



Carmen Soares
Cilene da Silva Gomes Ribeiro
(coords.)

MESAS
LUSO-BRASILEIRAS
ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA

VOLUME I

IMPRESA 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 I

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
PUCPRESS

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

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

TÍTULO INGLÊS

LUSOPHONE TABLES: FOOD, HEALTH AND CULTURE. VOLUME I

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

Paitra Design

Paola de Lara da Costa

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

Revisão Reviser

Susan Cristine Trevisani dos Reis

Érika Zemuner

ISBN

978-989-26-1718-3 (IUC)

ISBN Digital

978-989-26-1721-3 (IUC)

978-85-54945-19-0 (Pucpress)

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-1721-3>

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. 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.

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 book is the subject of Lusophone Tables and is organized in two volumes, containing five parts and a total of 25 chapters. The 13 chapters of the first volume focus on two central themes: food under the therapeutic and symbolic prism. In Part I (Therapeutic Tables: when food is medicine), it is evident that, historically, medical writings preceded the culinary literature. Part II (Sacred Tables: when food is a symbol) is referred to the *table* as answer and vehicle of dialogue with the transcendent.

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 na Plataforma DeGóis: <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:

Currículo Lattes: <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	11
PREFACE	15
PARTE I – MESAS TERAPÊUTICAS: QUANDO O ALIMENTO É MEDICAMENTO	
DIOSCORIDES EXTENDED: THE <i>SYNONYMA PLANTARUM BARBARA</i> Dioscórides ampliado: <i>Synonyma Plantarum Barbara</i> Andrew Dalby	21
APÍCIO COMO <i>OPUS MEDICINALE</i> NA ITÁLIA DO SÉCULO XV: ESTUDO DE CASO A PARTIR DE TRÊS MANUSCRITOS FIORENTINOS Apicius as <i>opus medicinale</i> in 15 th - Century Italy: case study of three Florentine manuscripts Wanessa Asfora Nadler	37
“DAR DE COMER A QUEM TEM FOME”: A DIETA ALIMENTAR DOS POBRES E DOENTES DE COIMBRA NA IDADE MÉDIA “To feed the hungry”: The diet of poor and sick in medieval Coimbra Ana Rita Rocha	61
DE “CALDOS ESFORÇADOS” E “RECEITAS PARA DOENTES”. CULINÁRIA E SAÚDE NO PORTUGAL MODERNO (SÉCS. XVI E XVII) From “reinforced broths” e “recipes for patients”. Culinary and Health in Modern Portugal (16 th and 17 th century) João Pedro Gomes	89
A BOTICA COLONIAL: APONTAMENTO SOBRE SAÚDE E ALIMENTAÇÃO NA AMÉRICA PORTUGUESA (MINAS GERAIS - SÉCULO XVIII) The domestic pharmacy in Portuguese America: some notes on food and health (Minas Gerais XVIII century) Leila Mezan Algranti	123
A ALIMENTAÇÃO DOS EXPOSTOS ATRAVÉS DA <i>MEMÓRIA SOBRE A PREFERÊNCIA DO LEITE DE VACCAS</i> (1812), DE JOSÉ PINHEIRO DE FREITAS SOARES (1769-1831) The feeding of foundlings through the <i>memória sobre a preferência do leite de vaccas</i> (1812), of José Pinheiro de Freitas Soares (1769-1831) Kevin Carreira Soares	145
ANUNCIAR ALIMENTOS E SEDUZIR CONSUMIDORES: A PUBLICIDADE NA REVISTA <i>ILUSTRAÇÃO</i> (1926–1939) To advertise food and seduce consumers: advertising in the magazine <i>Ilustração</i> (1926–1939) Isabel M. R. Mendes Drumond Braga	163

O VINHO NO BEM-ESTAR DA MESA E DO CORPO The role of wine in the meal and body welfare Raquel Seiça	193
--	-----

PARTE II – MESAS SAGRADAS: QUANDO O ALIMENTO É SÍMBOLO

« ET IL FUOCO DA CHE LA PIGNATA MANDI SOPRA LA SCHIUMA»: QUANDO LA LUSSURIA STA IN CUCINA? SANTI FRANCESCANI ITALO-LUSITANI E DISCIPLINA SOCIALE TRA MEDIOEVO E PRIMA ETÁ MODERNA When lust is in the kitchen? Franciscan saints and social discipline between the Middle Ages and Early Modern period Paola Nestola	207
A SIMBÓLICA DO GOSTO NO ESCADÓRIO DOS SENTIDOS DO BOM JESUS DO MONTE-BRAGA The Symbolic of Taste in the Stairway of the Senses in the Bom Jesus do Monte-Braga Rogério Sousa	233
A FESTA DE SANTO ANTÔNIO DOS LUSO-BRASILEIROS: RELIGIOSIDADE, COMIDA E LAZER The luso-brazilians' feast of Saint Anthony: religiosity, food and leisure Ariza Maria Rocha	255
QUANDO O DOCE É CORPO. ANTROPOMORFISMO E ANTROPONÍMIA NA DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA When the sweet is body. Anthropomorphism and Antropony in traditional Portuguese confectionery Paula Barata Dias	275
O QUE COMEM OS ORIXÁS NOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ DE NAÇÃO KETU DE SALVADOR, BAHIA: UMA PERSPECTIVA ETNOARQUEOLÓGICA What the orishas eat in the Ketu nation candomblé temples of Salvador, Bahia: and ethnoarcheological perspective Ademir Ribeiro Junior e Tania Andrade Lima	301

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 sociabilização 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

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).

cada uma das culturas se constrói de trânsitos culturais anteriores aos momentos de encontro de uma com a outra 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.

O vol. I organiza-se em duas partes, contendo um total de 13 capítulos, cuja harmonização temática se revela a partir 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. O primeiro conjunto de estudos centra-se nas preocupações dietéticas que envolvem a *mesa* - Parte I (**Mesas Terapêuticas: quando o alimento é medicamento**). Constituída por oito capítulos, esta secção abre com análises sobre textos escritos por autores romanos, através dos quais se dá a conhecer, por um lado (cap. 1), o recurso dos médicos (em particular os que serviam nos exércitos) a plantas medicinais da flora de várias províncias do império, pelo outro (cap. 2), demonstra-se como uma certa tradição manuscrita renascentista de Florença incorporou o célebre livro de culinária de Apício na tradição de obras clássicas médicas. Seguem-se outros dois estudos, agora sobre a realidade portuguesa da alimentação destinada a pobres e/ou doentes. Para a Idade Média faz-se um estudo de caso sobre população da cidade de Coimbra (cap. 3); com base em manuscritos culinários da Época Moderna, propõe-se uma aproximação à medicina popular dos sécs. XVI-XVII, através de receitas de cozinha para enfermos e fracos (cap. 4). No Brasil colônia, os colonos portugueses acomodam o receituário e a botica do reino aos produtos locais, realidade de que dá conta o cap. 5, estudo em que se exploram as estreitas relações entre saúde e alimentação no cotidiano da capitania de Minas Gerais. No séc. XIX, assiste-se à emergência de novos paradigmas científicos médicos, de que se estuda o caso particular do aleitamento dos bebês expostos não com leite materno, mas de vaca (cap. 6). Para o séc. XX apresenta-se um estudo sobre como a publicidade da revista *Ilustração* ajuda a compreender a relação entre alimentação e saúde no Portugal das vésperas da II Guerra Mundial (cap. 7). À terminar analisa-se como, em função da recente investigação clínica e epidemiológica, o vinho (particularmente o tinto) viu restabelecer-se, em pleno séc. XXI, o seu poder medicinal (cap. 8).

Quando o alimento é símbolo, assunto desenvolvido na **Parte II – Mesas Sagradas**, origina cinco estudos. Nos dois primeiros analisa-se o valor metafórico da linguagem alimentar, ora presente em escritos

de frades franciscanos (cap. 9) , ora em inscrições que acompanham as estátuas do Patamar do Sentido do Gosto do complexo arquitetônico do Bom Jesus do Monte (Braga, Portugal – cap. 10). Segue-se um estudo comparativo entre o culto de Santo António em Portugal (Lisboa) e no Brasil (Barbalha, Ceará), identificando pontos de contato e de divergência ao nível tanto das práticas alimentares como dos cuidados espirituais concedidos pelo santo aos crentes (cap. 11). Também algumas formas e nomes da doçaria tradicional, popular e conventual portuguesas devem ser entendidas como expressão de uma linguagem espiritual e de uma religiosidade inerentes (cap. 12). Por fim, aborda-se o simbolismo religioso associado à alimentação da perspectiva de um panteão não cristão, de matriz cultural africana, os terreiros de candomblé da nação Ketu de Salvador da Bahia (cap. 13).

(Página deixada propositadamente em branco)

PREFACE

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. Nowadays a deeply reflection 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 - Lusofonia'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). Considering the fact that each culture is built on cultural exchanges prior to the moments of encounter with one another and that identical processes involving other cultural environments, in order to better understand the universe of the Portuguese-Brazilian dialogue, we include in this work studies whose focus in on the Greco-Latin classical culture, ancestral common heritage of the so-called western countries, as well as medieval contexts and external realities to the geographies of Portugal and Brazil.

Vol. I is organized in two parts, containing 13 chapters, whose thematic harmonization stands out from the title attributed to each

of the parties. The segmentation that we made had by criterion the identification of the one that is the dominant tonic explored by the authors in the analysis that they do of the Food. The first set of studies focuses on the dietary concerns that surround the *table* - Part I (**Therapeutic Tables: when food is medicine**). This section, which consists of eight chapters, opens with analyses of texts written by Roman authors, on the one hand (chapter 1), the resource of doctors (in particular those who served in armies) medicinal plants of the flora of several provinces of the empire, on the other hand (chapter 2), it is shown how a certain Renaissance manuscript tradition of Florence incorporated the famous book of cooking of Apicius in the tradition of classic medical works. There are two other studies, now on the Portuguese reality of food for the poor and/or the sick. For the Middle Ages a case study is made of the population of the city of Coimbra (chapter 3); based on culinary manuscripts of the Modern Period, it is proposed an approach to folk medicine of the 16th and 17th centuries, through cooking recipes for the sick and weak (Chapter 4). In colony Brazil, the Portuguese colonists accommodate the prescription and the pharmacy of the kingdom to the local products, a reality that Chapter 5 covers, a study that explores the close relationships between health and food in the daily life of the captaincy of Minas Gerais. In the 19th century, we see the emergence of new medical scientific paradigms, which study the particular case of breastfeeding of babies exposed not with breastmilk, but with cow milk (Chapter 6). For the 20th century presents a study on how the publicity of the magazine *Ilustração* helps to understand the relationship between food and health in Portugal on the eve of World War II (Chapter 7). At the end, it is analysed how, as a result of the recent clinical and epidemiological investigation, wine (particularly red wine) has been restored, in the 21st century, its medicinal power (Chapter 8).

When food is a symbol, a subject developed in **Part II – Holy Tables**, it originates five studies. In the first two, the metaphorical value of the food language is analysed, sometimes present in the writings of Franciscan friars (Chapter 9), or in inscriptions that accompany the statues of the Staircase of the Five Senses (Taste) from the architectural complex of Bom Jesus do Monte (Braga, Portugal - Chapter 10). A comparative study between the cult of St. Anthony in Portugal (Lisbon) and in Brazil (Barbalha, Ceará), identifying points of contact and divergence at both the level of eating practices and the spiritual care given by the saint to the believers (Chapter 11). Also some forms

and names of traditional, popular and conventual Portuguese sweets should be understood as an expression of an inherent spiritual language and religiosity (Chapter 12). Finally, approaches the religious symbolism associated with feeding from the perspective of a non-Christian pantheon, of African cultural matrix, the candomblé temples of the Ketu nation from Salvador, Bahia (Chapter 13).

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE I

MESAS TERAPÊUTICAS: QUANDO O ALIMENTO É MEDICAMENTO

(Página deixada propositadamente em branco)

**DIOSCORIDES EXTENDED:
THE *SYNONYMA PLANTARUM BARBARA***

(Dioscórides ampliado: *Synonyma Plantarum Barbara*)

ANDREW DALBY
Independent researcher
(akdalby@gmail.com)

ABSTRACT: The article provides a survey of the state of knowledge and research on a collection of multilingual glosses of wild plant names in Greek, Latin and other languages and healing traditions of the Roman Empire. The collection was named *Synonyma plantarum barbara* by Kurt Sprengel in 1829. It is known in two forms, in Greek script as part of the alphabetical recension of the *Materia Medica* of Dioscorides, and in Latin script as part of the *Herbarius* ascribed to pseudo-Apuleius. Among the regional languages prominent in this collection are Etruscan, Gaulish, Dacian and 'Egyptian'. There has been much study of the plant names in certain individual languages in the collection, inconclusive discussion of its date, and hardly any consideration of its purpose. Its authorship has been attributed, on weak evidence, to Pamphilos of Alexandria. It is proposed here that the collection should be regarded as anonymous; that its aim was to assist the sourcing of medicinal wild plants by physicians, for example army doctors, in the Roman provinces; that its usefulness would have been greatest in the 2nd century AD, and that it was probably compiled at that period, soon after the Roman conquest of Dacia. The collection as a whole has been neglected by scholars, and would reward further study for what it can tell us of the sociolinguistics, the herbal medicine, and the competing medical traditions of the Roman Empire.

KEYWORDS: Dioscorides, pseudo-Apuleius, plant names, materia medica, *Synonyma plantarum barbara*, languages of the Roman Empire.

RESUMO: Neste estudo procede-se ao levantamento do estado da arte e à investigação sobre uma coleção de glosas multilíngues (em grego, latim e outros idiomas) de nomes de plantas e sobre tradições de cura no Império Romano. Essa coleção foi chamada por Kurt Sprengel de *Synonyma plantarum barbara*, em 1829. Conhece-se em duas versões escritas: em grego, como parte da recensão da *Materia Medica* de Dioscórides; em latim, integrando o *Herbarius* atribuído ao Pseudo-Apuleio. Os idiomas mais proeminentes na coleção são o etrusco, o gaulês, o dácio e o 'egípcio'. Já muito se estudou os nomes das plantas, bem como a datação da coleção, mas quase nada se disse sobre os propósitos que a motivaram. Também a autoria tem sido atribuída a Pânfilo de Alexandria, embora com base em evidências demasiado frágeis. Eis as propostas do nosso estudo: considerar o autor da coleção anônimo;

julgar como objetivo principal da coleção o apoio que prestava aos médicos em termos de recurso a plantas medicinais selvagens (como era o caso dos médicos que assistiam os exércitos nas províncias romanas); situar como data provável da compilação o séc. II A.D., pouco depois da conquista romana da Dácia, período em que a coleção de glosas terá registado o maior interesse dos leitores. Na verdade, os estudiosos têm negligenciado o interesse deste *corpus*, nomeadamente no que toca à informação que contém em termos de sociolinguística, de fitoterapia e de tradições médicas em competição no Império Romano.

PALAVRAS-CHAVE: Dioscórides, Pseudo-Apuleio, nomes de plantas, *materia medica*, *Synonyma plantarum barbara*, línguas do Império Romano.

This paper has a straightforward aim: to draw attention to an ancient text or tradition of undeserved obscurity, to show in general terms what is known of its origin and purpose, to offer a bibliography of previous work on it, and in these ways to suggest how rewarding further work would be. There is no more convenient title for this material than *Synonyma plantarum barbara*, a designation adopted by Kurt Sprengel in the early 19th century. It survives in a Latin version as an integral part of the popular herbal known as pseudo-Apuleius and in a Greek version as a running supplement in the alphabetical recension of the *De materia medica*, the classic survey of simple medicines by Dioscorides.

Nearly all the existing work on this material falls into one of two categories. Some have studied it as a textual part of the alphabetical Dioscorides and of pseudo-Apuleius. Others have studied the lexical items included in it as evidence for the languages of the Roman empire. A challenge for the future is to bring these two approaches together, thus shedding new light both on the medical botany and on the sociolinguistics of the Roman world.

1. DIOSCORIDES

Dioscorides, as one of those ancient authors for whom the concepts of food, medicine and health were intimately related, would have been an eager participant at the conference at which an early version of this paper was delivered. All that we know of his life comes from the preface to his major work, *Peri hyles iatrikes*, often known by its Latin title *De materia medica*.

He dedicates his book to Areios of Tarsos, remarking that, as Areios already knows, he has led a military life¹. Areios was apparently a teacher of medicine and pharmacology. At Tarsos in Cilicia (southeastern Anatolia) there

¹ On this section see Scarborough and Nutton 1982; Riddle 1985.

was apparently a medical school. Both Areios and Dioscorides, so it appears from the preface, knew a certain Laecanius Bassus, and since Areios is in other documents called Laikanios Areios he would perhaps have been a freedman or client of this Laecanius Bassus, who – now we get to a date at last – is known to have been proconsul of the Roman province of Asia in AD 78/79².

Dioscorides' military life had perhaps consisted in service with an army unit that travelled, or else with a succession of units in different locations, because (to quote the preface now directly) the *De materia medica* was the result of 'knowing many herbs with my own eyes, others from certain and unanimous report, or from information given to me in response to my specific enquiries by the inhabitants of the places where they are found'. It is generally assumed, therefore, that he served as a military physician or apothecary, because it is hard to imagine that as a mere officer or private soldier he would have had the time and opportunity to gain the detailed, wide-ranging knowledge that *De materia medica* displays.

If the biographical clues above are correctly interpreted, Dioscorides perhaps studied and afterwards taught at Tarsos, and he may have been at Tarsos, perhaps in the late 70s or early 80s, when completing his work.

At just the same period a Latin soldier and author, Pliny, completed his great encyclopedia entitled *Naturalis Historia*, dedicating it to the Roman emperor Vespasian. Pliny, a naval commander in his later years, was stationed at Misenum in Campania and died in August 79 in the eruption of nearby mount Vesuvius. Vespasian had died two months earlier, in June 79. It will be seen that the word 'perhaps' has no place in this paragraph.

It is likely enough that Dioscorides' *De materia medica* was completed in or near that eventful year in which Vespasian died, Pliny was killed, and Laecanius Bassus served his proconsulship. Others have placed Dioscorides a little earlier, but, the earlier one places him, the more difficult one finds it to explain why Pliny did not know his work. Pliny, after all, wrote a great deal about the same subjects, searched out and devoured written sources assiduously, and listed them meticulously. Only if the works were almost contemporary does it become easy to explain why Pliny never knew of Dioscorides.

2. THE *DE MATERIA MEDICA*

De materia medica is a manual of simple medicines arranged by their sources, and is by far the fullest and most informative of such works surviving from antiquity. Its primacy was acknowledged in the ancient world, as is demonstrated by the fact that it survives not only in Greek but also in a late

² See for example Trinkl 2008.

antique Latin translation³ and in early medieval Arabic translations. It was still admired and still influential in the European Renaissance: at that period it was published in successive editions and translations far more frequently than any comparable classical Greek or Latin work⁴.

It is more than a herbal, because of the 840 simples listed about 240 are not of plant origin, but it is as a herbal that Dioscorides discusses it in the quotation above, and, for reasons that will soon be evident, it is as a herbal that *De materia medica* is relevant here. As such it is notably systematic. Under each Greek name Dioscorides provides a description of the plant and its habitat, explains how the active element is extracted and specifies for what purposes it is used. In the case of familiar cultivated plants the description is sometimes skipped with the words 'known to all'. In many cases Greek synonyms for the plant names are added.

In his preface Dioscorides indicates that instead of presenting the *materia medica* in alphabetical order he will arrange it by main classes (animal, mineral, plant) and then subarrange according to medicinal affinities. The book itself soon became a classic, known to and quoted by practically all later authors on the subject, but this arrangement was too subtle. Dioscorides himself does not explain it well, and later users found it difficult. Hence there is a succession of reworkings of this indispensable text.

The oldest recension, sometimes known as 'Genuina' because it evidently represents Dioscorides' own intentions, consists of five books arranged by classes and affinities. The oldest manuscript, of the 9th century, is the Bibliothèque Nationale Française MS. Gr. 2179. It contains simple, coloured vignette illustrations on almost every page. It is no longer complete: everything preceding book 2 chapter 174 is lost. Alongside it several other, later manuscripts are used in Wellmann's critical edition.

The second recension is sometimes known as 'Dioscorides alphabeticus', for good reason. It contains only plant entries from the original work, and not all of those (a total of just over 400 plants are included). It rearranges them in a rough alphabetical order of Greek names. The Greek synonyms that appear in the 'genuina' recension are retained and in many cases numerous additional synonyms are added. Two famous manuscripts of this alphabetical

³ There were in fact three Latin translations, but only the latest of these, apparently made in the sixth century and known as "Dioscorides Langobardus", survives complete: see Ferraces Rodríguez 1999.

⁴ The essential edition is Wellmann 1906-1914. Earlier editions in Greek are listed in the bibliography. Wellmann's is a critical edition of the 'genuina' recension, alongside which many additions to the text found only in later recensions are included in the apparatus criticus. Among these, the *Synonyma* appear in a separate series of critical footnotes. This arrangement is convenient, though it necessarily conceals the alphabetical ordering of the recension in which the *Synonyma* actually appeared.

recension are the Vienna Dioscorides, dated to the year 512, and the Naples Dioscorides of the 7th century. These are closely related to one another in textual transmission and also in their detailed illustrations, which, although arranged differently on the page, clearly belong to a single tradition, one that is unrelated to that of the Paris manuscript already mentioned.

In a later, third recension the text of 'Dioscorides alphabeticus' is extended by adding, in a separate alphabetical order, descriptions of non-plant medicines retrieved from a manuscript of the 'genuina' tradition. The oldest known example is the 10th century Pierpont Morgan manuscript M. 652. This recension retains the additional synonyms for herb names that first appear in 'Dioscorides alphabeticus', but no similar synonyms are added to the new non-plant entries.

This paper focuses on the rich collection of synonyms for plant names in 'Dioscorides alphabeticus'. The collection has been called *Synonyma plantarum barbara*⁵. It deserves fuller description and invites further research.

3. THE *SYNONYMA BARBARA*: THEIR NATURE

It is necessary to begin by setting out the salient features of the collection, which will then serve as internal evidence, and indeed the only available evidence, for its purpose.

The same synonyms, with many incidental variations, appear not only in Greek script in the alphabetical Dioscorides but also in Latin script in an independent, more elementary, herbal usually known as 'Pseudo-Apuleius'⁶. The total number of synonyms in pseudo-Apuleius is much smaller than that in the alphabetical Dioscorides because pseudo-Apuleius is a selective list of only about 130 well known medicinal plants, even fewer in some recensions.

The alphabetical Dioscorides contains between 400 and 450 plant descriptions. However, synonyms are not offered for all of these but only for a selection of native Mediterranean plants, excluding, therefore, all exotic spices (although these were important in ancient medicine and feature extensively in the text) and excluding all cultivated plants (although they had spread widely across the Roman Empire and are fully treated in the text).

The *Synonyma* were known to the earliest 15th and 16th century editors of pseudo-Apuleius and Dioscorides. They form part of the main text in full editions of pseudo-Apuleius, naturally enough, and also in the *editio princeps* of the *De materia medica* (the Aldine of 1499). Later editors of Dioscorides' work, from Franciscus Asulanus and Hieronymus Roscius (the Aldine editors

⁵ Sprengel 1829: vol. 1, p. xvi.

⁶ The essential edition, including the synonyms as an integral part of the text, is Howald and Sigerist 1927.

of 1518) to Kurt Sprengel (1829-1830), recognising that the *Synonyma* were not part of the original recension, place them in an appendix.

The majority of synonyms presented in the *Synonyma* are Greek and Latin, but in both versions the collection extends far beyond these to about thirty other named languages and peoples. Such a wide-ranging multilingual glossary is absolutely unique in Greek and Latin literature. Although many other classical texts include a few glosses in some other ancient language, and some Greek lexica offer more than this, no other text now known consists of a systematic list of synonyms in ancient languages beyond Greek, Latin, Hebrew and Syriac.

The list of synonyms for each plant typically begins in the alphabetical Dioscorides with the word *hoide* i.e. ‘others [say]’, in pseudo-Apuleius with *alii dicunt* ‘others say’, followed by synonyms in Greek. There then follows, in both sources similarly, a series of names of peoples or languages mixed with names of teachers or healing traditions, each of which is accompanied by one or more further synonyms. The longer lists frequently include such names as *Aegyptii*, *Afri* or *Punici*, *Daci*, *Galli*, *Romani*, *Syri*, *Tusci*, *prophetarum*: in addition to this last name four specific names of ‘prophets’ appear, *Democritus*, *Osthanes*, *Pythagoras*, *Zoroaster*. For easier readability the Latin names of pseudo-Apuleius will be used in this article in preference to the Greek names of the alphabetical Dioscorides.

Because of variations among manuscripts I have not attempted to give exact statistics but the following list, grouped geographically, gives the approximate total number of terms offered under each specific name in the alphabetical Dioscorides [AD] and in pseudo-Apuleius [PA]⁷:

Graeci: PA 113. *Boeoti*: AD 1. *Euboei*: PA 1.
Romani: AD about 400, PA 28. *Latini*: PA 31.
Tusci: AD 16, PA 6. *Marsi*: AD 1. *Campani*: PA 1.
Lucani: AD 2, PA 1. *Siculi*: AD 2, PA 3.
Aegyptii: AD 149, PA 49. *Aethiopes*: AD 1.
Afri: AD 73, PA 1. *Libyae*: PA 2. *Punici*: PA 15.
Syri: AD 10, PA 4.
Armeni: AD 1. *Cappadoces*: AD 1, PA 1. *Cilices*: PA 2. *Phryges*: PA 1.
Daci: AD 39, PA 25.
Dardani: AD 2, PA 3? *Bessi*: AD 1, PA 2. *Istriani*: AD 11.
Galli: AD 28, PA 14.
Hispani: AD 6. *Spani*: PA 3.

⁷ I developed this list, which draws on the indexes of Wellmann 1906-1914 and of Howald and Sigerist 1927, while writing the Wikipedia article ‘*Synonyma plantarum barbararum*’ at la.wikipedia.org/wiki/Synonyma_plantarum_barbararum.

Andreas the physician: AD 2.

The prophets: AD 108, PA 39.

Democritus: AD 3, PA 4. Osthanes: AD 12, PA 8. Pythagoras: AD 8, PA 5. Zoroaster: AD 7, PA 5.

The names that have a geographical reference denote exclusively regions and languages within the Roman Empire; the names of teachers refer to ‘prophets’ (as they are sometimes called in other sources) to whom various surviving magical and philosophical texts in Greek are attributed, and to one other author (Andreas) who wrote in Greek verse on the compounding of drugs.

Synonyms listed under the names of teachers are usually Greek, though without any resemblance to the everyday Greek name of the same plant, and often with a connotation of religion or magic. Many synonyms listed under peoples or languages actually belong to the respective languages (a few of them can even be confirmed from other sources), but many others do not: instead they have a Greek appearance, if attributed to peoples of the eastern half of the Roman empire, or a Latin appearance when attributed to the western half. For example, about half of the words listed under *Tusci* and a small proportion of the words listed under *Galli* are Latin in form (the remainder appearing to be linguistically Etruscan and Gaulish, respectively). On the other hand, practically every one of the words listed under *Daci* has a consistent prosodic structure, resembling neither Latin nor Greek, and is interpreted as linguistically Dacian.

4. THE *SYNONYMA BARBARA*: THEIR PURPOSE

Some reflections follow naturally.

The predominance of synonyms in Latin and Greek is natural, since these were the two media of empire-wide communication and were steadily supplanting the local languages of the region. Given that any multilingual synonyms were to be offered at all, these are undoubtedly the ones that would be useful to the greatest number of readers. It is the range and quantity of synonyms in various other languages and specified traditions that is unexpected.

Speaking as generally as possible, the nominative plural evidently implies ‘these people, the speakers of this language, or people in this tradition, use the following name’. The nominative singular evidently implies ‘this teacher and his pupils use the following name’.

We may well ask what positive reason there can have been for incorporating such a collection of non-standard, esoteric and regional plant names into the alphabetical recension of *De materia medica* and into the handbook of pseudo-Apuleius. For there is no evidence that either pseudo-Apuleius or the alphabetical Dioscorides had a separate existence before the *Synonyma*

were included in them. Apparently the *Synonyma* were conceived by the author of one, and by the editor of the other, as a natural component of the handbooks that they were compiling. We recall that the *Synonyma* as we know them exclude non-plant medicines, cultivated plants, and exotic spices: their exclusive focus is on wild medicinal plants native to the Roman empire.

There is, I think, only one convincing explanation, which now follows.

Both works were evidently expected to circulate in the Empire but they were destined for different audiences: the alphabetical Dioscorides would be read rather in the East and among those with a scientific education, at ease with technical Greek; pseudo-Apuleius would find uses rather in the West and among healers less highly trained but able to read uncomplicated Latin.

Beyond the Latin and Greek names, such readers, simply as readers, would not need the *Synonyma*. Names that were neither Latin nor Greek would scarcely interest them. As physicians, pharmacists or healers, however, they would certainly want the *Synonyma* if they happened to practise in an unfamiliar location or among people of mixed languages and traditions: there might be no other way to get the medicinal herbs they needed. Herbalists (*rizotomoi*, 'root-cutters', as they are called in Greek) learn their skills, including the names of medicinal plants, from local oral traditions. They may or may not know the names of plants in other languages. Herbalists make a living from the herbs they find, whether supplying them to physicians or to patients, and are all the more reluctant to reveal the places where they find them.

A herbalist is a specialist in wild plants. Cultivated plants are (as Dioscorides put it) 'known to all', easy to locate in the field or at general markets, and are commodities in a different trade. Exotic spices, including exotic animal and mineral products, belong to a different trade again, with traditional product names that do not relate to local languages.

Traditional healers may likewise have served as sources of herbs. The 'prophets' as they are collectively called, Zoroaster, Osthanes, and some others, represent magical traditions of plant use and of healing⁸. 'Egyptians' and 'Etruscans' and some other apparently geographical and linguistic labels among the *Synonyma* may equally represent magical traditions that had followers beyond their local origins. Thus in dealing specifically with herbalists and healers the readers hypothesized here required precisely the help that the *Synonyma* offer.

Given that the Roman army recruited and operated on an Empire-wide basis, readers who needed the *Synonyma* because they were practising in an unfamiliar location and among people of mixed languages are as likely as

⁸ Pradel-Baquerre 2013: 577-580. For Zoroaster and Osthanes, as they were understood in the 1st century AD, see Pliny, *Naturalis historia* book 31.

not to have been military physicians. This, we have seen, is what Dioscorides himself probably was. And so, admitting these several hypotheses, the unknown editor of the alphabetical Dioscorides, in incorporating the *Synonyma* into his work, was making the *De materia medica* even more useful than before to an audience that the original author of that work surely had in mind.

5. THE *SYNONYMA BARBARA*: THEIR DATE AND AUTHORSHIP

It is possible, in the abstract, that the *Synonyma* were the work of the same author who compiled ‘Dioscorides alphabeticus’, or of the same author who compiled pseudo-Apuleius. These two texts are difficult to date⁹, but in any case it is equally possible, in the abstract, that the *Synonyma* existed independently before these texts were compiled. There are two very doubtful indications that the *Synonyma* existed independently in the early centuries AD.

In the late 2nd century Galen, who wrote voluminously on all aspects of medicine, mentions a multilingual glossary of plant names and criticises it both generally for its uselessness and specifically for its inclusion of superstitions and fables, attributing it to an author named Pamphilos¹⁰. Many scholars, beginning perhaps with Petrus Lambecius in 1669¹¹, have understood Galen to be referring to the same collection of plant names known to us as the *Synonyma*. It is not evident whether Galen knew the plant names to which he alludes as a part of a recension of Dioscorides or as existing separately, but clearly he had before him some evidence of their authorship (evidence which is not to be found attached to the *Synonyma* as we know them).

A well known grammarian and lexicographer of the 1st century AD, Pamphilos of Alexandria, is often quoted by later writers. Athenaios, for example, in the *Deipnosophistai* (about AD 220), quotes a work of Pamphilos entitled *Glosses* as evidence on food terms in Greek dialects. Discussing the name of the citron, Athenaios writes: ‘Pamphilos, in the *Glosses*, says that the Romans call it *kitron*’. This is tantalising: if they included this term the *Synonyma* would also say ‘Romans’. But the *synonyma*, meticulous in their transliteration of Latin, would say *kitroum*. In any case they do not include this term, because the citron was not a native wild plant but a cultivated tree of foreign origin.

From these two clues some scholars have accepted that the *Synonyma* in a hypothetical early incarnation, before their incorporation into the alphabetical Dioscorides and into pseudo-Apuleius, were compiled by Pamphilos

⁹ On the origins and dating of Dioscorides alphabeticus see Cronier 2009. My thanks to Marie Cronier for her comments on an earlier version of this paper.

¹⁰ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, vol. 11, pp. 792–793, Kühn.

¹¹ Lambecius 1669: 593.

of Alexandria¹². Kurt Sprengel in 1829 gave reasons why this was unlikely, observing that neither the characteristics of the glossary described by Galen, nor the known interests of Pamphilos, correspond with the *Synonyma* known to us¹³. Indeed, the many surviving citations of Pamphilos never suggest any interest in the local languages of the Roman Empire, and I would suggest that he quoted this one 'Roman' term not because Latin interested him, but because in this case a Greek term is borrowed from the Latin¹⁴.

The latest editor of Dioscorides in Greek, Max Wellmann, suggested rather that the *Synonyma* come from the work of a different Pamphilos, a botanist, who, according to Wellmann's hypothesis, lived soon after Dioscorides himself at the end of the 1st century AD¹⁵. More recent authors including Howald and Sigerist (in their edition of pseudo-Apuleius)¹⁶, ignoring Wellmann's hypothesis of a botanical Pamphilos, have reverted to the now-traditional attribution to Pamphilos the grammarian, sometimes misleadingly citing Wellmann in support of it and overlooking Sprengel's reasons for doubting it.

These recent statements as to the date and authorship of the *Synonyma* lack social and historical context. Our working assumption should surely be that the alphabetical Dioscorides and the manual of pseudo-Apuleius were intended to fulfill useful purposes, and that their compilers intended to fulfil a useful purpose when incorporating the *Synonyma* into them. Accepting this assumption, the linguistic and social history of the Roman empire should serve to show within what date range the *Synonyma* as we have them could have been useful. Now the use of most of the regional languages of the Empire steadily and rapidly declined during the early centuries of our era: from about the fourth century, and in some cases much earlier, evidence for their current use ceases. As far as the evidence goes, of about 60 languages spoken on imperial territory at the end of the 1st century BC, only 12 were still in use around the year 400¹⁷.

Considering, then, four individual languages prominent in the *Synonyma*, the most striking evidence is offered by the inclusion in both the Greek and Latin versions of a large number of Dacian plant terms. This series of terms would not be of the slightest use to the readers of either text unless they were to practise medicine in a region where the herbalists supplying them with local medicinal plants would be Dacian speakers. This would have

¹² On Pamphilos the grammarian see Wellmann 1916.

¹³ Sprengel 1829: xvi.

¹⁴ Athenaios, *Deipnosophistai* 84c-85c, cf. Galen, *On the Properties of Simples* 12.77; Dalby 1996: 143-144. On the other hand, Pamphilos's known interest in Babylonian terminology finds no reflection in the *Synonyma*: Sprengel 1829: xvi.

¹⁵ Wellmann 1898: 369-370.

¹⁶ Howald and Sigerist 1927: xx.

¹⁷ Dalby 2002: 46; a rich collection of evidence in Adams 2003.

been unlikely in the extreme before Trajan's conquest of Dacia in the years 101-106. Until that period no districts inhabited by Dacians were part of the Empire. From that period onwards Dacia itself was heavily occupied by Roman troops and rapidly colonized from elsewhere in the Empire. Quite suddenly, it appears, there would have been a need for medical treatment in the Graeco-Roman tradition in a region where the only guides to local wild medicinal plants were Dacian¹⁸. Based on the evidence of Dacian, then, the *Synonyma* would have been at their most useful during the second century, and hardly useful at all after the year 275 when Roman troops abandoned Dacia and retreated to the earlier Danube frontier.

The case of Etruscan is evidently different. The last certain evidence for the active use of Etruscan language is in the early first century AD when the bookish emperor Claudius read Etruscan texts in the course of his antiquarian research¹⁹. By the beginning of the 2nd century, Trajan's principate, Etruscan as a language was probably extinct. But Etruscan magical traditions survived far longer, until the year 365 when the pagan emperor Julian, in the course of his invasion of the Persian empire, required his soothsayers to consult their Etruscan books and ignored the advice they gave, with fatal results²⁰. The words listed under *Tusci* in the *Synonyma* are thus partly in Latin and partly in Etruscan, which corresponds with a hypothesis that in the 2nd century and afterwards the current language among practitioners in the Etruscan healing tradition was Latin but they retained some Etruscan plant names.

Gaulish – the Celtic of Gaul – was a widespread and ruling language up to the time of Caesar's conquest of Gaul in the 50s BC. Its current use, traceable in numerous inscriptions and occasional literary references, declined steadily during the first three centuries AD. The last certain evidence for the use of Gaulish consists of the plant names and healing spells in the 4th century *De medicamentis* of Marcellus of Bordeaux. Accepting that the terms listed under *Galli* in the *Synonyma* are not precisely a linguistic phrase-book of Gaulish but a list of plant names used by practitioners in the Gallic healing tradition, the fact that a large proportion of them are certainly Celtic and a smaller proportion Latin rather confirms the tentative conclusion from the Dacian and Etruscan evidence: the origin of the collection is to be looked

¹⁸ It is sometimes claimed, and it may be true, that the Dacian and Thracian languages were almost identical. This does not affect the argument. The ethnic name used in the *Synonyma* is *Daci* (Greek *Dakoi*). Whatever affinity may now be recognised between the languages, Greeks and Romans used this name for the inhabitants of Dacia and not of Thrace.

¹⁹ Suetonius, *De vita Caesarum* 'Divus Claudius' 42.2.

²⁰ It is unknown, needless to say, whether the books were really in Etruscan and whether the soothsayers knew how to read them.

for in the 2nd or 3rd century, and more likely earlier in that period than later, while Gaulish as a language was still in vigorous use.

Consideration of the terms listed under *Aegyptii* will perhaps not help to refine the dating. The Egyptian language (in the form known to us as Coptic) continued to flourish throughout the Imperial period, surviving far beyond and into modern times. Under the Roman empire Egypt was a bilingual or indeed multilingual province. Practitioners in Egyptian medical and magical traditions are likely to have been at least bilingual and certainly drew on a Greek as well as an Egyptian inheritance. Naturally the names listed under *Aegyptii* in the *Synonyma* are linguistically partly Egyptian and partly Greek, and would have been so at whatever period they were compiled.

6. CONCLUSION

Much more information will certainly be derived from consideration of the other languages and traditions mentioned in the *Synonyma* and from detailed consideration of individual terms in each language.

Taking as yet only general linguistic evidence into account, we can conclude that: the *Synonyma* are likely to have existed by the late 2nd century, making it possible (but no more) that Galen, when dismissing the work of Pamphilos on botanical synonyms in multiple languages, was referring to some form of this collection; the *Synonyma* cannot have existed, unless in a very different form, in the 1st century, because at that date the inclusion in the collection of Dacian terms – even supposing that some Greek lexicographer of that period had access to the information – would not have served the purpose that the *Synonyma* actually served.

The *Synonyma* cannot therefore be attributed to Pamphilos the 1st century grammarian, an attribution in any case highly unlikely given his known interests. Nor should they be attributed to Dioscorides himself, although he might conceivably have had an interest in adding this material to a revised version of his *De materia medica*, because it is difficult to believe that Dioscorides lived long enough to see the results of the Roman conquest of Dacia. Instead they are to be attributed to an unknown compiler, who may or may not also have worked on the alphabetical Dioscorides in Greek or pseudo-Apuleius in Latin. It is just possible that this compiler was called Pamphilos (a suggestion that gives him a name and brings Galen and Max Wellmann back into agreement). On the other hand it is possible that Galen was mistaken in attributing to Pamphilos the collection of botanical synonyms that he knew, and it is at least equally possible that the collection that Galen knew was entirely distinct from the collection of *Synonyma* known to us. Thus the *Synonyma plantarum barbara* will, perhaps, remain anonymous.

BIBLIOGRAPHY

Editions of Dioscorides, De materia medica

- 1499: the first Aldine edition.
- 1516: the second Aldine edition by Franciscus Asulanus and Hieronymus Roscius.
- 1529: bilingual Greek-Latin edition by Ianus Cornarius, published in Basle.
- 1549: bilingual Greek-Latin edition by Iacobus Goupylus and Ioannes Ruellius, published in Paris.
- 1589: bilingual Greek-Latin edition by Ianus Antonius Saracenus, published in Frankfurt.
- 1829-1830: bilingual Greek-Latin edition by Kurt Sprengel, published in Leipzig.
- 1906-1914: the standard edition by Max Wellmann (Berlin: Weidmann).

Selected editions of pseudo-Apuleius

- 1927: the standard edition by Ernestus Howald and Henricus E. Sigerist. *Antonii Musae De herba vettonica liber; Pseudoapulei herbarius; Anonymi de taxone liber; Sexti Placiti liber medicinae ex animalibus* (Leipzig: Teubner).
- 2013: French translation and commentary by Mylène Pradel-Baquerre. *Ps.-Apulée, 'Herbier': introduction, traduction et commentaire*. University of Montpellier dissertation, published at <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00977562/document>.

General bibliography

- Adams, J. N. (2003), *Bilingualism and the Latin language*. Cambridge, Cambridge University Press, 191-196.
- Cronier, M. (2009), "L'Herbier alphabétique grec de Dioscoride : quelques remarques sur sa genèse et ses sources textuelles", in A. Ferraces Rodríguez (ed.), *Fito-zooterapia antigua y altomedieval: textos y doctrinas*, A Coruña, 33-59.
- Dalby, A. (1996), *Siren feasts*, London, Routledge.
- Dalby, A. (2002), *Language in danger*, London, Allen Lane.
- Ferraces Rodríguez, A. (1999), *Estudios sobre textos latinos de fitoterapia entre la antigüedad tardía y la alta edad media*, A Coruña.
- Lambecius, Petrus (1699), *Commentariorum de augustissima bibliotheca Caesarea Vindobonensi liber II*, Vienna, Cosmorovius.
- Riddle, J. M. (1985), *Dioscorides on pharmacy and medicine*, Austin, University of Texas Press.
- Saliba, G., Komaroff, L. (2008), "Illustrated books may be hazardous to your health: a new reading of the Arabic reception and rendition of the Materia Medica of Dioscorides", *Ars orientalis* 35: 6-65.
- Scarborough, J., Nutton, V. (1982), "The preface of Dioscorides' Materia Medica: introduction, translation, commentary", *Transactions and studies of the College of Physicians of Philadelphia* 4: 187-227.
- Trinkl, E. (2008), "Die Skulpturenausstattung des C. Laecanius Bassus Nymphaeum in

Ephesos”, *Forum archaeologiae* 48. homepage.univie.ac.at/elisabeth.trinkl/forum/forum0908/48bassus.htm.

Wellmann, M. (1898), “Die Pflanzennamen des Dioskurides”, *Hermes* 33: 360-422.

Wellmann, M. (1903), “Dioskurides (12)”, in G. Wissowa et al. (eds.), *Paulys Real-Enzyklopädie der classischen Altertumswissenschaft*, vol. 5, Stuttgart, 1131-1142.

Wellmann, M. (1916), “Pamphilos”, *Hermes* 51: 1-64.

On specific languages and peoples in the Synonyma

Dacian

Bertoldi, V. (1932-33), “Preellenico” batós, mantía “cespuglio, rovo” e “preromano” *matta, *mantia “cespuglio, rovo”, *Glotta* 21: 258-267.

Bologa, V. L. (1930), *I sinonimi “daci” delle piante descritte da Dioscoride possono servire alla ricostruzione della lingua dacia?*, Rome, Leonardo Da Vinci.

Coloman, V. (1968), “Nomenclatura dacica a plantelor la Dioscorides si Pseudo-Apuleius”, in *Acta Musei Napocensis*, 112-124.

Detschew, D. (1957), *Die thrakischen Sprachreste*, Vienna, 541-565.

Trandafirescu, N. (1994), *Fitonimele atribuite dacilor in lucrarile lui Dioscorides si Pseudo-Apuleius*. Bucharest, Universitatea din Bucuresti, Facultatea de Filologie.

Witczak, K. (2005), “The Dacian name for “nettle””, *Linguistique balkanique* 44: 333-346.

Zgusta, L. (1958), “Review of Detschew”, *Archív orientální* 26: 684-685.

Dardanian

Witczak, K. (1994), “Dardanian plant names”, *Linguistique balkanique* 53: 95-102.

Egyptian

Lüding, H. L. E. (1888), *Die über die medicinischen Kenntnisse der alten Ägypter berichtenden Papyri*, Leipzig, Breitkopf & Härtel, 143-164.

Etruscan

Bertoldi, V. (1936), “Nomina tusca in Dioscoride”, *Studi etruschi* 10: 295-320.

Bonfante, G., Bonfante, L. (2002, 2nd ed.), *The Etruscan language*, Manchester, 186-191.

Jannot, J., (2009), “The Lotus, Poppy and other Plants in Etruscan Funerary Contexts”, in J. Swaddling, P. Perkins (eds.), *Etruscan by definition: the cultural, regional and personal identity of the Etruscans: papers in honour of Sybille Haynes, MBE*, London, British Museum Publications, 81-86.

Johnson, K. P. (2006), “An Etruscan Herbal?”, *Etruscan news* 5: 1-8.

Lorenzetti, L. (2005), “Etrusco” φαβουλώνια “giusquiamo” (Dioscoride 4, 68), *Archivio glottologico italiano* 90: 230-235.

Marino, M., Muratore, D., “φαβουλώνια”, in Franco Montanari (ed.), *Words in progress: supplementary lexicon of ancient Greek* at www.wordsinprogress.bedita.net/lang/ita.

- Pallottino, M. (1968, 2nd ed.), *Testimonia linguae Etruscae (TLE)*, Florence, 801-858.
- Scarborough, J. (2006), "More on Dioscorides' Etruscan herbs", *Etruscan news* 6: 1-9.
- Torelli, M. (1976), "Glosse etrusche: qualche problema di trasmissione", *Mélanges Heurgon*, Rome, 1001-1008.

Gaulish

- André, J. (1985), "Noms de plantes gauloises ou prétendues gauloises dans les textes grecs et latins", *Études celtiques* 22: 179-198.
- Dottin, G. (1920), *La langue gauloise*, Paris.
- Poisson, J. (2004), "Aperçu sur la pharmacopée gauloise", *Revue d'histoire de la pharmacie* 92: 383-390.
- Meid, W. (1996), *Heilpflanzen und Heilsprüche: Zeugnisse gallischer Sprache bei Marcellus von Bordeaux*, Innsbruck.

Roman

- André, J. (1955), "Les noms des plantes latins du Pseudo-Dioscoride", *Latomus* 14: 520-524.
- Wellmann, M. (1898), "Die Pflanzennamen des Dioskurides", *Hermes* 33: 360-422.

(Página deixada propositadamente em branco)

APÍCIO COMO *OPUS MEDICINALE* NA ITÁLIA DO SÉCULO XV: ESTUDO DE CASO A PARTIR DE TRÊS MANUSCRITOS FIORENTINOS

(Apicius as *opus medicinale* in 15th-Century Italy:
case study of three Florentine manuscripts)

WANESSA ASFORA NADLER

Projeto DIAITA: Patrimônio Alimentar da Lusofonia
(wanessaasfora@usp.br)

RESUMO: O livro de cozinha de Apício, comumente chamado *De re coquinaria*, é muito provavelmente o mais famoso dos textos de cozinha que nos herdou a Antiguidade Latina. No entanto, apesar de tal celebridade, aspectos relacionados às particularidades de seus vários contextos de produção, redes de circulação e consumo permanecem objeto de pouca atenção da parte dos historiadores. Este artigo concentra-se em um momento específico da história dos textos apicianos, o Renascimento. Apresenta sua tradição manuscrita e, a partir do estudo de caso de três manuscritos fiorentinos, sugere conexões entre o conteúdo apiciano e a agenda de interesses de um grupo de humanistas fiorentinos do final do século XV.

PALAVRAS-CHAVE: Apício, Renascimento, alimentação, Medicina, livro de receitas, manuscritos.

ABSTRACT: The cookbook attributed to Apicius, traditionally known as *De re coquinaria*, is probably the best known text of all historical cookbooks. However, and despite its celebrity status, a variety of details concerning the copies that were made in different contexts of production, circulation and consumption still require further attention from historians. This paper is centered in one specific moment of the history of the Apician texts, the Renaissance. It presents their manuscript tradition and, based on the case study of three Florentine manuscripts, suggests connections between the content of the cookbook and the agenda of a particular group of Florentine humanists by the last decade of the 15th century.

KEYWORDS: Apicius, Renaissance, food, Medicine, cookbooks, manuscripts.

As questões alimentares estão no centro das preocupações do homem contemporâneo. Seja do ponto de vista da medicalização, seja do ponto de vista da “gastronomização” (para usar um termo inexistente na Língua Portuguesa, mas que traduz a participação igualmente hiperbólica dos assuntos gastronômicos em nosso tempo), nunca se falou tanto em comida como atualmente¹. Nesse cenário, o livro de cozinha atribuído a Apício, comumente chamado *De re coquinaria*, tem emergido, dentro e fora dos meios acadêmicos, como uma espécie de *autorictas* do mundo antigo que carregaria em si a semente do que se constituiria futuramente como o paradigma da arte de cozinha ocidental desenvolvida entre os séculos XVII e XIX. Uma espécie de pai da gastronomia “*avant la lettre*”.

No entanto, o que se percebe é que às ideias que envolvem o nome de Apício não correspondem um conhecimento apropriado da história de seus textos e respectivos contextos de produção, circulação e consumo. O sentido de Apício no passado é certamente distinto daquele que o homem do século XXI lhe atribui. Se na atualidade ele pode ser facilmente posicionado ao lado da gastronomia e longe dos assuntos médico-dietéticos, por muito tempo essa aproximação não foi tão óbvia.

Este artigo é, justamente, um exercício de reflexão sobre a historicidade de Apício. Sua investigação não está centrada apenas no estudo do texto apiciano, mas igualmente na história da sua tradição manuscrita e dos atores com ela envolvidos. A partir de três manuscritos – São Petersburgo, Ist. Istor. Akad. Nauk, 627/1; Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat. 6337 e Munique, Bayerische Staatsbibliothek, Monacensi Latini 756 –, pretendo perseguir a hipótese de que a existência do interesse por Apício (e, consequentemente, da confecção de seus manuscritos) explica-se, em grande parte, pelas possibilidades que seu conteúdo suscitava dentro da agenda do humanismo médico fiorentino da segunda metade do século XV².

I. A TRADIÇÃO TEXTUAL DE APÍCIO E OS MANUSCRITOS RENASCENTISTAS

A atribuição de Apício como autor da coletânea de receitas modernamente conhecida como *De re coquinaria* nunca foi confirmada. É uma ação frequente encontrar o nome do romano Marco Gávio Apício (século I) associado ao texto, embora até hoje nenhuma evidência para sustentar tal afirmação tenha

¹ Scholliers 2009.

² Este artigo é fruto do projeto de pesquisa de pós-doutoramento em curso junto ao Departamento de História da Universidade Estadual de Campinas e que conta com apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Mais particularmente, apresenta informações e algumas reflexões possibilitadas pelo estágio de pesquisa desenvolvido no Centro de Estudos do Renascimento Italiano da Universidade de Harvard (Villa I Tatti) em Florença ao longo do ano de 2015.

sido localizada. Sendo assim, a posição mais razoável a se assumir é considerar o texto como resultado de um processo anônimo e complexo de recolha de receitas iniciado no século II a. C. e finalizado por volta do século IV. É por esse motivo, inclusive, que os mais recentes editores do texto optaram por chamá-lo simplesmente ‘Apício’ e não pelo célebre título, efetivamente nunca encontrado em nenhum dos manuscritos existentes³. Opção que assumo por me parecer muito mais satisfatória do ponto de vista científico.

São dois os textos apicianos que se conhece. O mais longo, considerado texto canônico, abriga 459 receitas distribuídas ao longo de dez livros; já o mais curto contém 31 receitas organizadas em uma lista única (os *Excerpta*). A edição do texto canônico teve início no século XV e são encontradas edições feitas nos séculos XVI e XVIII⁴. Entretanto, será apenas com as edições do século XIX, que pela primeira vez incluirão os *Excerpta*, que se disponibilizará elementos para o estabelecimento da moderna erudição sobre Apício⁵.

Os três manuscritos mais antigos de Apício são produto da Alta Idade Média latina. O primeiro deles, Paris, B.N.F. Lat. 10318 (A), que contém os *Excerpta*, tem datação e origem bastante discutíveis. Especialistas sugerem que tenha sido produzido em alguma localidade do sul da França ou do norte da Itália, possivelmente entre o final do século VIII e o início do século IX⁶. O texto canônico encontra-se em dois outros manuscritos, ambos bastante ligados ao contexto do chamado Renascimento Carolíngio: Nova Iorque, New York Academy of Medicine 1 (E), originário da abadia de Fulda e datado da primeira metade do século IX⁷ e Cidade do Vaticano, Biblioteca Vaticana Urb. Lat. 1146 (V) produzido na igreja colegial de Saint Martin de Tours, provavelmente entre os anos de 830 e 853⁸.

Até o momento, nada se conhece sobre a história dos manuscritos apicianos entre os séculos IX e XV. A primeira notícia sobre Apício aparecerá apenas em 1431, quando o humanista fiorentino Niccolò Niccoli (1365-1437), em seu *Commentarium*, menciona-o entre as obras a serem procuradas em mosteiros da Alemanha e da França pelos cardeais Niccolò Albergati e

³ Grainger, Grocock 2006: 13-17.

⁴ Rothmagensem 1498; Venetum 1500; Tridino 1503; Torinus 1541; Hummelberg 1542; Lister 1709; Bernhold, 1787.

⁵ Schuch 1867; Ihm 1908; Giarratano 1912; Giarratano; Vollmer 1958; André 1969; Grainger, Grocock 2006. Uma lista atualizada de todas as edições e traduções de Apício foi publicada por Grainger, Grocock 2006: 120-123.

⁶ B.N.F. Lat.10318; Wickersheimer 1966: 99-100; Milham 1967: 259-320; Munk-Olsen 1982: 8; Spallone 1982: 1-71; Grainger, Grocock 2006: 32-35; 116.

⁷ Academy of Medicine 1; Lowe 1920: 1174-1176; Milham 1967: 261-280; Munk-Olsen 1982: 3-4; Laurioux 1994: 25; Grainger, Grocock 2006: 118; Mayo 2008: 111-135.

⁸ Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb. Lat. 1146; Stornatolo 1921: 174; Rand 1929: 144; Milham 1967: 64-265; Munk-Olsen 1982: 3-4; Buoncore 1998: 186-188.

Giuliano Cesarini, então em missão diplomática para o Concílio de Basileia⁹. No entanto, Apicius acabou sendo encontrado apenas alguns anos depois por Alberto Enoch d'Ascoli que, seguindo as sugestões de Niccoli, adquiriu um dos manuscritos carolíngios na abadia de Fulda (E) em 1455.

Ascoli havia partido para o norte da Europa a pedido do papa humanista Nicolau V que em 1451 estava às voltas com a organização do acervo da biblioteca papal¹⁰. Sua missão era adquirir textos clássicos (manuscritos originais ou cópias) considerados essenciais ao modelo de biblioteca universal concebido pelo papa¹¹. Quando Ascoli retorna à Itália em 1455 com os manuscritos que havia conseguido adquirir na viagem, encontra Nicolau V moribundo (ou possivelmente já morto)¹². Seu sucessor, Calixto III, não era um humanista e não tinha interesse em dar continuidade ao projeto da biblioteca papal. Ascoli tenta, então, vender os manuscritos a humanistas ou senhores de famílias importantes da Itália que estavam naquele momento construindo suas bibliotecas privadas. Contudo, não foi fácil encontrar compradores que estivessem dispostos a pagar a quantia de 200 ou 300 florins por manuscritos que foram inicialmente considerados mais interessantes por sua novidade do que por sua utilidade. Pelo menos, é essa a impressão deixada por Carlo de' Medici (1428/30-1492) em uma carta escrita por ele a Giovanni de' Medici (1421-1463) em 13 de março de 1456:

[...] Egli è vero che m. Enoche ha portato qui certe cose nuove, come vedrete per questo inventario vi mando ed invero da farne più stima per la novità che per la utilità. Lui pe insino a qui non ha volute farne

⁹ Niccoli 1971. Aparentemente, a lista de texto de Niccoli foi escrita com base em informações compiladas pelo célebre humanista e caçador de obras antigas Poggio Bracciolini. Ainda hoje, discute-se se o manuscrito de Apício mencionado corresponde ao manuscrito carolíngio encontrado anos depois no mosteiro de Fulda por Ascoli (E). Para acompanhar o debate, cf.: Sabadini 1927: 45; Campana 1954: 211; Milham 1967: 263; Reynolds, Wilson 1991: 137; Laurieux 1994.

¹⁰ A viagem de quatro anos foi especialmente motivada pela busca de um Tito Lívio mais completo. No itinerário estavam Dinamarca, Noruega, Alemanha e provavelmente outros lugares, embora não se tenha informação suficiente para precisá-los (por muito tempo, Enoch deixou de enviar notícias de seu paradeiro). Poggio não confiava na capacidade de Enoch, e acreditava que a viagem não traria resultados satisfatórios (*"Ille enim Enoch adeo solers et diligens fuit, ut ne verbum quidem ad me adhuc scripserit – Itque parum spero illum aliquid boni facturum, nisi eum magis fortuna faverit, quam prudential et industria perquirendi"* - Poggius, Epist. X, 17 del gennaio (1452 o 1453) apud Voigt 1968: 193).

¹¹ Antes de tornar-se papa, Nicolau V, então Tommaso Parentucelli, compôs, a pedido de Cosimo I, o chamado Cãnone Bibliográfico, documento que definia a lista de obras que deveria conter qualquer biblioteca que pretendesse seguir os valores do humanismo italiano de então - ideal que inspirou a organização das bibliotecas públicas do convento de São Marco, da Badia de Fiesole, e mais tarde, da própria Biblioteca Vaticana (Piccolomini, 1875; Pintor 1960; Ullman, Stadter 1972: 16; Manfredi 1994: xli; Manfredi 1998).

¹² Se antes ou depois da morte do papa em 24 de março daquele ano é ainda motivo de discussão (Milham 1967: 263).

copia a persona, imperò dice non vuole avere durate fatiche per altri e non delibera darne copia alcuna, se prima da qualche grande maestro no è remunerato degnamente ed ha oppenione d'averne almanco 200 o 300 fiorini, si che vedete se volete gettare via tanti danari per cose che la lingua latina può molto bene fare senza esse, che a dirvi l'oppenione di molti dotti uomini, che gli ànno visti, da questi quattro infuori che sono segnati con questo segno X, tutto il resto non vale una frulla [...]»¹³.

Na verdade, sabe-se muito pouco sobre o destino de E no século XV. Alguns anos após a correspondência mencionada anteriormente, por volta de 1460, é possível que ele, ou uma cópia, tenha servido de base para a produção de pelo menos dois dos manuscritos renascentistas¹⁴. Na década de 1470, fazia parte do acervo da biblioteca pessoal do Cardeal Bessarione (1403-1472) que, muito provavelmente, o deixou como herança, juntamente com outros volumes, a seu secretário Niccolò Perrotti (1430-1480)¹⁵. Posteriormente, talvez após a morte de Perrotti, o manuscrito passou às mãos de Francisco Maturanzio (1443-1518). Essas informações, fornecidas pelo colofão de um dos manuscritos renascentistas que será estudado um pouco mais adiante, resumem o que se conhece sobre a história do manuscrito no século XV. No século XVI, Apício parece ter ido parar na França onde, certamente no século XVIII, foi separado dos dois outros textos encadernados com ele (o texto hipocrático *De observantia ciborum* e o receituário médico anônimo que darão origem ao manuscrito Genebra, Bodmer Library, Cod. 84). Em cerca de 1820, os manuscritos são adquiridos por Sir Thomas Phillips, e no final da década de 1920, seu herdeiro Thomas Fitzroy Fenwick, venderá Apicius à estudiosa Margareth Wilson que, finalmente o doará à Biblioteca da Academia de Medicina de Nova York, onde se encontra atualmente¹⁶.

O outro manuscrito carolíngio de Apício (V) possui uma história bem mais obscura. Não existe informação sobre sua trajetória de Tours para a Itália onde aparecerá, pela primeira vez, mencionado no inventário da biblioteca dos Duques de Urbino compilado entre 1482 e 1487¹⁷. Antes disso, sabe-se apenas que uma cópia sua (ζ) já existia na Itália por volta de 1458 e que foi através dela que V tornou-se o ancestral de todos os dezesseis manuscritos renascentistas de Apício produzidos na segunda metade do século XV¹⁸. Em

¹³ Archivio di Stato, M.A.P. Filza 9: 135; Milham 1967: 291.

¹⁴ Milham 1967: 265-274.

¹⁵ Bianca 1980: 103-165.

¹⁶ Mayo 2008: 124-132.

¹⁷ “Apicius Celius de condimentis. Codex vestustus. In purpureo” (apud Sabadini 1927: 47); Mayo 2008: 111-135.

¹⁸ Milham 1967: 263-267.

1658, V, juntamente com outros manuscritos dos Urbino, entrará definitivamente para o acervo da Biblioteca Vaticana¹⁹.

O principal e, ainda hoje, mais importante estudo filológico sobre a tradição textual de Apício foi publicado em 1967 por Mary Ella Milham²⁰. Neste trabalho, Milham propõe um *stemma* que organiza dezoito manuscritos apicianos (dois medievais – os *Excerpta* não foram considerados – e os dezesseis quatrocentistas), estuda a fortuna desses ao longo do Renascimento, bem como introduz alguns aspectos da relação entre a tradição manuscrita e o aparecimento das primeiras edições de Apício na Itália e no norte da Europa. O trabalho de Milham, juntamente com uma nova consulta dos manuscritos, constituem a base para a apresentação dos dezesseis manuscritos na Tabela 1, organizada segundo a ordem de seu aparecimento no *stemma* de Milham²¹.

	REFERÊNCIA	DATA	ORIGEM/ PROVENIÊNCIA
1	Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 73, 20 (L)	c. 1458-1464	Florença
2	Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Strozzii 67 (S)	s. XV (segunda metade)	Florença
3	Florença, Biblioteca Riccardiana, Ricc. 141 (C)	s. XV (segunda metade)	Florença
4	Florença, Biblioteca Riccardiana 662 (R)	1464	Florença
5	Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb. Lat. 1145 (T)	s. XV century (após 1462-1464)	Urbino, provavelmente
6	Oxford, Bodleian Library, Bodleianus Add. B 110 (B)	s. XV (segunda metade)	Roma, provavelmente
7	Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat 6803 (J)	s. XV (segunda metade)	?
8	Paris, Bibliothèque Nationale de France, Bnf, Lat. 8209 (P)	s. XV (segunda metade)	Roma, provavelmente
9	Copenhague, Gl. Kgl. Sammling 3553 (K)	1479	Veneza, provavelmente

¹⁹ Stornatolo 1921.

²⁰ Milham 1967: 263. Em 2004, um manuscrito de Apício presente em um códice do século XVI foi recensado na base de dados *Manus (Cesimento dei manoscritti delle biblioteche italiane)*: Biblioteca Estense Universitaria, Estense, Lat. 134 = alfa.R.9.5 (http://manus.iccu.sbn.it/opac_SchedaScheda.php?ID=166461). O texto está em fragmentos e ainda não foi propriamente estudado em relação aos demais manuscritos do corpus apiciano.

²¹ Os manuscritos L, S, C, R, T, J, G, Q e N foram consultados *in loco*; K, M, D, B e P foram acessados através de digitalizações. A serem verificados, permanecem Pol e O.

10	Cesena, Biblioteca Malatestiana, Malatestianus 167, 154 (G)	s. XV (segunda metade)	Cesena, provavelmente
11	São Petesburgo, Instituta Istorii Akademii Nauk 627/2 (O)	s. XV century (após 1490-1493)	?
12	Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat. 8086 (Q)	1483-1489	Perugia
13	Oxford, Bodleian Library, Bodleianus Canonicianus Class. Lat. 168 (D)	1490	Bolonha
14	São Petesburgo, Instituta Istorii Akademii Nauk 627/1 (Pol)	1490-1493	Florença
15	Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat. 6337 (N)	1494	Florença
16	Munique, Bayerische Statsbibliothek, Stifs clm 756 (M)	1495	Florença

Tabela 1: Os dezasseis manuscritos renascentistas de Apício

Do conjunto de manuscritos apicianos, aqueles estudados neste artigo não foram escolhidos arbitrariamente. Existem aspectos da sua história que certamente podem auxiliar à compreensão acerca da natureza do interesse em um texto como Apício por parte de um grupo de humanistas da segunda metade do século XV. São eles:

1. São Petersburgo, Inst. Istor. Akad. Nauk, 627/2 (Pol). 9 ff; papel; 207x282mm; sem decoração; apenas Apício em fragmentos (iniciados ao final do livro VII). O códice é parte do acervo do Instituto Histórico da Academia de Ciências da Rússia. Possui dois colofões ao final do texto (f.9r) que nos permitem saber que esse exemplar de Apício foi ditado por Angelo Poliziano (1454-1494) a seu discípulo Piero Matteo Uberti entre os anos de 1490 e 1493:

Primeiro colofão: Contulit hunc Politianus librum cum vestuto ip(s) o exemplarj/unde emanasse caetera putantur quod e Germania auctum/ Enoch Pontifici Nicolao.V. dono dedit: indeq(ue) ad Bessarione(m)/ Cardinalem Nicenu(m), mox ad Nicolaum Perottum Episcopum/ Sipontinum; postremo ad Franciscum Maturantium p(er)venit./ Eiusq(ue) Politiano [mih]i Facta copia e(st) Alfeni Severi Perusini opera/ Sic aut(em) pro istituto suo contulit Politianus ut nihil/ hic ab exemplarij codex variet. xvii K(a)l(i)endas Maias Anno M.CCCC. LXXXX. hora Ferme diei xxij, adiutoribus/Laurentio Cyatho (et) Petro Matheo uberto Familiarib(us)/ suis in suburbano Laurentij Medicis iunioris ad arni/ ripam.

Segundo colofão: Iterum contuli: cum vestutissimo altero codice: de Urbinatis Ducis Guidonis/ biblioteca: signu(m) q(ue) hoc apposui 0: quoties alicubi a prioribus variasset: Anno Sal. Mcccclxxxiiij. Quarto nonas decembres/hora nocti tertia et ½ i(n) Pauli./ Idem Politianus²².

2. Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat. 6337 (N). 179ff; papel; 214x279mm; sem decoração; ff.1-39 Apício. Códice datável do final do século XV (mas o texto de Apício está datado 1494). O conteúdo do códice está organizado em três seções distintas: a primeira corresponde ao texto apiciano (f.1-38); a segunda é uma coleção que reúne textos de medicina ginecológica de autores diversos da antiguidade, o herbário de Pseudo-Apuleio e algumas receitas médicas (f.40r-160r); a terceira, finalmente, é outra coletânea médica com obras cuja temática comum é a propriedade de medicamentos feitos a partir de ervas e animais (a exemplo de *De herba vettonica* de Antônio Musa e *Liber medicina ex animalibus* de Sexto Plácido) e uma epístola de Hipócrates (161r-180v). A análise do colofão ao final do texto mostrou que esse texto de Apício foi copiado diretamente de Pol. De fato, a inscrição é a mesma, exceto pela data, 1494, e pelo nome do copista, um certo Lorenzo di Pier Lorenzi. As duas outras seções foram transcritas a partir de manuscritos médicos carolíngios dos séculos IX e X que hoje estão na Biblioteca Laurenziana²³:
Contulit hunc Laurentianus libru(m) cu(m) vestuto ip(s)o exemplari unde emanasse caetera putantur quod e Germania auctu(m) Enoch pontifici Nicolao. V. dono dedit / indeq(ue) ad Bessarione(m) cardinale(m) Nicenu(m) postremo. / Sic aut(em) pro instituto suo contulit Laurentianus / ut nihil hic ab exemplari códex variet. / Iter(um) contuli cu(m) vestutissimo altero codice de Urbinatis ducis Guidonis biblioteca signu(m) q(ue) hoc adposui aqui tem um sinal / quotie(n)s alicubi a prioribus variasset. Anno / salutatis MCCCCLXXXIIII. xi k(a)l(endas) martias hora / noctis tertia. / Idem Laurentius²⁴.

²² Inst. Istor. Akad. Nauk 627/1, f.9r apud Milham, p. 286.

²³ A segunda seção foi transcrita por um copista anônimo a partir de Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 73.1. Para alguns estudiosos, é bastante provável que o comitente da cópia tenha sido o mesmo Lorenzo di Pier Lorenzi. Os textos da terceira seção foram selecionados e transcritos a partir de Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 73.41 pelo já mencionado Pier Matteo Uberti e pelo próprio Poliziano. Do conjunto do códice, apenas esta terceira parte foi de fato encontrada na biblioteca de Poliziano (Campana 1954: 195; Maier, 1965: 359, Perosa 1980: 80; Beccaria 1956: 227-284).

²⁴ Biblioteca Apostólica Vaticana, Vat. Lat. 6337: 39r.

3. Munique, Bayerische Staatsbibliothek, Monacensi Latini 756 (M). 185 ff; papel; sem decoração; 220x295mm; ff.21-46 Apício. O códice é datável entre os anos de 1494 e 1500, porém Apício, graças ao colofão que aparece ao final do texto, pode ser datado 1495. Além da data de composição, a inscrição nos permite saber também que Piero Crinito foi o copista de Apício e de quase todo o restante do códice, exceto pelos fólhos 166-177, onde se reconheceu a mão de Angelo Poliziano, mestre de Crinito.

Pet(rus) Crinit(us) Flor(en)tinus MCCCCLXXXV. Martis. Transcripsi / aut(em) hunc n(ost)rum ab exemplari Ang. Politia(ni) p(rae)ceptoris, que(m) ipse diligentissime eme(n)da/verat cu(m) codice alio Nicoli P(e)rotti, tu(m) ex aliis. Nos ferme om(n)ia servavimus ut / exemplaris typo quidem haud ungue lati(us) discesseri(m)²⁵.

O conteúdo do códice compreende três seções. A primeira (ff.5-20v) contém uma seleção de textos médicos, dentre eles o herbário do pseudo-Apuleio, extratos de textos ginecológicos, bem como algumas receitas médicas. Foi transcrita a partir do mesmo manuscrito carolíngio pertencente à coleção da Biblioteca Laurenziana usado como base para a segunda seção de N (Pluteo 73.1). A segunda seção (ff.21r-165) reúne Apício com textos de retórica de Consulto Fortunaciano, Agostinho e Júlio Severiano, panegíricos latinos e algumas fábulas de Esopo e Aviano (em excertos). Finalmente, na terceira seção (166r-185), encontram-se textos de autores cristãos como Venâncio Fortunato, Paulino de Nola, Beda, Arátor e Próspero da Aquitânia.

	Conteúdo
Inst. Istor. Akad. Nauk, 627/2 (Pol)	Apício (f.123r-179v)
Vat. Lat. 6337 (N)	I. f.1-38 - Apício [f.39 – em branco]

²⁵ Bayerische Staatsbibliothek, Monacensi Latini 756: 46r.

	<p style="text-align: center;">II. Coleção médica</p> <p>f.40r-47v - <i>Cleopatra libri VIII, Gynaecia</i> f.47v-79r - “Incipit liber geneiciae ad Soteris obsetrix” f.79v-95r - “<i>De signa matricis</i>” f.95v-98v - títulos de Muscio, <i>Gynaecia</i> f.98v-101r - Vindiciano, <i>Gynaecia</i> f.101r-101v - Muscio, <i>Gynaecia</i> f.136r-141v - Teodoro Prisciano, <i>Gynaecia</i> f.141v-143v - Cleópatra, <i>De pesis</i> f.143v-144r - Receitas (Apuleius) f.144v-155v - <i>Liber Apulei Platonicus traductum (sic) a Cicerone (sic) Centauro Magrachimilli e Ad Esculapio (sic)</i> f.155v-157v, 157v-158v - “<i>Epistula de fleutomia</i>”, “<i>De nomina venarum</i> (anônimos) f.158v-159v - Receitas f.159v-160r - <i>Nomina auctorum medice egiptiorum ut gregorum et latinorum</i></p> <p style="text-align: center;">III. Coleção médica</p> <p>f.161r-162v - Hipócrates, Epistola a Mecenate f.162v-163r - <i>Precatio terre</i> f.163r-163v - <i>Precatio omnium herbarum</i> f.163v-168v - Antonio Musa, <i>De herba vettonica</i> f.169r-180v - Sesto Plácido, <i>Liber medicina ex animalibus</i></p>
<p>Monacensi Latini 756 (M)</p>	<p style="text-align: center;">I. Coleção médica</p> <p>f.5r-13v - <i>Apuleio, Liber Apulej Platonicus traditus a chyrono centauro magistro achillis Aesculapio</i> f.14r-14v - Cleópatra, <i>Excerpta e libris VI Cleopatrae de morbis mulierum</i> f.15r-17v - Vindiciano, <i>Excerpta</i> f.17v-18v - Muscio, <i>Excerpta</i> f.18v-19r - Teodoro, <i>Excerpta e Theodoro ad Sabinam</i> f.20r - <i>Nomina auctorum medicinae egyptiorum ut graecorum latinorumque</i></p>

	<p>II.</p> <p>f.21r-46r - Apício [f.46v em branco]</p> <p>f.47r-54v - Marco Júnio Nipso, <i>De mensuris ad Celsum libri II</i> f.55r-62r - Sexto Julio Frontino, <i>De mensuris</i> [f.62v em branco]</p> <p>f.63r-80v - Fortunaciano, <i>Rhetorices libri III</i> f.80v-86r - Agostinho, <i>Principia rhetoricae</i> [f.86v em branco]</p> <p>f.87r-93r - Júlio Severiano, <i>Praecepta artis rhetoricae summatim collecta de multis aesytomatis</i> f.94r-150v - Panegírcios latinos, <i>Panegyrici X</i> f.151r-165v - Esopo, <i>Fabularum libri IV</i></p> <p>III.</p> <p>f.166r-170r - Venâncio Fortunato, <i>Excerpta</i> f.171r-177r - Paulino de Nola, <i>Excerpta</i> [f.177v em branco]</p> <p>f.178r-180v - Beda, <i>De arte metrica liber</i> f.181r - Arátor, <i>Excerpta</i> f.182r-184r - Ávito de Viena, <i>Excerpta</i> f.184r-185r - Próspero da Aquitânia, <i>Excerpta</i></p>
--	---

Tabela 2: Conteúdo dos códices de Apício

2. APÍCIO COMO OPUS MEDICINALE

Um dos elementos comuns a dois dos códices apresentados é a existência de textos médicos encadernados juntamente com o texto apiciano. Para perseguir a lógica que permitiu reunir esses textos em um mesmo códice seria necessário saber exatamente quando tais textos, ou seções, foram reunidos. Infelizmente, dispõe-se de poucas informações nesse sentido. Sabe-se apenas que o códice onde está M ganhou a configuração atual pelas mãos do próprio Crinito ainda no final do século XV²⁶, e que o códice vaticano teria sido composto pelas mãos de algum fiorentino no século XVI²⁷. Com isso, a relação dialógica entre o texto apiciano e os demais textos limitar-se-ia, de forma mais segura, a dados extra-códices, ou seja, contextuais.

Se fosse possível posicionar cronologicamente todos os manuscritos e edições apicianos e observá-los de longe, veríamos que, tanto antes quanto

²⁶ Marchiaro 2013: 201-215.

²⁷ Campana 1954: 196.

depois do século XV, a aproximação entre Apício e textos médicos não é um dado isolado. Em primeiro lugar, porque essa aproximação pode ser constatada no século IX em um dos manuscritos medievais existentes (E). Como já mencionado, nesse caso, Apício esteve encadernado em um mesmo códice com *De observantia ciborum* atribuída a Hipócrates²⁸ e um receituário médico anônimo (Genebra, Bodmer Library, Cod. 84). Em segundo lugar, porque esse mesmo tipo de aproximação entre Apício e textos médicos é constatada ainda no século XVI, quando se observa que a edição de Apício publicada em Lyon e Basel em 1541 apresenta no mesmo volume *De tuenda valetudine, natura rerum et popine scientia libri X* (= *De honesta voluptate et valetudine*) de Platina e *De facultatibus alimentorum* de Paulo de Égina (c. 625-c. 690); e a edição de 1542 publicada em Zurich é organizada e comentada pelo médico Gabriel Hummelberg²⁹.

Diante disso, seria possível falar na existência de uma tradição de avizinhamo de Apício e textos médicos? Ou ainda, mais diretamente, no entendimento de Apício como “*opus medicinale*”? A questão pode causar estranheza; no entanto, tem origem em uma passagem do humanista Niccolò Niccoli que em seu *Commentarium* – documento já mencionado que serviu como guia para a expedição livresca de Enoch d’Ascoli – assim descreve Apício: “*In monasterio suldulensi [Fulda] continentur infrascripti libri... Aepitii de compositionis libri octo. opus medicinale et optimum*”³⁰.

A passagem foi inúmeras vezes citadas na bibliografia referente a Apício; porém, curiosamente, teve pouca (ou nenhuma) repercussão. Quando muito, a discussão sobre ela recaiu sobre a insólita e inexacta descrição de Apício em 8 livros e não em 10; o que revelaria uma imprecisão ou desconhecimento da parte de Niccoli em relação ao verdadeiro texto apiciano. O fato de Apício ser adjetivado como obra medicinal, porém, requer reflexão, sobretudo porque enreda, de maneira instigante, texto e contexto da produção manuscrita. Pelo menos, no caso dos três manuscritos aqui estudados, os atores com eles

²⁸ Trata-se da versão latina de *Regimen II* (também intitulado *De victus ratione* ou *Peri enyption*). O texto pertence à coleção hipocrática e foi escrito, aparentemente, por volta de 400 a.C. Para os especialistas, *Regimen II* é o segundo de um conjunto de livros cujos temas abordados versam sobre a natureza humana (livro I), propriedades naturais e artificiais dos elementos do regime – comida, bebida, banho, sexo, sono, trabalho e exercício (livro II), as relações entre alimentação e exercício (livro III) e prognósticos por meio dos sonhos (livro IV). Aparentemente, esses quatro textos foram concebidos para formar um todo com *De natura hominis* (Mazzini 1984).

²⁹ Seria possível estender essa cronologia e incluir em tal tradição as duas únicas edições do século XVIII, organizadas e comentadas por médicos, respectivamente por Martin Lister, médico da rainha Ana da Inglaterra (publicada nos anos de 1702 e 1709) e Joannes Michael Bernhold, médico e marquês de Brandenburgo (1787).

³⁰ Nova York, Morgan Library, M.497: 268v-270r apud De la Mare 1973: 45; Niccoli 1971.

envolvidos foram todos humanistas que nutriram, direta ou indiretamente, interesse por textos médicos antigos.

Começo por Lorenzo di Pier Lorenzi (1459/60-1502) – conhecido também como Lorenzo Lorenzi ou também Lorenzo Laurentianus – a pessoa que assina o colofão do manuscrito N. Lorenzo era médico e ensinou, dentre outras disciplinas, medicina teórica e prática no Studio de Pisa durante os anos de 1479 e 1501. Dedicou parte de sua vida à elaboração de novas traduções de antigos textos hipocráticos e galênicos. Do projeto de traduzir todo o *corpus* de Hipócrates e Galeno, conhece-se a tradução para apenas cinco obras. De Hipócrates, os *Aforismos* (datada 16 outubro de 1494) e *Prognosticon*, ambas com comentários de Galeno. De Galeno, *De crisibus* (terminada entre novembro e dezembro de 1494 e publicada em 1522 em Bolonha); *Ars Medica* (dedicada em 13 de fevereiro de 1500 a Francesco Pandolfini e publicada em Pavia em 1506 e posteriormente inserida na recolha latina de Galeno) e *De differentiis febrium* (publicada em Paris em 1512). Além disso, há as versões de *In Hippocratis predictiones*, publicada em Florença em 1508. Suas traduções gozaram de certa fortuna e foram reimpressas, com mais ou menos revisões, até 1570³¹.

Nota-se que a cópia de Apício encontrada em N foi levada a cabo justamente no mesmo momento em que Lorenzo Lorenzi dedicava-se às traduções dos textos de Hipócrates e Galeno. Entretanto, tem-se sugerido que Lorenzo não tenha cotejado nenhum manuscrito mais antigo de Apício para fazer a sua cópia, como a inscrição do colofão sugere, mas que tenha plagiado a cópia já existente de Apício feita por Angelo Poliziano (Pol). Com isso, os especialistas colocam em dúvida até mesmo a originalidade das traduções de Lorenzo para os textos médicos antigos que podem ter sido igualmente plagiados da produção de Poliziano³².

Chama atenção, sem adentrar em tal polêmica, o fato de que, assim como Lorenzo, Poliziano também estava bastante envolvido com o projeto de tradução de textos médicos gregos desde a década de 1480. Exemplo disso são as anotações marginais feitas por ele em códices de Galeno³³ e

³¹ Dorez 1907: 237; Fortuna 1999: 486; Palumbo 2006.

³² Perosa 1980. Uma posição mais mediada e reconhecedora dos méritos de Lorenzo pode ser encontrada em Verde 1973-1996: 1123-1124. Para desdobramentos mais recentes do debate, ver: Fortuna 1999 e Savino 2013.

³³ O primeiro, Florença Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 75,17, é um códice grego que contém alguns capítulos sobre matéria médica, seguidos por *De compositione medicamentorum secundum locos* de Galeno, repleto de comentários feitos pelo próprio Poliziano. Pertenceu à biblioteca do médico e astrônomo Paolo Dal Pozzo Toscanelli que o deixou, após sua morte em 1482, como herança ao amigo Poliziano. O momento em que foi estudado e comentado por Poliziano não pode ser precisado, uma vez que a inscrição deixada por ele aparece incompleta por motivos de má conservação. Os outros códices também foram herdados de Toscanelli: o segundo, Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 28,37, contém os *Phaenomena* de

a as referências a médicos da Antiguidade, como Paulo de Égina, Celso e Oribásio, citados ou discutidos em sua *Miscellaneorum Centuria Secunda*³⁴. Além disso, Poliziano mantinha contato frequente com médicos de seu tempo envolvidos com traduções de textos de medicina grega. Pier Leoni da Spoleto (c. 1445-1492), médico de Lorenzo de' Medici e professor de medicina no Studio de Pisa (e ali colega de Lorenzo Lorenzi), possuía uma biblioteca rica em volumes médicos antigos a qual Poliziano teve oportunidade de fazer algumas incursões. Foi a ele também que Poliziano pediu, em carta escrita em 1490, que fizesse a revisão de sua tradução dos *Aforismos* (da qual não restou nenhum manuscrito)³⁵. Na mesma época, ainda, trocou correspondência com o ilustre médico de Ferrara, Niccolò Leoniceno (1428-1524), acerca de algumas questões de nomenclatura científica sobre a qual já falarei mais adiante.

Tanto para Poliziano quanto para Lorenzi, o projeto de tradução dos textos gregos de Hipócrates e Galeno foi interrompido com a morte de ambos, nos anos de 1494 e 1502, respectivamente. No caso de Poliziano, Pietro Crinito (1474-1507), seu discípulo, encarregou-se da organização de alguns de seus escritos, dentre eles a cópia e reunião dos textos que compõe o zibaldone onde está o manuscrito M de Apício³⁶. Crinito, como Poliziano, não era médico de profissão, mas parece ter tido em algum momento de sua vida certo interesse pela medicina antiga, frequentando, inclusive, um curso sobre Hipócrates ministrado pelo próprio Lorenzo Lorenzi no Studio de Pisa³⁷. Interesse que talvez tenha sido bastante pontual ou não tenha deixado muitos traços, uma vez que em sua obra enciclopédica, *De honesta disciplina*, há pouquíssimas referências à medicina e nenhuma a Apício³⁸. Contudo, a relação de familiaridade entre Crinito e Lorenzi é atestada por inscrições que indicam a colaboração de ambos para confecção de alguns trabalhos de

Arátor; e o terceiro, Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 75,8, além de vários fragmentos de escritos médicos de Aécio e Dioscórides, possui uma outra cópia de *De compositione medicamentorum* de Galeno. Neste último, a inscrição permite saber que foi consultado em 1487.

³⁴ Poliziano 1972.

³⁵ “*Vorrei che V. M. intendessi, se maestro Pier Leone volessi durar fatica in rivedere quella mia traduzione di Ippocrate e Galieno, che è quasi al fine, e così el commento che fu sopra, dove dichiaro tutti e termini medicinali che vengono dal greco, e truovo come si possono chiamare latine. Se la Sua Eccellenza volessi durar fatica, poi al tempo la manderei fuori più arditamente; che stimo sarà bella cosa et utile, se l'amor non me inganna. Messer Ermolao e l'Conte mostrono pur d'averne buona opinione.*” (Poliziano 1867: 77).

³⁶ Palumbo 2006; Campana 1954: 208; Billanovich 1962: 137; Di Piero 1910: 3; Marchiaro 2013: 15-18.

³⁷ “*Quod etiam mox Laurentiano florentino contigit, cuius ego academiam aliquando accessi eiusque disciplinae auditor interfui, cum Aristotelis opera atque Hippocratis commentarios magna eruditione exponeret.*” (Crinito 1955: 113).

³⁸ De Crinito restam poucas obras conhecidas. Além de *De honesta disciplina*, publicou ainda *De poetis* e os *Poemata* (Crinito 1955).

cópia de textos³⁹, bem como por referências a Lorenzi deixadas pelo próprio Crinito em *De honesta disciplina*. É Crinito que nos conta, por exemplo, sobre as conversas eruditas mantidas entre ele, Lorenzi, Savonarola (1384-1468) e Pico della Mirandola (1463-1494)⁴⁰.

A esse ponto, convém perguntar qual seria propriamente a relação entre o interesse por textos médicos gregos antigos e Apício. Para o filólogo italiano Alessandro Perosa, a resposta é simples: Apício era um autor caro aos interessados em matéria médica – Poliziano, dentre eles – uma vez que existia uma clara afinidade entre culinária e dietética⁴¹. Juliana Hill Cotton, que dedicou justamente um artigo aos interesses de Poliziano pela *materia medica*, é da mesma opinião⁴². A sugestão desses estudiosos é instigante, mas, sem dúvida, merece uma melhor investigação e reflexão, a começar pelo fato de que tecnicamente Apício não poderia ser classificado como texto farmacológico a exemplo de *De materia medica* de Dioscórides, tão pouco um texto dietético, como os regimes⁴³.

Como foi recentemente demonstrado, durante a Antiguidade e, possivelmente a Alta Idade Média, parte das receitas apicianas ofereciam conselhos terapêuticos possíveis de serem postos em prática (das 459 receitas do texto canônico, 13 apresentam recomendações cuja finalidade é claramente terapêutica⁴⁴). A esse grupo, seria possível ainda adicionar receitas sem recomendações diretas, porém contendo ingredientes com especificidades médicas a exemplo daquelas que fazem uso de garum e seus derivados, vinho e seus derivados, além de compostos à base de sal e especiarias⁴⁵. Contudo, o contexto histórico e cultural da segunda metade do século XV é bastante diverso e o *corpus* dietético de então não parece ter sido influenciado pelo texto apiciano de forma alguma⁴⁶. Além disso, mesmo que o tivesse, seria preciso resolver um problema central: o garum, ingrediente presente em cerca de 90% das receitas apicianas, teria praticamente desaparecido das cozinhas europeias após a Alta Idade, tornando impraticável o livro de cozinha apiciano⁴⁷.

³⁹ Marchiaro 2013: 15-18.

⁴⁰ Crinito 1955: III, cap. 2 e V, cap. 1.

⁴¹ “[Apício] autore caro ai cultori di materia medica, per le affinità esistenti tra culinária e dietética” (Perosa 1980: 79).

⁴² Cotton 1957: 242.

⁴³ Agrimi, Crisciani 1994; Montero Cartelle 2010.

⁴⁴ De acordo com a edição de Grocock e Grainger, são essas as receitas: 1.27; 1.34; 3.2.1; 3.2.2; 3.2.3; 3.2.4; 3.6.1; 3.6.2; 3.6.3; 3.18.2; 9.10.12; 3.17 e 9.8.5.

⁴⁵ Kokoszko 2012.

⁴⁶ A esse respeito, cf. a produção acadêmica sobre alimentação no final da Idade Média e Renascimento, particularmente os trabalhos de Allen Grieco (1992, 1996, 1998), Bruno Laurioux (1992, 1997, 1998, 2006) e Ken Albala (2002).

⁴⁷ Curtis 1991: 184-190.

Já a menção à *materia medica* é desafiadora porque nos faz pensar se Apício não teria um papel coadjuvante no estudo da farmacologia, estando de alguma forma à serviço da medicina dietética no período. Com efeito, desde a Idade Média, a matéria da farmacologia encontrava-se na natureza (grosso modo, na *Physica*)⁴⁸. O seu conhecimento podia ser acessado a partir de diferentes pontos de partida como o estudo dos campos (agronomia) ou o estudo das plantas, animais e minerais (botânica, zoologia e mineralogia). Embora na segunda metade do século XV essas fronteiras disciplinares permanecessem irreconhecíveis enquanto tais, o momento acolhe algumas perspectivas, ainda um tanto quanto diversas e pontuais, de aproximação com o mundo natural que, no limite, configurará o que se entende hoje por história natural.

No centro-norte da Itália, especificamente, humanistas e médicos humanistas⁴⁹ preocupam-se cada vez mais em fazer uma descrição mais acurada do mundo natural. Problemáticas como a precisão de nomes e atributos de plantas, animais e minerais começam a integrar a sua agenda; exemplo disso é o debate que ficou conhecido na historiografia como “Erros de Plínio” e que se desenrola contemporaneamente à confecção dos três manuscritos apicianos aqui estudados. Basicamente, a discussão gira em torno da má leitura que Plínio teria feito de suas fontes botânicas gregas, dentre elas Teofrasto e Dioscórides. A sua *História Natural*, portanto, apresentaria incongruências no reconhecimento de espécies vegetais e em traduções que poderiam gerar problemas para a prática médica, uma vez que não exporiam de maneira correta, dentre outras coisas, as propriedades medicinais das plantas. No debate, vários humanistas posicionam-se ao lado de Plínio, dentre eles Poliziano, Pico della Mirandola e Pandolfo Collenuccio (1444-1504) que escreve em 1483 uma *Pliniana defensio*. O principal crítico de Plínio foi Niccolò Leonicensino – cujos escritos compostos ao longo de vinte anos serão reunidos em quatro artigos publicados sob o título *De Plinii et plurium aliorum medicorum in medicina erroribus* apenas em 1509⁵⁰ – e, de modo um tanto ambíguo, o médico Ermolao Barbaro (1454-1493), que apresentou seu ataque em *Castigationes pliniana*e (1493)⁵¹.

⁴⁸ Gauvaud, Libera, Zink 2002: 967-976; Glick, Livesey, Wallis 2005: v. II, 359-364.

⁴⁹ Os termos humanismo médico e medicina humanística, já usados inicialmente por Walter Pagel, foram introduzidos no estudo da história da medicina em 1979 por Jerome Bylebel, especificamente para designar as atividades encabeçadas por Niccolò Leonicensino em Ferrara (The School of Padua: Humanistic medicine in the Sixteenth Century). De lá para cá, novas edições e traduções de textos médicos produzidos no âmbito do Renascimento, bem como estudos sobre determinados aspectos da medicina desse período têm contribuído para a compreensão dos aportes e limites da utilização dessas categorias. Para uma breve síntese sobre o assunto, cf. Presenti 1999.

⁵⁰ Leonicensino 1509. Nota-se que os escritos de Leonicensino não foram dirigidos apenas a Plínio, mas também a outros médicos.

⁵¹ Especificamente sobre a discussão botânica do debate, ver Greene 1983: v. 2, 531-543; Thorndike 1960: 593-594; Castiglioni 1953.

Parece-me importante reforçar que discussões filológicas como aquelas que circundaram os debates sobre os Erros de Plínio ou sobre a tradução dos *Aforismos* de Hipócrates comentados por Galeno, mencionados neste artigo, possuíam um caráter a um só tempo estético e prático. Algo que, de alguma maneira, caracterizava os últimos anos do século XV quando o interesse dos humanistas e de médicos humanistas iniciam a convergir. Não se tratava apenas da filologia pela filologia, do grego pelo grego, do latim pelo latim, mas igualmente da aquisição de um saber específico – parte do programa dos *studia humanitatis* – sobre a natureza e a medicina: “coisa bela e útil”, na sintética formulação de Poliziano para explicar a Lorenzo de’ Medici o resultado de seu trabalho de tradução do texto hipocrático que proporia, além de tudo, a origem grega de termos médicos e sua sinonímia latina. Aspecto que não passara despercebido e era, sem dúvida, aprovado por seus pares, como ele próprio fez questão de acrescentar⁵².

Observa-se que os três manuscritos de Apício são copiados em meio à intensa atividade intelectual no que concerne o estudo da medicina antiga, grega principalmente. A busca pelas teorias terapêuticas hipocráticas e galênicas em textos supostamente originais, sem a mediação dos manuscritos medievais latinos e árabes, levou os humanistas e médicos humanistas a se debruçarem na produção de novas traduções. Poliziano, Lorenzi e Crinito são testemunhas disso. Ao mesmo tempo, a história natural carecia ser melhor estudada, pois, justamente, ela é a matéria-prima da terapêutica médica no período. Não se pode esquecer que a dieta (em seu sentido *lato*) e, secundariamente, a administração de fármacos constituíam as duas vias principais para manutenção da saúde e cura de doenças⁵³.

Há que se dizer, por fim, que ao examinar o conteúdo dos *Aforismos*⁵⁴ e de parte da literatura produzida no âmbito do debate sobre os Erros de Plínio⁵⁵, não se encontrou, até o momento, nenhuma referência imediata a Apício. No entanto, no *Panepistemon* de Poliziano – obra escrita no mesmo período em que os manuscritos aqui estudados foram copiados e que propõe uma sistematização do conhecimento humano –, Apício é mencionado como texto posicionado no encontro de dois campos do saber, a cozinha e a medicina:

⁵² Para o texto da carta, cf. nota 35. No inventário de Pico, composto em 1498, existe a menção a um manuscrito de Apício em pergaminho (“*M. Apitius C., 32, Picus in membr. ms/ numerus 360/ capsae 8*”) – dado ainda não suficientemente estudado pelos especialistas (Kibre 1966: 172).

⁵³ Cook 1996: 91.

⁵⁴ Hipócrates 1931.

⁵⁵ Leonicensio 1509.

*Coquinariae capita Graeca referam, qualia ponit Apitius. Ea sunt epimeles, artoptus (sic), cepurica, pandecter, osprion (sic), trophetes, polyteles, tetrapus, thalassa, halieus, hanc Plato adulatricem medicinae appellat.*⁵⁶

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sendo assim, a reflexão sobre o que buscavam em Apício os humanistas da segunda metade do século XV deve passar, necessariamente, pela compreensão da maneira como era tecida a relação entre cozinha e medicina no período. De qualquer forma, permanece-se válida, no âmbito do recorte documental selecionado para este artigo, a hipótese de que o texto apiciano tivesse exercido papel coadjuvante para a constituição de um saber médico-farmacológico na Itália do final do século XV, mais especificamente no círculo fiorentino. Apício permitiria acessar o mundo natural – plantas e animais, principalmente – pelas lentes de uma antiga, e suspostamente não corrompida, *autorictas*. Poderia, igualmente, funcionar como uma espécie de glossário/elenco da natureza, assemelhando-se, de certa forma, à função desempenhada pela literatura produzida pelos escritores das *rei rustica* (Catão, Varrão, Columela e Paládio) que desde 1472, quando começaram a ser disponibilizados em edições conjuntas, ganharam enorme difusão e suscitaram grande interesse⁵⁷.

REFERÊNCIAS

Manuscritos

Florença, Archivio di Stato, *M.A.P. Filza* 9: 135.

Genebra, Bodmer Library, Cod. 84, Disponível em: <<http://www.e-codices.unifr.ch/en/list/one/cb/0084>>, Acesso em: 14 dez. 2015.

Paris, Bibliothèque Nationale de France, *Lat. 10318*, Disponível em: <<http://archivesetmanuscrits.bnf.fr/ead.html?id=FRBNFEAD000072049>>, Acesso em: 14 dez. 2015.

Nova York, Academy of Medicine, Disponível em: <<https://nyam.org/library/>>.

Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, *Vat. Lat. 6337*.

Cidade do Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, *Urb. Lat. 1146*, Disponível em: <http://digi.vatlib.it/view/MSS_Urb.lat.1146/0001/thumbs?sid=bd0a0a70cb8c0bd9824641d5f46f2c12#current_page>, Acesso em: 14 dez. 2015.

Modena, Biblioteca Estense Universitaria, *Lat.134=alfa.R.9.5*.

⁵⁶ Poliziano 1553: 469.

⁵⁷ Scriptores 1472; Coturri 1968: 99.

Munique, Bayerische Staatsbibliothek, *Monacensi Latini 756*, Disponível em: <<http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0001/bsb00011556/images/index.html?id=00011556&groesser=&fip=193.174.98.30&no=&seite=1>>, Acesso em: 14 dez. 2015.

São Petersburgo, *Inst. Istor. Akad. Nauk 627/1*.

Fontes editadas

- André, J. (ed.) (1965), *Apicius. L'art culinaire*, Belles Lettres, Paris, 1965.
- Bernhold, J. M. (ed.) (1787), *Caelii Apicii De opsonis et condimentis sive arte coquinaria libri X*, Marcobraitae.
- Crinito, P. (1955), *De honesta disciplina*, ed. Carlo Angelieri, Fratelli Bocca, Roma.
- Flower, B., Rosembaum, E. (ed.) (1958), *The Roman Cookery Book*, London.
- Giarratano, C. (ed.) (1912), *I codici dei libri de re coquinaria di Celio*, Napoli.
- Giarratano, C., Vollmer, F. (ed.) (1922), *Apici librorum x qui dicuntur de re coquinaria*, Leipzig.
- Grainger, S., Grock, C. (ed.) (2006), *Apicius: a critical edition with an introduction and English translation of the Latin recipe text*, Prospect Books, Totnes.
- Ihm, M. (1908), “Die Apicius-Exzerpte im Codex Salmasianus”, *Archiv für Lateinische Lexikographie und Grammatik xv*: 63-73.
- Hipócrates (1931), *Aphorisms*, Ed. e trad. W. H. S. Jones, Harvard University Press, Cambridge, Mass., v. 4.
- Hummelberg, G. (ed.) (1542), *Apicii Caelii De opsonis et condimentis sive arte coquinaria, libri X*, Zürich.
- Leoniceno, N. (1509), *De Plinii, et plurium aliorum medicorum in medicina erroribus opus primum*, J. Maciochius, Ferrara.
- Lister, M. (ed.) (1709), *Apicii Caelii De opsonis et condimentis sive arte coquinaria, libri decem cum annotationibus*, Amsterdam.
- Milham, M. E. (ed.) (1969), *Apicii decem libri qui dicuntur De re coquinaria*, Teubner, Leipzig.
- Niccoli, N. (1971), “Commentarium in peregrinatione Germaniae”, Ed. Remigio Sabbadini, *Storia e critica dei testi latini*, II, Antenore, Padova, 7-9.
- Poliziano, A. (1553), *Opera*, Nicolaus Episcopus, Basel.
- Poliziano, A. (1897), *Prose volgari inedite. Poesie latine e greche edite e inedite*. Ed. Isidoro del Lungo, G. Barberà, Firenze, 1897.
- Poliziano, A. (1972), *Miscellaneorum Centuria Secunda*, Ed. Vittore Branca e Manlio Pastore Stocchi, Fratelli Alinari, Istituto di Edizioni Artistiche, Firenze, 4v.
- Rothmagensem, G. S. (ed.) (1498), *Appicius culinarius*, Milano.
- Schuch, C. T. (ed.) (1867), *Apici Caelii de re coquinaria libri decem*, Heidelberg.

Scriptores rei rusticae, seu Cato, Varro, Columella, Palladius Rutilius Taurus (1472), curaverunt Georgius Merula [Alexandrinus] et Franciscus Colucia, Nicolaus Inenson, Venezia.

Torinus, A. (ed.) (1541), *Caelii Apitii summi adulatricis medicinae artificis De re culinaria libri X*, Basel.

Tridino, I. C. de (ed.) (1503), *Apitii Celi de re coquinaria libri decem*, Venezia.

Venetum, B. (ed.) (1500), *Apitiii Celi de re coquinaria libri decem*, Venezia.

Obras de referência e estudos

Agrimi, J., Crisciani, C. (1994), *Les consiglia médicaux*, Brepols, Turnhout.

Albala, K. (2002), *Eating right in the Renaissance*, UCLA Press, Berkeley.

Beccaria, A. (1956), *I codici di medicina del periodo presalernitano*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma.

Bianca, C. (1980), "La formazione della biblioteca latina del Bessarione", *Scrittura, biblioteche e stampa a Roma nel Quattrocento*, Città del Vaticano, 103-165.

Billanovich, G. (1962), "Il Petrarca e i retori latini minori", *Italia Medievale e Umanistica* 5: 103-164.

Buoncore, M. (1998), *Vedere i classici: l'illustrazione libraria dei testi antichi dall'età romana al tardo medioevo*, Fratelli Palombi, Roma.

Campana, A. (1954), "Contributi alla bibliotheca del Poliziano", in *Il Poliziano e il suo tempo: atti del IV Convegno internazionale di studi sul Rinascimento*, Firenze, 23-26 settembre 1954, 184-217.

Castiglioni, A. (1953), "The School of Ferrara and the Controversy on Pliny", in E. Underwood, *Science, Medicine and History*, Oxford University Press, London-New York-Toronto, v. 1, 269-279.

Cook, H. (1996), "Physicians and natural history", in N. Jardine, J. Secord, E. Spary (eds.), *Cultures of Natural History*, Cambridge University Press, Cambridge, 91-105.

Coturri, E. (1968), "Il ritrovamento di antichi testi di medicina", *Esisteme* 2: 91-110.

Cotton, J. H. (1957), "Materia Medica del Poliziano", in *Il Poliziano e il suo tempo: Atti del IV Convegno Internazionale di Studi sul Rinascimento Firenze 1954*. Firenze, 237-246.

Curtis, R. (1991). *Garum and salsamenta. Production and commerce in material medica*, Brill, Leiden.

De La Mare, A. (1973), *The Handwriting of Italian Humanists*, Oxford University Press, Oxford, v. 1.

Di Pierro, C. (1910), "Zibaldoni autografi di Angelo Poliziano", *Giornale Storico della Letteratura Italiana* 55: 1-32.

- Dorez, L. (1907), Le portrait de L. L., *Bulletin de la Société Française de Histoire de la Médecine* 6: 235-238.
- Ferrari, G. (1990), “Gli Errori di Plinio. Fonti classiche e medicina nel conflitto tra Alessandro Benedetti e Nicolò Leonicensi”, in A. Cristiani (ed.), *Sapere e/è potere. Discipline, Dispute e Professioni nell’Università Medievale e Moderna. Il caso bolognese a confronto. Atti del 4o Convegno. Bologna, 13-15 aprile 1989*, v. II, verso un nuovo sistema del sapere, Istituto per la Storia di Bologna, Bologna, 173-204.
- Fortuna, S. (1999), “Le prime traduzioni umanistiche degli aforismi di Ippocrate”, in I. Garofalo (ed.), *Aspetti della terapia nel Corpus Hippocraticum: Atti del IXe Colloque international hippocratique: Pisa, 25-29 settembre 1996*. L. S. Olschki, Firenze, 485-498.
- Gauvard, C., Libera, A., Zink, M. (ed.) (2002), *Dictionnaire du Moyen Âge*, Presses Universitaires de France, Paris, 2002.
- Glick, T., Livesey, S., Wallis, F. (ed.) (2005), *Medieval science, technology, and medicine: an encyclopedia*, Routledge, London, v. 11.
- Greene, E. (1983), *Landmarks of Botanical History*, Ed. F. Egerton, Stanford University Press, Stanford, v. 2.
- Grieco, A. (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*, Presses Universitaires de Montréal/Champion-Slatkine, Paris/Montreal, 29-38.
- Grieco, A. (1998), “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (eds.), *História da Alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 466-477 [1.ª ed. 1996].
- Grieco, A. (1996), “Cocina mediterránea o dieta mediterránea (del siglo XIV a principios del XVI)” in X. Medina (ed.), *La Alimentación Mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Icaria Antrazyt, Barcelona, 117-126.
- Halm, K., Laubmann, G., Meyer, W. *Catalogus Codicum Latinorum Bibliothecae Regiae Monacensis*. Monachi, 1892, Disponível em: <<http://daten.digital-sammlungen.de/~db/bsb00008251/images/index.html?fip=193.174.98.30&seite=198&pdfseitentexta>>.
- Kibre, P. (1966), *The Library of Pico della Mirandola*, AMS Press, New York, 1966.
- Kokoszko, M., Rzeźnicka, Z., Jagusiak, K. (2012), “Health and Culinary Art in Antiquity and Early Byzantium in the Light of De re Coquinaria”, *Studia Ceranea* 2: 145-164.
- Laurioux, B. (1994), Cuisinier à l’antique: Apicius au Moyen Âge, *Médiévales*, 26: 17-38.
- Laurioux, B. (1992), *Idade Média à mesa*, Publicações Europa-América, Lisboa.
- Laurioux, B. (1997), *Les livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout, 1997 (Typologie des Sources du Moyen Âge Occidental, 77).

- Laurioux, B. (1998), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)” in J. L. Flandrin, M. Montanari (ed.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 447-465.
- Laurioux, B. (2006), *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle*. Autour du De honesta voluptate de Platina. Sismel/Edizione del Galluzzo, Firenze.
- Lowe, E. (1920). “Die Haupthandschriften des Apicius”, *Berliner Philologische* 40: 1174-1176.
- Maier, I. (1965), *Les manuscrits d'Ange Politien. Catalogue descriptif*, Librairie Droz, Genève.
- Manfredi, A. (1994), *I codici latini di Niccolò V*. Edizione degli inventari e identificazione dei manoscritti, Biblioteca Apostolica Vaticana, Città del Vaticano.
- Manfredi, A. (1998), “The Vatican Library of Pope Nicholas V: the Project of a Universal Library in the age of Humanism”, *Library History* 14: 103-110.
- Marchiaro, M. (2013), *La biblioteca di Piero Crinito. Manoscritti e libri a stampa della raccolta libraria di un umanista fiorentino*, Porto.
- Mayo, H. (2008), “New York Academy of Medicine MS 1 and the Textual Tradition of Apicius”, *Classica et Beneventana* 36: 111-135.
- Mazzini, I. (1984), *De observantia ciborum*: traduzione tardo-antica del Peri diaítes pseudoippocratico, Bretschneider, Roma.
- Milham, M. E. (1967), “Toward a stemma and fortuna of Apicius”, *Italia medioevale e humanistica* 10: 259-320.
- Montero Cartelle, E. (2010), *Tipologia de la literatura médica latina. Antigüedad, Edad Media, Renacimiento*, Fédération Internationale des Instituts d'Études Médiévales, Porto.
- Munk-Olsen, B. (1982), *L'étude des auteurs classiques latins aux XIe et XIIIe siècles, I. Catalogue des manuscrits classiques latins copiés du IXe au XII siècle*, Apicio-Juvenal, Paris.
- Palumbo, M. (2006), “Lorenzo Lorenzi”, in *Dizionario Biografico degli Italiani Treccani*, v. 66, Disponível em: <[http://www.treccani.it/enciclopedia/lorenzo-lorenzi_\(Dizionario_Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/lorenzo-lorenzi_(Dizionario_Biografico))>.
- Perosa, A. (1980), “Codici di Galeno postillati dal Poliziano”, in V. Branca et al. (ed.), *Umanesimo e Rinascimento, Studi offerti a Paul Oskar Kristeller*, Leo L. Olschki, Firenze, 75-109.
- Piccolomini, E. (1875), “Ricerche alle condizioni e alle vicende della Medicea privata dal 1494 al 1508”, *Archivio Storico Italiano* 21: 282-296.
- Pintor, F. (1960), “Per la storia della libreria medicea nel Rinascimento. Appunti D'Archivio”, *Italia Medioevale e Umanistica* 3: 188-210.
- Presenti, T. (1999), “Annotazioni sull'umanesimo medico”, *Quaderni per la storia della Università di Padova* 32: 249-259.
- Rand, E. (1929), *A Survey of the manuscripts of Tours*, The Medieval Academy of America, Cambridge, Mass.

- Reynolds, L., Wilson, N. (1991), *Scribes and Scholars. A guide to the transmission of Greek and Latin Literature*, Clarendon Press, Oxford [1.^a ed. 1968].
- Sabadini, R. (1927), “I codici di Apício”, *Historia* I: 42-49.
- Savino, C. (2013), “La traduzione di Lorenzo Lorenzi del Commento di Galeno agli Aforismi di Ippocrate: un caso di plagio?”, *Medicina nei Secoli*, 25/23: 1023-1062.
- Scholliers, P. (2009), “O novo cenário da gastronomia”, in P. Freedman (org.), *A história do sabor*, Senac, São Paulo, 333-357.
- Siraisi, N. (1997), *The clock and the mirror. Girolamo Cardano and Renaissance Medicine*, Princeton University Press, 1997.
- Spallone, M. (1982), “Il Par. Lat. 10318 (Salmasiano): dal manoscritto alto-medievale ad una raccolta enciclopedica tardo-antica”, *Italia Medioevale e Umanistica* 25: 1-71.
- Stornatolo, C. (1921), *Codices Urbinatis Latinis*, Roma, v. 3.
- Thorndike, L. (1960), *A history of magic and experimental Science*, Columbia University Press, New York, v. 4.
- Ullman, B., Stadter, P. (1972), *The Public Library of Renaissance Florence*, Antenore, Padova.
- Verde, A. F. (1973-96), *Lo Studio fiorentino 1473-1503*, I-VI, Firenze 1973-1996.
- Voigt, G. (1968), *Il Rissorgimento dell'Antichità Classica ovvero Il primo secolo dell'Umanesimo*, Trad. G. C. Sansoni, Firenze, v. 2 [1.^a ed. 1890].
- Wickersheimer, E. (1966), *Les manuscrits latins de médecine du haut Moyen Âge dans le bibliothèques de France*, Paris.

(Página deixada propositadamente em branco)

“DAR DE COMER A QUEM TEM FOME”: A DIETA ALIMENTAR DOS POBRES E DOENTES DE COIMBRA NA IDADE MÉDIA

(“To feed the hungry”: The diet of poor and sick in medieval Coimbra)

ANA RITA ROCHA

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras

CHSC/Projeto DIAITA

(anarita.srocha@gmail.com)

RESUMO: Este artigo tem por objetivo demonstrar de que modo a sociedade conimbricense praticou a primeira das obras de misericórdia corporais: “Dar de comer a quem tem fome”. Pretendemos apresentar como se proveu o sustento alimentar dos pobres e doentes, na cidade de Coimbra, ao longo da Idade Média, e como, dessa forma, se cuidou de corpos fragilizados tanto pela miséria, como pela doença. Primeiro, no contexto de desenvolvimento da designada “economia da salvação”, analisaremos os legados testamentários compostos por géneros alimentares ou quantias em dinheiro destinadas a comprar estes produtos para os pobres. Neste sentido, é nosso objetivo verificar que alimentos compunham esses legados, para perceber quais os mais frequentemente repartidos pelos indigentes e enfermos da cidade, e analisar como se distribuíam ao longo do calendário. Num segundo momento, centraremos a nossa atenção no provimento alimentar oferecido pelas confrarias e hospitais de Coimbra, responsáveis por acolher pobres e doentes, que aqui encontravam condições básicas de sobrevivência. Destacaremos o Hospital de Santa Isabel e o Hospital de S. Lázaro, para os quais se conhecem as rações individuais distribuídas a partir de 1328 e 1329, respetivamente.

PALAVRAS-CHAVE: dieta alimentar, legados pios, pobres, doentes, leprosos, hospitais, confrarias, Coimbra, séculos XII-XIV.

ABSTRACT: This paper aims to analyse how the first corporal work of mercy, “To feed the hungry”, was practiced by the Coimbra’s society. We intend to present the way the poor and the sick were fed in the medieval city of Coimbra, and also how their bodies weakened by poverty and disease were care. First, in the context of the development of the “economy of salvation”, we’ll analyse the testamentary donations to the poor of food or the money to buy it. Thus, it’s our purpose to confirm how these legacies were comprised, to understand which food was most often given to the city’s poor and sick and the alms distribution framework along the calendar. Secondly, we’ll focus in the food offered by Coimbra confraternities and hospitals, which provided basic survival conditions to the poor and sick. We’ll emphasize the

examples of Saint Elisabeth and Saint Lazarus hospitals, for which we know the individual provisions distributed since 1328 and 1329, respectively.

KEYWORDS: diet, pious wills, poor, sick, lepers, hospitals, confraternities, Coimbra, XIIth-XIVth centuries.

“Dar de comer a quem tem fome”. Assim encorajava a Igreja medieval os seus crentes, através de uma das mais importantes obras de misericórdia corporais, a alimentar os *famelici* ou esfomeados, aqueles que pouco ou nada tinham para suprir as suas necessidades fisiológicas básicas, numa sociedade que Jacques Le Goff tão bem caracterizou como fortemente marcada pela fome¹.

Os cristãos encontravam na prática da caridade, desenvolvida, sobretudo, a partir dos séculos XI e XII, um meio de materialização das obras de misericórdia. Doando parte dos seus bens terrenos aos mais necessitados, podiam não só prestar-lhes socorro, minimizando as suas carências, como obter benefícios para si próprios, a que teriam acesso após a morte. Por norma, os mais poderosos recorriam à sua última vontade, registada no testamento, para legar somas em dinheiro ou outros bens materiais aos pobres. Estes donativos podiam, pois, consistir em produtos alimentares ou em dinheiro destinado à sua compra, doados com o objetivo de alimentar aqueles que, fruto das suas privações, sofriam com o flagelo da fome². Essa era, portanto, uma das vias para a prática da primeira das obras de misericórdia corporais³.

Os meios para alimentar os pobres e enfermos não se esgotavam nas esmolas, que podiam ser legadas em testamento ou distribuídas diretamente aos mendigos. Neste aspeto, as instituições caritativas, que se foram desenvolvendo, em particular, a partir dos séculos XII-XIII, assumiram, entre as suas funções, a de alimentar aqueles que nelas procuravam acolhimento. Assim, albergarias e hospitais, gafarias e, de uma forma um pouco diferente, como iremos ver, confrarias não deixaram de fornecer aos seus habitantes e assistidos alguns dos alimentos básicos da dieta medieval.

Deste modo, ao longo da Idade Média, a sociedade encontrou nas esmolas e nas instituições de assistência uma forma de alimentar os indigentes e enfermos, concedendo-lhes, pelo menos, parte do seu sustento e dos nutrientes necessários à sua sobrevivência e fortalecimento.

¹ Le Goff 2008: 205.

² Cf. López Alonso 1986: 83-86.

³ Sobre as relações estabelecidas entre ricos e pobres, veja-se, para uma breve contextualização, Geremek 1995: 27-48; Tavares 1989: 63-67.

I. OS LEGADOS AOS POBRES: A DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Como dito anteriormente, os pobres encontravam nos legados testamentários um meio para complementar a sua escassa dieta. Ao longo da Idade Média, os mais desfavorecidos eram lembrados com frequência nos testamentos e doações *post mortem* dos membros poderosos da sociedade, recebendo inúmeras esmolas, que podiam tomar a forma de alimentos ou dinheiro para os adquirir. Deste modo, testadores e doadores contribuíam para o sustento alimentar dos pobres e doentes que gravitavam em torno da igreja ou mosteiro responsável por cumprir a vontade daqueles. Estas doações não eram de todo desinteressadas, cabendo aos seus beneficiários a função de interceder pelos seus benfeitores junto de Deus, através de orações e da sua presença nas missas de sufrágio⁴.

De um total de mais de 180 testamentos e doações de indivíduos de Coimbra ou que beneficiam pessoas e instituições dessa cidade, que contêm legados pios a pobres e/ou estabelecimentos assistenciais, apenas cerca de 40 contemplam os mais necessitados com distribuições de géneros alimentares. De facto, ao contrário do que se verifica noutros países, como em França, em que as esmolas alimentares eram muito frequentes⁵, em Coimbra reparamos que estas ocupam apenas 20% dos testamentos analisados, estendendo-se até finais do século XIV. No entanto, e excetuando os legados em dinheiro, maioritários, as distribuições de alimentos eram mais comuns do que outros bens doados, como roupa e bens móveis e imóveis⁶. É-nos, pois, possível, a partir dos testamentos analisados, ainda que um pouco lacónicos, tirar importantes conclusões e verificar que, em certos aspetos, a realidade conimbricense se aproximava da realidade além-fronteiras.

A primeira questão que se impõe prende-se com o conhecimento dos pobres a quem o testador de Coimbra dirigia os seus legados de alimentos⁷. De um modo geral, e como temos vindo a afirmar, os principais beneficiados eram os pobres e os doentes. Todavia, tendo em conta que estes dois conceitos se podiam referir a múltiplas situações, na Idade Média, de acordo com a origem da sua pobreza ou a doença de que padeciam, importa esclarecer a quem, especificamente, dirigiam os testadores a sua caridade⁸. A forma mais

⁴ Para uma contextualização do papel dos legados pios na salvação da alma e do pobre como intercessor, veja-se Chiffolleau 2011: 311-316; Tavares 1989: 80-100; Beirante 2011a: 31-33.

⁵ Saunier 1993: 29.

⁶ O mesmo se verificaria no Baixo Ródano, tendo em conta que Daniel Le Blévec, ao analisar as *aumônes* e *charités* dessa região francesa, afirma que a sua função consistia em distribuir alimentos ou, então, mais raramente, roupas ou dinheiro. Le Blévec 2000: vol. 1, 255.

⁷ Cf. Gráfico 1. Ver também Anexo 1, onde estão listados os legados analisados e respetivos beneficiários.

⁸ Sobre o conceito de pobre, veja-se, por todos, Mollat 2006: 9-19.

comum é o termo *pauperes*/pobres, referindo-se à massa anónima de indivíduos privados de meios materiais que povoavam a cidade medieval e que encontravam, à porta das igrejas e de instituições caritativas, um contributo para o seu sustento, oferecido em nome daqueles que os pretendiam socorrer. Estaremos, neste caso em concreto, a falar de pobres errantes, não institucionalizados, a quem Jacques Chiffolleau chamou de “pauvres en liberté”⁹. Os leprosos, portadores de uma doença que poderia exigir especiais cuidados com a alimentação, formam outro grupo muito beneficiado com produtos alimentares. Aqui, não podemos afirmar com segurança se, a partir de 1210, data da fundação da Gafaria de Coimbra, quando um testador doava alimentos àqueles doentes se referia aos que habitavam na leprosaria ou aos que nela não tiveram lugar e vagueavam pelas ruas da cidade, sobrevivendo à custa das esmolas que recebiam. Parece mais provável tratar-se destes últimos, pois os que viviam na gafaria dispunham de sustento próprio, embora pudessem receber pitanças ao longo do ano, como iremos ver. Menos abundantes, mas igualmente presentes, eram as doações a cativos (apenas uma), a doentes, sem especificação da sua enfermidade, e, a partir dos finais do século XIII, a pobres envergonhados, aqueles que, descendo na escala social, sentiam vergonha de mendigar. Mais raras vezes ainda, os testadores destinavam legados alimentares a pobres que se encontravam em instituições de assistência da cidade. Mas neste caso referimo-nos a práticas de nutrição em contexto hospitalar, a que voltaremos com mais atenção.

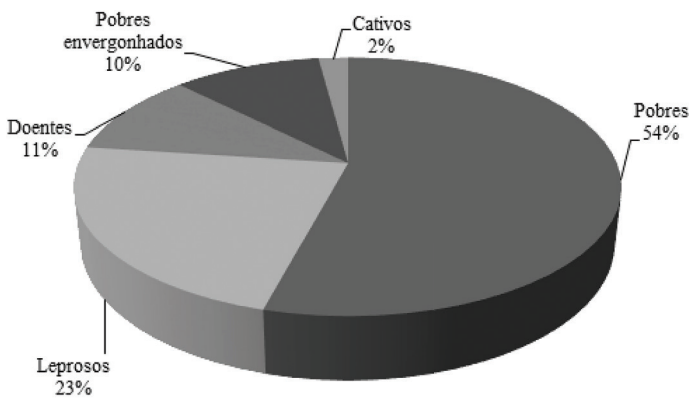


Gráfico 1: Beneficiários dos legados testamentários (séculos XII-XIV)

Integrados na designada “economia da salvação”, que consiste numa relação de troca estabelecida entre o rico, doador, e o pobre, beneficiário, pela

⁹ Chiffolleau 2011: 315.

qual aquele presta socorro a este em troca de benefícios espirituais, os legados de produtos alimentares estavam associados às missas de sufrágio das almas, após a morte do testador, competindo às igrejas onde era realizado o ofício proceder à sua entrega¹⁰. Os pobres eram, assim, convidados a participar nessas celebrações, na sequência das quais eram repartidas, por aqueles que tivessem estado presentes, determinadas quantidades de pão, vinho e outros alimentos, que podiam, por vezes, assumir a forma de refeições coletivas¹¹. Estas distribuições chegavam mesmo a ser normalizadas pelas igrejas onde se praticavam, como aconteceu na de S. Pedro de Coimbra, no ano de 1348, quando, depois da Peste Negra ter dizimado toda a comunidade eclesiástica, o prior, chantre e raçoeiros redigiram novas constituições. Nelas incluiu-se uma cláusula referente às pitaças oferecidas por alma dos defuntos (*De pitanciis que offeruntur per defunctis*), segundo a qual o vinho, a carne e o peixe entregues à igreja, quando eram celebradas missas para os pobres pela alma dos mortos aí sepultados, deviam ser divididos por aqueles que estivessem presentes, para além dos doentes¹².

As missas de sufrágio e aniversário eram, de facto, uma das principais motivações para a entrega de alimentos aos indigentes que nelas participassem, ainda que essa mesma distribuição não se fizesse logo após a celebração, mas sim noutros dias e contextos. Em Coimbra, mais de metade dos legados estudados surge associada a cerimónias litúrgicas ou com periodicidade estipulada. Encontramos, assim, distribuições que deviam ser feitas aos pobres que fossem às missas encomendadas pelos testadores. Outros testamentos são mais específicos e neles se ordenava que os miseráveis fossem alimentados em dias de sufrágio, entre eles o oitavo dia de soterração, também designado como Sábado, o mês (ou trigésimo) ou o aniversário¹³. Segundo Ângela Beirante, este poderia corresponder ao próprio dia de morte do testador ou a outros dias fixos, em particular festas do calendário litúrgico¹⁴.

Dos legados analisados, apenas um, registado num livro de aniversários da igreja de Santiago, nos dá uma data certa de celebração do aniversário do

¹⁰ Sobre o ofício dos mortos e a distribuição de esmolas aos mais pobres neste contexto, numa paróquia urbana de Coimbra, veja-se Campos 2012: vol. 1, 287-306. Em França e na Catalunha, por exemplo, existiam instituições próprias, anexas às catedrais, responsáveis por dar as esmolas alimentares aos pobres, as designadas *aumônes* ou *charités* e *almoínas*, respetivamente. Cf. Le Blévec 2000: vol. 1, 258-276 e Brodman 1998: 8-14.

¹¹ No conjunto de testamentos analisados, apenas um indica de forma clara que a distribuição seria feita numa refeição para pobres, a realizar três vezes por ano. ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.^a inc., DP, mç. 3, n.º 20. Sobre estas refeições colectivas, associadas às cerimónias fúnebres ou realizadas em datas fixas, que podiam ser dirigidas a toda a comunidade ou apenas aos pobres, veja-se Chiffolleau 2011: 142-147; 318-319.

¹² ANTT, *Colegiada de S. Pedro de Coimbra*, liv. 4, fls. 5-5v.

¹³ Cf. Anexo 1.

¹⁴ Beirante 2011a: 33.

óbito, 17 de agosto, dia em que os membros da colegiada eram obrigados a vestir, calçar e dar de comer a um pobre, por alma de Fernão Domingues Cornelha, testador, e de sua família¹⁵. A este soma-se um outro caso, que não temos vindo a considerar no universo de doações pelo seu carácter excepcional, em que os dias de refeições a oferecer aos pobres estão bem declarados, sendo mesmo o único em que são discriminadas as principais festas religiosas em que deveriam ter lugar. Trata-se do testamento conjunto do prior D. João Teotónio, dos cónegos de Santa Cruz e do rei D. Afonso Henriques, documento falso, mas com conteúdo real¹⁶. Segundo este documento, datado de 1166, o convento cruzio obrigava-se a alimentar, no seu refeitório, cem pobres no dia de aniversário da morte do rei e um pobre nas festas mais importantes do calendário litúrgico, a saber, Natal, Última Ceia, Páscoa, Santa Cruz, Pentecostes e Santo Agostinho¹⁷. Apesar de se desconhecer a sua efetiva aplicação, este testamento permite-nos ter uma ideia de como as refeições coletivas oferecidas aos mais desfavorecidos se podiam distribuir ao longo do calendário.

Para muitos outros legados alimentares, quase metade, desconhecemos quer a data, quer o ritmo com que eram dados aos seus beneficiários. Estaremos, provavelmente, na presença de entregas únicas, a fazer logo após a morte do doador. Não estando associada à celebração de missas de sufrágio, a divisão dos alimentos pelos pobres poderia ser feita na casa do próprio testador, junto da sua sepultura, como observou Jacques Chiffolleau¹⁸, ou mesmo na igreja ou mosteiro responsável pelo cumprimento dessa cláusula, muitas vezes à sua porta. Foi dessa forma que, em 1356, Sancha Domingues, viúva de João Fernandes *Parente*, determinou que seriam distribuídos 12 soldos para pão e 8 soldos para vinho pelos pobres na igreja, que presumimos tratar-se da do convento de Santana, referido anteriormente no documento¹⁹. Um outro exemplo bastante interessante, de que se conhece a data e a periodicidade, é o do testamento de Estêvão Domingues, prior de Serpins, mestre dos órgãos e

¹⁵ ANTT, *Colegiada de S. Pedro de Coimbra*, liv. 1, fl. 4v. Este documento reveste-se também de grande importância por demonstrar que as obrigações associadas aos legados continuavam a cumprir-se passado muito tempo, séculos até, após o testamento. De facto, este livro de aniversários data de 1567 e o testamento de Fernão Domingues Cornelha é anterior a 1332, como prova uma sentença desse ano, em que é referida uma vinha em Almalaguês doada a S. Pedro por aquele testador para que se celebrassem, perpetuamente, o seu aniversário e orações. Varandas 1999: vol. 2, 49.

¹⁶ Saul Gomes afirma que este documento é “materialmente falso, mas não quanto ao seu fundamento e realidade histórica” (Gomes 2007: 613). Abiah Reuter já tinha apresentado a mesma ideia, várias décadas antes, no quadro da tradição desse documento, quando o publicou na sua obra *Chancelarias Medievais Portuguesas* (Reuter 1938: 303).

¹⁷ Reuter 1938: 304.

¹⁸ Chiffolleau 2011: 143.

¹⁹ ANTT, *Convento de Santana de Coimbra*, mc. 4, s/n (1356 ABRIL 8).

raçoeiro da igreja de S. Cristóvão, de 1364, em que o testador mandou alguns dos seus herdeiros darem aos pobres, uma vez por ano, no dia dos finados, 20 soldos em pão, vinho e candeias, 15 dos quais seriam distribuídos na igreja de S. Cristóvão, onde o doador seria sepultado, e os restantes 5 soldos seriam levados à igreja de Santa Justa²⁰. Além destes, salientam-se ainda outros quatro donativos, de dois testamentos diferentes, que contemplam as donas doentes do mosteiro de Celas da Ponte, ou seja, de Santana, em 1285, e as do mosteiro de Santa Clara, em 1331, a quem as pitanças e frangões doados, resultantes do rendimento de bens imóveis, seriam entregues nos próprios cenóbios, ou melhor, nas suas enfermarias²¹.

Independentemente da regularidade de distribuição de géneros alimentares pelos pobres de Coimbra, estes encontravam nos legados testamentários uma forma de saciar a fome que os atormentaria no seu dia a dia. Neste aspeto, a composição dessas doações desempenhava um papel de relevo. De facto, dependendo da benevolência e capacidade económica dos testadores, quanto mais variados fossem os produtos e quanto maior fosse a sua quantidade, mais rica era a dieta das camadas mais baixas da sociedade.

Do total de doações analisadas, 68% descreve os alimentos a doar aos mais necessitados, contra 32% de dádivas em que apenas é declarado que se deve dar de comer a um ou mais pobres ou que se devem estabelecer pitanças ou entregar dinheiro para elas, que, enquanto refeições extra, podiam assumir múltiplas formas. Detendo-nos apenas nos 68% de legados mencionados, verificamos que 90,6% deles contemplam pão ou cereais; 46,9% vinho; 43,8% carne; e apenas 21,9% peixe. Note-se que estes produtos podiam ser doados individualmente, ou seja, um tipo de produto por legado, ou então em conjunto, existindo diversas combinações possíveis²².

Começamos pelo pão, produto base da dieta medieval, em conjunto com o vinho, que não podia faltar à mesa de ricos e pobres, sendo mesmo um indicador de hierarquia social²³. Allen Grieco corrobora esta ideia, ao afirmar que “quanto mais se descia na escala social, mais elevada era a parte representada pelo pão no regime alimentar e, em contrapartida, esta proporção baixava quando se subia na hierarquia social”²⁴. Pela sua abundância e variedade, de acordo com a farinha utilizada, de melhor ou pior qualidade, mas também pela sua eficácia no combate à fome, este era, de facto, um dos

²⁰ ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.^a inc., mc. 10, n.º 454.

²¹ TEP: 337-338 e ANTT, *Convento de Santa Clara de Coimbra*, DP, mc. 19, n.º 30, respetivamente.

²² Cf. Anexo 1, onde, de forma sumária, consta a composição de cada legado.

²³ Para uma contextualização da importância do pão na dieta medieval, em particular portuguesa, veja-se Cortonesi 2001: 31-34; Admson 2004: 1-5; Marques 2010: 36-37; Coelho 1990: 10; e Gonçalves 2007.

²⁴ Grieco 2001: 84.

principais produtos presentes na nutrição dos mais desfavorecidos. Daí que fosse o género alimentar com maior representação nas doações pias através das quais os pobres de Coimbra, entre os séculos XII e XIV, receberam diversas quantidades de cereal ou dinheiro para o comprar.

Mais de metade dos legados não é muito específica e indica-nos apenas que é doada uma certa quantidade de pão, que poderia corresponder ao cereal em si, um ou mais de entre os panificáveis (trigo, milho, centeio, cevada e aveia), ou ao pão cozido²⁵, sem que nos seja possível determinar com clareza ao que se refere, embora seja mais provável tratar-se, na maior parte dos casos, do primeiro²⁶. Excetuam-se os testamentos em que é indicado o cereal doado, como veremos, e cinco legados – três de um mesmo testamento – em que sabemos que o trigo ou pão a ser distribuído estava já amassado ou transformado em pão cozido. Em 1296, Pedro Martins, cónego de Coimbra, mandou dar aos pobres presentes no seu trigésimo *I modium de farina tritici in pane cocto*²⁷. Já Domingos António, raçoeiro de Santa Justa, em 1310, e Estêvão Domingues, prior de Serpins, mestre dos órgãos e raçoeiro de S. Cristóvão, em 1364, optaram por fazer em pão ou trigo amassado parte dos seus donativos alimentares²⁸.

Embora não sejam maioritárias, as doações em trigo salientam-se no conjunto de legados de pão. Por norma, o pão de trigo, também designado como pão alvo, evocando a cor da sua farinha, cuidadosamente peneirada, estava reservado aos mais ricos. No entanto, nestas dádivas os pobres tinham também acesso ao cereal de primeira. Inclusivamente, em 1310, Domingos António, raçoeiro de Santa Justa, determinou que tanto nas missas do mês, como nas do ano fosse dado aos pobres um moio de bom trigo amassado, confirmando a qualidade do pão que chegava aos mais desfavorecidos²⁹. Estando estas distribuições, sobretudo, ligadas às missas de sufrágio, esse seria um privilégio e, acima de tudo, uma recompensa para quem, de entre os indigentes, marcava presença nessas celebrações, contribuindo com a sua intercessão para a salvação eterna do testador. O pão alvo era, pois, nas palavras de Maria Helena da Cruz Coelho, “guloseima de pobres em dias festivos”³⁰. Mas não recebiam exclusivamente trigo ou pão de trigo. De facto, os testadores podiam incluir nos seus legados os cereais de segunda, entre

²⁵ A. H. de Oliveira Marques chama a atenção para a dupla definição do vocábulo “pão” na Idade Média, em particular nas inquirições e forais (Marques 1978: 85-86).

²⁶ No testamento de Pedro Martins, chantre de Coimbra, de 1322, é claro que o vocábulo *panis* corresponde ao cereal, pois foi doado o pão de uma herdade em Montemor-o-Velho. *TEP*: 428.

²⁷ *TEP*: 359.

²⁸ Campos 2012: vol. 2, 121 e ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.^a inc., mç. 10, n.º 454, respetivamente.

²⁹ Campos 2012: vol. 2, 121.

³⁰ Coelho 1990: 10.

milho e centeio, por vezes associados a uma quantidade de trigo, apesar de termos recolhido apenas dois exemplos, para os séculos XII e XIII. Soeiro *Tedoniz*, em 1135, doou aos pobres dois moios de milho e um de trigo e, por sua vez, Afonso Mendes, em 1240, legou três moios de centeio e dois de trigo, além de carne e vinho, aos pobres presentes nas missas de sufrágio³¹. Através desses dois casos, confirmamos, inegavelmente, que os pobres de Coimbra consumiam o chamado “pão de segunda” ou de “mistura”, tão característico dos homens do campo e dos grupos mais desfavorecidos.

Para a maior parte dos casos conhecemos as quantidades de cereal ou dinheiro a ser distribuídas. Verifica-se que estas podiam variar, dependendo da bondade do testador, da sua maior ou menor fortuna, mas também do número de pobres beneficiados, que desconhecemos em todos os exemplos analisados³². Esse foi, aliás, um dos principais entraves que encontramos na nossa investigação, ao impedir-nos de perceber a proporção de cereal doado, ou mesmo de outros alimentos, em relação com o número de pessoas que o consumiam, e se era suficiente ou não para saciar a fome dos pobres de Coimbra. Procurámos, pois, estabelecer comparações com o que se passava noutras cidades europeias, nomeadamente catalãs e francesas, para as quais possuímos mais abundante bibliografia, de modo a tentar perceber quantos indivíduos eram alimentados através destes legados e as quantidades a que tinham acesso. No entanto, a flutuação do número de pessoas assistidas, as condições específicas de cada região, nomeadamente o facto de existirem instituições dedicadas à distribuição de legados alimentares, com uma organização mais formalizada das refeições, não nos permitem tirar conclusões sólidas para o caso de Coimbra³³. Ainda assim, importa fazer algumas achegas.

Apesar dos problemas que se nos colocam, de um modo geral, podemos afirmar que as quantidades apresentam-se relativamente elevadas, podendo

³¹ LP: 621 e ANTT, *Mosteiro de S. Jorge de Coimbra*, 1.^a inc., mç. 6, n.º 5.

³² A única exceção é o já mencionado testamento feito em conjunto pelo prior de Santa Cruz, pelos seus cónegos e por D. Afonso Henriques, de 1166, no qual se indica que o convento devia alimentar cem pobres no aniversário da morte do rei e um pobre nas principais festas religiosas. Além de não nos ser possível determinar se se tratava de uma medida efetivamente materializada ou apenas simbólica e de consistir numa ação caritativa extraordinária, protagonizada por um dos mais poderosos mosteiros do reino como forma de recompensa pelas inúmeras e generosas doações que o rei lhe fez, quer-nos parecer que estes números estão distantes da média de pobres assistidos através dos legados testamentários de particulares. Reuter 1938: 304.

³³ Por exemplo, nas *almoins* catalãs, designadamente na de Barcelona, os pobres alimentados por dia podiam rondar os 200. Já no hospital de La Seu d’Urgell eram alimentadas apenas 14 pessoas diariamente. Cf. Brodman 1998: 14-15. Prim Bertran I Roigé, embora demonstre que, no final de 1330, eram alimentados 137 pobres, por dia, na *almoina* da catedral de Lleida e, em 1338, cerca de 90, afirma que as quantidades de pão oferecidas eram suficientes para alimentar 10 a 15 pobres, um número que nos parece um pouco mais próximo do que seria a realidade em Coimbra. Bertran i Roigé 1979: 93-94; 96.

algumas ultrapassar, em medidas atuais, os 1000 kg de cereal por distribuição. Tomemos como exemplo os testamentos de D. Ximena Forjaz e João Gosendes, casados, ambos de 1110, e nos quais são atribuídas as mesmas quantidades de cereal e vinho. Tanto um doador como o outro legou 15 moios entre pão e vinho a pobres, no dia de aniversário do seu óbito³⁴. Neste caso, tal como na maior parte, não sabemos por quantos indivíduos foram divididos estes moios, nem a quantidade certa de cada um dos géneros doados. Ainda assim, quer-nos parecer que as quantidades rondariam as consideradas normais numa época de elevado consumo de pão, em que, no século XIII, segundo a lei de almotaçaria, os trabalhadores rurais consumiam, em média, 800 g de pão por dia³⁵.

Noutros exemplos, em que é possível discriminar a quantidade de pão doada, mesmo que o legado seja composto por outros produtos, torna-se mais fácil estabelecer algumas hipóteses. Para isso, seleccionámos, como amostra, um testamento de cada um dos séculos em estudo. No século XII, em 1135, o presbítero Soeiro *Tedoniz* doou dois moios de milho e um de trigo, que correspondem, na medida atual, a cerca de 1280 kg e 640 kg, respetivamente³⁶. Mais tarde, já no final do século seguinte, em 1296, Pedro Martins, cónego da Sé, fez dois diferentes legados alimentares aos pobres, um a distribuir no Sábado da sua morte e o outro no trigésimo dia. Assim, seriam doados três quartos de farinha de trigo (cerca de 480 kg) naquele dia e um moio de farinha de trigo em pão cozido (cerca de 640 kg) no último³⁷. Sabendo nós, como já o afirmámos, que, no século XIII, o homem do campo medieval consumia, em média, 800 g de cereal diariamente, parece-nos provável que se poderia, com as quantidades doadas, alimentar à volta de duas ou três dezenas de pobres durante cerca de um mês ou mais. No entanto, reforçamos a ideia de que estamos na presença de hipóteses dependentes de muitas variáveis. Daniel Le Blévec alerta para estes perigos ao tentar definir quantas pessoas beneficiavam da esmola do pão em Nîmes, pois não é possível saber como era composta uma ração individual³⁸.

O século XIV, por sua vez, apresenta algumas alterações. Os legados de pão eram, sobretudo, feitos em dinheiro e algumas quantidades atribuídas, tanto nesta forma como em géneros, parecem-nos meramente simbólicas. Em 1356, Sancha Domingues doou 12 soldos para pão, a dar aos pobres

³⁴ LP: 68; 364.

³⁵ Coelho 1990: 15.

³⁶ LP: 621. Em Coimbra, na Idade Média, um alqueire equivalia a 10 kg, logo um moio (64 alqueires) equivalia a 640 kg. Para estabelecer as equivalências entre as medidas medievais e as de hoje, recorremos a Coelho 1990: 18, n. 8. Ver também Marques 1985: 70-72.

³⁷ TEP: 359. Um quarto correspondia a 16 alqueires, ou seja, a 160 kg em medida atual. Sobre a conversão de medidas, veja-se, acima, a nota 36.

³⁸ Le Blévec 2000: vol. 1, 272-273.

na igreja do mosteiro de Santana de Coimbra³⁹. Admitindo que se trata de trigo e tendo em conta que o preço do alqueire desse cereal, por esta altura, rondava em Coimbra os 20 soldos, essa soma apenas permitia comprar 0,6 alqueires, que equivale a cerca de 6 kg de trigo, uma pequena quantidade de cereal a distribuir por vários pobres⁴⁰. Estêvão Domingues, o já referido prior de Serpins, mestre dos órgãos e raçoeiro da igreja de S. Cristóvão, legou em 1364 um quarteiro de trigo amassado (cerca de 160 kg) aos pobres, a dar no oitavo dia do seu enterramento. Além disso, Vasco, Fernando e Irene, herdeiros de algumas das suas propriedades, ficavam obrigados a dar aos pobres, anualmente, no dia de finados, 20 soldos em pão, vinho e candeias, a saber, 15 soldos a entregar em S. Cristóvão, local de sepultura do testador, e 5 soldos em Santa Justa, legado já aqui analisado a propósito do local de distribuição⁴¹. Com estas duas doações de Estêvão Domingues não seria possível alimentar um número muito elevado de pobres durante um período de tempo relativamente longo, como vimos acima. De qualquer forma, os mais desfavorecidos contavam com estes pequenos donativos para comer algum pão, alimento rico em hidratos de carbono e indispensável na dieta medieval.

O vinho, como já vimos, ocupava, ao lado do pão, um lugar fundamental na dieta mediterrânica medieval, em geral, e na dos pobres, em particular. É, inclusive, muito frequente surgirem associados, como acontece nos testamentos da sociedade conimbricense, em que todas as doações de vinho incluem também pão⁴². Esta observação leva-nos a concluir que a associação entre estes dois produtos nas doações testamentárias, quase sempre ligadas à celebração de missas de sufrágio, tem, acima de tudo, um valor simbólico, representando o corpo e sangue de Cristo⁴³. De resto, à parte a sua simbologia, numa época em que a água potável escasseava, a população recorria ao vinho para acompanhar as refeições, mas também para saciar a sede⁴⁴.

A análise das distribuições de vinho pelos pobres apresenta os mesmos entraves que a do pão. Aqui ainda acresce o facto de só conhecermos quantidades e quantias em dinheiro exatas para muito poucos legados, impossibilitando-nos de estabelecer padrões. Salientem-se três doações de que se conhecem as quantidades a oferecer aos pobres presentes nas celebrações fúnebres ordenadas pelos testadores. Em data incerta, Martim Domingues mandou dar, para além de pão e carne, um quinal de vinho aos pobres que

³⁹ ANTT, *Convento de Santana de Coimbra*, mç. 4, s/n (1356 ABRIL 8).

⁴⁰ Recolhemos a informação dos preços do trigo em Marques 1978: 220-222.

⁴¹ ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.^a inc., mç. 10, n.º 454.

⁴² Cf. Anexo 1.

⁴³ Cf. Montanari 1993: 26-30; Gonçalves 2010: 226.

⁴⁴ Cf. Coelho 1990: 11 e Adamson 2004: 48 e 49-51.

estivessem nas missas, o que equivaleria a cerca de 425 l⁴⁵. Por sua vez, no século XII, em 1130, Maria Peres destinou dois quinais desta bebida para os pobres que fossem às suas missas, ou seja, cerca de 850 l⁴⁶. Cerca de um século mais tarde, em 1240, Afonso Mendes doou dois moios de vinho, mais uma vez, aos pobres presentes nas missas, o que significa que estes receberiam cerca de 680 l da bebida medieval por excelência⁴⁷. Para além de ficarmos a conhecer os valores exatos de vinho atribuídos aos miseráveis de Coimbra em três datas diferentes, estes legados não nos permitem tirar outras conclusões, pela ausência de termos que facilitem a comparação, como, por exemplo, o número de indivíduos beneficiados, para podermos fazer uma média de consumo individual, e o período de tempo em que era consumido. Mas parece natural que, uma vez que o vinho era doado em conjunto com o pão, a sua quantidade fosse proporcional à de cereal e, como já vimos, este seria suficiente para alimentar vários pobres durante um largo período de tempo. Note-se, todavia, que, salvo algumas exceções, sabemos através de alguns documentos que haveria preocupação em fornecer vinho em grandes quantidades, como se verifica no testamento conjunto de Rodrigo Pais e Elvira Rabaldes, sua mulher, em que ambos, em legados separados, determinaram que fosse dada uma refeição aos pobres, três vezes por ano, na qual se deveria gastar, entre outras coisas, pão e vinho em abundância⁴⁸.

Por vezes, as refeições oferecidas aos pobres eram ainda enriquecidas com carne e peixe. Estes produtos, o designado conduto, por servirem para acompanhar o pão e vinho, eram muito pouco acessíveis aos mais desfavorecidos, pelo que constituíam um privilégio daqueles que assistiam à celebração de aniversários de óbito e que tinham por missão auxiliar o rico na busca da salvação eterna. Nos testamentos de Coimbra, a doação de carne aos pobres não tem uma representação tão significativa como o pão, apesar de ser também uma das bases da alimentação medieval, mas, ainda assim, é referida em mais de 40% dos legados, tanto na forma de dinheiro para a comprar, como na quantidade de tipos de carne a distribuir⁴⁹.

Logo a partir do século XII, os testadores conimbricenses incluíram a carne nos donativos alimentares, registando-se um aumento nos finais do século XIII. Quando discriminada a variedade a doar, a opção recaía sobre

⁴⁵ ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 14, n.º 36. Um quinal equivalia a 25 almudes. Uma vez que, em Coimbra, um almude valia 17 l, um quinal eram 425 l. Cf. Coelho 1990: 18, n. 7 e Marques 1985: 69-70.

⁴⁶ ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 5, n.º 2.

⁴⁷ ANTT, *Mosteiro de S. Jorge de Coimbra*, 1.ª inc., mç. 6, n.º 5. Segundo Oliveira Marques, um moio, enquanto medida de capacidade, equivalia a 20 almudes. Deste modo, para Coimbra, um moio de vinho valia 340 l. Marques 1985: 70.

⁴⁸ ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 3, n.º 20.

⁴⁹ Cf. Anexo 1.

as espécies mais comuns da dieta medieval, ou seja, as mais gordas, como a vaca e o carneiro, sem esquecer, mais raras vezes, o porco⁵⁰. Atendendo aos banquetes oferecidos pelas confrarias medievais, os dois primeiros eram, de facto, muito comuns, como demonstra Ângela Beirante, o que nos mostra que seria uma carne, por vezes, destinada aos pobres, que eram uma presença assídua nestas refeições coletivas⁵¹. Adeline Rucquoi confirma o consumo de carneiro por estes indivíduos, afirmando que este, ao constar na lista de compras da Confraria de Todos os Santos, de Valladolid, no século XV, era a “carne tradicionalmente reservada aos pobres”⁵². A inclusão desta carne na dieta dos mais necessitados em Coimbra, no século XII, adquire, no entanto, outro relevo, pois era uma das mais apreciadas e caras, segundo as posturas desta cidade, de 1145⁵³. O carneiro em conjunto com a vaca foram as carnes escolhidas pelos testadores mais generosos. De facto, em 1149, o casal Rodrigo Pais e Elvira Rabaldes, a que já aludimos, mandou que se gastasse, em cada uma das três refeições anuais destinadas aos pobres, duas vacas e vinte carneiros⁵⁴. Mais tarde, já no século seguinte, Afonso Mendes legou duas vacas e doze carneiros, uma quantidade inferior mas também significativa⁵⁵.

Por fim, não podemos deixar de mencionar a quase ausência de aves de capoeira. Não excluindo a hipótese de a carne de aves compor os legados em que é apenas indicado, de forma geral, que é doada “carne”, as donas doentes do mosteiro de Santana foram as únicas beneficiadas com frangões, em 1331, por Joana Gonçalves Redonda⁵⁶. Esta dádiva compreende-se facilmente pelas qualidades terapêuticas da carne de aves, magra e de fácil digestão, que fazia delas os “animais por excelência próprios dos doentes”⁵⁷.

O peixe, por sua vez, é muito mais raro na documentação analisada, apesar da sua abundância em território português, em geral, e na zona de Coimbra, em particular. Extremamente variado, encontrava-se à venda nesta cidade tanto peixe do mar como do rio, chegando nas suas múltiplas formas às mesas dos mais abastados e, em menor dose e variedade, às dos mais desfavorecidos⁵⁸. Mesmo em quantidades reduzidas, os pobres não eram exceção e, por vezes, eram beneficiados com dinheiro para adquirir este alimento tão saudável.

⁵⁰ Em Portugal constituía-se uma larga variedade de carnes, entre as ditas de matadouro, carnes mais gordas, as de caça e as de criação, não muito diferentes das que se comem hoje em dia. Cf. Marques 2010: 28-29.

⁵¹ Beirante 2011b: 190.

⁵² Rucquoi 1984: 301.

⁵³ Coelho 2013: 37. Cf. Coelho 1990: 11.

⁵⁴ ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 3, n.º 20.

⁵⁵ ANTT, *Mosteiro de S. Jorge de Coimbra*, 1.ª inc., mç. 6, n.º 5.

⁵⁶ ANTT, *Convento de Santa Clara de Coimbra*, DP, mç. 19, n.º 30.

⁵⁷ Bertran i Roigé 1979: 101. Cf. Adamson 2004: 34.

⁵⁸ Cf. Coelho 1990: 11. Sobre as variedades de peixe em Portugal, na Idade Média, e a sua importância à mesa, veja-se Marques 2010: 30-31 e Gomes 2011: 34-44; 75-95.

A escassez de informação nos legados por nós analisados não nos permite extrair conclusões como as que tirámos para os outros géneros. No entanto, sabendo que o consumo deste alimento aumentava em épocas de jejum e abstinência impostas pela Igreja, como era o caso da Quaresma, temos duas doações a leprosos que poderão indicar precisamente esta utilidade do peixe⁵⁹. Com efeito, o cônego Martim Martins legou um morabitino para peixe aos leprosos, em março de 1220, mês em que se celebrou a Páscoa nesse ano⁶⁰. Mais tarde, no mesmo século, em 1292, o cavaleiro Martim Esteves beneficiou os gafos de Coimbra com 20 soldos para peixe e as donas do Hospital de Santa Cruz com uma libra para o mesmo fim⁶¹. Este testamento foi elaborado no dia 16 de fevereiro, muito próximo de dia 20, início da Quaresma naquele ano⁶². Todavia, as restantes doações de peixe foram feitas em datas afastadas desta época de jejum e, quase sempre, em conjunto com outros géneros, o que poderá significar apenas um enriquecimento da dieta dos pobres com os nutrientes, como a proteína, o fósforo e a vitamina C, que tão rico alimento proporcionava.

Como vimos, as refeições dos indivíduos que compunham os estratos mais baixos da sociedade medieval eram muito monótonas e compostas essencialmente por pão e vinho, acompanhados, por vezes, de carne e peixe. Notamos a ausência de produtos imprescindíveis, como os legumes e a fruta, que, pela sua riqueza nutricional, dariam àqueles homens famintos uma dieta muito mais equilibrada. Mas não podemos deixar de salientar, apesar de tudo, a importância destas doações para quem nada tinha. De facto, através dos legados esporádicos de produtos alimentares e refeições coletivas, os pobres da cidade do Mondego acediam a uma parte das calorias diárias e nutrientes necessários ao bom funcionamento do seu organismo e que contribuiriam para uma melhoria das suas condições de vida e, ainda que ligeiramente, para o combate à fome.

⁵⁹ As constituições sinodais portuguesas contêm várias normas relativas à prática do jejum, nomeadamente os dias em que devia ser respeitado. Vejam-se, por exemplo, as listas de festas que se deviam guardar e em que se devia jejuar de acordo com dois sínodos do século XV, em Garcia y Garcia 1982: 403-405; 440-441. Guida da Silva Cândido analisa, num artigo recente (Cândido 2014), a problemática das restrições e recomendações alimentares resultantes dos sínodos portugueses.

⁶⁰ *TEP*: 248. Recolhemos a informação relativa à celebração da Páscoa em Cappelli 1988: 50.

⁶¹ ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 2.^a inc., mç. 4, “Alm. 11, n.º 27, mç. 6”.

⁶² Cappelli 1988: 66.

2. ALIMENTAR OS POBRES E DOENTES EM CONTEXTO INSTITUCIONAL

Em franca expansão a partir do século XII, as instituições caritativas ofereciam também, a par dos legados testamentários e muitas vezes beneficiando deles, assistência alimentar aos pobres e doentes. Por um lado, entre essas instituições contam-se as confrarias, associações de solidariedade horizontal que previam a assistência mútua entre os seus confrades, mas que não excluía dos seus compromissos e atividade o socorro aos mais desfavorecidos⁶³. Por outro, temos as albergarias e hospitais – entre os quais as gafarias – que acolhiam os indigentes e enfermos que necessitassem de uma cama e teto para passar algumas noites, podendo ser de fundação privada, através do testamento, ou estar ligados a uma confraria ou mesmo a um mosteiro. As suas funções passavam por oferecer “acolhimento, roupas, alimentação, água e lume”⁶⁴. Eram, pois, uma das formas de materialização da caridade e das obras de misericórdia, nomeadamente a que consiste em alimentar os famintos⁶⁵.

Começemos pelas primeiras, as confrarias. Uma das práticas de sociabilidade mais importantes destas associações era a realização de refeições comunitárias, um momento de convívio que reunia à volta da mesa os confrades e que se revestia de um carácter sagrado. Não raras vezes, os compromissos estipulavam que estas refeições deviam também integrar pobres, que assumiam aqui o papel simbólico do irmão defunto⁶⁶. Em Coimbra, poucas são as confrarias que contemplam nos seus compromissos a assistência alimentar aos mais necessitados. Referimo-nos à Confraria de S. Nicolau, com estatutos do século XII (1144), e à de S. Marcos, cujo compromisso data de 1290. Podemos aqui acrescentar o exemplo da Confraria de Santa Maria da Vera Cruz, que, nos inícios do século XVI, dava três alqueires de pão amassado aos pobres fora do contexto das refeições coletivas, como se presume pela leitura do documento⁶⁷. Na Confraria de S. Nicolau, aqueles tinham lugar à mesa, representando os irmãos falecidos, como o compromisso nos mostra claramente: “e saibam aquelles a que he abastança de riqueza quando vier a comer por cada huum dos seus irmãaos finados tamtos pobres tragam aa mesa e os fartem”⁶⁸. No final do banquete, os indigentes tinham ainda direito

⁶³ Não pretendendo ser demasiado exaustiva, para uma descrição e contextualização das confrarias medievais portuguesas, citem-se, por exemplo, Beirante 1990 e Coelho 1992.

⁶⁴ Tavares 1989: 126.

⁶⁵ A bibliografia sobre hospitais medievais é muito abundante e o tema continua a despertar o interesse dos historiadores. Aconselha-se, para esclarecimento do conceito de hospital e albergaria na Idade Média, a leitura de Horden 1988; Rubin 1991; e Tavares 1989: 124-145.

⁶⁶ Cf. Beirante 2011b: 188-189 e Coelho 1992: 166-167.

⁶⁷ AUC, IV-2.^a E-7-5-1: 30v ou *PMM*: 389.

⁶⁸ AUC, IV-2.^a E-7-5-1: 92v ou *PMM*: 266.

a tudo o que sobrasse e ficasse na mesa. O compromisso não nos informa sobre os alimentos que se disporiam nela, mas, tomando como exemplo outras confrarias, o repasto incluiria, por certo, o pão, o vinho e o conduto, que seria sobretudo carne, nomeadamente de porco, vaca e carneiro, muito apreciadas nestas refeições⁶⁹. Na Confraria de S. Marcos, cujo compromisso não é muito mais esclarecedor, realizava-se uma colação em honra do santo da sua invocação, da qual os pobres recebiam uma parte. De facto, no final do jantar, depois de os mordomos saírem, era-lhes dada a terça parte do pão, juntamente com o conduto que sobrasse⁷⁰. Os mais desfavorecidos tomavam assim parte de refeições reservadas aos confrades, desempenhando mesmo um papel positivo na sociedade, pela carga simbólica que lhes era atribuída, além da oportunidade que tinham de saciar a sua fome.

Fundados por particulares, através dos seus testamentos, ou anexos às confrarias, os hospitais ou albergarias incluíam entre as suas funções garantir alimentação e, sobretudo, bebida aos seus habitantes. Na sua maioria de reduzidas dimensões e de magras rendas, estes estabelecimentos não estariam devidamente dotados para proporcionar aos pobres, peregrinos e doentes que os procuravam uma dieta rica e equilibrada, estando aptos apenas para suprir as necessidades mais básicas. Além disso, estariam muitas vezes dependentes da generosidade dos seus fundadores ou de outros benfeitores, integrando os legados pios dos seus testamentos e doações. Não obstante, algumas fontes fornecem-nos dados que nos permitem perceber como se provia o sustento alimentar nestas instituições.

Antes de mais, as informações recolhidas demonstram que, nos hospitais, a variedade de géneros é ainda menor do que a oferecida em legados testamentários. O pão e o cereal, como sempre, eram presença assídua. Em 1310, Domingos António doou um alqueire de bom milho, cerca de 10 kg pela medida de Coimbra⁷¹, a cada morador das suas albergarias que fosse à sua sepultura e lhe fizesse companhia no dia de enterro e no dia ou noite em que morresse⁷². Mais uma vez, esta doação é uma recompensa pelas funções espirituais que os pobres deviam cumprir, ao acompanhar o seu benfeitor, fundador de um lugar onde encontravam conforto e comida, na hora da morte, fazendo-nos lembrar as obrigações dos confrades para com os seus irmãos, numa confraria. Ao pão podia somar-se a carne. Por exemplo, o cónego João Gomes beneficiou, no ano de 1322, os mosteiros, emparedadas, pobres envergonhados e albergarias de Coimbra com 15 libras em pão e carne de porco, por alma de Domingos Eanes, antigo chantre de S. Pedro de

⁶⁹ Beirante 2011b: 189-190.

⁷⁰ AUC, IV-2.^a E-7-5-1: 79-79v ou *PMM*: 316.

⁷¹ Como já vimos anteriormente, na cidade de Coimbra, o alqueire valia 10 kg. Cf., acima, n. 37.

⁷² Campos 2012: vol. 2, 120.

Almedina⁷³. Esta seria uma boa oportunidade para os pobres e doentes dos hospitais da cidade consumirem alguma proteína.

Maior relevo assumem as referências aos caldos, apesar de se resumirem a duas. Maria Geraldês, merceira, moradora em Coimbra, senhora de grande devoção e benfeitora dos mais desfavorecidos, ao doar, em 1367, a terça parte de um casal acima de Ega (fr., c. Condeixa-a-Nova) à sua criada e seus sucessores, deixou claro que, se as cláusulas do legado não fossem cumpridas, essa terça parte seria dada à Confraria de Santa Cruz para caldo para os enfermos⁷⁴. No final da década seguinte, em julho de 1379, o cabido da Sé de Coimbra emprazou, a João Eanes de Sousa e a sua mulher, a Albergaria de Santa Maria, com a obrigação de repararem as suas casas e prestarem assistência aos pobres e doentes que aí procurassem abrigo. O documento é claro: “que tenham hi senpre da agua pera os pobres e que outrossi se amerceem dos pobres que hi adoecerem visitando os e dando lhi do caldo da farinha”⁷⁵. Por norma, os hospitais medievais não ofereciam cuidados médicos aos seus “hóspedes”, mas nestas duas referências encontramos, ao contrário de todas as anteriores, algumas preocupações terapêuticas⁷⁶. De facto, sobretudo no último exemplo, vemos que mais nenhum alimento é descrito, a não ser o caldo de farinha a dar aos doentes⁷⁷.

Na vasta rede hospitalar de Coimbra na Idade Média, sobressaem dois casos para os quais a informação acerca das dietas a praticar é mais rica. Referimo-nos ao Hospital de Santa Isabel e ao Hospital de S. Lázaro, destinado a quem sofria de lepra. Sendo estes os únicos hospitais de Coimbra que normalizaram a dieta dos seus habitantes, das mais ricas e variadas da cidade, importa fazer uma análise comparativa.

O primeiro foi fundado pela rainha D. Isabel, no codicilo ao seu testamento, de 12 de março de 1328, no qual foram fixadas as normas de administração do novo hospital, sediado no paço da rainha, junto do mosteiro de Santa Clara⁷⁸. Entre essas normas contam-se as de provimento alimentar dos 30

⁷³ TEP: 444.

⁷⁴ ANTT, *Convento de Santana de Coimbra*, mç. 4, s/n (1367 OUTUBRO 18).

⁷⁵ ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.^a inc., mç. 74, n.º 2966.

⁷⁶ À exceção destes dois exemplos, para o caso de Coimbra, ainda não encontramos na investigação que temos vindo a desenvolver referências relevantes ao recurso a práticas médicas nos hospitais da cidade. Sobre os cuidados terapêuticos oferecidos num hospital medieval inglês, veja-se Rawcliffe 1999: 159-176.

⁷⁷ Desde sempre, os caldos, entre eles os de farinha, foram alimento de eleição para os enfermos, pela sua simples composição e facilidade de digestão. Embora muito mais tardios do que as fontes aqui analisadas, foram, recentemente, publicados dois receituários conventuais setecentistas em que é clara a utilização dos caldos no tratamento de doentes. Braga 2015: 46; 132-134.

⁷⁸ Entre os autores mais recentes que nos oferecem uma perspetiva da fundação e papel do Hospital de Santa Isabel na Idade Média, podemos citar Francisco Pato de Macedo (Macedo 2000).

pobres envergonhados (15 homens e 15 mulheres) que o hospital estava apto a receber. A descrição da dieta é sucinta e, em termos de variedade, pouca novidade nos traz em relação ao consumo alimentar dos pobres na cidade de Coimbra que temos vindo a mostrar. No entanto, o ponto forte deste exemplo é o conhecimento das rações individuais, que permite calcular o seu consumo diário⁷⁹. Deste modo, cada pobre do Hospital de Santa Isabel ou Elisabete, como o nomeou a rainha no seu testamento, recebia, diariamente, 32 onças de pão cozido, uma tagra de vinho, dois arráteis de carne, que podia ser carneiro, porco ou vaca, e uma quantidade de pescado determinada pela abadessa, em dias de jejum⁸⁰. Isto significa um consumo individual de, aproximadamente, 918 g de pão, uma média de 2 l de vinho e 918 g de carne⁸¹. Segundo os cálculos de Maria Helena da Cruz Coelho, estes indivíduos ingeriam entre 4356 e 5520 calorias diárias⁸². Em resumo, os pobres envergonhados do Hospital de Santa Isabel tinham uma dieta rica em proteína e hidratos de carbono, em doses muito próximas, muito calórica, mas pobre em vitaminas e outros nutrientes.

Géneros alimentares	Quantidade	Medidas atuais	Calorias diárias
Pão cozido	32 onças	918 g	4356-5520
Vinho	1 tagra	1,4 l - 2,6 l	
Carne (caneiro, porco ou vaca)	2 arráteis	918 g	
Pescado	Indeterminado	-	

Tabela 1: Ração individual dos pobres do Hospital de Santa Isabel (1328)⁸³

Foquemo-nos agora no outro exemplo, o Hospital de S. Lázaro de Coimbra, extremamente rico no que respeita a dados sobre a alimentação dos leprosos na Idade Média portuguesa. Fundado em 1210 pelo rei D. Sancho I, este hospital recebeu o seu primeiro regimento mais de um século depois, em 1329, pela mão de D. Afonso IV, que regulamentou todo o quotidiano da instituição, dando particular ênfase à composição do provento dos leprosos e

⁷⁹ Não nos deteremos demasiado sobre a dieta dos pobres do hospital da rainha D. Isabel, pois os resultados da sua análise foram já apresentados por Maria Helena da Cruz Coelho, em Coelho 1990: 14.

⁸⁰ *PMM*: 507.

⁸¹ Em Coimbra, uma onça equivalia a 28,7 g, o arrátel a 459 g e uma tagra podia variar entre 1,4 l e 2,6 l. Cf. Coelho 1990: 20, n. 36 e 37.

⁸² Coelho 1990: 14. Ver Tabela 1.

⁸³ Essa tabela foi elaborada com base no codicilo ao testamento de D. Isabel, de 1328 (*PMM*: 507), e na já referida análise de Maria Helena da Cruz Coelho (Coelho 1990: 14).

“Dar de comer a quem tem fome”:
a dieta alimentar dos pobres e doentes de Coimbra na Idade Média

dos merceeiros sãos, pobres envergonhados que aqui recebiam o seu sustento⁸⁴. Embora as fontes existentes nos permitam traçar os hábitos alimentares dos gafos e merceeiros ao longo de toda a Idade Média, deter-nos-emos apenas no referido regimento, para apresentar uma perspetiva da dieta diária de um grupo muito específico de doentes no século XIV, de modo a ser possível estabelecer uma comparação com o exemplo anterior⁸⁵. Para uma melhor perceção do regime alimentar oferecido na Gafaria de Coimbra, dispusemos os dados recolhidos na tabela que se segue.

	Leprosos			Merceeiros sãos		
	Diária	Anual	Média diária (kg ou l)	Diária	Anual	Média diária (kg ou l)
Trigo	-	2 moios	3,5 kg	-	1 moio	1,75 kg
Cereal de segunda	-	2 quarteiros	0,9 kg	-	6 quarteiros	2,63 kg
Vinho	1,5 meias	-	3 l	1,5 meias	-	3 l
Azeite	-	1 alqueire	0,05 l	-	-	-
Sal	-	1 alqueire	0,03 kg	-	-	-

Tabela 2: Rações individuais dos leprosos e merceeiros sãos do Hospital de S. Lázaro (1329)

Como podemos ver, a partir de 1329, cada leproso de S. Lázaro de Coimbra passou a ter direito a um provento anual composto por dois moios de trigo (ou, quando este faltasse no celeiro, quatro quarteiros de segunda), dois quarteiros de cereal de segunda, a que se acrescentava uma meia e meia de vinho, por dia, e um alqueire de azeite e outro de sal, no primeiro dia de janeiro⁸⁶. Convertendo para as medidas atuais, isto significa que caberia a cada gafo de Coimbra, em média, cerca de 5 kg de cereal e 3 l de vinho, por dia⁸⁷. Estas são quantidades que se distinguem claramente das que aqui

⁸⁴ Sobre a fundação, evolução e funcionamento do Hospital de S. Lázaro, veja-se Rocha 2011: 44-79.

⁸⁵ É nosso objetivo apresentar apenas a ração-base de cada leproso e merceeiro são, em 1329, para podermos comparar com o caso do Hospital da rainha D. Isabel. Deste modo, não serão abordadas as pitanças distribuídas ao longo do ano, nem a evolução das quantidades atribuídas a cada doente até aos inícios do século XVI, uma vez que já analisámos estas questões na nossa dissertação de mestrado (Rocha 2011: 71-76). Entretanto, publicámos um artigo inteiramente dedicado ao tema (Rocha 2016).

⁸⁶ AUC, Cofre 34: 1 ou Rocha 2011: 157.

⁸⁷ Chegámos a estes valores através da conversão da quantidade anual de cereal para medidas atuais, dividindo esse total pelos 365 dias de um ano comum. Um moio correspondia a 64 alqueires (640 kg), tal como já afirmámos atrás, e um quartoeiro a 16 alqueires, ou seja, 160 kg. No caso do vinho, como se verifica, não houve necessidade de proceder à mesma divisão, uma vez que era entregue diariamente aos doentes. Esclareçamos apenas que uma meia equivalia a

temos apresentado para outros casos, em particular as que eram entregues aos pobres envergonhados do hospital da rainha D. Isabel, muito inferiores. Inclusivamente, estes valores são muito superiores aos das gafarias da província francesa de Sens, onde o consumo diário individual rondava 1 kg de pão por dia, no século XIV⁸⁸. De facto, mesmo numa época de elevado consumo de pão, todo aquele cereal que os gafos de S. Lázaro recebiam parece-nos excessivo, o que nos leva a considerar que este não seria todo para seu consumo pessoal. As fontes parecem confirmar esta aceção. Em 1454, numa carta de D. Afonso V, são mencionadas as vendas anuais dos moios, no hospital, nas quais seria vendido o cereal resultante das rendas, mas talvez também aquele que cada doente recebia a mais, embora nesta altura as rações individuais já fossem um pouco menores⁸⁹.

Não podemos deixar de fazer menção ao azeite e sal atribuído a cada leproso e que davam um gosto diferente às suas refeições. Note-se que em nenhum outro hospital da cidade os pobres ou doentes recebiam tais produtos. As refeições dos gafos eram ainda enriquecidas com uma grande variedade de produtos, entre os quais a carne e fruta, entregues ao longo do ano, sob a forma de pitanças⁹⁰.

Por sua vez, os merceeiros são recebiam uma ração alimentar inferior aos leprosos, talvez por não terem as mesmas necessidades nutricionais que estes, tendo em conta a sua patologia. Assim, cada são tinha direito a um moio de trigo e seis quarteiros de cereal de segunda, por ano, e a mesma quantidade diária de vinho que cada leproso, ou seja, uma meia e meia de vinho⁹¹. Isto significa que, diariamente, estes pobres tinham acesso a, aproximadamente, 1,75 kg de trigo, 2,63 kg de cereal de segunda e 3 l de vinho⁹². Embora menor que a dos gafos, ao compararmos esta ração com a dos pobres do Hospital de Santa Isabel, verificamos que os merceeiros são de S. Lázaro recebiam quantidades de alimentos superiores àqueles, às quais se acrescentavam algumas pitanças de carne e peixe, beneficiando, assim, de uma dieta mais rica⁹³.

2,25 l. Cf., acima, n. 37 e Marques 1985: 70-71.

⁸⁸ Cf. Olivier-Touati 1998: 463.

⁸⁹ AUC, IV-3.ª-53-3-64 ou Rocha 2011: 232. Sobre a diminuição das quantidades a atribuir a cada leproso, veja-se Rocha 2011: 75-76 e Rocha 2016: 61-62. Maria Helena da Cruz Coelho aborda igualmente o sustento dos gafos de Coimbra, em período posterior ao Regimento de 1329, em comparação com rações atribuídas a outros indivíduos, calculando mesmo as calorias diárias de cada leproso, que rondariam as 6386. Coelho 1990: 13-14; 21, n. 43.

⁹⁰ Sobre estas pitanças, veja-se Rocha 2011: 73-74 e Rocha 2016: 62-69. Para uma comparação da dieta dos leprosos de Coimbra com a que era oferecida nas gafarias da província eclesiástica de Sens, consultar Olivier-Touati 1998: 461-470.

⁹¹ AUC, Cofre 34: 2v ou Rocha 2011: 161. Cf. Tabela 2.

⁹² Aqui utilizámos o mesmo método de divisão que para a ração dos leprosos. Cf., acima, n. 88.

⁹³ Os merceeiros são passaram a ter direito a algumas pitanças apenas a partir do aditamento de 1346 ao regimento. Cf. Rocha 2011: 74.

Mesmo sem referirmos as pitanças a que tinham direito, verificamos que, no conjunto de pobres e enfermos institucionalizados da cidade de Coimbra, os leprosos e pobres envergonhados que recebiam um provento na gafaria formavam um grupo de verdadeiros privilegiados, aos quais eram dados alimentos diversificados e de grande riqueza nutricional, que os ajudavam a enfrentar, no dia a dia, a sua debilitante doença.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A fome marcou indelevelmente a sociedade medieval, afetando, em particular, os pobres e doentes, cuja resistência física ficava assim comprometida. Incapazes de proverem o seu próprio sustento, estes indivíduos estavam dependentes da restante sociedade e das instituições que os acolhiam para terem acesso a uma dieta que minimizasse a fraqueza dos seus corpos. Através de esmolas e da ação de confrarias e hospitais, os indigentes e enfermos acediam a um regime alimentar mais completo e rico em nutrientes como hidratos de carbono e proteínas, apesar de pobre em vitaminas e fibras. Mesmo que não muito variada, a dieta alimentar dos pobres e doentes institucionalizados de Coimbra era um privilégio, pois tinham oportunidade de consumir géneros que não estavam acessíveis a todos. Com as devidas reservas, poderemos quase afirmar que este grupo beneficiou dos “prazeres da mesa” para cuidar do corpo.

ANEXO 1

Legados pios de produtos alimentares a pobres e doentes da cidade de Coimbra (séculos XII-XIV)

Data	Beneficiários	Distribuição	Composição do legado				Fonte	
			Pão/ Cereais	Vinho	Carne	Peixe		Não especificado
s/d	Pobres	Missas	X	X	X			ANTT, <i>Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra</i> , 1. ^a inc., DP, mç. 14, n.º 36.
s/d	Cativos	-	X	X				LP: 727.
1110 NOV 9	Pobres	Aniversário	X	X				LP: 67-69.
1110 DEZ 25	Pobres	Aniversário	X	X				LP: 363-364.
1130 JUL	Pobres	Missas	X	X				ANTT, <i>Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra</i> , 1. ^a inc., DP, mç. 5, n.º 2.
1135	Pobres	-	X					LP: 612-613.
1149 MAIO	Pobres	3x/ano	X	X	X			ANTT, <i>Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra</i> , 1. ^a inc., DP, mç. 3, n.º 20.
	Pobres	3x/ano	X	X	X			
1160 ABR	Pobres	Missas	X	X				ANTT, <i>Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra</i> , 1. ^a inc., DP, mç. 14, n.º 29.
1177-1180	Pobres	-	X					LP: 367-368.
1220 MAR	Leprosos	-				X		TEP: 248.
1222 JUL	Leprosos	-					X	TEP: 250.
1240	Pobres	Missas	X	X	X			ANTT, <i>Mosteiro de S. Jorge de Coimbra</i> , 1. ^a inc., mç. 6, n.º 5.
1236 AGO 27	Pobres	-	X					TEP: 260.
1268 MAR 08	Leprosos	-					X	TEP: 303.
1280 JAN 29	Leprosos	-					X	TEP: 319.
1285 MAR 16	Donas doentes (mosteiro de Celas da Ponte)	-					X	TEP: 337-338.
	Donas doentes (mosteiro de Celas da Ponte)	-					X	
	Donas doentes (mosteiro de Celas da Ponte)	-					X	
	Leprosos	-					X	

“Dar de comer a quem tem fome”:
a dieta alimentar dos pobres e doentes de Coimbra na Idade Média

1286 JAN 03	Leprosos	-					X	ANNT, <i>Colegiada de S. João de Almedina de Coimbra</i> , mç. 1, n.º 4.
1292 FEV 16	Leprosos	-				X		ANNT, <i>Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra</i> , 2.ª inc., mç. 4, n.º “Alm. 11, n.º 27, mç. 6”.
1292 DEZ 14	Pobres	Fim do ano	X		X	X		TEP: 341.
1293 FEV 15	Pobres	Sábado, trigésimo, ano					X	TEP: 342.
1294 JUN 09	Pobres envergonhados e outros pobres	Sábado	X				X	ANNT, <i>Cabido da Sé de Coimbra</i> , 2.ª inc., mç. 79, n.º 3399.
	Pobres envergonhados	Trinta dias	X		X			
1296 MAR 19	Pobres	Sábado	X	X				TEP: 359.
	Pobres	Trinta dias	X	X	X			
1297 MAR 23	Pobres envergonhados	Sábado					X	ANNT, <i>Cabido da Sé de Coimbra</i> , 2.ª inc., mç. 58, n.º 2153.
	Pobres envergonhados	Trinta dias	X	X	X			
1303 JAN 27	Leprosos	-					X	ANNT, <i>Cabido da Sé de Coimbra</i> , 2.ª inc., mç. 93, n.º 4457.
1310 AGO 23	Leprosos	-					X	Campos 2012: vol. 2, 120-121.
	Pobres	Sábado	X			X		
	Pobres	Missas do mês	X		X			
	Pobres	Missas do ano	X		X			
1318 JUN 17	Leprosos	-					X	TEP: 405.
a. 1318 JUL 06	Pobres	Sábado	X			X		TEP: 645.
	Pobres	Trinta dias	X	X	X			
1322 JUL 18	Doentes	Matinas	X					TEP: 428.
1322 OUT 27	Pobres envergonhados	-	X		X			TEP: 444.
1324 JUL 13	Pobres	Missas anuais	X		X			TEP: 467.
1331 MAR 15	Donas doentes (mosteiro de Santa Clara)	-				X		ANNT, <i>Convento de Santa Clara de Coimbra</i> , DP, mç. 19, n.º 30.
1132 FEV 19	Leprosos	-					X	PMM: 389-392.

a. 1332 ABR 24	Pobres	Aniversário (17 de agosto)					X	ANTT, <i>Colegiada de S. Pedro de Coimbra</i> , liv. 1, fl. 4v.
1356 ABR 08	Pobres	-	X	X				ANTT, <i>Convento de Santa Ana de Coimbra</i> , mç. 4, s/n.
1364 AGO 23	Pobres	8.º dia da soterração	X			X		ANTT, <i>Cabido da Sé de Coimbra</i> , 2.ª inc., mç. 10, n.º 454.
	Pobres	Ano	X	X				

REFERÊNCIAS

Fontes Inéditas

Coimbra, AUC, *Cofre*, n.º 34.

Coimbra, AUC, *Hospital Real de Coimbra*, IV-2.ª E-7-5-1.

Coimbra, AUC, *Hospital de S. Lázaro*, IV-3.ª-53-3-64.

Lisboa, ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.ª inc., mç. 10, n.º 454.

Lisboa, ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.ª inc., mç. 58, n.º 2153.

Lisboa, ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.ª inc., mç. 74, n.º 2966.

Lisboa, ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.ª inc., mç. 79, n.º 3399.

Lisboa, ANTT, *Cabido da Sé de Coimbra*, 2.ª inc., mç. 93, n.º 4457.

Lisboa, ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 3, n.º 20.

Lisboa, ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 5, n.º 2.

Lisboa, ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 14, n.º 29.

Lisboa, ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 1.ª inc., DP, mç. 14, n.º 36.

Lisboa, ANTT, *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra*, 2.ª inc., mç. 4, n.º “Alm. 11, n.º 27, mç. 6”.

Lisboa, ANTT, *Convento de Santana de Coimbra*, mç. 4, s/n (1356 ABRIL 8).

Lisboa, ANTT, *Convento de Santana de Coimbra*, mç. 4, s/n (1367 OUTUBRO 18).

Lisboa, ANTT, *Convento de Santa Clara de Coimbra*, DP, mç. 19, n.º 30.

Lisboa, ANTT, *Mosteiro de S. Jorge de Coimbra*, 1.ª inc., mç. 6, n.º 5.

Lisboa, ANTT, *Colegiada de S. Pedro de Coimbra*, liv. 1.

Lisboa, ANTT, *Colegiada de S. Pedro de Coimbra*, liv. 4.

Lisboa, ANTT, *Colegiada de S. João de Almedina de Coimbra*, mç. 1, n.º 4.

Lisboa, ANTT, *Colegiada de Santa Justa de Coimbra*, mç. 1, n.º 7.

Fontes Impressas

García y García, A. (ed.) (1982), *Synodicon Hispanum. II. Portugal*, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid.

[TEP] Morujão, M. do R. B. (coord.) (2010), *Testamenta Ecclesiae Portugaliae*

“Dar de comer a quem tem fome”:
a dieta alimentar dos pobres e doentes de Coimbra na Idade Média

(1071-1325), Centro de Estudos de História Religiosa/Universidade Católica Portuguesa, Lisboa.

[PMM] Paiva, J. P. (coord.) (2003), *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, vol. 2, *Antes da Fundação das Misericórdias*, União das Misericórdias Portuguesas, Lisboa.

Reuter, A. E. (1938), *Chancelarias Medievais Portuguesas*, vol. 1, *Documentos de D. Afonso Henriques*, Instituto Alemão da Universidade de Coimbra, Coimbra.

[LP] Rodrigues, M. A. (coord.) (1999), *Livro Preto. Cartulário da Sé de Coimbra. Edição Crítica. Texto Integral*, Arquivo da Universidade, Coimbra.

Estudos

Adamson, M. W. (2004), *Food in Medieval Times*, Greenwood Press, Westport, Connecticut, London.

Beirante, M. A. (1990), *Confrarias medievais portuguesas*, M. A. Beirante, Lisboa.

Beirante, M. A. (2011a), “Para a história da morte em Portugal (sécs. XII-XIV)”, in *Territórios do sagrado: crenças e comportamentos na Idade Média em Portugal*, Edições Colibri, Lisboa, 9-33.

Beirante, M. A. (2011b), “Ritos alimentares em algumas confrarias portuguesas medievais”, in *Territórios do sagrado: crenças e comportamentos na Idade Média em Portugal*, Edições Colibri, Lisboa, 185-197.

Bertran i Roigé, P. (1979), “El menjador de l’Almoina de la Catedral de Lleida. Notes sobre l’alimentació dels pobres lleidatans al 1338”, *Ilerda* 40: 89-124.

Braga, I. D. (2015), *Sabores e Segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume Editora, Coimbra.

Brodman, J. W. (1998), *Charity and Welfare: Hospitals and the Poor in Medieval Catalonia*, University of Philadelphia Press, Philadelphia.

Campos, M. A. A. (2012), *Santa Justa de Coimbra na Idade Média: o espaço urbano, religioso e socio-económico*, 2 vols., Dissertação de doutoramento em História da Idade Média apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Cândido, G. da S. (2014), “«Não destruas por causa da comida a obra de Deus». Restrições e recomendações alimentares na legislação sinodal portuguesa (séculos XIV a XVI)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 14: 133-159.

Cappelli, A. (1988, 6.^a ed.), *Cronologia, cronografia e calendario perpetuo dal principio dell’era cristiana ai nostri giorni: tavole cronologico-sincrone e quadri sinottici per verificare le date storiche*, Ulrico Hoepli, Milão.

Chiffolleau, J. (2011), *La comptabilité de l’au-delà: Les hommes, la mort et la religion dans la région d’Avignon à la fin du Moyen Âge (vers 1320 - vers 1480)*, Éditions Albin Michel, Paris.

Coelho, M. H. da C. (1990), “Apontamentos sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão em Tempos Medievos”, *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI a XVI). I – Notas do Vivier Social*, Livros Horizonte, Lisboa, 9-22.

Coelho, M. H. da C. (1992), “As Confrarias medievais portuguesas: espaços de solidariedades na vida e na morte”, in *Actas da XIX Semana de Estudos Medievales*.

- Estella'92*, Gobierno de Navarra – Departamento de Educación y Cultura, Pamplona, 149-183.
- Coelho, M. H. da C. (2013), *O Município de Coimbra – Monumentos Fundacionais*, Câmara Municipal de Coimbra e Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Cortonesi, A. (2001), “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari (eds.), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, Terramar, Lisboa, 31-41.
- Geremek, B. (1995), *A Piedade e a Força – História da Miséria e da Caridade na Europa*, Terramar, Lisboa.
- Gomes, S. A. (2007), *In Limine Conscriptio. Documentos, Chancelaria e Cultura no Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (Séculos XII a XIV)*, Palimage Editores e CHSC, Viseu.
- Gomes, S. R. F. (2011), *Territórios medievais do pescado do reino de Portugal*, tese de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Gonçalves, I. (2007), “A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média”, in C. G. da Silva (coord.), *História da Alimentação, Turres Veteras*, IX, Edições Colibri/Câmara Municipal de Torres Vedras/Instituto Alexandre Herculano, Lisboa, 49-72.
- Gonçalves, I. (2010), “A Alimentação”, in J. Mattoso (dir.) *História da Vida Privada*, B. V. e Sousa (coord.), *A Idade Média*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 226-259.
- Grieco, A. J. (2001), “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari (eds.), *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos tempos actuais*, Terramar, Lisboa, 83-93.
- Horden, P. (1988), “A Discipline of Relevance: The Historiography of the Later Medieval Hospital”, *Social History of Medicine* 1(3): 359-374.
- Le Blévec, D. (2000), *La part du pauvre: L'assistance dans les pays du Bas-Rhône du XIIIe siècle au milieu du XVe siècle*, 2 vols, École Française de Rome, Roma.
- Le Goff, J. (2008), *La Civilisation de l'Occident Médiéval*, Éditions Flammarion, Paris.
- López Alonso, C. (1986), *La pobreza en la España medieval*, Ministerio de Trabajo y Seguridad, Madrid.
- Macedo, F. P. de (2000), “O Hospital de Santa Isabel junto ao Mosteiro de Santa Clara-Velha de Coimbra”, in C. Amado e L. Mata (coords.), *João Afonso de Santarém e a assistência hospitalar escalabitana durante o Antigo Regime*, Câmara Municipal de Santarém, Santarém, 144-159.
- Marques, A. H. de O. (1978, 3.^a ed.), *Introdução à história da agricultura em Portugal: a questão cerealífera durante a Idade Média*, Cosmos, Lisboa.
- Marques, A. H. de O. (1985), “Pesos e Medidas”, in J. Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. V, Paróquia-Sintra, Livraria Figueirinhas, Porto, 67-72.
- Marques, A. H. de O. (2010, 6.^a ed.), *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana*, A Esfera dos Livros, Lisboa.
- Mollat, M. (2006, 3.^a ed.), *Les Pauvres au Moyen Âge*, Éditions Complexe, Bruxelas.

- Montanari, M. (1993), *El hambre y la abundancia. Historia e cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Barcelona.
- Olivier-Touati, F. (1998), *Maladie et société au Moyen Âge. La lèpre, les lépreux et les léproseries dans la province ecclésiastique de Sens jusqu'au milieu du XIV^e siècle*, De Boeck Université, Bruxelles.
- Rawcliffe, C. (1999), *Medicine for the soul: the life, death, and resurrection of an English medieval hospital, St Giles's, Norwich, c. 1249-1550*, Sutton Publishing, Stroud.
- Rocha, A. R. S. da (2011), *A Institucionalização dos Leprosos. O Hospital de S. Lázaro de Coimbra nos séculos XIII a XV*, Dissertação de mestrado em História da Idade Média apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Rocha, A. R. (2016), “A dieta dos leprosos numa gafaria medieval: o caso de Coimbra”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16: 55-73.
- Rubin, M. (1991), “Imagining Medieval Hospitals: Considerations on the cultural meaning of institutional change”, in J. Barry, C. Jones (eds.), *Medicine and Charity Before the Welfare State*, Routledge, Londres.
- Rucquoi, A. (1984), “Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV^e siècle”, in *Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. I, Aliments et Société, Les Belles Lettres, Paris, 297-312.
- Saunier, A. (1993), “*Le pauvre malade*” dans le cadre hospitalier medieval (France du Nord, vers 1300-1500), Éditions Arguments, Paris.
- Tavares, M. J. P. F. (1989), *Pobreza e Morte em Portugal na Idade Média*, Editorial Presença, Lisboa.
- Varandas, C. P. R. (1999), *A Colegiada de S. Pedro de Coimbra das origens ao final do século XIV: estudo económico e social*, 2 vols., Dissertação de mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

(Página deixada propositadamente em branco)

DE “CALDOS ESFORÇADOS” E “RECEITAS PARA DOENTES”. CULINÁRIA E SAÚDE NO PORTUGAL MODERNO (SÉCS. XVI E XVII)¹

(From “reinforced broths” to “recipes for patients”. Culinary and Health in Modern Portugal (16th and 17th century))

JOÃO PEDRO GOMES

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
Projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia
(jpdrgm@gmail.com)

RESUMO: A Alimentação aparece, desde Hipócrates e Galeno, indissociável da saúde e do bem-estar corporal, numa relação que se alicerçava na formulação da Teoria dos Humores e nas propriedades dos géneros alimentares passíveis de controlar e reorganizar disfunções “humorísticas”, fonte dos males físicos. Mantida praticamente inalterada a matriz hipocrático-galénica no período medieval, verifica-se a partir do século XIV uma latente distinção entre o campo da Alimentação e da Saúde que se acentua nos séculos XVI e XVII. Mais que evidenciar a relação entre Alimentação e Medicina durante os séculos XVI e XVII no espaço metropolitano português, importa dar especial foco à perspetiva quotidiana dessa relação: dos “caldos esforçados” presentes nos livros de receitas aos regimes de alimentação prescritos por médicos, passando pelo consumo de determinados alimentos e preparados alimentares, popularmente conhecidos pelas suas propriedades curativas e/ou restituidoras de força. É no cruzamento de fontes de diversas tipologias que é possível perceber a passagem das práticas e conhecimentos médicos formais para o quotidiano, no que começa a definir-se como uma medicina de cariz popular, caracterizada pela utilização de determinados tipos de dietas e de alimentos cujo objectivo principal seria o de restituir a força ao doente e, em determinados casos, atenuar os sintomas da doença.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Medicina formal, Medicina popular, receituários, Saúde.

ABSTRACT: Food appears, from Hippocrates and Galen, inseparable from health and well-being, in a relationship based on the formulation of the Humor Theory and on the properties of foodstuffs capable of controlling and reorganizing “humoristic”

¹ Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UID/ELT/00196/2013, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

dysfunctions, the source of physical ills. Practically unchanged during the medieval period, the indivisible system of Food-Health shows a latent separation between the two fields of from the fourteenth century onwards, which is accentuated in the sixteenth and seventeenth centuries. Rather than highlighting the relationship between food and medicine during the sixteenth and seventeenth centuries in the Portuguese metropolitan area, the focus of this study is on the daily perspective of this relationship: from “reinforced broths” present in cookbooks to the diet regimens prescribed by doctors and the consumption of certain foods and cooked dishes known for their healing properties and/or force restorers, it is at the crossroads of different typologies that it is possible to perceive the passage from formal medical practices and knowledge to everyday life, in what is beginning to be defined as a popular medicine, characterized by the use of certain types of diets and foods whose main purpose would be to restore strength to the patient and, in certain cases, alleviate the symptoms of the disease.

KEYWORDS: Food, Formal Medicine, Popular Medicine, cookbooks, Health.

O universo alimentar europeu dos séculos XVI e XVII, acompanhando o movimento de renovação e transformação cultural do Renascimento que se inicia no século XV na Itália, conhece consideráveis alterações à sua matriz medieval. Da recuperação dos ideais e parte da cultura científica da Antiguidade Clássica (desconhecida ou esquecida à data), à efervescência económica potenciada pelo desenvolvimento mercantil à escala global, vários foram os fatores que proporcionaram alterações no sistema alimentar, nomeadamente na sua dimensão cultural e social. De todas as transformações ocorridas, a crescente separação do binómio Cozinha-Medicina, que caracterizava o universo alimentar medieval, considerado indivisível, foi a que mais se destacou².

Consequentemente, a análise da relação entre Alimentação-Saúde e Cozinha-Medicina no espaço metropolitano português durante o período moderno obriga a que estes binómios tenham de ser considerados, invariavelmente, na sua intrínseca conexão.

Em traços gerais, o denominado sistema hipocrático-galénico, desenvolvido por Hipócrates (c. 460 a.C. - 370 a.C.) e, mais tarde, por Galeno (129 b.C. - aprox. 210 b.C.), baseava-se na conceção quadripartida do Universo em água, ar, fogo e terra e concebia o funcionamento do corpo humano tendo por base a produção e circulação harmoniosa de quatro fluídos ou humores, cada um caracterizado por duas propriedades ou atributos: bílis amarela (quente e seca), bílis negra (quente e fria), linfa (fria e húmida) e sangue (quente e

² Albala, 2002: 213.

seco)³, cuja harmonia resultava num perfeito estado de saúde, propriedades estas igualmente atribuídas a todos os organismos vivos (animais e vegetais) e a alguns minerais⁴.

Esta conceção, denominada de teoria humoral, garantia à digestão (denominada cozimento) um papel fundamental no nutrimento do corpo, uma vez que era no estômago (em ação conjunta com os outros órgãos) que se dava a transformação dos alimentos em sangue e através do qual as propriedades e qualidades dos alimentos eram absorvidas e distribuídas pelo organismo, preservando-se assim o equilíbrio humoral⁵. Desequilibrando-se, aparecia a doença⁶, que era combatida através de sangramentos e purgas (extração de fluidos em excesso), ingestão de preparados medicamentosos, adoção de regimes alimentares (dietas) ou, mais raramente, através da cirurgia. O fim último era o de restituir o equilíbrio entre os humores e alcançar uma vida saudável que, no entender de Hipócrates, passaria essencialmente por uma correta alimentação combinada com prática moderada de exercício físico, num conceito que seria definido pelo médico grego como *diata*⁷.

A perpetuação desse sistema hipocrático-galénico ao longo do período medieval no território europeu deveu-se aos médicos e cientistas árabes, com especial destaque para o médico persa Ibn Sina (c. 980 - 1037), conhecido na Europa Ocidental como Avicena. Conhecedor das obras das autoridades greco-romanas como Hipócrates e Galeno⁸ e adquirindo novos conhecimentos através da prática médica, vai redigir uma obra denominada *Cânone*, um compêndio de Medicina composto por cinco volumes e que rapidamente se difundiu por todo o Império Muçulmano como obra de referência para

³ A sistematização do sistema humoral e a descrição dos quatro atributos (quente, frio, seco e húmido), com raízes nos filósofos naturalistas, é desenvolvida por Hipócrates e aparece sintetizado na obra *Do regime* (Vict. 1.3.1 - 1.4.3) onde se identificam já alguns dos binómios de atributos que caracterizavam uma considerável quantidade de alimentos (Vict. 2.39.1 - 2.56.8). No entanto, a teoria que enuncia a existência de quatro humores e seus atributos é formulada na obra *Da Natureza do Homem* (Nat. Hom. 4-5) e plenamente desenvolvida e sintetizada por Galeno na obra *Das Faculdades Naturais*.

⁴ Descrevendo mais de 600 plantas e suas propriedades e mais de um milhar de preparados medicamentosos, *Da Matéria Médica* de Dioscórides (40-90 b.C.) constituiu-se como obra médica e farmacológica de referência durante o período medieval e moderno (Osbaldeston e Wood 2000).

⁵ Galeno, *Das Faculdades Naturais*, 1. 10.

⁶ Stelmack e Stalikas 1991: 258. A origem dessa instabilidade era atribuída tanto a desvios alimentares (por deficiência ou por excesso) como à exposição indevida do indivíduo a elementos naturais e até a fatores intrínsecos a este como a idade, a localização geográfica e o género do indivíduo (Hipócrates, *Do Regime* 1.2.2 e 3.67.2).

⁷ Hipócrates, *Do Regime* 1.2.2. Para estudo aprofundado do contributo de Hipócrates para a dietética ver Soares 2013.

⁸ Afnan 1958: 60-61.

a prática médica, chegando à Península Ibérica (o Al-Andaluz) e onde é traduzido para Latim por Gerardo de Cremona (c. 1114-1187), em Toledo⁹.

É esta versão latina da obra que, no espaço europeu cristão, rapidamente se difundiu, beneficiando do carácter compacto que a caracterizava e que permitia um fácil e rápido acesso às teorias médicas das autoridades greco-latinas¹⁰. Por estas razões, o *Cânone*, já no século XIII, adotado como obra obrigatória e de referência no curso de Medicina na Universidade de Bolonha¹¹, constituiu-se como uma das maiores obras de influência na Medicina europeia até ao século XVII¹².

No território português, apesar do pouco conhecimento que se tem sobre a formação médica medieval¹³, é seguro afirmar que as obras de Avicena e outros médicos árabes eram conhecidas e estariam disponíveis em alguns núcleos monacais e, portanto, também os conhecimentos de Hipócrates e Galeno eram transmitidos em contexto universitário¹⁴.

No período moderno, as reformas do ensino e da prática médica empreendidas por D. João II (1455-1495) e D. Manuel I (1469-1521)¹⁵ cimentaram a importância das autoridades clássicas e medievais nos currículos universitários de Medicina¹⁶. Assim parece atestarem os estatutos da Universidade de Coimbra de 1559, onde se definia que, nas cadeiras da Faculdade de Medicina, deviam ser feitas leituras das obras de Galeno (na “cadeira prima” ao longo de três anos e mais um ano prático, na “cadeira de nona” ao longo de quatro anos e na “cadeira de Anatomia”), Hipócrates (“cadeira de véspera”, durante quatro anos) e Avicena (“cadeira de terça”, durante quatro anos)¹⁷.

As reformas curriculares posteriores empreendidas pelo poder régio ao longo dos séculos seguintes não provocaram alterações de grande mote e a doutrina hipocrático-galénica só seria paulatinamente afastada dos programas universitários a partir do reinado de D. João V¹⁸, verdadeiramente se

⁹ Glick, Livesey e Wallis 2005: 191.

¹⁰ McGinns 2010: 288; Albala 2002: 14-23;

¹¹ Moosari 2009: 6.

¹² Moosari 2009: 6.

¹³ A prática da Medicina estaria maioritariamente reservada à classe eclesiástica e às comunidades monacais (Silva 2002a: 239).

¹⁴ Veja-se, por exemplo, a existência (e empréstimo) de manuscritos de autores árabes e cristãos na Livraria do Mosteiro de Santa Cruz, em Coimbra, que atesta a disponibilidade e acessibilidade a estes textos a partir, pelo menos, do século XIII (Santos 2012: 50-51). Para um estudo mais detalhado do ensino e prática médica na alta idade média português ver Silva 2015.

¹⁵ Nas quais a fundação do Hospital Real de Todos-os-Santos desempenhou um importante papel, nomeadamente na inclusão da componente prática de cirurgia durante o período de formação universitária (Silva 2012a: 241).

¹⁶ Rodrigues e Fiolhais 2013; Silva 2002a: 242.

¹⁷ Cap. 106 a 110 dos Estatutos da Universidade de Coimbra de 1559 (Leite 1963: 295-302).

¹⁸ Em 1710, Francisco da Fonseca Henriques, médico de D. João V, propõe diversas revisões à “medicina galénica” praticada pelos seus pares, indicando mesmo que, no caso específico do

consolidando com a reforma pombalina, inspirado no pensamento reformista de Luís António Verney (1713-1792) e encabeçada por Ribeiro Sanches (1699-1782) em 1772¹⁹, assistindo-se a uma valorização das disciplinas da Cirurgia e da Farmacopeia Química.

I. AGENTES E VIAS DE ACESSO À CURA

Em Portugal, paralelamente ao território europeu, a prática de Medicina, de matriz greco-romana, esteve associada durante o período medieval a duas esferas distintas: de um lado, um grupo de letrados, maioritariamente de origem eclesiástica²⁰, que adquire formação médica formal em ambiente escolar/universitário no estrangeiro (nomeadamente nas universidades de Salerno²¹ e de Bolonha²²) ou em território nacional, após a criação do Estudo Geral por D. Dinis em 1290²³, comumente denominados de físicos²⁴; do outro lado, um outro numeroso grupo de indivíduos sem formação formal que adquirem conhecimentos e experiência na arte de curar através da prática junto de clínicos formados²⁵. A presença e importância destes no quotidiano português é inegável, como denunciam as sucessivas disposições régias para a certificação e legalização desses profissionais e consequente perseguição e punição dos considerados inaptos à prática médica²⁶, tidos como bruxos ou curandeiros. Este segundo grupo de profissionais não certificados desempenhava, junto de populações menos urbanizadas, uma importante ação, uma vez que seriam os únicos agentes de cura disponíveis nesses aglomerados, como se depreende da queixa apresentada pelo Povo ao rei D. Afonso V, nas Cortes de Coimbra de 1472, contra as pesadas multas que o físico-mor e o cirurgião-mor impunham quando “sabem que alguma velha cura com ervas e palavras santas ou alguns outros homens que curam pelo amor de Deus e fazem muito proveito ao povo em leves curas”²⁷.

processo digestivo, os alimentos no estômago não se cozem mas são transformados, por meio do ácido, em nutrientes (Henriques 1710: 119).

¹⁹ Silva 2002b.

²⁰ A origem social dos físicos portugueses formados em instituições universitárias evidencia uma crescente laicização desse grupo de profissionais a partir do século XIV (Silva 2015).

²¹ Responsável pelo “renascer” da Medicina no século XI, ligada à importante atuação de Constantino, o Africano, como tradutor de obras árabes (Silva 2015, 25-26).

²² Vieira 2012: 412.

²³ Silva 2015:83.

²⁴ Sobre a evolução e prevalência do conceito de “físico” durante a Idade Média, ver Silva 2015.

²⁵ Gonçalves 1965: 70.

²⁶ D. Afonso IV terá emitido, em 1338, a obrigatoriedade de exame a todos os que quisessem praticar medicina; D. João I, em 1430, alude à falta de formação de muitos dos praticantes da arte de cura e D. Afonso V, em 1443, ordena a renovação de todas as cartas de licença, garantindo amplos poderes ao físico-mor e cirurgião-mor nesta certificação (Gonçalves 1965: 71-73).

²⁷ Dias 2014: 215.

É a partir do século XV que a prática médica, antes concentrada em elementos das comunidades monásticas e eclesiásticas, extravasa paulatinamente o contexto da caridade e hospitalidade religiosa²⁸, instalando-se com maior fulgor em contexto laico e operada tanto pelo crescente grupo de físicos formados nas instituições universitárias europeias e nacionais (os clínicos “certificados”), como pelos práticos ilegais, curandeiros. Assim, o acesso à cura e aos conhecimentos médicos, durante o período moderno, apresenta-se como um heterogéneo e complexo universo, onde Ciência, Experiência e Superstição se misturavam²⁹.

Nos finais do século XV e inícios do século XVI, a prática de Medicina vai, assim, apresentar uma maior complexidade de agentes de cura e vias de acesso, acrescentando-se a esta equação um conjunto de determinações sociais, onde o estatuto social que o indivíduo detinha ou pretendia atingir era fator determinante na escolha da via e agentes a que se recorria: os indivíduos que pertenciam (ou desejavam associar-se) aos estratos socialmente mais elevados (e financeiramente melhor providos) não recorriam às instituições de assistência, uma vez que o acesso a estabelecimentos dessa natureza, gratuito, estava geralmente reservado àqueles que não podiam custear o seu tratamento junto de um profissional particular, destinando-se, por isso, a desvalidos e pobres³⁰. Recorrer a eles seria, por um lado, um agravo à condição social de indivíduos socialmente bem posicionados e, por outro, a confirmação da baixa condição social de outros indivíduos, expondo a falta de meios financeiros próprios para custear o seu tratamento³¹.

Ainda que uma considerável parte da população apenas pudesse aceder à cura através do circuito caritativo, o circuito “privado” encontrava-se bem estruturado, nomeadamente nos pólos urbanos, onde o doente, desde que provido de meios financeiros, acedia com relativa facilidade aos profissionais de saúde e cujo universo compreendia cerca de dez profissões distintas, entre físicos (médicos), boticários, sangradores e parteiras e cujo acesso pode ser percebido, em traços gerais, nos regimentos profissionais de cada ocupação.

Desde logo, o regimento do físico-mor, na sua versão revista de 1521³², evidencia a posição de superioridade que esse profissional detinha em relação a todas as outras profissões: o físico-mor, normalmente um médico régio,

²⁸ Gomes 2012: 13-14.

²⁹ Considere-se ainda a divulgação e prática alargada da Astrologia em Portugal, que introduz maior complexidade ao universo da cura no período moderno (Pastore 2014).

³⁰ Marques 1989:13.

³¹ Esta conceção obrigava determinados indivíduos a recorrerem a estas instituições sob o anonimato, sendo comum figurarem nos registos de entradas doentes anónimos, apenas se registando a entrada de uma “pessoa envergonhada” (Araújo 2014: 37).

³² Citado como *Regimento* 1521. Para uma análise mais profunda do carácter revolucionário desse regimento, ver Abreu 2010: 98-99.

juntamente com a equipa de médicos da corte, era responsável pelo exame de todos os físicos do reino e pela consequente autorização para poderem praticar a arte da Medicina (devendo os candidatos ser obrigatoriamente licenciados em Medicina). A este colégio de profissionais régios era ainda garantida a regulamentação da atividade dos boticários, profissionais responsáveis pela produção e venda de mezinhas, que ficavam proibidos de as vender sem “receitas do físico”³³. Percebe-se, assim, que o paciente apenas poderia consultar o boticário após a consulta com o físico, adquirindo àquele os remédios exclusivamente prescritos por este e aos preços estipulados pelo boticário da Corte³⁴.

Ainda que aos cirurgiões, durante o século XVI, fosse vedada a atividade de “curar de física” sem ter carta de atividade passada pelo físico-mor³⁵, através do alvará de 15 de novembro de 1623 aqueles profissionais passam a ficar autorizados a passar receitas, ainda que limitadas a determinados produtos “de que só eles podem usar em casos de cirurgia”³⁶.

A superioridade do físico sobre os demais profissionais de saúde sai reforçada no regimento dos ofícios mecânicos da cidade de Lisboa, publicado em 1571³⁷, prevendo que boticários³⁸, sangradores³⁹ e cristaleiras⁴⁰ apenas poderiam aplicar as suas terapêuticas mediante receita do físico ou, no caso do sangrador, do cirurgião⁴¹.

Assim, fica claro que qualquer que fosse a natureza da doença, o processo de tratamento iniciava-se quando o paciente se dirigia a um físico particular (ou instituição), cabendo a este a responsabilidade de examinar, diagnosticar e providenciar a cura através dos tratamentos mais indicados, contando para isso com o auxílio de outros profissionais especializados, para quem deveria direcionar o doente.

Ainda que seja difícil perceber a relação quotidiana entre paciente e físico, por falta de documentação, as *Centúrias de Curas Medicinai*s⁴² de Amato Lusitano (1511-1568) apresentam-se como um dos exemplos mais paradig-

³³ *Regimento* 1521: 196.

³⁴ *Regimento* 1521: 196.

³⁵ *Regimento* 1521: 197.

³⁶ *Colleção Chronologica* 1855: 105. Ainda que se ateste a possibilidade dos cirurgiões passarem determinadas receitas, esta classe profissional foi, durante todo o período moderno, socialmente inferior à dos físicos (Abreu 2014: 111).

³⁷ Citado como *Regimento* 1572. Note-se que nem a profissão de físico nem de cirurgião estão contempladas neste regimento, denunciando a distinção social desses dois ofícios considerados não-mecânicos e, por isso, mais nobres.

³⁸ *Regimento* 1572, Capítulo 68.

³⁹ *Regimento* 1572, Capítulo 70.

⁴⁰ *Regimento* 1572, Capítulo 72.

⁴¹ *Regimento* 1572: 214.

⁴² Foi utilizada a tradução de Firmino Crespo, citada pelas *Centúrias* utilizadas.

máticos do processo de tratamento da doença por ser uma descrição de casos. No prólogo da primeira *Centúria* explicita a importância da entreajuda entre paciente e médico, essencial no combate à doença, afirmando que é “dever do doente resistir à doença, juntamente com o médico, visto que este e a doença se combatem mutuamente e, por assim dizer, lutam e pelem entre si.”⁴³

É, no entanto, necessário ter em consideração o perfil dos pacientes do médico luso e, conseqüentemente, o teor da sua obra. Amato Lusitano era um dos médicos mais prestigiados do seu tempo, atendendo pacientes dos mais elevados estratos sociais, nomeadamente proeminentes figuras da sociedade italiana e grega como, por exemplo, o papa Júlio III⁴⁴ e seus familiares. As visitas domiciliares, a preparação de mezinhas e refeições e até o regular acompanhamento e observação da evolução do doente não eram, portanto, estranhos à prática médica de Amato. Por contraste, o acesso “popular” seria menos personalizado.

O regimento do Físico-mor de 1521 previa ainda, em sintonia com disposições régias anteriores, que “homens ou mulheres que pela ventura curem algumas enfermidades por experiência ou por regimento”⁴⁵ possam ser examinados e considerados aptos para a prática médica, atestando a coexistência de físicos com e sem formação universitária formal⁴⁶ aos quais os indivíduos com capacidade financeira recorriam em caso de doença, pagos de acordo com os preços estabelecidos, estando mesmo proibida a realização de avenças entre físicos e doentes⁴⁷ para evitar o enriquecimento ilícito dos profissionais. No entanto, nesta relação, os pacientes estavam também protegidos do abuso e más práticas profissionais, sendo-lhes reservado, no regimento, o direito de reclamação por “má cura”⁴⁸.

Apesar de mal conhecido, um vasto grupo de pessoas dedicava-se à prática ilegal de cuidados, uma vez que, formalmente, não eram considerados aptos à prática médica e, por tal, perseguidos. Usando de rezas, orações, rituais e administrando emplastos, óleos e tisanas, eram conhecidos como curandeiros,

⁴³ *Centúria I*: 29.

⁴⁴ *Centúria V*, Cura XXIX: 219. Amato Lusitano, à data da produção das *Centúrias*, estava exilado em Roma, Ancona e Salonica, onde veio a falecer em 1568.

⁴⁵ Regimento 1521: 194. O papel do físico-mor na fiscalização da prática médica foi muito instável, confrontando-se por diversas vezes com outros dois pólos de poder profissional, a Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra e o Hospital Real de Todos-os-Santos. Veja-se em Abreu 2014 os conflitos entre as três instituições durante o período moderno.

⁴⁶ A existência simultânea de duas categorias de profissionais correspondentes, isto é, físicos com formação universitária e físicos com formação “empírica”, resultou numa considerável produção legislativa que, na maior parte dos casos, intensificou a polarização de atitudes entre a Físicatura-mor, a Universidade de Coimbra e o Hospital de Todos-os-Santos (Silva 2002a: 244).

⁴⁷ Regimento 1521: 644.

⁴⁸ Regimento 1521: 644.

saludadores ou feiticeiros⁴⁹ a quem uma parcela das populações recorria, por falta de meios para pagar a um físico licenciado ou pela ausência dessa figura na região (causa que estará na origem da maior parte do acesso a estes agentes) ou, até, pela ineficácia dos métodos formais: por exemplo, em 1754, Inês do Carmo, forra, assumiu perante o Tribunal da Inquisição que tinha curado uma mulher, que a ela acorreu, de dores de cabeça “sem que lhe abrandassem os remédios que o médico lhe aplicara”, receitando-lhe vinho morno com alecrim e “uns pós que ela tirava do seio embrulhado em um papel”⁵⁰.

2. AS TERAPÊUTICAS: O PAPEL DA ALIMENTAÇÃO NO PROCESSO DE CURA

Apesar de a documentação não evidenciar com clareza os contornos dos serviços médicos mais populares, depreende-se que os clínicos em geral prescreviam aos doentes “leves curas”⁵¹, das quais faziam parte sangrias e clisteres complementados com “receitas”, dietas e regimes alimentares e, eventualmente, fármacos. As *Centúrias de Curas Mediciniais*, com as reservas enunciadas, parecem demonstrá-lo: a extração de humores em excesso ou alterados era feita através das sangrias, purgas e clisteres, e a reposição dos humores em défice e estados desregulados era alcançada através de dietas prescritas, remédios simples e compostos e, em casos extremos, recorrendo à cirurgia. Apresentando melhoras, o doente passava então por um processo de convalescença⁵² onde a alimentação, prescrita pelo físico, desempenhava um importante papel em todo o processo de cura (quando não era mesmo a origem da doença): possibilitava a prevenção da doença, permitia a identificação da doença (com a supressão ou inclusão de determinados alimentos e respetiva reação do doente), auxiliava na luta contra esta e potenciava a recuperação do doente após aquela ser “vencida”⁵³.

Os numerosos exemplos de regimes e de preparados culinários aconselhados por Amato Lusitano a doentes, nas mais variadas fases das doenças, atestam a centralidade e a transversalidade da alimentação nos processos de cura indicado pelos físicos⁵⁴. De “boa e cuidada dieta” a caldos e confeições restauradoras, passando por decoctos e tisanas, a alimentação constituía, assim, elemento essencial tanto no combate ao desequilíbrio humoral que originava a doença, como na manutenção e preservação da harmonia dos humores, isto é, a Saúde.

⁴⁹ Paiva 2002.

⁵⁰ apud Calainho 2012: 163.

⁵¹ Dias 2014: 215.

⁵² O período de convalescença revelava-se de tal forma importante que existiam, para o efeito, enfermarias nos hospitais destinadas apenas à convalescença de doentes (Lopes 2012: 148).

⁵³ *Centuria* I: 29-30.

⁵⁴ Veja-se, para uma sistematização dos usos de preparados culinários nas *Centúrias*, Cunha 1997.

No entanto, a especificidade social dos pacientes de Amato resultava que, nos tratamentos indicados e ministrados nas *Centúrias*, variadas vezes eram incluídos produtos exóticos como ouro, pérolas, safiras ou âmbar, entre muitas dezenas de “drogas” raras, às quais se reconheciam diversas propriedades médicas. O próprio médico português reconhece que receitava diferentes medicamentos conforme as posses do doente quando, expondo o caso de Margarella Scallia, explicita que “como era uma mulher rica, receitávamos-lhe remédios caros e complicados.”⁵⁵.

Dessa forma, tanto os medicamentos como os regimes alimentares indicados nos sete livros das *Centúrias* não ilustram uma prática médica generalizada mas sim direcionada para uma tipologia de pacientes de elevado estatuto social: ao mesmo tempo que correspondem a preceitos e técnicas médicas comuns na Medicina quinhentista⁵⁶ e filiadas na matriz greco-romana e árabe, destacam-se das terapêuticas mais populares, nomeadamente nos produtos de botica e nos alimentos prescritos, que não eram acessíveis a todos, denunciando uma adaptação do receituário, por parte do médico, a doentes com capacidade financeira para suportar os gastos com esses produtos de qualidade.

O papel da Alimentação como agente de prevenção da doença destacava-se já, durante o período medieval, num particular tipo de literatura de cariz “leigo”: do primeiro regime de saúde europeu, o *Regimen Sanitatis Salerni*, passando pelo *Tesouro dos Pobres*, atribuído ao português Pedro Hispano (1217-1277) até aos apontamentos médicos de D. Duarte no seu *Livro dos Conselhos*, a denominada literatura dietética e higienista proliferaria um pouco por toda a Europa medieval e moderna, atribuindo sempre um lugar de destaque à componente alimentar⁵⁷.

O *Livro dos Conselhos de D. Duarte*⁵⁸ é uma das fontes portuguesas que melhor exemplifica essa valorização da Alimentação num contexto de medicina doméstico. O manuscrito, atribuído ao rei D. Duarte e produzido provavelmente nas décadas de 20 e 30 do século XV⁵⁹, compreende vinte e três textos que inquestionavelmente se associam à preparação de produtos farmacológicos: receitas (“receptas” e “mezinhas”) para dor de olhos, dor de estômago, para o peito de parturientes, perturbações intestinais, dor de dentes, dor de ossos, peste, febres e gota e algumas indicações (“regimentos”) para fazer e tomar “pós de texugo” e ter “boa compleição”. Ainda que uma considerável parte dos produtos empregues remetam e confirmem o contexto

⁵⁵ *Centúria IV*, Cura XI: 34.

⁵⁶ Amanto Lusitano forma-se em Medicina na Universidade de Salamanca em 1529 (Silva 1990: 298).

⁵⁷ Albala 2002: 23-26.

⁵⁸ Edição consultada de Dias 1982.

⁵⁹ *Livro dos Conselhos*: VII.

aristocrático da produção do documento (como atesta a presença de açafião, açúcar, canela e outras drogas), este não deixa de constituir uma importante fonte para a identificação de uma “medicina doméstica”.

Não deixa de ser curioso, inclusive, que dentro dos vinte e três textos esteja presente a transcrição de uma carta enviada pelo Doutor Diogo Afonso onde este apresenta alguns esclarecimentos, a pedido do monarca, sobre “como se fazem e dão os pós contra a pestenença”⁶⁰. Das indicações dadas para a produção e consumo destes, o médico afirma que “vi livros de física e filosofia e conferi e debati muito com quantos físicos achei bem entendidos e de feito comecei de livrejar onde antes de todo era cego”, encontrando “remédios naturais com os quais concordam os físicos e já com eles guarneceram dois que os somente fizeram”⁶¹.

Assiste-se, portanto, a um raro exemplo da passagem de preceitos da medicina formal para a medicina informal, onde uma informação médica de cariz estritamente livresco ultrapassa a barreira da teoria, passando a ocupar um lugar no espaço doméstico.

Neste mesmo documento encontramos ainda um curioso regimento, cuja autoria se atribui ao próprio monarca, denominado “Regimento que fez o muito claro senhor rei D. Duarte”⁶², onde se define um conjunto de normas alimentares para “quem tal estômago tem que lhe cria fleuma e alguma vez se destempera por ela”⁶³, manifestando, mais uma vez, a intrínseca relação entre Saúde e Alimentação.

Ainda que estes preceitos e regras circulassem em contextos privados tanto na sua versão manuscrita como em impressas escritos em Latim, apenas no século XVII se identificam, no território português, as primeiras edições impressas dedicadas à dietética e medicina informal em língua vernácula⁶⁴ e que, à data, estariam em sintonia com o fenómeno europeu da paradoxal formalização e institucionalização desse conhecimento em regimes de saúde e compêndios médicos, em línguas vernáculas⁶⁵.

Destacam-se três obras seiscentistas, duas de pendor marcadamente dietético/médico e uma farmacopeia: o *Regimento para conservar a saúde e a vida*, de Francisco Solis da Fonseca⁶⁶, os *Desenganos para a Medicina ou, Botica para todo o pai de famílias*, uma farmacopeia publicada por Gabriel Grisley⁶⁷ e a *Luz da Medicina, práctica racional e methodica*, de Francisco

⁶⁰ *Livro dos Conselhos*: 93.

⁶¹ *Livro dos Conselhos*: 94.

⁶² *Livro dos Conselhos*: 253-256.

⁶³ *Livro dos Conselhos*: 253.

⁶⁴ Castro 2009: 264-265.

⁶⁵ Albala 2002: 37.

⁶⁶ Fonseca 1626 (1.ª edição).

⁶⁷ Grisley 1656 (1.ª edição).

Morato Roma⁶⁸ apresentam-se como as primeiras impressões vernaculares de compêndios e regimes de saúde em Portugal e que, de alguma forma, representam o intensificar da divulgação de preceitos e conhecimentos oriundos do universo médico formal no quotidiano e cujo processo se intensifica no decorrer do século XVIII⁶⁹, com a divulgação de farmacopeias “nacionais”⁷⁰ e outros compêndios.

Em todas estas obras é possível detetar a importância dada à Alimentação. No capítulo III do *Regimento para conservar a saúde e a vida*, “Da comida e bebida”⁷¹, considera-se que, sendo a comida o que nos nutre, é importante que seja de qualidade, sobrepondo-se mesmo à qualidade do ar e da localização geográfica do indivíduo, dois elementos de suma importância para a harmonia física do corpo⁷².

Francisco Morato Roma, numa visão mais técnica, em *Luz da Medicina* considera a Dieta como essencial no processo de cura, considerando que os regimes alimentares prescritos aos doentes constituem uma seção separada da prática médica, a “Diathetica”, como “a primeira parte da prática [médica], e a mais necessária para conservar a saúde presente aos que tem e para restituir a perdida aos enfermos”⁷³, capaz de proporcionar a cura, evitando purgas e sangrias⁷⁴.

De natureza distinta, a farmacopeia popular, de Gabriel Grisley, evidencia a popularização de determinados processos médicos e produtos de botica, como a preparação de mezinhas e águas destiladas, que a par da alimentação contribuíam para a construção de um saber médico não-formal. *Desenganos para a medicina ou botica para todo o pai de família*, publicada em 1656, apresentava-se como um pequeno guia de ervas e suas propriedades para todas as maleitas, desde remédio para cavalos a senhoras “que desejam de parecer formosas”⁷⁵. Usadas na confecção de tisanas, caldos ou simplesmente cozinhadas, as aplicações quotidianas para as 260 plantas elencadas são diversas como, por exemplo, o caldo de couves com galo velho, que “sara a cólica e dores de tripas, é muito proveitoso para a pedra dos rins e achaques

⁶⁸ Roma 1664 (1.ª edição).

⁶⁹ Barreiros 2014: 56-57.

⁷⁰ Em 1704, Frei Caetano de S. António, administrador da botica do mosteiro de S. Vicente de Fora, publica a *Pharmacopeia Lusitana*, colocando à disposição de todo o letrado os métodos e fórmulas de preparação de medicamentos simples e compostos, constituindo-se esta como a primeira farmacopeia portuguesa impressa, ainda que não oficial.

⁷¹ Fonseca 1626: 19-34.

⁷² Fonseca 1626: 20-22.

⁷³ Roma 1753: 3.

⁷⁴ Roma 1753: 3.

⁷⁵ Grisley 1656: Prólogo.

do fígado e baço”⁷⁶ ou a salsa, que adicionada ao caldo de galinha, “é de grande proveito às paridas”⁷⁷.

A medicina “popular” irá, inclusive, registar uma ampla divulgação no meio urbano durante o século XVIII, como evidencia a prolixa edição de obras e compêndios de mezinhas e anúncios a curas milagrosas para um vasto leque de enfermidades na *Gazeta de Lisboa* por parte de charlatões e curandeiros⁷⁸.

Regista-se, portanto, durante os séculos XVI e XVII, ao nível do processo da cura, a existência de duas práticas paralelas: uma prática médica formal, adquirida através de estudos universitários e executada por físicos, e uma prática não-formal, popular, adquirida através da experiência e executada quer por “práticos” quer pelo próprio doente, distinguindo-se não tanto pelos processos médicos utilizados mas sim pelo contexto da sua aplicação, diretamente dependente do estatuto social dos doentes que, por sua vez, influenciavam o tipo de procedimentos a aplicar e os produtos de botica a prescrever. Em ambas é inequívoca a presença e a importância da Alimentação como meio de alcançar a saúde.

3. DOS CALDOS E RECEITAS: SAÚDE E ALIMENTAÇÃO NO QUOTIDIANO

3.1. “Dietas” e “receitas”: a prescrição de alimentos

Ainda que a documentação não destaque, de modo inequívoco, o papel da Alimentação no processo de cura dos doentes no seu registo não-formal (contrariamente ao lugar de destaque que ocupa na literatura médica e farmacopeica da época), é possível coligir alguns dados que permitem perceber o lugar de determinados alimentos e preparados culinários na hierarquia de bons alimentos, de alimentos salutareos e que, por transmissão e tradição, passam a participar quer do processo de cura quer da convalescência do indivíduo.

A intrínseca relação entre Alimentação e Saúde na esfera não formal do processo de cura pode já ser detetada nos denominados “livros de segredos” que, a partir do século XV, se difundem um pouco por todo o território europeu. Pequenos livros de pergaminho e, posteriormente, de papel, de cunho pessoal (ainda que, em grande parte dos casos, produzidos em contextos institucionais, nomeadamente mosteiros⁷⁹), constituíam-se como miscelâneas onde se registava um vasto leque de anotações, desde receitas e indicações culinárias a conselhos e preparados médicos, passando por mezinhas e, até, indicações agrícolas e preparados cosméticos⁸⁰.

⁷⁶ Grisley 1656: 46.

⁷⁷ Grisley 1656: 38.

⁷⁸ Braga 2002.

⁷⁹ Laurioux 1988: 65.

⁸⁰ Laurioux 1988: 61 e Braga 2015: 41.

No território português, o já referido *Livro dos Conselhos de D. Duarte* apresenta-se como um exemplo paradigmático desse género de registo. Ainda que a componente culinária não seja explícita, é possível identificar algumas indicações dietéticas a par das mezinhas indicadas, nomeadamente no “Regimento que fez o muito claro senhor rei D. Duarte”⁸¹ e no “Regimento que o homem deve de ter para haver em pouco tempo boa lena, e é este o qual deu a El Rei Nosso Senhor Mossem João Marsala e lhe disse que o houvera de Seniscal de França”⁸² onde se registam alimentos e preparados culinários salutareos (carne de carneiro assada e aves e açúcar rosado) ou prejudiciais à saúde (“viandas de leite” e “viandas húmidas assim como cerejas, pêssegos e ostras”⁸³), exibindo também elementos que permitem identificar a associação de determinados preparados culinários ao combate a doenças, como o caso da “Receita das mezinhas que prestam para a corrença segundo os remédios que a Fernão da Silva foram feitos, primeiramente no começo da dita corrença” onde se aconselha a ingestão de “fígado de bode [*cabrom*] muito assado e lançado no forte vinagre vermelho [...] com bolos abiscoitados ou com outro biscoito qualquer”⁸⁴.

Constituindo mais uma evidência da profunda relação entre Saúde e Alimentação, este exemplo expõe igualmente o processo de transmissão de um conhecimento médico formal para o domínio quotidiano não-formal, onde uma aplicação terapêutica bem-sucedida a um doente se transforma em “mezinhas que prestam”, passíveis de ser utilizadas por outros indivíduos afetados pela mesma enfermidade.

A documentação do período moderno evidencia um curioso processo onde se deteta essa relação, na medida em que os físicos, regularmente, passavam “receitas” a doentes onde lhes prescreviam, a par de mezinhas de botica, determinados alimentos. O livro de despesa da casa de D. Catarina (1507-1578), referente a maio de 1571⁸⁵, regista gastos com “receitas” para um considerável número de moradores da Casa da Rainha, como a compra de carneiro com a mulher e filho do reposteiro Gaspar Nunes “por uma receita feita neste dia”⁸⁶, ou galinhas para cinco damas “por duas receitas do primeiro dia deste mês até dez dias dele”⁸⁷.

Se para estes casos, entre outros, a informação muito genérica destas “receitas” não permite perceber a aplicação terapêutica desses produtos, para

⁸¹ *Livro dos Conselhos*: 253.

⁸² *Livro dos Conselhos*: 268.

⁸³ *Livro dos Conselhos*: 253.

⁸⁴ *Livro dos Conselhos*: 261.

⁸⁵ Candido 2014.

⁸⁶ Candido 2014: 184.

⁸⁷ Candido 2014: 184.

outras despesas temos uma informação mais detalhada, como um curioso documento de 1609 que regista idênticas “receitas” destinadas a soldados e forçados doentes de algumas embarcações espanholas atracadas no porto de Lisboa, assinalando-se um rol de vários produtos alimentares receitados pelo “Doutor Matos” necessários ao tratamento e recuperação dos doentes⁸⁸.

Receitar alimentos seria, portanto, prática comum nas prescrições médicas e, de entre os produtos indicados, é possível definir quatro grupos principais: a carne, as leguminosas, as frutas secas e o açúcar.

3.1.1. A galinha

A indicação de galinha como alimento medicinal a alguns dos trabalhadores associados à Casa de D. Catarina não apresenta novidade: já Aristóteles faz menção à fácil digestão da carne de galinha, indicando-a como saudável⁸⁹, ideia perpetuada ao longo do período medieval como indicia o *Livro sobre a Conservação da Saúde*, onde se considera que o caldo de galinha (*ius gallinarum*) “é muito alimentar, tempera os humores e provoca uma digestão muito rápida”⁹⁰. A alta consideração pelas propriedades salutares desse animal (quente e húmido) aparece ainda registada na *Ancora Medicinal* (1731) de Francisco da Fonseca Henriques, afirmando-se que “Entre as aves tem a galinha o primeiro lugar porque é bom alimento, assim para sãos como para doentes”⁹¹, gabando-lhe as “muitas virtudes medicinais”⁹².

No território lusófono, a galinha, nomeadamente o caldo feito com a sua carne, adquiriu a particularidade linguística e cultural de se associar ao conceito de canja, ainda que originalmente o vocábulo designe um caldo de arroz temperado: é Garcia da Orta que refere, pela primeira vez, o termo, aludindo à água da cozedura do arroz “a que eles [índianos] chamam de cãje” e à qual o médico português, num espírito de sincretismo e adaptação, acrescentava “frango delido”⁹³. Francisco Pyrard⁹⁴, já no início do século XVII, testemunha a presença dessa canja (na sua formulação original indiana de água da cozedura do arroz) na alimentação dos doentes do Hospital de Goa, prática que, tal como se verificava em Portugal, teria já ultrapassado o

⁸⁸ Silva 1975 e 1977.

⁸⁹ Arist. Nic. 6.7.7.

⁹⁰ Pereira 2013: 476. Optámos por não utilizar a tradução da autora de *ius gallinarum* por “canja de galinha”, uma vez que o termo transporta em si um sentido culinário anacrónico em excesso quando comparado com a datação recuada do *Livro sobre a Conservação da Saúde*.

⁹¹ Henriques 1731: 121.

⁹² Henriques 1731: 121.

⁹³ Orta 1563: 119. No Colóquio 17 Garcia da Orta explicitava já que os físicos indianos usavam de “água *despresam* de arroz com pimenta e cominho (a que chamam cãje)” na cura de “homens que muito comem e aos que comem maus comerem” (Orta 1563: 74v).

⁹⁴ Consultada a tradução de 1858 de Joaquim Cunha Rivara (Rivara 1862: 8).

universo médico formal e passado a integrar o receituário caseiro destinado a doentes e convalescentes, como se depreende do testemunho pessoal de Jorge Amaral de Vasconcelos, Ouvidor Geral do Crime de Goa, que desconfia da prática indiana de se dar aos doentes “um pouco de arroz cozido com água [...] sem poder apelar por outra coisa e a esta bebida chama canja”⁹⁵. Em meados do século XVIII, ao vocábulo canja ainda estará associado um caldo exclusivamente feito de arroz⁹⁶, registando-se apenas no século XIX a junção da carne de frango⁹⁷.

No entanto, em território nacional e durante o período moderno, o consumo de carne de galinha por doentes era prática generalizada, independentemente da condição social de cada um, ainda que esse animal apresentasse preços relativamente altos. A título de exemplo, o registo de despesa dos fornos de Vale do Zebro de 1513 assinala um curioso gasto com o tratamento de um escravo, que acabaria por morrer, e que expõe o elevado valor da galinha (gasto com um indivíduo de baixa condição social) em comparação com o valor dado à cuidadora: “em sua doença se gastou em uma galinha quarenta reis [...] E mais trinta reis que deu a uma negra que despendeu com ele coisas que lhe deu e fez e curou”⁹⁸.

As instituições metropolitanas de assistência serviam também caldo de galinha aos doentes, estando a sua distribuição fixada e regulamentada: Nicolau de Oliveira no *Livro das Grandezas de Lisboa* (1620) descreve com alguma minúcia a alimentação dos doentes no Hospital Real de Todos-os-Santos, da qual fazia parte “caldo de galinha com gemas de ovos aos mais fracos”⁹⁹ que, no inverno, era aquecido em fogareiros na enfermaria¹⁰⁰, práticas também regulamentadas em 1658 no *Regimento dos Hospitais Reais da Província do Alentejo*¹⁰¹.

Previsivelmente, os receituários culinários conhecidos para o período em questão apresentam algumas receitas de carne de galinha direcionadas para doentes e convalescentes. Dos três documentos conhecidos, dois são manuscritos e o contexto de produção de ambos aponta para um ambiente de utilização privada: o denominado *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*¹⁰² e o

⁹⁵ Barros 2011:68.

⁹⁶ Bluteau 1712a: 104 e Bluteau 1727: 192.

⁹⁷ Soares e Macedo 2016: 34-35.

⁹⁸ Fonseca 2010: 290.

⁹⁹ Oliveira 1620: 135.

¹⁰⁰ “para que não dê o comer frio aos doentes [...] [os enfermeiros] levam à cozinha umas panelas em que se lhes dá o caldo de galinha, ou de carneiro, e as põem sobre os fogareiros que estão junto a uma mesa, onde se reparte o comer na enfermaria” (Oliveira 1620: 122).

¹⁰¹ Borges 2009: 145-146.

¹⁰² Manuppella e Arnaut 1967.

manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga¹⁰³. Produzidos, respetivamente, em ambiente nobre/feminino e colegial/masculino¹⁰⁴, ambos colocam em evidência a aliança entre Alimentação e Saúde no plano informal da cura.

O denominado *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, neta de D. Manuel I e esposa de Alexandre Farnésio (1545-1592) é, até ao presente, o receituário culinário mais antigo escrito em português¹⁰⁵. O manuscrito compreende 67 receitas, na sua maioria de preparados culinários (60). É no âmbito de alguns preparados culinários que se deteta a presença do binómio Saúde-Alimentação, nomeadamente na receita de “Como se fazem os frangos para os hécticos”, cujas indicações demonstram se tratar de um caldo coado de frango (sendo este previamente alimentado de peitos de cágado cozidos e cevada cozida) adoçado com açúcar rosado e administrado “na cama a quem o houver de tomar”¹⁰⁶.

O manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga compreende 289 receitas (maioritariamente culinárias)¹⁰⁷, das quais 17 indicam inequivocamente se tratem de receitas indicadas para doentes ou apresentam adaptação para esse fim. Destas, 11 têm como ingrediente principal ou de substituição a carne de galinha (ou o caldo de galinha). Destacam-se o “Sumo de carneiro, lombo ou galinha”¹⁰⁸, o “Caldo esforçado”¹⁰⁹, a “Galinha estilada”¹¹⁰ e o “Caldo muito esforçado”¹¹¹, todas remetendo para carne de galinha cozida em água (adicionada de especiarias e ervas), posteriormente espremida e o caldo resultante coado e novamente fervido. Indicações como “segundo a vontade do doente”, “o mais que o médico ordenar” ou “e outras coisas de botica se o médico ordenar” que pontuam estas receitas testemunham a associação dos caldos de galinha tanto à alimentação do doente durante o tratamento como durante o período de recuperação, corroborando a conceção da carne de galinha como bom alimento.

¹⁰³ Barros 2013, publicado também por Ramos e Claro 2012. Para o estudo em questão, foi utilizada a edição de Barros 2013.

¹⁰⁴ A atribuição de autoria a estes dois manuscritos não é unânime, sendo altamente provável que ambos tenham sido produzidos por várias mãos e ao longo de um considerável período de tempo. No entanto, estabelece-se que o contexto de produção do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* remete para um ambiente da alta nobreza feminino e o manuscrito 142 para um ambiente colegial masculino.

¹⁰⁵ Transcrito e estudado em 1967 por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut (Manuppella e Arnaut 1967 e referido como *Livro de Cozinha*).

¹⁰⁶ *Livro de Cozinha*: 26-28.

¹⁰⁷ Barros 2013: 42.

¹⁰⁸ Receita 50 (Barros 2013: 165).

¹⁰⁹ Receita 51 (Barros 2013: 165).

¹¹⁰ Receita 52 (Barros 2013: 167). De registar que esta receita apresenta uma forma pouco comum de cocção: a galinha deveria ser cozida a vapor ou, se possível, em um alambique, aproximando esta receita à preparação de extratos por destilação dos boticários.

¹¹¹ Receita 53 (Barros 2013: 169).

Curiosamente, o primeiro livro de cozinha impresso em Portugal e de cariz marcadamente nobre e de ampla divulgação ao longo do século XVII e XVIII, conta também com uma receita exclusivamente para doentes: Domingues Rodrigues em *Arte de Cozinha* (1.^a ed. 1680)¹¹² indica que a “Substância de Galinha”, recolhida de uma galinha meio assada prensada, deveria ser tomada da seguinte forma: “se for para são, com outro tanto caldo de galinha; e se for para doente, em uma tigela de caldo se deitará uma, ou duas colheres pequeninas da dita substância.”¹¹³

Deteta-se, nos três receituários, uma relevante coincidência, uma vez que os “Frangos para hécticos” do *Livro de Cozinha de D. Maria*, o “Sumo de Carneiro, lombo ou galinha” do manuscrito 142 e a “Substância de galinha” de *Arte da Cozinha* apresentam um semelhante processo de preparação e consumo: a carne de galinha, cozida no primeiro receituário e meia assada nos outros dois, é submetida a um processo de compressão do qual resultava a extração e recolha dos sucos da carne e ossos que, posteriormente, eram temperados, fervidos novamente (nos dois primeiros receituários) e consumidos puros ou diluídos (apenas no caso da “Substância de galinha”). Um processo em total coerência com os preceitos médicos da época onde a cocção de determinados alimentos em água permitia a passagem das qualidades desses produtos para a água que, sendo ingerida, permitia a fácil absorção, pelo doente, das suas propriedades, evitando assim o processo da digestão¹¹⁴, como refere por exemplo Amato Lusitano, na cura 83 da *Centúria III*:

Deste modo se espremerá [a ave], não completamente assada, por meio de uma prensa. O molho extraído (tira-se como o óleo das amêndoas), dê-se a beber ao doente [...] Este molho é ótimo por ser de fácil concocção, nada pesado ao estômago nem produzindo quaisquer substâncias supérfluas¹¹⁵.

Esta passagem, mais que evidenciar a efetiva partilha de técnicas de preparação de alimentos entre a Culinária e a Medicina, demonstra acima de tudo a transmissão de um conhecimento que, em primeira instância, pertence ao domínio médico/terapêutico/formal, para, num segundo momento, passar para o domínio culinário/informal, por via do médico que dá indicações para a preparação do sumo de carne, isto é, da substância. Assim, uma vez praticada a operação sob orientação médica, esta poderia ser repetida em casos semelhantes, e em contexto doméstico, sem necessidade de supervisão ou prescrição.

¹¹² Consultada a edição de 1683 (Rodrigues 1683).

¹¹³ Rodrigues 1683: 33.

¹¹⁴ Albala 2002: 72.

¹¹⁵ *Centúria III*: 312.

3.1.2. O carneiro

No que respeita à carne de carneiro, as suas propriedades medicinais são menos claras que as da galinha: o *Livro sobre a Conservação da Saúde* já a indica como uma carne que se deve comer (“carneiro de um ano”¹¹⁶), a par de aves, bode, cabrito e até porco; Grisley, em *Desenganos para a Medicina*, afirma que a abóbora branca “é alimento muito saudável, principalmente cozida com carneiro”¹¹⁷ e, em *Ancora Medicinal*, é atestada igualmente a qualidade da carne de carneiro que “é prestantíssimo alimento, e ainda mais comum, que a vaca [...] muito acomodado para toda a idade, para todo o sexo, e para todo o temperamento. Coze-se bem e nutre maravilhosamente”¹¹⁸ ainda que, nas palavras de Francisco Borges Henriques, na cidade de Lisboa fosse uma carne menos reputada que a vaca, apesar de “nas Províncias do Reino, e em outras terras, onde são castrados, se concedem por alimento ordinário aos achacados, e aos doentes de febre, que com carneiro é que tomam forças, sem que recaiam”¹¹⁹.

A digestão fácil dessa carne e o seu alto “nutrimento” estarão, assim, na origem da associação dessa a dietas e regimes alimentares de doentes. Comprovam-no as diversas referências documentais que atestam despesas com a compra dessa carne e gasto com doentes: com escravo doente dos Fornos do Vale do Zebro, foram gastos, juntamente com a galinha, cinco reais em “fressurada e carneiro”¹²⁰; com a família de um reposteiro da rainha D. Catarina despenderam-se “por receita” 32 arráteis de carneiro¹²¹; em 1575 o sistema de compra de carneiros para o Hospital da Nossa Senhora do Pópulo das Caldas da Rainha é alterado pois o vigente “não convinha à saúde deles por se lhes não dar boa carne”¹²², carne esta que também servia para caldos no Hospital Real de Todos-os-Santos¹²³.

A distinção entre o consumo de carne de carneiro e carne de galinha por doentes e convalescentes não é clara, ainda que seja possível detetá-la em várias ocasiões, como no rol de despesas feitas com os regimes alimentares prescritos a forçados de galeras espanholas aportadas em Lisboa: se, por

¹¹⁶ Pereira 2013: 476.

¹¹⁷ Grisley 1656: 62.

¹¹⁸ Henriques 1731: 62.

¹¹⁹ Henriques 1731: 63 (por erro, 93 na edição consultada).

¹²⁰ Fonseca 2010: 290. Consideramos que à transcrição dessa parcela do documento pelo autor poderá faltar a letra ‘d’, sendo assim apenas um produto registado (fressurada de carneiro) e não dois (fressurada e carneiro), como parece indicar o seu diminuto preço.

¹²¹ Candido 2014: 184.

¹²² Rodrigues 2013: 863. O estudo dessa instituição em particular permitiu identificar que a determinados doentes era dada uma ração diária de carneiro ao jantar e ceia (Rodrigues 2013: 866).

¹²³ Oliveira 1620: 122.

exemplo, para a semana de 2 a 8 de junho de 1609 são gastos 413 arráteis de carne de carneiro na “cura e regalo” de 108 “enfermos remeros”¹²⁴ (aproximadamente 4 arráteis de carneiro por semana para cada doente, pouco mais que quilo e meio), a 20 de agosto é feito um pedido especial para “Estevão de Angulo, forçado de la galera Capitania [que] tem necessidade de três frangãos para ir comendo deles”¹²⁵, sem se especificar qual o mal que o afetava e, por conseguinte, a razão dessa especificidade alimentar. No entanto, a preferência dada à carne de carneiro nas dietas dos doentes das galeras espanholas pode encontrar justificação numa conceção, ao que tudo indica, específica da cultura espanhola, como se percebe pelo comentário de Fernão Solis da Fonseca em 1626 no *Regimento para conservar a saúde e vida*, quando afirma que “o carneiro que em Espanha se tem pela melhor carne, lá [Itália] não se estima, nem é tão bom”¹²⁶.

O universo dos receituários culinários nacionais considerados não ajuda a esclarecer essa problemática. Destaca-se, do manuscrito 142, o “Sumo de carneiro, lombo ou galinha”¹²⁷, já abordado e pelo qual se obtinha a substância de carneiro e a receita de “Fressuras”¹²⁸ que, apesar de não apresentar, no manuscrito, relação alguma com dietas e regimes alimentares, é um preparado culinário que aparece associado a contextos de alimentação de doentes: relembre-se o escravo de Vale do Zebro com o qual são gastos cinco reis em “fressuradas” e, curiosamente, um registo de pagamentos do Hospital de Nossa Senhora do Pópulo a um escravo encarregado de lavar “os fatos dos carneiros, fazer os molhos das tripas para os criados e escravos e para alguns doentes enfatiados”¹²⁹. Coincidentemente, ambas as fontes associam esse preparado com o universo alimentar de estratos sociais baixos, associação que se confirma nas palavras de João Brandão de Buracos em *Tratado da majestade, grandeza e abastança da cidade de Lisboa*, de 1552, quando identifica “25 mulheres vendem tripas cozidas [...] grandíssimo refúgio e descanso dos pobres [...] muitos mosteiros e casas grandes passam as suas ceias com elas”¹³⁰.

¹²⁴ Silva 1977: 24.

¹²⁵ Silva 1977: 48.

¹²⁶ Fonseca 1626: 21.

¹²⁷ Receita 50 (Barros 2013: 165).

¹²⁸ Receita 129 (Barros 2013: 239). Trata-se de um cozido de vísceras de vaca, carneiro ou porco.

¹²⁹ Rodrigues 2013: 335.

¹³⁰ Consultada a edição de 1923 e referenciada como Brandão 1552: 87. Em 1620, no *Livro das grandezas* é referenciada esta mesma prática junto da Ribeira “onde se vende parte dos miúdos do gado que se mata no curral, assim das mãos e tripas de carneiro, como de vaca, cozidos e crús” (Oliveira 1620: 99).

3.1.3. Leguminosas: grãos e lentilhas

Dentro do grupo de leguminosas detetam-se testemunhos mais expressivos da utilização do grão e das lentilhas em regimes alimentares de doentes¹³¹. Apesar de não ser possível perceber até que ponto estas duas leguminosas estavam relacionadas com a cura ou a recuperação do doente, as suas propriedades e aplicações são referidas em diversas fontes documentais.

O grão (concebido como quente e seco), aparece associado na literatura higienista e dietética a perturbações intestinais e renais bem como à fisiologia feminina: em *Desenganos para a Medicina* o caldo de grão potencia as propriedades da avenca¹³² e relaxa o ventre se consumido com pó de jarro e açúcar¹³³; na *Luz da Medicina* essa leguminosa aparece com um maior número de aplicações, na sua maioria associado a caldo de galinha ou frango como, por exemplo, se aconselha no “Regimento, que devem guardar as prenhas para bem parir [...] Como se vier chegando o parto, tome caldos de galinha gorda, deitando no cozimento grãos pretos”¹³⁴, sendo que apenas a obra *Ancora Medicinal* refere as suas qualidades (quentes e secos) e que, apesar de indigestos, têm “virtude aperitiva, e de obstruente, que largam no seu caldo ou cozimento”¹³⁵, sendo confirmada a sua aplicação no tratamento de problemas renais, menstruação e partos, já referidas nas fontes antecedentes.

A documentação atesta o seu consumo em contextos de cura e recuperação, ainda que menos expressivo que as carnes: a carta do Pe. Sebastião Gonçalves, enviada de Goa em 1562, dá conta do trabalho dos missionários em alto mar junto dos doentes, para os quais era preparado, para a ceia, “um caldeirão de lentilhas ou grãos ou papas”¹³⁶ e a 13 de dezembro de 1608 são compradas duas fangas de grãos destinadas à alimentação dos forçados doentes das quatro galés espanholas atracadas em Lisboa¹³⁷.

No século XVIII deteta-se a sua utilização, em contexto hospitalar, na alimentação dos doentes do Hospital Real Militar que, em 1766, define as fórmulas de rações a ministrar, dando-se a indicação de que no “caldeirão em que se cozeram as galinhas e no que se cozer a vaca ou o carneiro, se

¹³¹ Não foram considerados os chícharos nem as favas tanto pela sua fraca expressão em registos de despesas associados à alimentação de doentes como pelo diminuto volume de informações que a literatura higienista e dietética apresenta.

¹³² Grisley 1656: 32.

¹³³ Grisley 1656: 40.

¹³⁴ Roma 1753: 218. A primeira edição dessa obra é de 1664.

¹³⁵ Henriques 1731: 193

¹³⁶ Wicki 1958: 531.

¹³⁷ Silva 1977: 1.

há de lançar uma pequena quantidade de grãos e outra de toucinho picado, somente para o gosto da comida”¹³⁸.

As informações sobre lentilhas são ainda mais escassas, raramente figurando nas obras médicas em vernáculo. São, no entanto, descritas na *Ancora Medicinal* e tidas como “o pior de todos os legumes” detendo, ainda assim, algumas virtudes que podiam ser extraídas através de vários cozimentos, nomeadamente o primeiro, “louvado de alguns práticos”¹³⁹.

Regista-se, no entanto, uma receita de lentilhas no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga que, curiosamente, indica alternativa para “doentes de sangue”, devendo estas se cozer “em duas águas, mudando-as logo na primeira fervura, e deitar-se-lhe-á pouca ou nenhuma cebola”¹⁴⁰, não ficando claro se os temperos da receita original deveriam constar nesta adaptação para doentes.

Apesar de serem parcamente referenciadas tanto na literatura médica como culinária, ambas as leguminosas deteriam, no receituário popular português, um destacado papel de alimento para doentes. Retome-se a carta de 22 de dezembro de 1651 do Ouvidor Geral do Crime de Goa, Jorge Amaral e Vasconcelos: deslocado do espaço metropolitano desde 1649, o funcionário régio deixa transparecer, ao longo do diálogo epistolar que estabelece com vários correspondentes até 1656, data da sua morte na Índia, um sentimento de estranheza perante a sociedade e cultura luso-goesa, que se reflete tanto na omnipresente vontade em voltar ao reino (denunciando uma má adaptação ao meio onde se inseria) como, também, em alguns comentários mais quotidianos, como é o caso da desconfiança que assume perante as terapêuticas e produtos utilizados no tratamento dos doenças, chegando mesmo a solicitar ao seu irmão:

[...] só vos peço que todos os anos me mandeis da quinta de Varsse¹⁴¹ um alqueire de grão e umas lentilhas porque para uma doença é cousa que é necessário porque cá não há as ervas de Portugal que se dão em as doenças e só um pouco de arroz cozido com água se dá sem poder apelar por outra coisa¹⁴².

Mais que uma assumida desconfiança perante uma cultura diferente da sua, o testemunho de Jorge Amaral e Vasconcelos evidencia a indiscutível associação que se estabelecia no receituário popular português entre a ingestão

¹³⁸ Borges 2009: 58

¹³⁹ Henriques 1731: 260.

¹⁴⁰ Receita 98 (Barros 2013: 211).

¹⁴¹ Propriedade da família em Portugal, a que estava associada uma vinha e uma capela, que aparece também grafada como “Monte de Varsse” ou “Varssea”, podendo se tratar de uma propriedade junto do Tejo, no concelho de Abrantes, denominada de Monte da Várzea.

¹⁴² Barros 2011: 68.

de determinados alimentos ou preparados culinários e a cura de doenças. Essa associação, de tal forma intensa, além de criar resistência ao que era novo e desconhecido, impunha-se num meio que considerava hostil e assumia-se como o único conhecimento válido e experimentado e que, no particular caso de Jorge Amaral, resultou na saudosa encomenda a seu irmão de grãos e lentilhas da quinta da família para o socorrer numa eventual doença.

3.1.4. Frutas secas

De entre as denominadas frutas secas e desidratadas utilizadas, destacam-se as amêndoas, as passas de uva e as ameixas secas.

As passas e ameixas secas (ou “ameixa passada” como também é referida) aparecem associadas a regimes de cura e convalescença em grande parte porque não possuem a humidade que as caracteriza enquanto frutas verdes e que provocava o seu “corrompimento”. Francisco Borges Henriques alerta mesmo que do consumo excessivo de ameixas verdes “nascem febres podres, diarreias e disenterias” mas que “as secas não ofendem o estômago, nem se corrompem com facilidade, e sempre laxam o ventre”¹⁴³. Gabriel Grisley especifica que “as Saragoçanas passadas são boas para o estômago”¹⁴⁴. Assim, a desidratação destas frutas permitia a preservação das suas qualidades por grandes períodos de tempo e o seu consumo mais seguro. Importa reter que, das várias referências feitas a esse produto na literatura médica seiscentista, é transversal a todos os compêndios a prescrição, na generalidade dos casos, de ameixas secas misturadas com caldos e “cozimentos”.

O consumo dessa fruta desidratada era de tal forma comum que é possível identificá-lo em contextos informais de cura quotidianos tanto nos estratos sociais mais baixos como nos mais privilegiados: João Brandão de Buarcos testemunha a presença em Lisboa, em 1552, de “negras que andam vendendo ameixas passadas cozidas a desamparados e forasteiros que andam doentes e mal dispostos por não acharem aparelho para as cozer”¹⁴⁵ e, um século depois, D. Vicente Nogueira, cónego português exilado em Roma, em diálogo epistolar com o Marquês de Niza, seu correspondente em Lisboa, informa-o das “contínuas dores de estômago que me duram quatro o cinco horas depois de jantar” que, para espanto dos médicos romanos, cessam quando o cónego adota uma dieta particularmente rica em produtos açucarados, da qual fazia parte, logo no início da refeição um “prato de ameixas de Marselha cozidas”¹⁴⁶.

Seria, portanto, pelas suas propriedades laxantes, pelo nutrimento que proporcionavam e pela facilidade da sua digestão que tanto as passas de uva

¹⁴³ Henriques 1731: 336.

¹⁴⁴ Grisley 1656: 109.

¹⁴⁵ Brandão 1552: 52.

¹⁴⁶ Serafim 2011: 192.

como as ameixas secas eram incluídas na generalidade das dietas de doentes e convalescentes: Amato Lusitano, em diversas ocasiões, permite o consumo desses produtos a doentes, como no caso de uma doente de hidropisia (acumulação anormal de líquidos), autorizada a comer “da melhor vontade [...] uvas secas ao sol, sobretudo as de Corinto”¹⁴⁷; para os forçados das galés espanholas, a 24 de março de 1608, é comprado um quintal de passas e 50 arráteis de “ciroellas passas”¹⁴⁸ e, até mesmo em contexto hospitalar, Francisco Pyrard identifica que, pelas 7 horas da manhã, no Hospital de Goa, “serve-se aos doentes passas com pão alvo de trigo”¹⁴⁹.

Às amêndoas cabe um lugar de destaque nas dietas terapêuticas, aparecendo recorrentemente na documentação associadas a contextos de convalescença, pois “comidas com moderação fazem muita utilidade, porque são atenuantes e detergentes”¹⁵⁰.

O seu consumo, no entanto, apresentava uma dupla valência, uma vez que além da inclusão dos frutos na dieta¹⁵¹, era comum a preparação de uma bebida coada denominada “amendoada”, como evidencia a despesa com os forçados espanhóis a 24 de março de 1609, com quatro “morteros de palo para almendrada”¹⁵² e que os receituários culinários quinhentistas e seiscentistas também registam: a receita de amendoada do manuscrito 142 indica que se devem desfazer em água fervente com açúcar algumas amêndoas previamente piladas e pisadas para, assim, obter um preparado “para fazer dormir”, avançando mesmo com alternativas onde se substituem as amêndoas por avelãs, pevides de cabaça ou melão¹⁵³. Essa tisana, de fácil preparação, é também referenciada em *Âncora Medicinal*, explicitando-se que “aproveitam muito nas tosses secas e convulsas”¹⁵⁴.

3.1.5. Açúcar e derivados

O universo do açúcar e dos produtos dele derivados é indissociável do mundo terapêutico, médico e farmacológico. Se durante a Antiguidade Clássica era parcamente conhecido, será pela via da expansão árabe que se

¹⁴⁷ *Centúria I*: 132.

¹⁴⁸ Silva 1977: 4.

¹⁴⁹ Rivara 1862: 7.

¹⁵⁰ Henriques 1731: 354.

¹⁵¹ A título de exemplo, Amato Lusitano autoriza a que um doente melancólico e com “temperaturas em luta em vários órgãos” possa incluir na sua alimentação figos maduros, passas de Corinto, amêndoas e pistachos (*Centúria IV*: 81).

¹⁵² Silva 1977: 4.

¹⁵³ Barros 2013: 235.

¹⁵⁴ Henriques 1731: 355.

assume como um importante produto de botica no espaço europeu, no início do período medieval¹⁵⁵ ainda que, a par das especiarias, de utilização restrita.

Caracterizado como quente e seco¹⁵⁶ e altamente nutritivo, será especialmente pelas funções de excipiente e conservante que o açúcar vai ser utilizado, substituindo paulatinamente o mel que, apesar de possuir as mesmas propriedades, era menos preservativo¹⁵⁷. Dessa forma, surgem em contexto farmacológico diversos preparados líquidos e sólidos (medicamentos) feitos à base de frutas, legumes e flores cuja finalidade seria a de preservar as qualidades dos elementos vegetais com que eram feitos, originando xaropes, julepos, cõnditos e conservas¹⁵⁸. Em *Âncora Medicinal* são estas mesmas propriedades do açúcar que são enaltecidas pelo médico de D. João V, que “sobre dar gracioso sabor aos alimentos, que com ele se preparam, também os preserva de corrupção, como vemos nos mesmos frutos, de que falámos tratando do mel”¹⁵⁹.

Em Portugal, o desenvolvimento da plantação de cana-de-açúcar na ilha da Madeira durante a segunda metade do século XV e o posterior alargamento da produção a São Tomé e Brasil permitiu uma maior disponibilidade de açúcar, refletindo-se numa particular produção de doces e conservas que, num primeiro momento, está confinada ao domínio da botica e que, logo durante a primeira metade do século XVI, passa para o domínio quotidiano e culinário: se, em 1504, no inventário de D. Beatriz se encontram associadas à sua botica potes de conservas de ameixas, pêssegos, abrunhos e marmelos¹⁶⁰, João Brandão de Buarcos, em 1552, denuncia o exagero no consumo desse tipo de preparados em Lisboa, afirmando que “quando a gente extravagante gasta tanto nestas gulodices, que fará todo o mais povo nobre, em cujas casas se gasta gradíssima quantidade de frutas e conservas de muitas maneiras, e custosas”¹⁶¹.

O maior acesso ao açúcar e derivados iria provocar, no plano formal e informal de cura, uma particular presença dos doces e conservas de fruta nas dietas prescritas: Amato Lusitano, a título de exemplo, aconselhava ao doente melancólico com “temperaturas em luta em vários órgãos” comer vários preparados doces ao longo do dia:

¹⁵⁵ Querfelli 2008: 523.

¹⁵⁶ Francisco Borges Henriques ressalva que “alguns dizem, que é húmido enquanto fresco, e seco depois de antigo” (Henriques 1731: 368).

¹⁵⁷ Plouvier 1999: 201.

¹⁵⁸ Plouvier 1999: 201-205.

¹⁵⁹ Henriques 1731: 368.

¹⁶⁰ Pessanha 1914: 68-69.

¹⁶¹ Buarcos 1552: 87.

[...] entre guloseimas e lambarices, pêras condimentadas em açúcar [...], caules tenros de alface também preparados em açúcar, raízes de buglossa cozinhadas em açúcar, massapães, pinhões açucarados, pevides de melão preparadas em açúcar e outras substâncias semelhantes¹⁶².

A documentação é abundante em referências ao consumo de açúcar em contexto terapêutico, destacando-se o alargado consumo de marmelada e de açúcar rosado nos mais variados contextos sociais: em 1552 João Brandão de Buracos identifica em Lisboa “50 mulheres que têm por ofício fazer marmelada e açúcar rosado e laranjadas que vendem às pessoas que vão à Índia e Guiné”¹⁶³; uma década depois, atesta-se o seu consumo por doentes em alto-mar¹⁶⁴; em 1572 são gastos 200 reis na Casa de D. Catarina “por compra de rosas que comprou Mísia Nunes [responsável da botica] para fazer açúcar rosado novo para mandar a Belém à Rainha”¹⁶⁵; em setembro de 1592 o Hospital Real de Todos-os-Santos despende 2650 reis em 525 marmelos e mais 400 reis em “panelas vidradas para marmelada de sumos”¹⁶⁶, estando igualmente presentes nas dietas dos forçados espanhóis em 1609¹⁶⁷, bem como nas solicitações de D. Vicente Nogueira¹⁶⁸ e Jorge Amaral e Vasconcelos, solicitando este último em 1651 o envio, para Goa, de “marmeladas para uma doença”¹⁶⁹.

O consumo de açúcar e a produção de derivados deste era, assim, transversal a uma maioria dos sectores da sociedade, registando-se um considerável nível de transferência de conhecimentos farmacológicos/médicos para o domínio quotidiano e informal. A profusão de receitas de conservas e doces de frutas assim o denuncia: açúcares aromatizados, marmeladas, pastas de frutas, frutas cobertas (cristalizadas) e demais preparados estão presentes nos três receituários considerados. Destaque-se uma das receitas de marmelada do manuscrito 142:

A três arráteis de açúcar, dois e meio de marmelos, e hão-de ser os mais lisos e melhores que se puderem achar, e aparados juntamente sem nenhum gramboto nem caroço, e terá o açúcar em ponto grosso (mas não muito grosso) para lançar estes marmelos juntos, e deixá-los-ão ferver até que se possam bem desfazer na borda do mesmo tacho¹⁷⁰.

¹⁶² *Centúria IV*: 82.

¹⁶³ Brandão 1552: 214.

¹⁶⁴ Silva 1975:402.

¹⁶⁵ Candido 2014: 198.

¹⁶⁶ ANTT, Hospital de São José, liv. 76, 47v.

¹⁶⁷ Silva 1977: 4.

¹⁶⁸ Serafim 2011: 358.

¹⁶⁹ Barros 2011 : 68.

¹⁷⁰ Barros 2013: 296 (receita 187).

Nada nesta receita aponta a sua indicação terapêutica. No entanto, se colocada em paralelo com a fórmula de Amato Lusitano para um cõndito purgante para um menino, é possível perceber a semelhança do processo de preparação entre os dois preparados e que se distingue apenas pela adição de substâncias medicamentosas (*diaturbite*, um preparado medicamentoso feito à base de flores do género *Operculina*)¹⁷¹:

Eis a purga: R.: de marmelos limpos, meia libra, de mel ou açúcar, meia libra. Derreta-se o açúcar em água ou vinho e faça-se um cõndito ao lume, a que se juntarão duas vezes duas onças de espécies de *diaturbite*. Misture-se e faça-se uma purga de *diacidonite*¹⁷².

Os supostos efeitos benéficos do consumo de doces de frutas estariam de tal forma presentes na prática da cura informal e quotidiana que o *Regimento dos Confeiteiros* de 1572 obrigava a que estes oficiais soubessem fazer “toda a conserva que for de qualidade fria e assim toda a coisa que costumam fazer para doenças de quenturas - abóboras, talos de alface, peras, marmelos, confeitos de rosa, maçapães, alfenim, diagargante, alfêloas, pão-de-ló e outras semelhantes conservas”¹⁷³ e cuja aquisição seria livre de prescrição médica, ao contrário da compra de mezinhas ao boticário¹⁷⁴.

Sublinhe-se que o mesmo regimento previa uma distinção entre o açúcar utilizado na produção de diferentes tipos de conservas: as conservas de qualidade fria deveriam ser feitas de “açúcar da Ilha da Madeira ou açúcar branco das outras ilhas”, ao passo que “conservas e confeituras quentes” poderiam ser feitas “açúcar de São Tomé muito alvo” prevendo-se, em caso de incumprimento, o confisco da produção, revertendo esta para a Misericórdia, e o pagamento de multa¹⁷⁵. Ainda que a essa determinação esteja associada, obviamente, a alvura do açúcar, sinal do seu grau de pureza e *secura*, é possível, igualmente, lhe associar uma justificação médica que já estaria estabelecida quatro décadas antes: em 1533, uma determinação da Câmara de Lisboa proibiu a produção de conservas com açúcar de São Tomé, justificando que “as frutas e conservas de que os doentes tinham necessidade, que eram aplicadas para humores quentes, se achava por física que sendo feitas com o dito açúcar da Ilha de São Tomé não teriam virtude e bondade que se requeria”¹⁷⁶, resultando numa petição dos confeiteiros e mercadores de açúcar ao rei que ordena à Câmara que chame “físicos e com eles pratiqueis e vejais que mezinhas são as de que

¹⁷¹ Norri 2016: 300.

¹⁷² *Centúria IV*: 55.

¹⁷³ *Livro dos Regimentos 1572*: 208.

¹⁷⁴ *Livro dos Regimentos 1572*: 209.

¹⁷⁵ *Livro dos Regimentos 1572*: 208.

¹⁷⁶ Rau e Macedo 1962: 22.

os doentes têm necessidade que se não devam de fazer de açúcar da Ilha de São Tomé, e estas tais defendei com grandes penas que se não façam do dito açúcar de São Tomé, salvo com o da Ilha da Madeira”¹⁷⁷.

Um século depois, as propriedades medicinais do açúcar continuam a fazer parte do universo da medicina popular, encontrando-se no diálogo epistolar de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza o melhor exemplo documental da explícita utilização de conservas de frutos e flores no suposto tratamento de algumas maleitas: solicitando o envio de conservas de ginjas, rosas, pêssegos, cidra, flor de laranja, marmelada de sumo e ruiva (num valor até 26 mil réis), justifica o seu pedido pelas constantes dores de estômago que o assaltam e obrigam a seguir uma restrita dieta onde se incluem as conservas, que “nesta minha extrema fraqueza determino usá-los muito”, prevendo “para cada sete dias gastar uma panela das que digo me são necessárias cinquenta e duas”¹⁷⁸.

3.2. “Se for para doente”: receitas para e adaptadas a doentes

O manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga é o receituário que mais contribui, de forma direta, para o conhecimento das receitas culinárias destinadas ou adaptadas a doentes. Para além dos preparados já enunciados e que, inequivocamente, se destinavam especificamente à alimentação de doentes, há um conjunto de receitas que merece atenção uma vez que preveem utilizações e adaptações a um contexto de doença, permitindo conhecer com maior pormenor a associação entre Culinária e Saúde.

Previsivelmente, a carne de galinha e carneiro integram grande parte destas receitas: as almôndegas¹⁷⁹, feitas de carneiro, galinha, lombo ou outra carne, poderiam ser servidas a doentes se fossem suprimidos os adubos que a temperavam, ainda que pudessem ser condimentadas com açafreão¹⁸⁰; o ensopado de galinha¹⁸¹ apresenta uma receita alternativa para doentes na qual se substituíam a manteiga de vaca por enxundias de galinha; a receita de galinha e frango cozido¹⁸², que se coziavam como o carneiro, deveria levar “poucos coentros e hortelã”, indicando-se também que o frango assado é “bom para doentes que têm fastio” se fervido com agraço e caldo de galinha; usando

¹⁷⁷ Rau e Macedo 1962: 22. A inferior qualidade do açúcar de São Tomé, menos branco e seco, teria a sua origem na efetiva dificuldade que os produtores tinham em secar devidamente o açúcar produzido nesta ilha, chegando mesmo a inventar estufas de secagem aquecidas artificialmente com madeira em brasa, a crer numa descrição anónima da ilha de meados do século XVI (Loureiro 1989: 28-29).

¹⁷⁸ Serafim 2011: 358. Para um estudo pormenorizado dessa encomenda ver Gomes 2014.

¹⁷⁹ Receita 13 (Barros 2013: 125).

¹⁸⁰ Para a particular utilização do açafreão em contexto medicinal moderno ver Gomes 2016b.

¹⁸¹ Receita 14 (Barros 2013: 127).

¹⁸² Receita 33 (Barros 2013: 143).

também carne de galinha, o apisto¹⁸³ assumia uma forma de papa líquida feita de peito de galinha cozido e desfeito com leite de amêndoas (ou amêndoas pisadas), açúcar (ou limão), sal e caldo e “se forem necessárias algumas outras coisas se lhe acrescentarão segundo a ordem do médico”, aconselhando-se a coada do preparado “para muito fracos”, registando-se ainda uma outra versão da receita feita com leite “se for para doente”¹⁸⁴.

Ainda utilizando carne de galinha, a receita de manjar branco¹⁸⁵ apresenta, neste receituário, uma curiosa associação ao universo alimentar dos doentes, uma vez que a alternativa que figura na receita é para “sãos”, aconselhando-se a utilização de água de flor em detrimento da água rosada da receita original. Essa receita, aparentemente associada especificamente à dieta de doentes, regista ainda uma outra alternativa para “tísicos” (doentes com tuberculose), onde a farinha de amido substituía a farinha de arroz.

Outros preparados menos previsíveis apresentam alternativas para doentes: o coelho¹⁸⁶, assado, era acrescentado de um molho cozinhado de cebola, salsa, coentros, azeite e vinagre, condimentado apenas com açafrão no fim da cozedura se fosse prato destinado a doente; menos comum seria a carne de cágado¹⁸⁷, que sendo para doentes deveria ser cozida em caldo de galinha, substituindo-se o tempero de vinagre por limão; a alternativa que é dada na receita de ovos mexidos¹⁸⁸ não tem, na verdade, qualquer relação com a receita original, apresentando-se sob a mesma denominação uma segunda receita, esta específica para doentes muito fracos, que se restringe a gemas de ovos aquecidas nas cascas, acrescentadas de água de rosas ou flor, as quais deveriam ser consumidas quentes “e sobre elas um dedo de vinho”.

Registam-se ainda duas receitas onde se utilizam ervas e legumes: os almeirões¹⁸⁹, que “se forem monteses são medicinais cozidos em uma só água, e para gosto em duas”, deverem ser temperados de sal, azeite e vinagre e os alhos, utilizados para “sopas”¹⁹⁰, que deverão levar arrobe quando consumidas especificamente “para catarro” e, para doentes em geral, com açúcar.

Distinta de todas as receitas até agora expostas, o “Almoço para engordar moços fracos”, não se destinando especificamente a doentes, apresenta-se como

¹⁸³ Receita 49 (Barros 2013: 163).

¹⁸⁴ Apisto de leite. Receita 255 (Barros 2013: 365).

¹⁸⁵ Receita 48 (Barros 2013: 163). O manjar branco é uma das receitas mais difundidas no espaço europeu medieval e moderno, apresentando um sem número de variações e adaptações, desde fruta a marisco. Para o assunto veja-se, entre outros, Hieatt 1995 e, para o caso português, Gomes 2016a.

¹⁸⁶ Receita 24 (Barros 2013: 135).

¹⁸⁷ Receita 91 (Barros 2013: 203).

¹⁸⁸ Receita 60 (Barros 2013: 173-175).

¹⁸⁹ Receita 114 (Barros 2013: 225).

¹⁹⁰ Sopa de alhos, receita 120 (Barros 2013: 231).

um complemento alimentar¹⁹¹, próximo de uma açorda de manteiga, ovos e mel, com a curiosa particularidade de se tratar de uma receita transmitida por um outro indivíduo, aqui referido como “o santo Padre Jorge Rijo”¹⁹², evidenciando, mais uma vez, a transmissão e sobrevivência de uma medicina popular através da partilha de receitas e mezinhas experimentadas.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo da complexa relação entre Alimentação e Saúde no período moderno português está longe de se esgotar e são múltiplas as condicionantes e âmbitos a considerar: a heterogeneidade de práticas e agentes de cura; o conflito entre as diversas teorias médicas clássicas e modernas; a ambiguidade entre a teoria e a prática ou o constante processo de adaptação e reformulação da Medicina aos novos mundos descobertos dificultam a sintetização e caracterização desse particular universo.

Verifica-se, por um lado, que o sistema dual Alimentação-Saúde, herdado diretamente dos grandes pensadores clássicos e perpetuado quase incólume durante o período medieval, mais que chocar com o Novo Mundo do século XVI, adapta-se a este, absorvendo novos produtos e técnicas segundo as antigas fórmulas humorais, perpetuando a concepção hipocrático-galénica da Medicina até meados do século XVIII.

Por outro, assiste-se a um paulatino desbordamento do conhecimento médico formal no quotidiano, resultando num conjunto de preceitos, ideias e considerações populares sobre determinados alimentos e determinados preparados culinários que, fruto da prática e validados pela experimentação, são transmitidos e replicados por quase todos os segmentos da sociedade, dando forma ao particular universo da medicina popular, registando uma ampla variedade de “receitas para doentes”, alimentos “que se dão em as doenças” e “mezinhas que prestam”.

REFERÊNCIAS

Fontes

Manuscritos

ANTT, *Hospital de São José*, liv. 76, 47v.

¹⁹¹ O vocábulo “almoço” é, durante o período moderno, associado a uma ligeira refeição no início da manhã (Bluteau 1712b: 273) e que aparece associada apenas à alimentação de crianças ou doentes, não fazendo parte do binómio jantar/ceia que caracterizava o universo alimentar da esmagadora maioria da população.

¹⁹² Anabela Ramos identifica este com a figura de Jorge Rito, ministro do colégio de Jesus de Coimbra e um dos primeiros jesuítas a aportar no Brasil (Barros 2013: 26).

Impressos e transcritos

- Barros, A. (2011), *Cartas da Índia. Correspondência Privada de Jorge de Amaral e Vasconcelos (1649-1656)*, CITCEM, Porto.
- Barros, A. (2013), *As receitas de um frade português do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Bluteau, R. (1712b), *Vocabulário Portuguez e Latino*, vol. 1, Colégio das Artes, Coimbra.
- Bluteau, R. (1712a), *Vocabulário Portuguez e Latino*, vol. 3, Colégio das Artes, Coimbra.
- Bluteau, R. (1727), *Vocabulário Portuguez e Latino*, vol. 9, Colégio das Artes, Coimbra.
- Brandão, J. (1923), *Tratado da majestade, grandeza e abastança da cidade de Lisboa, na segunda metade do século XVI: estatística de Lisboa de 1552*, Livraria Férrin, Lisboa.
- Borges, A. M. (2009), *Reais Hospitais Militares em Portugal (1640-1834)*, Coimbra.
- Candido, G. (2014), *Comer como uma Rainha. Estudo de um livro da Casa de D. Catarina de Áustria*, Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Crespo, F. (1980), *Centúrias de Curas Mediciniais, Centúria I*, vol. I, Lisboa.
- Crespo, F. (1980), *Centúrias de Curas Mediciniais, Centúria III*, vol. II, Lisboa.
- Crespo, F. (1980), *Centúrias de Curas Mediciniais, Centúria IV*, vol. III, Lisboa.
- Dias, D. (2015), *As Cortes de Coimbra e Évora de 1472-73. Subsídios para o estudo da política parlamentar portuguesa*, Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Fonseca, F. S. (1626), *Regimento pera conservar a saude e vida*, Lisboa.
- Grisley, G. (1656), *Desenganos para a Medicina ou, Botica para todo o pai de famílias*, Lisboa.
- Henriques, F. F. (1731), *Ancora medicinal para conservar a vida com saúde*, Lisboa.
- Leite, S. (1963), *Estatutos da Universidade de Coimbra (1559). Introdução, notas históricas e críticas*, Coimbra.
- Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte* (1982), transcrição de João José Alves Dias, Introdução e revisão por A. H. Oliveira Marques e Teresa Rodrigues, Lisboa.
- Loureiro, R. (1989), *Navegação de Lisboa à Ilha de São Tomé, escrita por um piloto português*, Lisboa.
- Manuppella, G., Arnaut, S. D. (1967), *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Marques, A. O. (1987), *Portugal Quinhentista*, Lisboa.
- Paiva, J. (2002), *Bruxaria e Superstição Num País sem Caça às Bruxas 1600-1774*, Lisboa.
- Pessanha, J. da S. (1914), “Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507”, *Arquivo Historico Portuguez* IX: 64-110.
- Regimento 1572 = Correia, V. (1926), *Livro dos Regimentos dos Officiaes mecânicos da mui nobre e sepre leal cidade de Lixboa (1572)*, Coimbra.
- Regimento 1521 = “Regimento do físico-mor do reino de 25 de fevereiro de 1525”, *Jornal da Sociedade Farmacêutica de Lisboa/Lusitana*, Tomo I, 1836, p. 641-645.

- Regimento 1521 = “Regimento do físico-mor do reino de 25 de fevereiro de 1525 (cont.)”, *Jornal da Sociedade Farmacêutica de Lisboa/Lusitana*, Tomo II, N.º III, 1838, p. 192-197.
- Rivara, J. C. (1862), *Viagem de Francisco Pyrard de Laval*, Tomo II, Nova Goa.
- Roma, F. M. (1664), *Luz da Medicina, practica racional e methodica*, Coimbra.
- Silva, J. J. A. (1855), *Collecção Chronologica 1855: collecção chronologica da legislação portugueza*, vol. 5-6, Lisboa.
- Silva, A. (1975), *As gavetas da Torre do Tombo*, vol. XI, Lisboa, 357-432.
- Silva, A. (1977), *As gavetas da Torre do Tombo*, vol. XII, Lisboa, 1-61.
- Wicki, J. (1958), *Documenta Indica*, vol. V, Roma.

Estudos

- Abreu, L. (2010), “A organização e regulação das profissões médicas no Portugal Moderno: entre as orientações da Coroa e os interesses privados”, in A. Cardoso, A. B. de Oliveira, M. S. Marques (eds.), *Arte médica e imagem do corpo: de Hipócrates ao final do século XVIII*, Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa.
- Afnan, S. (1958), *Avicenna. His life and works*, George Allen & Unwin Ltd., Londres.
- Araújo, M. M. L. (2014), “O tratamento das boubas no hospital de S. Marcos de Braga na Época Moderna”, in M. J. P. Álvarez, M. M. L. Araújo (coords.), *La respuesta social a la pobreza en la Península Ibérica durante la Edad Moderna*, Universidad de León.
- Braga, I. (2002), “Medicina popular versus medicina universitaria en el Portugal de Juan V (1706-1750)”, *Dynamis* 22: 209-233.
- Calainho, D. (2012), “Magias de cozinha: escravas e feitiços em Portugal – Séculos XVII e XVIII”, *Cadernos Pagu* 39: 159-176.
- Castro, I. O. (2009), “Tratados de dietética, modos de alimentação e problemas de linguagem: um tratado latino de André António de Castro, século XVII”, *Euphrosyne* 37: 263-275.
- Cunha, F. A. F. X. (1997), “A Alimentação na obra de Amato Lusitano”, *Medicina na Beira Interior. Da pré-História ao século XX. Caderno de Cultura* 11: 10-16.
- Glick, T., Livesey S., Wallis, F. (2007), *Medieval Science, Technology, and Medicine: An Encyclopedia*, Nova Iorque-Londres.
- Gomes, J. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas portuguesas na correspondência de D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza (1647-1651)”, in C. Soares, I. Macedo (coord.), *Ensaios sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, J. (2016a), “Cozinhar “à Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno”, *Revista de História da Sociedade e Cultura* 16: 243-270.
- Gomes, J. (2016b), “Propriedades e usos do açafão na Idade Moderna em Portugal”, *Helikon* 3.5: 60-72.
- Gomes, S. (2012), “Livros de ciência em bibliotecas medievais portuguesas”, *Ágora*.

Estudos Clássicos em Debate 14.1:13-26.

- Gonçalves, I. (1965), “Físicos e cirurgiões quatrocentistas: as cartas de exame”, *Do Tempo e da História* I: 69-112.
- Hieatt, C. (1995), “Sorting Through the Titles of Medieval Dishes: What Is, or Is Not, a ‘Blanc Manger’”, in M. Weiss Adamson (ed.), *Food in the Middle Ages*, Garland Publishing, Inc., Nova York e Londres, 25-43.
- Larioux, B. (1988), “Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Age”, *Médiévales* 7.14: 59-71.
- Lopes, M. A. (2012), *Os hospitais de Coimbra e a alimentação dos seus enfermos e funcionários, História da saúde e das doenças*, Edições Colibri. C. M. Torres Vedras, Inst. Alexandre Herculano, 147-164.
- Marques, J. (1989), “A assistência no Norte de Portugal nos finais da Idade Média”, *Revista da Faculdade de Letras: História*, série II, vol. 6: 11-94.
- McGinns, J. (2010), *Great medieval thinkers. Avicenna*, Oxford Press, Oxford.
- Moosari, J. (2009), “The place of Avicenna in the History of Medicine”, *Avicenna. Journal of Medical Biotechnology* 1.1 (Abr/Jun): 3-8.
- Norri, J. (2016), *Dictionary of Medical Vocabulary in English, 1375-1550*, Londres-Nova Iorque.
- Osbaldeston, T. A., Wood, R. P. (eds.) (2000), *Dioscorides. De materia medica: Being an herbal with many other medicinal materials: written in Greek in the first century of the common era: a new indexed version in modern English*, Johannesburg.
- Ouerfelli, M. (2008), *Le Sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden-Boston.
- Pastore, G. (2014), *Astrologia e Inquisição em Portugal nos séculos XVI e XVII*, tese de mestrado apresentada à Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.
- Plouvier, L. (1999), “L’introduction du sucre en Pharmacie”, *Revue d’Histoire de la Pharmacie* XLVII – 322 (2.º semestre): 199-216.
- Ramos, A., Claro, S. (2013). *Alimentar o corpo saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, Vila Real-Porto.
- Rau, V., Macedo, J. (1962), *O Açúcar da Madeira: nos fins do sec. XV, problemas de produção e comércio*, Junta-Geral do Distrito autónomo do Funchal, Funchal.
- Rodrigues, I. T., Fiolhas, C. (2013), “O ensino da medicina na Universidade de Coimbra no século XVI”, *História, Ciências, Saúde* 20.2: 435-456.
- Rodrigues, L. (2013), *Os hospitais portugueses no Renascimento (1480-1580): o caso de Nossa Senhora do Póculo das Caldas da Rainha*, tese de Doutoramento apresentada à Universidade do Minho, Braga.
- Santos, D. (2012), “Aproximações à medicina monástica em Portugal na Idade Média”, *História (São Paulo)* 31.1: 47-64.
- Santos, D. A., Fagundes, M. D. C. (2010), “Saúde e dietética na medicina preventiva medieval: o regimento de saúde de Pedro Hispano (século XIII)”, *História, Ciências, Saúde* 17.2: 333-342.
- Serra, I. (2003), *Rotas do paludismo*, Disponível em: <<http://www.triplov.com/cictsul/>>

isabel_serra.html>, Acesso em: 20 jul. 2016.

- Silva, A. (2015), *Físicos e cirurgões medievais portugueses. Contextos socioculturais, práticas e transmissão de conhecimentos (1192-1340)*, Dissertação de Mestrado em Estudos Medievais apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Silva, J. M. (2002), “Anotações sobre a história do ensino da Medicina em Lisboa, desde a criação da Universidade Portuguesa até 1911 – 1.^a Parte”, *Revista da Faculdade de Medicina de Lisboa* III, 7.5: 237-249.
- Silva, J. M. (2002b), “Anotações sobre a história do ensino da Medicina em Lisboa, desde a criação da Universidade Portuguesa até 1911 – 2.^a Parte e Conclusão”, *Revista da Faculdade de Medicina de Lisboa* III, 7.6: 305-314.
- Silva, L. G. (1990), “Amato Lusitano. Um médico europeu no tempo dos Descobrimentos”, *Acta Médica Portuguesa* 3: 297-300.
- Soares, C., Coutinho, I. (2016), “Representações sociais, histórica e cultural da canja de galinha: estudo de fontes históricas e de fontes orais de uma população de idosos”, *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde* 11.1: 27-46.
- Stelmack, R., Stalikas, A. (1991), “Galen and the humour theory of temperament”, *Personality and Individual Differences* 12.3: 255-263.
- Vieira, R. (2012), *Raízes Históricas da Medicina Ocidental*, Fap – Unifesp Editora, São Paulo.

A BOTICA COLONIAL: APONTAMENTOS SOBRE SAÚDE E ALIMENTAÇÃO NA AMÉRICA PORTUGUESA (MINAS GERAIS - SÉCULO XVIII)¹

(The domestic pharmacy in Portuguese America: some notes on food and health (Minas Gerais XVIII century))

LEILA MEZAN ALGRANTI

Universidade Estadual de Campinas - Departamento de História

CNPq

Projeto DIAITA

(algranti@unicamp.br)

RESUMO: Ao longo da colonização portuguesa na América, o intercâmbio de saberes e práticas alimentares entre os adventícios e as populações locais foi intenso e contínuo. Os cuidados com o corpo e a preservação da saúde demandaram dos colonos a exploração dos recursos naturais, tais como o conhecimento de plantas e sementes para a produção de alimentos e a confecção de medicamentos. Muitas vezes as mesmas plantas serviam à culinária e a fins terapêuticos. Com base em tratados sobre a arte de curar, o presente estudo explora as estreitas relações entre saúde e alimentação no cotidiano da capitania de Minas Gerais. Interessa especialmente compreender como os práticos portugueses incorporaram a seus saberes curativos o uso medicinal de produtos coloniais consagrados na culinária local e presentes nas refeições diárias, como o milho, a mandioca, a aguardente de cana.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, culinária, saúde, botica doméstica, intercâmbio cultural.

ABSTRACT: During the Portuguese colonization in America, there was an intense and continuous exchange of knowledge and dietary practices between those coming from Europe and the local populations. Preservation of the health of the settlers and their bodily care demanded employment of natural resources, such as plants and seeds, for alimentary and therapeutic purposes, which depended on an accurate knowledge of their properties. Often, the same plants served both purposes. Taking as a point of departure colonial treatises on the art of healing, this paper explores the close relationship between health and nutrition in the everyday life in the Captaincy of Minas Gerais. It aims at understanding how Portuguese apothecaries made use in their prescriptions of ordinary food products (corn, cassava, sugar cane brandy

¹ A investigação realizada para este estudo contou com o apoio financeiro do CNPq.

and so on), known to them because they were part of their daily meals, in order to treat diseases and to restore their clients' health.

KEYWORDS: nutrition, cooking, domestic pharmacy, health, cultural exchanges.

Desde os primeiros séculos da colonização portuguesa na América, nota-se nos registros dos cronistas e nas correspondências trocadas entre missionários dos dois lados do Atlântico, a preocupação com os cuidados do corpo e a preservação da saúde dos colonos². A distância em relação à Metrópole e o fato dos medicamentos chegarem frequentemente estragados ou não se adequarem a muitas das doenças locais incentivou a exploração e o conhecimento de plantas e sementes para a produção de alimentos e de remédios. Como bem observou Joan Thirsk, os vegetais sempre serviram a duas finalidades distintas: à alimentação e à saúde. Esses dois propósitos se misturavam na mente dos contemporâneos quando se sentavam à mesa para comer³. A participação dos vegetais e seu status nas refeições dos mais abastados, porém, variou na época moderna em função de considerações sobre seu valor nutritivo e medicinal. Para alguns tratava-se de um tipo de alimento fraco e úmido. Outros consideravam os vegetais responsáveis por curas de doenças e incentivavam seu consumo, apoiados em saberes eruditos e populares. Atento às qualidades curativas das plantas, o cronista e senhor de engenho da Bahia, Gabriel Soares de Sousa, escreveu em 1587 sobre uma erva, tida como excelente purgador:

Jeticuçu é uma erva que nasce pelos campos... deitam estas ervas umas raízes por baixo da terra como batatas, que são maravilhosas para purgar, do que se usa muito na Bahia; as quais raízes se cortam em talhadas, em verdes, que são por dentro alvíssimas e secam-nas muito bem ao sol; e tomam dessas talhadas, depois de secas...e lançadas em vinho ou em água muito bem pisado se dá a beber ao doente de madrugada e faz maravilhas⁴.

Com o desenvolvimento da colonização, nos séculos seguintes, o aumento do contato com os índios proporcionou o surgimento do que poderíamos chamar de uma botica colonial, constituída por medicamentos produzidos a partir da incorporação de saberes indígenas sobre a natureza brasileira, mas também de conhecimentos trazidos pelos portugueses, uma vez que estes

² Sobre os missionários e a relação com a saúde e as artes de curar ver: Leite 1953.

³ Thirsk 2006: 287.

⁴ Sousa 1971: 207; jeticuçu é uma palavra indígena que define uma planta, também conhecida por outros nomes, como por exemplo, batata de purga, jalapa, mechoacão, ruibarbo branco. Seu nome científico é *Convolvulus sperculatus*.

identificavam, no Novo Mundo, plantas semelhantes àquelas disponíveis na Europa e das quais faziam uso no tratamento de doenças.

Dessa forma, no domínio da saúde e da arte de curar, os jesuítas tiveram uma contribuição extremamente importante, uma vez que as boticas que montaram em seus colégios, tanto no Brasil, como em outras localidades do império português, fizeram fama na época⁵. Como chamou atenção Daniela Calainho, “a escassez de médicos leigos, formados por escolas de medicina na Europa, pelo menos até o século XVIII, fez dos jesuítas os responsáveis quase que exclusivos pela assistência médica no primeiro século de colonização do Brasil”⁶. Alguns deles, diz a historiadora, já vinham formados nas artes médicas, mas a maioria acabou por atuar informalmente como físicos e sangradores.

Essa curiosidade sobre as formas locais de curar, movida em grande parte devido à necessidade de sobreviver em um ambiente desconhecido e muitas vezes hostil, não cessou com o passar do tempo, como é possível perceber em tratados médicos e cirúrgicos escritos no século XVIII, os quais mencionam as propriedades curativas de certas plantas alimentícias nas Minas Gerais. Essa foi uma região de colonização tardia – se comparada ao litoral do Nordeste do Brasil – em uma época na qual os portugueses já haviam acumulado muitas experiências nos trópicos.

A divulgação da existência de ouro e posteriormente de diamantes no sertão das Gerais atraiu, como é bem conhecido, um grande contingente populacional originário da própria Colônia, assim como de Portugal e das ilhas atlânticas⁷. O que se observa nos relatos de época é que desde as primeiras décadas daquele século, a falta de alimentos, de remédios e de médicos, além do pouco conhecimento da região provocou períodos de intensa carestia de alimentos e de epidemias na capitania⁸. O jesuíta André João Antonil (João Antônio Andreoni), por exemplo, celebrizou em sua obra *Cultura e Opulência do Brasil por suas drogas e minas* (1711), a imagem da fome nas Gerais, no início do Setecentos, ao comentar que os mineiros morriam à míngua “com uma espiga de milho na mão sem terem outro sustento”⁹. Tal situação estimulou não só a produção local de alimentos, como o registro de itinerários de viagem para se chegar à região mineradora, bem como de tratados sobre as doenças mais comuns, a fim de orientarem aqueles que se embrenhavam

⁵ Calainho 2005: 65. São famosas, por seus equipamentos e livros as boticas jesuíticas dos colégios de Salvador de do Rio de Janeiro.

⁶ Ibid: 64.

⁷ Souza 1982: 24.

⁸ Dias 2002: 46.

⁹ Andreoni s/d: 267.

por suas matas cerradas, sujeitos a febres e disenterias, a vários tipos de males que acometiam os olhos, além do risco de picadas de animais venenosos.

É nesse quadro de extremas necessidades vivenciadas durante o povoamento e a exploração das Minas, que se pode situar três documentos extremamente interessantes sobre o cotidiano daquela sociedade e que oferecem informações sobre o tratamento de doenças na região, entre os quais aqueles associados às plantas alimentícias que interessam destacar aqui. Refiro-me ao *Erário Mineral* (1735), registro do exercício prático do cirurgião e minerador português Luis Gomes Ferreira e ao *Código Costa Matoso* (1750), um amplo e conhecido conjunto de documentos compilados pelo ouvidor geral da comarca de Ouro Preto, Caetano da Costa Matoso¹⁰. Ambos os documentos foram publicados na primeira metade do século XVIII¹¹. O terceiro registro é a obra intitulada *Governo de Mineiros* de autoria de José Antônio Mendes, também cirurgião aprovado em Lisboa em 1739 e, por sua vez, nomeado Comissário Geral do cirurgião-mor do Reino em toda a América. Ele teve uma trajetória semelhante àquela de seu colega de profissão Luís Gomes Ferreira, pois também era originário do norte de Portugal, e chegou na Bahia, vivendo depois em Minas, por mais de duas décadas. No distrito Diamantino serviu no Hospital do Serro. Ele também registrou suas experiências curativas nos trópicos, reforçando a ideia da importância de que os cirurgiões atingiram posição privilegiada na Colônia, assumindo funções e atitudes próprias de médicos, ao prescreverem medicamentos e escreverem sobre matéria médica. Sua obra foi publicada em Portugal, em 1770¹².

¹⁰ O cirurgião barbeiro Luis Gomes Ferreira era natural de Vila de São Pedro de Rates, Concelho de Póvoa do Varzim de onde saiu para aprender seu ofício no Hospital de Todos-os-Santos, em Lisboa. Foi cirurgião da Carreira da Índia. Chegou à região das Minas em 1707, como muitos outros portugueses, atraído pelas notícias de descoberta de ouro. Já teria estado anteriormente na Bahia, como cirurgião de bordo. Chegou à Minas pela região do Rio das Velhas e acabou se estabelecendo depois em Mariana e em Vila Rica. A falta de práticos nas artes de curar nas Minas o estimulou a exercer o ofício de cirurgião. O *Erário Mineral* é o relato das curas que realizou e de sua forma de entender as doenças. Foi publicado em 1735, após o seu retorno a Portugal, em 1732. Furtado 2002: 4-7.

¹¹ Pouco se sabe sobre esse conjunto de documentos intitulado *Código Costa Matoso* e menos ainda sobre seu compilador, segundo o coordenador da nova edição de 1999, Luciano Figueiredo, o qual realizou um estudo crítico sobre este conjunto dos documentos e sua trajetória de Portugal ao Brasil. O código Costa Matoso compreende diferentes temáticas organizadas cronologicamente. Interessam ao presente estudo especialmente aqueles relatos dedicados aos primeiros tempos da exploração das Minas e às condições de sobrevivência na região, tais como, saúde e alimentação. Ver Figueiredo 1999: 39-154. Para maiores informações sobre José Antônio Mendes e sua obra ver Moisés 2005.

¹² Não era praxe cirurgiões escreverem sobre artes de curar, mas de acordo com os estudiosos do assunto, o fato de não haver muitos médicos serviu de pretexto a ambos (Mendes e Ferreira) publicarem seus registros a fim de informarem as populações locais sobre as doenças mais comuns e suas curas. Para Filgueiras, que organizou a edição do *Governo de Mineiros* de 2012, José Antônio Mendes seria até hoje o menos conhecido dos cirurgiões que viveram em

Todos os três documentos receberam edições críticas recentes¹³; e um dos fatores que os torna relevantes para o presente estudo é o fato de serem um testemunho de que para os contemporâneos (leigos ou profissionais) havia uma estreita relação entre alimentação e saúde. Isto é, a ideia de que a boa saúde advém da boa alimentação estava plenamente disseminada na época. Posição, aliás, que se encontra na base de diferentes concepções de cura ao longo da história, como se pode avaliar pela presença ainda marcante da teoria hipocrática na medicina da era moderna, a qual fazia da ingestão de alimentos ponto alto do processo de cura¹⁴. A questão que se coloca, no entanto, é o que seria considerado uma alimentação saudável no século XVIII? Ou como se deveria proceder em termos alimentares frente a uma doença? E até mesmo, como fazer uso dos alimentos para curá-las?¹⁵

As artes de curar na América portuguesa constituem um campo de estudos plenamente consolidado na historiografia brasileira, no qual atuam tanto historiadores das ciências, como da sociedade e cultura, com os quais a recente história da alimentação na América portuguesa tem aprendido muito e procurado dialogar. Trata-se de estudos que abordam várias questões, como por exemplo as farmacopeias portuguesas, nas quais se identificam plantas do Brasil ou processos de cura com referências a práticas mágicas juntamente com medicamentos diversos¹⁶. Também participam dessa abordagem estudos sobre os herbários na Europa Moderna com suas contribuições para a história da botânica e da medicina¹⁷. Outro nicho de pesquisa são os trabalhos dedicados às trajetórias de vida de médicos, cirurgiões e boticários, assim como aqueles que se atém ao pensamento médico e aos tratados de medicina e de cirurgia da época¹⁸. Sem falar nas boticas jesuíticas aqui já referidas e nas receitas dos boticários, assim como na composição dos medicamentos¹⁹.

Minas, no século XVIII, e publicaram suas experiências de cura. Para mais informações sobre este personagem ver: Moisés 2005: 64-75.

¹³ *Erário Mineral*, Furtado 2002; *Código Costa Matoso*, Figueiredo 1999; *Governo de Mineiros*, Filgueiras 2012.

¹⁴ Até a reforma da Universidade de Coimbra, a medicina humoral imperava nos estudos médicos em Portugal, tendo Hipócrates (460 a.C. - 370 a.C.) como um dos seus mais famosos fundadores. Suas concepções insistiam na ideia de que a doença era um desequilíbrio dos humores que compunham o corpo humano, podendo ser recuperado e mantido graças a métodos não só dietéticos, mas também cirúrgicos e farmacológicos. Ver sobre o assunto: Mazzini 1998: 254-265.

¹⁵ O projeto de pesquisa intitulado “As especiarias na Botica e na cozinha”, apoiado pelo CNPq entre 2009-2011, procurou responder algumas dessas perguntas: ver Algranti 2012.

¹⁶ Ver por exemplo: Ribeiro 1997; Viotti 2012; Sousa 2013.

¹⁷ Ver sobre o assunto: Carneiro 2002: 13-85.

¹⁸ Sobre tais temáticas ver: Beltrão 1999; Furtado 2002; Wissenbach 2002.

¹⁹ Figueiredo 2008.

Sob o prisma da alimentação/saúde, propriamente dito, no entanto, ainda temos poucos trabalhos referentes ao período colonial, embora seja uma área de interesse crescente²⁰, estimulada pelo amplo debate presente na historiografia internacional, bem como por estudos dedicados a outros períodos da história do Brasil. Quanto à história da alimentação na América portuguesa, por sua vez, destacam-se os trabalhos dedicados a certos produtos alimentícios e suas formas de produção e consumo, como por exemplo, o milho, a aguardente, o cacau, bem como estudos dedicados ao abastecimento de gêneros alimentícios e às práticas alimentares²¹. Em termos de abordagens, a cultura material, a transmissão de saberes e o intercâmbio alimentar – este último, resultado do contato intenso entre culturas diferentes ocorrido em terras brasileiras – têm atraído a atenção dos historiadores da Colônia²².

É exatamente um desses aspectos – o intercâmbio cultural em termos alimentares e curativos – que gostaria de destacar aqui a partir dos três documentos selecionados para análise (Erário Mineral, Códice Costa Matoso e Governo de Mineiros). Interessa detectar como os práticos portugueses, envolvidos nos tratamentos dos doentes, incorporaram a seus saberes curativos europeus, o uso medicinal de produtos coloniais consagrados na culinária local. Ou seja, compreender os usos que eles fizeram de um segmento da botica colonial constituído por plantas e ervas consumidas na alimentação cotidiana. Aclimatadas ou autóctones muitas dessas plantas encontravam-se com frequência na farmácia doméstica e na mesa de indivíduos de diferentes segmentos sociais. Como o conjunto de plantas que cumpriam tais funções é bastante extenso, serão privilegiadas neste estudo, aquelas tidas como alimento básico e fundamentais para a sobrevivência na Colônia, como o milho e a mandioca. Nesse sentido, a exemplo de Fernand Braudel, poderíamos chamá-las de plantas dominantes ou de civilização²³. Contudo, não é possível deixar de lembrar que havia outras plantas muito valorizadas devido a ambas as utilidades: medicinais e alimentícias, como a cana de açúcar, com a qual se fabricava aguardente, além de vários tipos de ervas e sementes utilizadas

²⁰ Didone 2007.

²¹ Basso 2014; Chamboleyron 2007; Silva 2015; Couto 2007; Magalhães 2004.

²² Para a abordagem das práticas alimentares a partir do enfoque da cultura material, ver: Meneses 2016 e sobre o intercâmbio cultural, ver Panegassi 2013: 81-97.

²³ Embora Braudel não tenha incluído a mandioca entre as plantas dominantes de civilização – como fez com o trigo, o arroz e o milho – por considerar que na América, ela “só serviu culturas primitivas e regularmente mediócras” (Braudel 1997: 139), cabe observar que estudos posteriores consideraram a mandioca um dos alimentos mais importantes para a subsistência dos colonos, na América portuguesa, tendo sido consumida de norte a sul e por todos os habitantes, ao longo de mais de três séculos de colonização (Casado 1995: 96). Assim, é possível dizer que a mandioca assumiu, no Brasil, significados semelhantes aqueles atribuídos por Fernand Braudel ao demais cereais mencionados.

como temperos e introduzidas na culinária colonial pelos portugueses, tais como: o coentro, a mostarda, as pimentas ou a salsa.

Vejamos então primeiramente no que consistia a dieta básica em Minas Gerais, para em seguida podermos entender a participação desses alimentos no tratamento e na prevenção de doenças.

I. A DIETA ALIMENTAR NAS MINAS SETECENTISTAS

Para compreendermos a dieta alimentar na região mineradora durante boa parte do século XVIII é preciso ter em mente dois aspectos: o primeiro é que se tratava de uma sociedade com características urbanas, embora nem sempre fosse muito clara a separação entre campo e cidade, pois as habitações possuíam roças e quintais nos quais se produzia, com frequência, o essencial para viver, conforme apontam estudos baseados em testamentos e inventários *pós mortem* de várias comarcas da capitania de Minas Gerais²⁴. Minas, portanto, não era só ouro no século XVIII, como durante muito tempo a historiografia brasileira defendeu. Isso porque se no início os mineradores tiveram que enfrentar graves problemas de abastecimento, acabaram por compreender que era preciso produzir localmente parte de seu sustento. Assim, o que não era encontrado na horta poderia, em tese, ser adquirido nos mercados²⁵.

O segundo aspecto a considerar é a influência dos hábitos alimentares dos paulistas nas regiões mineradoras (Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás). Afinal, foram eles os primeiros desbravadores da região, sendo que de São Paulo partiam não só expedições com fins exploratórios de minérios, como também muitas outras com a finalidade de abastecer o sertão mineiro²⁶. Tanto no primeiro caso quanto no segundo, o destaque fica por conta do milho, tido como alimento básico nas refeições e assumindo um lugar fundamental na dieta de paulistas e mineiros, pois com ele se fazia diferentes tipos de pratos. Se Sergio Buarque de Holanda já havia apontado na década de 1950, a importância do milho à mesa dos habitantes de São Paulo e conseqüentemente na dos mineiros, Rafaela Basso, em estudo recente, contextualizou de forma mais precisa a ideia, enfatizando que para os paulistas, esse produto estava associado à mobilidade, por ser fácil de transportar nas viagens e germinar rapidamente em caso de necessidade, ao longo dos caminhos, nos pousos mais prolongados. Ao contrário do que foi aceito durante muito tempo, eles também consumiam a mandioca na estabilidade de suas práticas domésticas, como sucedia na maior parte da América portuguesa: “Com efeito, diz a autora, o consumo da mandioca entre os paulistas pode ser sugerido pelo

²⁴ Paiva 1995; Furtado 1999: 197-212.

²⁵ Meneses 2000: 145-150; Scarato 2014: 128-140.

²⁶ Holanda 1994: 182-183.

relato de vários cronistas”, os quais como Manoel Fonseca, “não hesitaram em descrever a farinha de mandioca como parte integrante do sustento ordinário dos moradores de São Paulo”²⁷.

Haveria, portanto, dois padrões alimentares distintos para os paulistas: quando em movimento consumiam prioritariamente milho, mas quando estavam nas vilas e chácaras aderiam à mandioca e ao trigo. Este último sim, uma peculiaridade tanto de consumo dos habitantes de São Paulo, como de exportação devido às condições climáticas dessa região.

No caso de Minas Gerais, também há registros de roças de mandioca nos inventários *pós mortem*²⁸, mas foi o milho que os famosos bandeirantes levaram consigo ao descobrirem as primeiras jazidas de ouro²⁹. Para Monica Abdala, juntamente com o feijão e a carne de porco, o milho compõe a tradicional cozinha mineira até hoje³⁰. De acordo com a antropóloga, esse cardápio teve sua formação em dois períodos históricos: o período da mineração, cujo apogeu se deu no século XVIII; e o período da ruralização, momento de concentração da vida econômica e social nas fazendas, que sucedeu ao declínio das minas, no século XIX³¹. Ela destaca na culinária regional alguns pratos, tais como: o angu de milho verde, a leitoa pururuca, o tutu de feijão, e considera que, no período colonial, o milho estava presente em todas as refeições se sobrepondo à mandioca. O porco por sua vez, foi levado para a região pelos portugueses e, aliado “à carne de frango, era uma constante no cardápio mineiro deste período”. Quanto aos feijões havia diferentes tipos nativos, mas seu consumo foi incrementado pelo hábito dos escravos africanos “o cozinharem até virar uma pasta espessa e comiam-no acompanhado de farinha, uma forma de pirão escaldado como o dos indígenas”³². Além das espécies disponíveis no Brasil, os portugueses trouxeram da África muitas variedades de feijões, mas a farinha à qual todos os documentos de época se referem, prioritariamente em Minas Gerais, é o fubá, nome africano para designar a farinha de milho.

De acordo com José Antônio Mendes – autor do *Governo de Mineiros* – cirurgião e observador dos costumes dos escravos:

²⁷ Basso 2014: 102.

²⁸ Scarato 2014: 159; Meneses 2000: 169.

²⁹ Refiro-me ao milho graúdo e não ao milho miúdo que os portugueses conheciam e consumiam já antes da época dos descobrimentos marítimos, especialmente no norte do país, Costa 1983 *MFA* 16:4.

³⁰ Abdala 2006: 120.

³¹ Ibid.

³² Ibid: 121.

[...] os alimentos dos quais se sustentavam os negros em Minas, sobretudo na região do distrito dos diamantes, eram angu e feijão, comidos frios no almoço; milho mal cozido em tacho de cobre com vestígios de azinhavre para o jantar, e na ceia feijão preto com pouco sal e algum tempero, acompanhado por vezes de angu³³.

Há, contudo, outro produto a destacar na dieta alimentar: a aguardente de cana de açúcar. É o próprio José Mendes quem atesta que “as refeições dos escravos eram acompanhadas de água e de cachaça da pior espécie”³⁴. Para o mesmo autor, essa era uma dieta de baixa qualidade responsável por várias doenças que acometiam os cativos.

Cabe, porém, acrescentar que a aguardente de cana não era consumida apenas por escravos. Havia cachaça de diferentes qualidades, extraídas a partir de processos de destilação do mel da cana de açúcar, em momentos distintos da fabricação do açúcar³⁵. Os portugueses conheciam e consumiam aguardentes destiladas de vinho, as quais eram exportadas para as suas Conquistas. Daí as tentativas da Coroa portuguesa em restringir até proibir a produção da aguardente de cana no Brasil, a fim de evitar a concorrência com os vinhos importados de Portugal³⁶. A medida não parece ter surtido efeito pois foi reeditada várias vezes. Além disso, sabe-se por estudos dedicados à economia mineira que a produção de açúcar e de aguardente cresceram rapidamente nas primeiras décadas do século XVIII³⁷. Analisando a documentação referente aos quilombos formados por escravos fugidos, na capitania de Minas Gerais, Carlos Magno Guimarães evidenciou a importância do comércio local e do consumo de cachaça vendida clandestinamente por taberneiros e negras quitandeiras aos quilombolas³⁸. Estes também produziam a bebida nos quilombos, plantando a própria cana de açúcar. A historiografia tem mostrado em vários estudos sobre a economia da região mineradora, bem como sobre as técnicas de fabricação e consumo da cachaça, que se tratava de produto consumido por homens e mulheres de todos os segmentos da sociedade, tanto no dia a dia como nas ocasiões festivas³⁹. Vendida nas tabernas e botequins das vilas mineiras – espaços de sociabilidade de escravos e de homens pobres – ou

³³ Mendes 2012: 42. Com a farinha de mandioca ou de milho (fubá) fazia-se o angu (água adicionada à farinha). Com o milho pilado a canjica era o alimento trivial.

³⁴ Ibid.

³⁵ Figueiredo e Venâncio 2012: 23.

³⁶ Ibid: 29.

³⁷ Valadares 2005: 130.

³⁸ Guimarães 2005: 115.

³⁹ Algranti 2005: 84-85.

nos pousos na beira dos caminhos, a cachaça era a bebida que se encontrava sempre presente, servindo muitas vezes para enganar a fome⁴⁰.

Em termos de dieta cotidiana, portanto, a cachaça, o milho em suas diferentes formas de processamento: cozido, assado ou transformado em farinha, acrescido do feijão e da carne, constituíam a base da alimentação na região mineradora. Como esclareceu Paula Pinto e Silva em sua análise sobre a culinária colonial, no tripé alimentar composto por farinha, feijão e carne constavam dois produtos secos e um molhado⁴¹.

Observando as reações e os processos químicos que tais produtos alimentícios provocavam no organismo humano, os colonos foram compondo com eles receitas domésticas para aplacar dores, curar doenças digestivas e outros males que acometiam a população. Assim, se esses alimentos cotidianos serviam para a manutenção da vida dos vassalos de sua Majestade no ultramar – um elemento importante para a continuidade da colonização – participavam também como “medicamentos” nos tratamentos que a Colônia oferecia para certas doenças, compondo o que poderíamos chamar de botica colonial⁴². É sobre alguns desses procedimentos que gostaria de tratar a partir dos três registros de época selecionados.

2. OS CUIDADOS COM A SAÚDE E A COMIDA DE TODO DIA

De acordo com a medicina hipocrática/galênica divulgada no período em estudo, a doença era causada por um desequilíbrio dos humores que compunham o organismo humano. Ou como explicou Licurgo Santos Filho, devido às condições climáticas ou a fenômenos astronômicos, aos desregramentos alimentares ou sexuais, a estados emotivos e também devido a malefícios e feitiços⁴³.

No caso da alimentação, de acordo com tratados médicos europeus da primeira metade do século XVIII, os quais acompanhavam o pensamento de Galeno, uma forma de se preservar a saúde consistia na moderação no ato de comer. Isso significa que uma alimentação saudável consistia em não cometer excessos de comidas e, especialmente de bebidas.

O médico Bernardo Ramazzini (1633-1714) da Universidade de Pádua, por exemplo, autor de *La Salute dei Principi*, é um representante dessa forma de pensar. Seus escritos nos permitem entender o que seria uma alimenta-

⁴⁰ Guimarães 2005: 110-111.

⁴¹ Silva 2005: 127.

⁴² Sérgio Buarque de Holanda refere-se, em capítulo famoso, à “botica da natureza”, da qual participaria o que chamou de “farmacopeia rústica”, ou seja, receitas compostas com substâncias da flora e também da fauna dos nossos sertões. Porém, neste estudo, ele explorou bem mais a última. Holanda 1994: 77.

⁴³ Santos Filho 1991 v2: 176.

ção saudável na época⁴⁴. Publicada originalmente em latim, em Pádua, no ano de 1710 e dedicada ao príncipe Francisco D' Este, a obra continha um conjunto de observações referentes à prevenção das doenças mais comuns da nobreza europeia⁴⁵. Os cuidados com a alimentação ocupavam um lugar de destaque nesse sistema preventivo dirigido à saúde do corpo e da mente, o qual em síntese, se poderia definir como um regime de “vida sóbria”. Aliás, a expressão serviu de título a outro livro do mesmo autor: *Vita Sobria*, que era de fato, um comentário ao tratado de Alvisse Cornaro (1484-1566), sobre as vantagens da vida sóbria, conforme explicitado no próprio subtítulo do livro de Ramazzini⁴⁶. Em ambos os livros, o autor defendeu a *temperança* alimentar. Isto é, moderação no comer e beber, pois essa seria a base ou a pilastra da saúde e longevidade dos indivíduos. Nas suas próprias palavras:

Coloquemos de lado a lenda, da qual se serviram os mitólogos para esconder os mistérios ao povo inocente e reconheçamos que não há nada que viole tão desastrosamente a saúde dos príncipes do que a intemperança no comer e beber; é indispensável que o médico dos príncipes preste a máxima atenção sobre tal aspecto e que os avise adequadamente enquanto é tempo, sobre as consequências que podem resultar para a saúde, isto é, a perda de bem-estar⁴⁷.

Era, portanto, na alimentação cotidiana que Ramazzini acreditava que se deveria depositar as expectativas para um vida saudável. Nesse sentido, alertou sobre o abuso do consumo de carnes consideradas “pesadas” e de difícil digestão, como as carnes bovina, de porco e de lebre, a fim de se evitar a gota e as cólicas renais, doenças muito frequentes entre os membros das elites. O mesmo afirmou sobre a carne das aves aquáticas e de alguns peixes. Para este médico setecentista, as carnes de carneiro e das aves que voam seriam mais leves e apropriadas àqueles que não praticavam exercícios físicos, como os príncipes, os quais, acreditava que viviam no ócio. Em termos de alimentos saudáveis, considerou o pão branco e bem assado um gênero idôneo para a manutenção da saúde e prolongamento da vida, pois “produzia no organismo excelente nutrição”. Quanto ao beber, defendia o mesmo princípio da

⁴⁴ Considerações sobre o pensamento de Ramazzini e seus contemporâneos referentes às relações entre alimentação e saúde foram feitas por nós em estudo anterior: Algranti 2012: 13-28.

⁴⁵ Ramazzini, *La Salute dei Principi*, trad. de Francesco Carnevale, Florença, Editoriales Tosca, 1992 (1710). A obra mais conhecida do autor é *De morbis artificum Diatriba* (1700), a qual abordou a saúde dos trabalhadores pioneiramente.

⁴⁶ Bernardo Ramazzini. *Vita Sobria: annotazione al Trattato di Alvisse Cornaro sui vantaggi della vita sobria*, trad. de Francesco Carnevale, Florença, Editoriales Tosca, 1993 (1714). O *Discorso sulla vita sobria* de Cornaro é datado de 1558.

⁴⁷ Ramazzini 1992: 50. Para uma análise semelhante sobre este aspecto do pensamento médico da época moderna, ver Algranti 2012: 16-18.

moderação. Sem pretender que na mesa dos príncipes faltassem bons vinhos, aconselhava que se escolhessem aqueles que não fizessem danos à saúde, de preferência vinhos “mais antigos” e com “menor quantidade de tártaro”⁴⁸.

Posição semelhante foi adotada pelo português, Francisco da Fonseca Henriquez, médico de D. João V e contemporâneo de Ramazzini, ao advogar as utilidades do consumo moderado do vinho, advertindo para os danos de seu uso excessivo consumo⁴⁹. Contudo, no livro de sua autoria, *Âncora Medicinal para conservar a vida em Saúde* (1721), ofereceu mais detalhes e recomendações não só sobre os vários tipos de vinho, mas no que toca à alimentação em geral, uma vez que esteve atento, às diferenças etárias e ao “temperamento” dos consumidores (quente - frio; seco - úmido), às formas de consumo, aos horários das refeições e, especialmente, às propriedades dos alimentos e às suas virtudes medicinais. Nesse sentido, apresenta uma longa lista de produtos e de seus benefícios para a saúde, seguindo a lógica hipocrática dos contrários para equilibrar os humores.

De acordo com os mesmos princípios e valorizando o papel da alimentação no tratamento dos pacientes, os práticos da medicina na Colônia, na primeira metade do século XVIII, não só recomendavam dietas reconfortantes aos doentes, como utilizavam “remédios empíricos”, produzidos à base de alimentos, a fim de controlarem os problemas de saúde. Um exemplo interessante se encontra no tratado de Luis Gomes Ferreira ao relatar os procedimentos adotados no tratamento de uma perna dilacerada em um acidente no qual uma árvore tombou sobre a mesma. Diz o boticário:

[...] por estar o pobrezinho desconfiado [de] que ficava sem a sua perna, o consolei, dizendo que havia de ficar com ela, e que comesse algumas coisas engrossantes, como franga ou galinha cozida com arroz e beldroegas, mão e pés de boi cozidos com arroz, ou sem ele, usando deste mantimento o mais tempo que pudesse, por ser para o intento o de mais utilidade que os outros; e que também podia comer carne de vaca cozida e assada, quando tivesse falta dos sustentos; e que todos os dias de manhã e à noite molhasse a perna com aguardente bem quente para não apodrecer e gangrenar-se, que era o que mais temia, por estarem os nervos, carne, ossos e músculos pisados⁵⁰.

O comentário deixa claro, que uma dieta “engrossante”, isto é, substanciosa, seria composta de carne de vaca, arroz e galinha cozida, enquanto a aguardente participaria como emplastro. Ao que tudo indica, a dieta recomendada não continha os produtos ordinários da terra, aos quais a população aderiria coti-

⁴⁸ Ramazzini 1992: 61-63-64/70-71.

⁴⁹ Henriquez 2004: 239.

⁵⁰ Ferreira 2002, vol. 1: 476.

dianamente, tais como o milho, o feijão, o porco e a cachaça. Alimentos que segundo o mesmo cirurgião eram pouco nutritivos, o que o fazia defender, inclusive, moderação nas sangrias como se percebe no tratamento que propôs para um paciente com pontadas:

Assim se irão continuando as sangrias com moderação, porque neste clima é muito necessário poupar forças, a respeito dos mantimentos serem de pouca substância e pouco nutritivos, por cuja causa caem as forças dentro de poucas horas e não dias⁵¹.

Embora os produtos locais não tenham sido valorizados no depoimento do boticário, é possível vê-lo como um testemunho do que Ferreira considerava uma alimentação adequada para fortalecer o paciente, bem como dos usos que fazia da aguardente. Esta propriedade contra a gangrena ou de higienização dos tecidos ulcerados é um dos benefícios da cachaça geralmente mencionado nos documentos de época. O autor do Erário Mineral, porém, exaltou-o enfaticamente:

[...] não há remédio mais singular, nem mais pronto, nem que tenha as virtudes da aguardente nestas Minas; porque tenho usado dele milhares de vezes; não houve uma em que deixasse de reconhecer a sua rara virtude, nem experimentasse mau sucesso; e para impedir gangrenas não há outro⁵².

Para este cirurgião português, a aguardente de cana era bom remédio para curar apostemas depois de lancetados e chagas profundas. Além de ser indicado para mordida de cão e picadas de cobras venenosas. Era também capaz de resolver problemas de surdez e curar resfriamentos⁵³. Combinada a outras ervas, a aguardente de cana era também produto indispensável em vários emplastros.

Apesar de não ser um prático nas artes de curar, o ouvidor geral de Ouro Preto, também louvou os benefícios medicinais da aguardente de cana: “Esta aguardente - diz Costa Matoso - tem muito gasto, porque não só a que se gasta em várias enfermidades, como dores, inflamações e feridas para os olhos e surdez e, em conclusão, é muito medicinal, mas a que mais se gasta é pelas tabernas a que bebem os pretos e ainda muitos brancos a gostam”⁵⁴.

Além da aguardente e do açúcar propriamente dito, dois outros produtos derivados da cana de açúcar eram utilizados em processos de cura: a rapadura e o mel de tanque. Este último consistia no melaço que escorria das formas

⁵¹ Ibid: 261.

⁵² Ibid: 478.

⁵³ Ferreira 2002 vol. 2: 707-708.

⁵⁴ Matoso 1999 vol. 1: 771.

de açúcar e caía no tanque, resultante da fabricação do açúcar. Misturado a raízes específicas fervidas, como por exemplo a da butua e do picão, era considerado bom remédio para obstruções intestinais⁵⁵.

No caso do açúcar, suas qualidades medicinais foram exaltadas, muito antes dele se tornar um alimento corriqueiro e indispensável na dieta europeia, a partir da sua produção em grande escala, no século XVII. Não causa estranheza, portanto, sua presença em muitas das receitas disponíveis nos tratados consultados sobre a arte de curar em Minas Gerais, inclusive como adoçante de remédios amargos⁵⁶.

O mesmo sucedia com a rapadura que participava das receitas como substituto do açúcar, como se pode observar em uma proposta do autor do Governo de Mineiros para o tratamento de pontadas⁵⁷. Em outras preparações a rapadura compareceu ralada⁵⁸ e às vezes em quantidades bem razoáveis como na receita para obstruções, na qual José Antônio Mendes mandou raspar ou pisar uma rapadura “grande e boa” e colocá-la para ferver em água com raízes de capeba e salsa, a fim de preparar uma “garapa” para o doente tomar no lugar de água⁵⁹.

Quanto aos demais produtos presentes na dieta básica, na região das Minas Gerais, entre os quais o milho, a mandioca e as carnes de porco ou de frango, esses também participavam nos procedimentos de cura com fins específicos.

Com relação à mandioca e suas utilidades alimentares, encontramos vários registros no Códice Costa Matoso, tanto em relação às espécies disponíveis quanto ao modo de fabricação da farinha. Os informantes do ouvidor de Ouro Preto alertaram, por exemplo, sobre a mandioca brava e seu caldo venenoso, esclarecendo como retirá-lo. Enalteceram também suas qualidades de alimento básico, observando que a farinha de mandioca servia de pão “ao comum das gentes, especialmente lançada em caldo grosso”⁶⁰. Foi, porém, a farinha puba ou fresca aquela que recebeu mais atenção no tratamento de doentes. Quando está mole, diz o autor do registro, “tem um cheiro que parece podre e por isso lhe chamam mandioca puba; é boa”. Mas quando se encontrava seca e bem peneirada, informou que era usada em caldos chamados carimã, os quais se davam “aos tísicos, porque nutrem e refrescam”⁶¹. O mesmo foi lembrado em relação ao aipim branco, um tipo de mandioca usado na preparação de

⁵⁵ Ferreira 2002 vol. 1: 436.

⁵⁶ Ibid: 283.

⁵⁷ Mendes 2012: 94.

⁵⁸ Ibid: 95.

⁵⁹ Ibid:105.

⁶⁰ Matoso 1999 vol. 2: 776.

⁶¹ Ibid: 782.

mingaus ou caldos bem temperados, oferecidos “a gentes doentes e de pouca substância”, denominados “mingaus de carimã”⁶². Para o mesmo observador, a farinha de mandioca era mais sadia do que a de milho. Comentou, porém, que “consumida em demasia, provocava tersóis”, o que a de milho, segundo ele, não só não fazia, como ao contrário, parece que “os aquieta”⁶³.

Quanto ao milho, menciona-se no Códice Costa Matoso que possuía valor medicinal, mas não localizamos especificações nesse sentido. As referências limitam-se às “muitas comidas que se fazem de milho”. De acordo com os informantes, estas variavam desde o grão para sustento dos animais a quitutes mais elaborados. A partir do cuscuz de milho torrado, por exemplo, fabricava-se um tipo de biscoito grosso consumido nas jornadas. Misturando-se melado de cana, amendoim e farinha de milho obtinha-se “doços como o pé de moleque”. Com o fubá, além do “angu para os negros cozido em um tacho de água até secar”, preparava-se a broa de milho que se diferenciava daquele por estar “esta cozida no forno e levar sal”⁶⁴. Para o cirurgião Luis Gomes Ferreira, porém, o milho proporcionava benefícios curativos, sendo recomendado assado ou arrebetado (pipoca) no tratamento de azia⁶⁵. Em casos de “pontadas de causa fria, geralmente sem febre”, um emplastro feito à base de farelo de milho grosso, de alecrim ou de erva de santa maria, surtia bons efeitos⁶⁶. Seguindo o mesmo princípio na cura de obstruções do fígado ou do baço, o mesmo prático sugeria ao doente que ingerisse alguns medicamentos e que fizesse compressas e emplastros na região obstruída. Em sua composição entravam cebolas brancas, banha de porco, alhos, azeite doce⁶⁷.

Nos documentos consultados, contudo, os alimentos mais comumente recomendados no tratamento dos enfermos foram os caldos de frango e de galinha, assim como suas carnes bem cozidas. Tais aves eram valorizadas nas dietas como sustento, mas também para acalmar dores e febres. Trata-se de um tipo de tratamento tradicionalmente recomendado por médicos e cirurgiões, na Europa, e que nas Minas Gerais encontraram repercussão, sendo consumidos após vomitórios, sangrias e purgas, bem como por aqueles que possuíam estômagos fracos ou dietas revigorantes⁶⁸. Afinal, na maior parte dos casos, os doentes deveriam evitar gorduras e produtos de difícil digestão. Aliados a produtos da terra, eles compunham o receituário básico dos boticários locais. Nota-se, portanto, que os alimentos participavam intensamente da

⁶² Ibid: 779.

⁶³ Ibid: 781.

⁶⁴ Matoso 1999 vol. 2: 783.

⁶⁵ Ferreira vol. 1: 431.

⁶⁶ Ibid: 258-259.

⁶⁷ Ibid: 303.

⁶⁸ Ibid: 303.

recuperação da saúde dos pacientes e de sua preservação e estavam presentes também, conforme foi visto, no processo de cura de doenças específicas.

O caso talvez mais conhecido e que vale lembrar aqui é o tratamento para a cura do escorbuto ou mal de Luanda – nome pelo qual era mais conhecido – proposto por João Cardoso Miranda, cirurgião na Bahia e divulgado por Luis Gomes Ferreira, no Erário Mineral. Esse cirurgião nos informa ter curado vários escravos e homens brancos que contraíram a doença, à bordo dos navios, ao longo da travessia da África para a América. O tratamento consistia na ingestão de alimentos frescos, como frango ou galinha cozidos com chicórias, almeirão e frutos. Nas gengivas ulceradas (um dos sintomas da doença) recomendava-se lavá-las repetidas vezes com sal dissolvido em limão ou em vinagre e aguardente fina. Todos produtos facilmente disponíveis na despensa ou no quintal da maior parte dos habitantes. Sabe-se hoje que foi exatamente a vitamina C presente nos alimentos propostos neste e em outros tratamentos que acabou por salvar a vida de milhares de africanos e europeus em alto mar ou na sua chegada ao Brasil⁶⁹.

É interessante observar que remédio semelhante contra o escorbuto foi proposto por José Antônio Mendes, sinal de que saberes desse tipo circulavam rapidamente na Colônia. O tratamento consistia em uma dieta à base de carnes de vaca, frango e cabrito, tudo cozido em cujo caldo devia-se lançar “raízes de grama, folhas de chicória, e mastruços para que o caldo fique medicinal”. Na falta de pão, devia-se “usar para completar, farinha de mandioca”⁷⁰.

Exemplos desse tipo multiplicam-se nos compêndios consultados, os quais atestam que na botica colonial os alimentos cotidianos participavam dos tratamentos de doenças juntamente com plantas medicinais e ervas aromáticas cujas particularidades podiam ser terapêuticas ou culinárias.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os tratados sobre as artes de curar e demais documentos consultados são fontes imprescindíveis para os estudos dedicados aos tratamentos de doenças na América portuguesa e têm sido bastante valorizados e divulgados pela historiografia dedicada ao assunto, conforme observado ao longo deste trabalho. Na perspectiva da história da alimentação, no entanto, se apresentam como testemunhos das práticas alimentares na região e de sua relação com o equilíbrio e o bem-estar do corpo.

Em uma situação de contato entre povos de culturas diferentes, como foi a colonização portuguesa na América, um conjunto de práticas alimentares e de concepções de cura com alimentos foram sendo mescladas e incorporadas

⁶⁹ Ibid vol. 2: 695.

⁷⁰ Mendes 2012: 113.

pelos habitantes, a partir também da atribuição de significados simbólicos aos alimentos disponíveis. Como mostrou Rubens Panegassi, é principalmente por seus aspectos simbólicos que a alimentação assume seu papel de mediador entre dois universos culturais. Referindo-se ao contexto do século XVI, o autor deixou claro que os cronistas portugueses por meio da observação e da descrição das terras e das gentes estiveram atentos aos alimentos da terra e seus usos. “Tudo isso, diz ele, por meio de categorias cuja função era articular as evidentes novidades com os tradicionais recursos intelectuais”⁷¹. Poderíamos dizer que situação semelhante foi vivenciada pelos autores, cujos textos consultamos em busca de referências sobre a relação entre saúde e alimentação nas Minas coloniais.

No caso da comida de todo dia, que procuramos destacar, o que se nota é que embora alguns produtos pudessem ser vistos com reservas pelos europeus em termos nutritivos, acabaram por se constituir em investimentos no tratamento de determinadas doenças, como aconteceu com o milho ou a mandioca. Na ausência de medicamentos europeus disponíveis para certos males mais frequentes, como os problemas digestivos, as doenças de pele, certas febres, pneumonias, picadas de animais venenosos e edemas de todo tipo, a botica colonial entrava em ação, sendo bastante frequente a ingestão de alimentos cotidianos na forma de comida nas refeições, além de medicamentos nos quais os vegetais do Brasil participavam das preparações.

Muitos destes cirurgiões e boticários europeus que viveram no Brasil, traziam já conhecimentos sobre o mundo natural americano, antes de aqui chegarem, como bem apontou Cristina Wissenbach. Esse contato se dava por meio de escritos sobre a flora e fauna americana produzidos nos séculos XVI e XVII⁷². O que não impede, como sugeriu a mesma historiadora, que tais observadores – assim como os autores consultados – tenham sido obrigados a se transformar em naturalistas, reconhecendo plantas e testando seus poderes curativos nas doenças que se apresentavam⁷³.

Dos três conjuntos de documentos consultados (Erário Mineral, Códice Costa Matoso, Governo de Mineiros) é talvez no Códice Costa Matoso onde encontraremos referências mais explícitas sobre a presença de alimentos cotidianos nos tratamentos das doenças. Talvez isso ocorra devido ao fato dos outros dois autores serem profissionais das artes de curar, com formação em Portugal e experiências profissionais anteriores no Velho Continente. Assim, embora reconheçam e façam uso de saberes indígenas e de várias plantas brasileiras em suas receitas, nota-se uma forte presença de saberes e de

⁷¹ Panegassi 2013: 192.

⁷² Wissenbach 2002: 108-109.

⁷³ Ibid.

produtos vegetais – também químicos – anteriormente conhecidos e com os quais estavam bastante familiarizados. No caso de plantas alimentícias com uso medicinal, por exemplo, a aguardente do Reino, o almeirão, a chicória, a erva doce, a salsa, o funcho e as batatas são frequentemente lembradas, sinal de que também no Reino fazia-se essa associação. Um exemplo interessante dessa postura encontra-se no *Governo de Mineiros*: o autor propôs uma receita de emplastos, portanto, não para ingestão, a fim de curar apostema e tumores, na qual participavam produtos alimentícios, mas o elemento principal presente na formulação, ou seja, o pão branco de trigo, era não só praticamente ausente da alimentação na Colônia, como difícil de ser adquirido. Diz o cirurgião ser o tal emplastro conhecido como *micapanis*, que consistia em “miolo de pão alvo aboborado em leite de peito, e pisado com gema de ovo, estendido em pano, posto na parte”. Logo em seguida – talvez lembrando-se da escassez de trigo na região – sugeriu como alternativa um outro emplastro feito com bananas de S. Tomé cozidas em leite de vaca, pisadas com gema de ovo, o qual deveria ser colocado sobre a parte afetada⁷⁴.

De qualquer modo, não se pode negar a importância tanto do *Erário Mineral* como do *Governo de Mineiros* enquanto inventários das doenças mais comuns nas Minas, bem como das terapêuticas adotadas, especialmente nos tratamentos dispensados aos escravos com plantas locais. A guisa de conclusão, contudo, podemos destacar que, segundo os práticos da Colônia, era na alimentação cotidiana que se deveria colocar não só as expectativas de uma vida saudável – como preconizavam os médicos europeus Ramazzini e Henriquez – mas ao que tudo indica, também encontrar o estímulo para a recuperação e cura de algumas doenças. Conforme foi visto, neste estudo preliminar, na botica colonial, havia um conjunto de plantas, indispensáveis na dieta cotidiana, as quais participavam de forma intensa e constante da farmácia doméstica dos habitantes nas Minas Gerais setecentistas.

REFERÊNCIAS

- Abdala, M. C. (2006), “Sabores da tradição”, *Revista do Arquivo Público Mineiro* 42: 120.
- Algranti, L. M. (2005), “Aguardente de Cana e outras aguardentes: por uma história da produção e consumo de licores na América portuguesa”, in R. P. Venâncio, H. Carneiro, *Alcool e drogas na história do Brasil*. Alameda Editora/Puc Minas, São Paulo/Belo Horizonte, 71-92.
- Algranti, L. M. (2013), “A Arte de cozinha e as plantas do Brasil - séculos XVI-XIX”, in L. Koury, *Usos e circulação de plantas no Brasil séculos XVI-XIX*. Andrea Jakobson Estudio, Rio de Janeiro, 138-179.

⁷⁴ Ibid: 33.

- Algranti, L. M. (2012), “Saberes culinários e a botica doméstica: beberagens, elixires e mezinhas no Império português”, *Saeculum* 27: 13-28.
- Antonil, A. J. (Andreoni João Antônio) (s/d). *Cultura e Opulência do Brasil, por suas drogas e minas*. Companhia Editora Nacional, 2.^a ed., São Paulo.
- Basso, R. (2014), *A Cultura alimentar paulista - uma civilização do milho? (1650-1750)*, Alameda Editora, São Paulo.
- Braudel, F. (1997, 2.^a ed.), *Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XV - XVIII*, vol. 1, Fontes, São Paulo.
- Código Costa Matoso (1999), *Coleção das notícias dos primeiros descobrimentos que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749*, 2 volumes, Coordenação Geral Luciano Raposo de Almeida Figueiredo e Maria Verônica Campos, Fundação João Pinheiro, FAPEMIG.
- Calainho, D. (2005), “Jesuítas e medicina no Brasil colonial”, *Tempo* 19: 61-75.
- Carneiro, H. (2002), *Amores e sonhos da flora: afrodisíacos e alucinógenos na botânica e na farmácia*, Xamã Editora, São Paulo.
- Cascudo, L. C. (2004), *História da Alimentação no Brasil*, Global Editora, São Paulo.
- Chamboleynon, R. (2007), “As Especiarias da Amazônia”, *Br História* 1.1.
- Costa, J. P. (1983), *O milho e a sua cultura*, Ministério da Agricultura, Florestas e Alimentação - Divulgação, Lisboa, 16: 4.
- Couto, C. (2007), *Arte de Cozinha - alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*, Editora Senac, São Paulo.
- Dias, M. O. S. (s/d), “Nos sertões do Rio das Velhas e das Gerais: vida social num frente de povoamento, 1710-1733”, in J. Furtado (org.), *O Erário Mineral*, Fundação João Pinheiro/Fundação Oswaldo Cruz, Belo Horizonte, vol. 1, 45-105.
- Didone, D. M. G. (2007), *Saúde, Alimentação e Medicamentos na província de São Paulo: o olhar de Spix Martius e Auguste de Saint Hilaire no início do século XIX*, Dissertação de Mestrado, USP, São Paulo.
- Ferreira, L. G. (2002), *Erário Mineral*, Fundação João Pinheiro/Fundação Oswaldo Cruz, Belo Horizonte/Rio de Janeiro.
- Figueiredo, B. G. (2008), *A Arte de Curar, cirurgões, médico, boticários e curandeiros no século XIX em Minas Gerais*, Argentum, Belo Horizonte.
- Figueiredo, L., Venâncio, R. P. (2012), “Águas ardentes: o nascimento da cachaça”, in L. Figueiredo, R. Venâncio, M. Del Priore, F. Valadares (orgs.), *Cachaça: alquimia brasileira*, Design Editora, Rio de Janeiro, 12-57.
- Furtado, J. F. (1999), *Homens de negócio: a interiorização da metrópole e do comércio nas minas setecentistas*, Hucitec, São Paulo.
- Furtado, J. F. (2002), “Arte e segredo: o licenciado Luís Gomes Ferreira e o seu caleidoscópio de imagens”, in J. Furtado (org.), *O Erário Mineral*, Fundação João Pinheiro/Fundação Oswaldo Cruz, Belo Horizonte, 3-30.

- Guimarães, C. M. (2005), “Os quilombos, a noite e a aguardente nas Minas Coloniais”, in R. P. Venâncio, H. Carneiro, *Álcool e drogas na história do Brasil*, Alameda Editora/Puc Minas, São Paulo/Belo Horizonte, 93-122.
- Henriquez, F. da F. (2004), *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*, Ateliê Editorial, São Paulo.
- Holanda, S. B. (1994), *Caminhos e Fronteiras*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Leite, S. (1953), *Artes e ofícios dos jesuítas no Brasil (1549-1760)*, Brotéria, Lisboa.
- Magalhães, S. M. (2004), *A mesa de Mariana, produção e consumo de alimentos e Minas Gerais (1750-1850)*, Annablume/Fapesp, São Paulo.
- Marques, V. R. B. (1999), *Natureza em boiões - medicinas e boticários no Brasil Setecentista*, Editora da Unicamp, Campinas.
- Mazzini, I. (1998), “A alimentação e a medicina no mundo antigo”, in J. L. Flandrin, M. Montanari, *História da Alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 254-265.
- Mendes, J. A. (s/d), *Governo de Mineiros mui necessário para os que vivem distantes de professores seis, oito, dez e mais léguas, padecendo por esta causa os seus domésticos e escravos queixas que pela dilação dos remédios se fazem incuráveis e as mais das vezes mortais*, Organização e estudo crítico de Carlos A. L. Filgueiras. Arquivo Público Mineiro, Belo Horizonte.
- Meneses, J. N. C. (2000), *O Continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*, Maria Fumaça Editora, Diamantina.
- Meneses, J. N. C. (2016), “Dossiê”, *Revista Varia Historia* 32.58: 21-51.
- Moisés, M. R. (1997), *A Ciência nos Trópicos: a arte médica no Brasil do século XVIII*, Editora Hucitec, São Paulo.
- Moisés, M. R. (2005), “Nem nobre nem mecânico. A trajetória social de um cirurgião na América portuguesa do século XVIII”, *Almanach Brasileiro* 2: 64-75.
- Paiva, E. F. (1995), *Escravos e Libertos nas Minas Gerais do século XVIII: estratégias de resistência através dos testamentos*, Annablume, São Paulo.
- Panegassi, R. L. (2013), *O Pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*, Alameda, São Paulo.
- Ramazzini, B. (1992), *La Salute dei Principi*, Editoriales Tosca, Florença.
- Ramazzini, B. (1993), *Vita Sobria: annotazione al Trattato di Alvise Cornaro sui vantaggi della vita sóbria*, Editoriales Tosca, Florença.
- Santos Filho, L. C. (1991), *História geral da medicina brasileira*, Editora Hucitec/Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Scarato, L. (2014), *Os Caminhos do ouro nas Minas Setecentistas: contrabando, cotidiano e cultura material*, Annablume/Fapesp, São Paulo.
- Silva, P. P. (2005), *Feijão, farinha e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*, Editora Senac, São Paulo.
- Sousa, C. R. (2013), “As práticas curativas na Amazônia colonial: da cura da alma à cura do corpo 1707-1750”, *Amazon Revista de Antropologia* 5: 362-384, Disponível em: <<http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/viewArticle/1498>>, Acesso em: 02 fev. 2016.

- Sousa, G. S. (1971), *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, Companhia Editora Nacional, São Paulo.
- Souza, L. M. (1982), *Desclassificados do Ouro: a pobreza mineira no século XVII*, Editora Graal, Rio de Janeiro.
- Thirsk, J. (2006), *Food in Early Modern England: phases, fads, fashions 1500-1760*, Continuum Books, Londres.
- Valadares, V. (2005), “O consumo de aguardente em Minas Gerais no século XVIII: uma visão entre os poderes metropolitano e colonial”, in R. P. Venâncio, H. Carneiro, *Álcool e drogas na história do Brasil*, Alameda Editora/Puc Minas, São Paulo/Belo Horizonte, 123-140.
- Viotti, A. C. de C. (2012), *As práticas e os saberes médicos no Brasil colonial (1677-1808)*, Dissertação de Mestrado, UNESP, Franca.
- Wissenbach, M. C. C. (s/d), “Gomes Ferreira e os simplices da terra: experiências sociais dos cirurgiões no Brasil colonial”, in J. F. Furtado (org.), *Erário Mineral*, Fundação João Pinheiro/Fundação Oswaldo Cruz, Belo Horizonte, 107-150.

(Página deixada propositadamente em branco)

**A ALIMENTAÇÃO DOS EXPOSTOS ATRAVÉS DA MEMÓRIA
SOBRE A PREFERÊNCIA DO LEITE DE VACCAS (1812), DE
JOSÉ PINHEIRO DE FREITAS SOARES (1769-1831)¹**

(The feeding of foundlings through the *memória sobre a preferência do leite de vaccas* (1812), of José Pinheiro de Freitas Soares (1769-1831))

KEVIN CARREIRA SOARES
Universidade de Coimbra
Faculdade de Letras
(kevincasoaes@gmail.com)

RESUMO: Durante o século XIX, os expostos tornaram-se um assunto central para toda a sociedade. O crescente número de abandonos, até meados deste século, promoveu o surgimento de vários escritos que, para além do debate sobre a legitimidade da Roda, procuraram soluções para obviar as elevadas taxas de mortalidade na generalidade destas instituições. Foi assim que, sob o novo primado das ciências médicas e de higiene, fortemente associadas a novos paradigmas científicos, alguns autores procuraram promover novos hábitos e cuidados a ter com as crianças que ali eram deixadas. A partir de um desses autores – José Pinheiro de Freitas Soares – é objetivo lançar um olhar sobre o que a cultura erudita da época considerava como mais correto para a alimentação dos expostos, em alternativa ao leite materno que, por falta de amas-de-leite, nem sempre lhes era possível assegurar. Ao mesmo tempo, foi dada alguma atenção às práticas e utensílios que o autor permite conhecer, partindo da *memória sobre a preferência do leite de vaccas ao leite de cabras para o sustento das crianças...* da sua autoria.

PALAVRAS-CHAVE: História da alimentação, expostos, Roda de expostos, infância, Academia Real das Ciências.

ABSTRACT: During the nineteenth century, foundlings became a major concern for whole society. Their growing number until the middle of the century, led to the emergence of various writings that promoted not only the debate about the

¹ Para a construção desse texto pude contar com a colaboração de duas colegas, Dr.^a Rute Preto e Dr.^a Cátia Serena, recém-formadas em medicina, que comigo o trabalharam na parte que se ligava com o consumo de alimentos e utensílios recomendados. Foi objetivo alcançar capacidade crítica mais consistente e fundamentada, em relação à (in)adequação das espécies, quantidades e práticas apontadas. Pelas valiosas pistas e pela disponibilidade fica o reconhecido agradecimento. Pude beneficiar ainda da leitura atenta de Beatriz Cabral, na primeira versão dessa comunicação, e de Luís Gonçalves e Pedro Sebastião, numa versão mais avançada. A eles, bem como ao *referee* que avaliou este texto, agradeço os valiosos comentários.

legitimacy of the foundling wheel, but also sought solutions to decrease the high mortality rates of these institutions. Under the new primacy of medical science and hygiene, some authors became strongly associated with new scientific paradigms, in order to improve the healthcare of those who were left there. From one of these authors - José Pinheiro de Freitas Soares - it is objective to explore what the erudite culture of that century considered more correct for the feeding of abandoned children in alternative of breastfeeding. At the same time, it was given attention to some practices and tools, which this author allows to know, based on the “*memória sobre a preferencia do leite de vaccas ao leite de cabras para o sustento das crianças*” of his authorship.

KEYWORDS: Food history, foundlings, Foundling wheel, childhood, Royal Academy of Sciences.

No contexto da história da alimentação - tema geral do presente colóquio - é objetivo dessa comunicação propor uma breve reflexão em torno desse tema, relacionando-o com os expostos, através de uma memória publicada pela Academia Real das Ciências de Lisboa, em 1812, intitulada *Memoria sobre a preferencia do leite de vaccas ao leite de cabras para o sustento das crianças, principalmente nas grandes casas dos expostos; e sobre algumas outras matérias, que dizem respeito á criação dellas*, da autoria de José Pinheiro de Freitas Soares.

Como é conhecido, a assistência à infância abandonada foi um tema central em Portugal, particularmente durante o século XIX, quando o número de expostos atingiu números ímpares no contexto europeu. Neste século, a assistência aos enjeitados absorveu uma parte significativa dos orçamentos das Juntas Gerais dos distritos e das Câmaras Municipais, sendo alvo de diversas medidas que procuravam diminuir o número de abandonos². Ao mesmo tempo, as perturbadoras taxas de mortalidade, as precárias condições de muitos estabelecimentos e o tratamento negligente conferido aos enjeitados por muitas amas, estiveram na origem de diversas medidas legislativas e tratados, entre outros escritos, que procuravam alterar essa situação. A título

² A título de exemplo, a orçamento da Junta Geral do Distrito de Leiria para o ano económico de 1860/1, reservou 8572\$000 dos 10442\$902 do total, para sustentação de expostos e subsídios a mães pobres, ver ADLra – *Fiscalização e Fiscalidade. Expostos do Distrito de Leiria 1835 – 1877. Orçamento do distrito para o ano económico de 1860 a 1861*, não numerado. No caso da Câmara Municipal de Porto de Mós, distrito de Leiria, entre 1839/40 e 1869/0, o peso da despesa diretamente relacionada com expostos representou, em média, 43%, ver AHMPM - *Atas de Vereação da Câmara Municipal de Porto de Mós 1839-1842*, fl. 69v.-70, 122; 1842-1843, fl. 37-37v., 70v.-71, 72-72v.; 1843-1848, fl. 62-62v., 79v.-80v., 97-98v., 117v.-118; 1848-1853, fl. 12-14v., 25v.-26v., 98v.-99v., 128-129, 175v., 187v.-188; 1853-1857, fl. 10v.-11, 64v.-65v., 99v.-100, 119v.-120, 152v.-153v., 182-182v.; 1857-1864, fl. 24-24v., 70-70v., 93v.-94v., 127v., 163-164, 186-187v.; 1864-1875, fl. 19v.-20; 44v.-45, 72-72v., 124v.-125v., 130v.-131, 155v.-157v. e 175v.-176v.

de exemplo, veja-se que entre 1803 e 1819, das 6145 crianças deixadas na Roda de Coimbra, 4149 (67,50%) morreram antes de completar a criação. Nesta Roda, nos anos mais dramáticos, o número de mortos chegou aos 89,4% (1813 - 471 morreram em 527 entradas) e 84,10% (1811 - 285 morreram em 339 entradas)³.

Com a afirmação do Estado Polícia e sob o primado crescente das ciências médicas, essa produção intensificou-se, a par da discussão em torno da legitimidade da Roda e do abandono. Foi assim que surgiram diversos textos cuja finalidade era a de contrariar hábitos considerados erróneos ou dar resposta a problemas concretos, como a falta de amas-de-leite. Entre estes esteve José Pinheiro de Freitas Soares que, na obra em análise, defendeu a preferência pelo recurso ao leite de vacas, em alternativa ao de cabra, sempre que o número de amas se apresentava insuficiente para amamentar todos os expostos. Esse texto principiou por ser apresentado em conferência no Congresso dos Professores de Medicina, em junho de 1812. Em novembro desse ano, a *memória sobre a preferência do leite de vaccas ao leite de cabras nas grandes Casas dos Expostos*, foi considerada “muito digna de publicar-se”, com a proteção e privilégios da Academia Real das Ciências⁴.

O texto que se segue centra-se nesta obra e nele se destacarão as rotinas e os consumos defendidos pelo autor, bem como a identificação dos comportamentos considerados errados ou adequados. Com este intuito, o trabalho foi estruturado em três partes distintas. Na primeira pretende dar-se a conhecer alguns dados biográficos de José Pinheiro de Freitas Soares, bem como o contexto científico e cultural em que preparou esse Tratado Médico; na segunda, serão apresentados os alimentos e as quantidades prescritas. Finalmente, na última parte, serão referidos os utensílios relacionados com a amamentação.

I. O AUTOR E O SEU TEMPO

José Pinheiro de Freitas Soares, filho de António Pinheiro e Josefa Luísa, nasceu a 2 de maio de 1769, em Águeda, Comarca de Aveiro, Bispaço de Coimbra⁵. Frequentou a Universidade de Coimbra, onde se matriculou, pela

³ Ver Lopes 2000: vol. 1, 318-319. São numerosos os estudos sobre este assunto. Seguiram-se de mais perto Lopes 1984: 119-176; Roque 1982; Sá 1995; Sá 1992: 75-89 e Soares 2015.

⁴ Cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 3.

⁵ “Em os sete dias do mes de Mayo de mil e setecentos sessenta, e nove Baptisei solememente e pus os Santo Olios a Joze filho Legitimo de Antonio Pinheiro, e sua mulher Josefa Luiza de Jezus deste Lugar, e freguesia de Águeda do Bispaço de coimbra, [...] nasceo aos dois dias do dito mes, e anno, he neto, pella parte Paterna de Joam Pinheiro, e de Luiza Maria de Oliveira, e pella Materna de Joze Soares e de sua mulher Roza Maria todos deste Lugar e freguesia forão Padrinhos, Joze Ozorio Pinto de Almeida da quinta do Morangal freguesia de

primeira vez, em 21 de outubro de 1788, em Filosofia. Depois de frequentados os anos obrigatórios nesta disciplina e em matemática, conforme disposto nos novos estatutos de 1772, recebeu o grau de bacharel em medicina, no dia 31 de julho de 1797⁶. Concluída a sua formação, regressou a Aveiro, onde exerceu o ofício de médico.

Em 18 de abril de 1804, foi objeto de denúncia feita à Inquisição, numa altura em que esse tribunal se encontrava já com fraca capacidade de intervenção sobre a sociedade. Nesta, o delator acusou-o de “lêr livros prohibidos, e igualmente que não acreditava na immortalidade d’Alma, que era Pedreiro livre, e sobre todas estas coizas fez seus discursos com bastante liberdade”⁷. Esse tipo de acusações foi frequente, por estas décadas em que a Inquisição concentrava esforços em reprimir as ideias originárias da Revolução Francesa, frequentemente associadas com a frequência de casas maçónicas, em alinhamento com os interesses maiores da Coroa. A passagem pela Universidade de Coimbra, numa altura em que a comunidade estudantil se mostrava hostil a muitos dogmas tradicionais e recetiva à discussão de autores e obras heréticos, aos olhos da Inquisição, deverá ter estado na base dessa denúncia a José Pinheiro de Freitas Soares. Pese embora a acusação, não se conhece qualquer andamento ao caso, como foi frequente nesta cronologia⁸.

Em 5 de maio de 1826, recebeu a nomeação para médico honorário da Câmara Real de D. João VI⁹. Foi ainda físico-mor do Reino, membro

Espinhel, e madrinha Donna Anna Eugenia de Figueiredo Bandam Donzela filha de Diogo Henrique Coelho assistente neste mesmo lugar e freguesia foram testemunhas Manoel Dias da Cruz e Manuel de Matos ambos deste mesmo lugar e freguesia”, cf. AUC - *Certidões de Edade, 1772-1883*, fl. 95 e 95v.

⁶ Sobre a reforma do ensino operada a partir dos estatutos pombalinos de 1772, ver Fonseca 2014: 49-78. Foi possível encontrar o registo de matrícula no 1.º ano de filosofia, em 1788; no 1.º ano de matemática em 1789; no 2.º ano de matemática em 1790 e no 3.º ano de Filosofia em 1791, ver, respetivamente, AUC - *Matrículas. 1788/89. Matrículas em Filozofia*, fl. 14; *Matrículas. 1789/90. Matrículas em Matemática*, fl. 17v; *Matrículas. 1790/91. Matrículas em Matemática*, fl. 41v e *Matrículas. 1791/92. Matrículas em Filozofia*, fl. 51v. Do ano de 1792 até ao ano de 1796, José Pinheiro de Freitas Soares matriculou-se nos cinco anos necessários para se formar em medicina, ver AUC - *Matrículas. 1792/93*, fl. 121v; *Matrículas. 1793/94*, fl. 155; *Matrículas. 1793/94*, fl. 155; *Matrículas. 1795/96*, fl. 201; *Matrículas. 1796/97*, fl. 211v. O Diploma de Bacharel em Medicina, reconhecendo-lhe a aprovação no dia 31 de julho de 1797, encontra-se em anexo.

⁷ O processo estava dirigido contra vários indivíduos em simultâneo, ver ANTT - *Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa*, proc. 17193. Encontrou-se outro processo no mesmo arquivo, do ano de 1821, que não foi possível consultar por se encontrar em mau estado, segundo informação dos técnicos da instituição, ver ANTT - *Feitos Findos, Processos-Crime, Letra M*, mç. 71, n.º 79, cx. 157.

⁸ Ver Paiva 2013: 383-400.

⁹ José Pinheiro de Freitas Soares recebeu a nomeação para médico efetivo da Câmara Real, em 5 de maio de 1826. Seguindo a fonte “hey por bem, e me praz fazer merce a Joze Pinheiro de Freitas Soares Medico Honorario da Minha Real Camara de o tornar[?] por efetivo della com 100\$000 de ordenado por anno pagos pelo Thezoureiro de Minha Caza como tem os mais

da Junta de Saúde Pública, sócio da Académica Real das Ciências, entre outros cargos de natureza variada¹⁰. Foi autor de várias obras sobre o tema da higiene pública e da polícia médica, entre as quais, o *Tratado de polícia, na qual se comprehendem tidas as materias que podem servir para organizar um regimento de policia de saude...*, que tem recebido alguma atenção por parte de diversos investigadores, e uma *memoria sobre a preferencia do leite de vaccas ao leite de cabras para o sustento das crianças, principalmente nas grandes casas dos expostos, e sobre algumas outras materias que dizem respeito à criação d'elles*, obra em análise no presente trabalho.

Os dados biográficos permitem antever o enquadramento ideológico desse autor. Fortemente arreigado aos princípios das luzes, Freitas Soares foi um dos autores mais destacados entre os defensores e promotores do Estado Polícia, ideologia em afirmação desde o consulado pombalino, e que o liberalismo impôs como central nas políticas adotadas¹¹. Como o próprio sustentou: “Esta Sciencia [*da policia*] [...] abrangendo muitos, e varios objectos, toca tambem aquelle de conservar a saude do homem na sociedade, e de lhe prolongar a vida; a fim de augmentar a população, que he a primeira fonte da riqueza Nacional”¹². Note-se a ligação direta entre a prática médica e o poder político. Era obrigação do Estado criar normas e disciplinar os indivíduos na defesa do interesse económico que uma população mais numerosa e saudável podia gerar, novamente, em favor do Estado¹³. Apresentado o contexto da obra, importa entrar no seu conteúdo. É o que se seguirá.

2. OS TEMPOS E OS ALIMENTOS

Pelo título da obra, percebe-se que o autor fez uma apologia da utilização do leite de vaca ao leite de cabra nas grandes casas de expostos, por serem estas que, com maior frequência, careciam de amas a quem entregar os recém-chegados. Na verdade, a questão da alimentação à infância abandonada foi alvo de grande atenção, na dinâmica cultural acabada de traçar. Neste contexto, as crianças deixadas nas Rodas tornaram-se uma espécie

Medico da Minha Real Camara”, cf. ANTT - *Registo Geral de Mercê, D. João VI*, liv. 22, fl. 52.

¹⁰ Ver Silva 1860: tomo V, 103 e Silva 1885: tomo XIII, 170-171.

¹¹ Ver Lopes 2008: 131-134 e Lopes 2010: 123-142.

¹² Cf. *Tratado de Policia Medica* - Soares 1818: 1. Para uma abordagem comparativa sobre os tratados da Polícia, as suas contaminações e influências e a sua implicação no surgimento de novos paradigmas médicos, ver Subtil e Vieira 2012: 179-187.

¹³ O tema é complexo e exige uma explanação que não é possível fazer aqui. Para uma análise mais abrangente destas matérias e do seu contexto, ver Pereira e Pita 1993: 437-559 e Braga 2001: 127-163.

de “crianças cobaias” na experimentação de novas práticas e alimentos que, tantas vezes, se demonstraram insuficientes ou negativos¹⁴.

O problema da falta de amas-de-leite já tinha sido objeto de alguma legislação, em décadas anteriores. Exemplo disso é o alvará da Intendência Geral da Polícia, de 31 de janeiro de 1775, no qual se autorizou a redução do aleitamento de 18 para 12 meses, ou menos em caso de necessidade. Foi também em finais do século XVIII que vários autores defenderem a possibilidade de recorrer ao leite de cabra, tendo em conta as carências absolutas de alimento nas grandes Rodas, em algumas épocas. Seguindo de perto as ideias e práticas da Europa Iluminada e tendo em conta várias experiências efetuadas em algumas Rodas do reino, Pina Manique, Intendente Geral da Polícia, aprovou a aplicação do leite de cabra, em Montemor-o-Velho e em Montemor-o-Novo, em 1799. Seguindo as instruções dada pelo Intendente, a sua aplicação devia acompanhar-se de uma rigorosa observação e recolha de resultados¹⁵.

Os relatórios recebidos foram positivos. Por um lado, a facilidade em mover e manter o animal tornava-o mais apetecível para as Rodas e, por outro, as observações suportavam a sua utilização, uma vez que as crianças pareciam reagir bem ao leite desses animais. Data de 5 de julho de 1801, o aviso geral que declarou que era seguro recorrer ao leite de cabra e que essa prática se podia adotar em todo o reino. Pina Manique garantiu mesmo que o próprio animal dava sinais de felicidade após servir de base para alimentação, “porque estas [*as cabras*] passadas que sejam as primeiras vezes [*em que foram utilizadas para dar leite aos expostos*], espontaneamente procurarão aqueles para lhes extrahirem o leite”¹⁶.

Neste contexto, a obra de José Pinheiro de Freitas Soares tinha o propósito de colocar em causa essa medida, numa altura em que uma parte da sociedade debatia a segurança do leite de cabra. Para o autor, o leite de cabra estava a contribuir para aumentar a mortalidade dos expostos, devido à sua maior pobreza nutritiva. Do ponto de vista económico, a cabra apresentava também desvantagens em relação à vaca, tendo em conta a relação entre as despesas de sustento e o número de crianças que cada animal podia alimentar¹⁷. A importância desse assunto e a centralidade desses debates sai reforçada pelo facto de, no mesmo ano, Joaquim Fragoso Siqueira ter publicado outra obra,

¹⁴ Ver Sá 1987: 30-31. A expressão é de Isabel Drumond Braga e Paulo Drumond Braga em Braga e Braga 2012: 149-168 (expressão dos autores na p. 162).

¹⁵ Ver Abreu 2013: 277-278.

¹⁶ *Apud* Abreu 2013: 279.

¹⁷ O autor explora as razões pelas quais manter vacas era mais rentável do que manter cabras, tópico que não foi abordado com profundidade no presente texto, por afastamento ao tema geral em apreço, ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 50-53. Laurinda Abreu explorou brevemente a contabilidade feita pelo autor em Abreu 2013: 281.

fazendo a apologia do leite de cabra em detrimento do de ovelha, sugerindo até a substituição definitiva das amas externas pelo recurso ao leite caprino¹⁸. Não sendo este o trabalho em análise, reforça-se que o tratado de Freitas Soares integrou um debate mais alargado. Note-se ainda que a existência de múltiplos trabalhos fazendo a defesa de práticas alimentares distintas e relatando diversos tipos de experiência, remete para um universo em que as práticas alimentares não eram homogêneas.

Entrando agora com maior pormenor no conteúdo da obra, importa assinalar que uma das ideias repetidamente referida resulta da consciência de que o melhor alimento para os recém-nascidos era o das suas mães, “pois que na generalidade nenhum outro Leite então convem ao estado das suas facultade digestivas, senão aquelle que a Natureza lhes concede”. Nesta escala, o leite-das-amas constituiu a forma de remediar a falta das progenitoras. O leite dos animais era ainda mais estranho aos expostos, pelo que a sua administração se devia fazer apenas em caso de necessidade absoluta¹⁹. Assim, no caso de ser necessário recorrer a espécies animais para alimentar os expostos, essa substituição não devia ter lugar antes do fim do terceiro mês. Caso fosse indispensável fazê-lo antes desse tempo, aconselhou que o leite fosse:

[...] cortado com agoa, a fim de o tornar mais fluido, e leve; reduzindo-o desta fórma á consistencia daquelle, que fornece o peito materno em os primeiros dias depois do parto; pouco a pouco irá diminuindo a porção de agoa, até chegar a dar-lho puro²⁰.

Nos primeiros 15 dias de vida devia manter-se a proporção de 1/3 de água; nos 15 dias seguintes, 1/4 de água; no segundo mês, 1/8, e, no terceiro

¹⁸ Segundo Joaquim Fragoso Siqueira “o leite de Cabra he melhor que o de Ovelha: e he um excellente alimento para as Creanças. As cabras consentem que as Creanças as mammem: e poderiaõ ser de grande socorro nas Casas dos Expostos, evitando-se assim os gastos, e perigos das Amas, sustentando-se as Cabras necessarias para isto com prados artificiaes”, *Memoria sobre a criação* - Siqueira 1812: 144, nota 1.

¹⁹ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 8. Apoiando-se em Ballexserd (1726-1774), o autor registou mesmo “que os filhos, que não são amamentados por Mulheres, não são tão gordos, nem tão corados, nem tão robustos”. Conclui: “Tudo isto porém só prova, que o methodo natural de sustentar as Crianças he preferivel ao methodo artificial”, cf. idem: 16. Mais adiante, sobre a necessidade de regular a quantidade de leite, registou que esse cuidado devia ser maior no caso de se tratar do leite de amas (e não da mãe), dado que, “ainda no caso de gozarem todas as qualidades fysicas, e moraes, que caracterizão as boas Amas [...] jámais darão hum Leite, semelhante e qualidades ao leite das mãis, que he preparado pelos cuidados, e leis da Natureza”. Nesta escala, o leite dos animais era ainda mais estranho à criança, devendo ser regulado com grande cuidado, para diminuir os efeitos negativos, cf. idem: 22. É incontestável que o leite das mães é melhor que qualquer outro, por vários fatores, entre estes, o reforço aprimorado do sistema imunológico, pela maior proximidade genética entre a mãe e o recém-nascido.

²⁰ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 17.

mês, 1/12 de água. Dessa altura em diante, sendo a consistência do leite materno semelhante ao da vaca, podia dar-se puro²¹. Deve notar-se, aliás, a clara consciência da evolução das propriedades do leite ao longo da amamentação.

Sendo essa obra redigida no contexto da afirmação do ideário iluminista, assente na experimentação e na observação dos seus resultados, o autor justificou a escolha através de vários vetores como o peso do leite, a sua consistência e composição e o seu comportamento face à exposição ao ar. Estes dados foram suportados por estudos de diversos autores como Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813) e Nicolas Deyeux (1745-1837) que diz terem “sobre as diferentes especies de Leites, a analyse a mais exacta, que até hoje conhecemos”²². Para além destes, foi possível encontrar referências a Louis Jacques Thénard (1777-1857), Antoine François de Fourcroy (1755-1809) e Jean Vauquelin (1728-1772), no que à observação do leite diz respeito. Após a leitura dos resultados desses estudiosos, a escolha de Freitas Soares advinha da certeza de que o leite de vaca seria “o mais analogo ao leite de peito e suas qualidades”²³.

Apesar da sensibilidade para muitas das questões relacionadas com os primeiros meses de vida de um ser humano, nem sempre o conhecimento adquirido conduzia às melhores sugestões. Referindo-se às elevadas propriedades tóxicas das primeiras fezes de um recém-nascido, o autor chegou a recomendar que não fosse dado leite nos momentos imediatos à entrada do exposto na Roda, no caso de se tratarem de recém-nascidos, como sucedia na maioria dos casos. Em alternativa, para as primeiras 12 ou 24 horas, recomendou um “cozimento de ameixas com mel, ou agoa com mel, ou agoa com assucar, e muito melhor o mel misturado com soro de Leite”, escolha que justificou por ser “primeira necessidade fazer evacuar, antes de começarmos a alimenta-los” devido ao excesso de bile e de outras substâncias, no intestino das crianças. A conceção médica está certa, porém, a recomendação, de nenhum modo se devia seguir²⁴.

Após este período, podia começar a dar-se o leite das amas ou, em alternativa, o leite de vaca. Como se nota por vários excertos já referidos, Freitas Soares herdou ainda a conceção, em declínio desde o início do século XVIII, de que o leite materno tinha menor qualidade nutritiva nos primeiros dias após o parto, o que promovia com frequência a procura de outras mulheres

²¹ Ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 40.

²² Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 13.

²³ Note-se, porém, que o autor registou que o leite de égua ou de burra seria, mesmo assim, preferível ao leite de vaca, escolha fundada no conhecimento dos autores referidos. Esta hipótese não era viável devido à impossibilidade de produzir leite desses animais em quantidade suficiente para alimentar todos os expostos, ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 8-9.

²⁴ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 39.

para alimentar os recém-nascidos²⁵. De facto, o leite materno apresenta características muito peculiares nos dias imediatos ao nascimento de uma criança. Porém, a sua administração é de grande importância para o bom desenvolvimento das crianças²⁶.

Este não é, aliás, o único caso em que se nota uma certa ambiguidade entre as velhas conceções médicas e a novos avanços. Referindo-se à teoria galénica dos humores, em declínio na Europa ilustrada desde os fins do século XVIII²⁷, Freitas Soares não deixou de apontar: “Não posso todavia esquecer-me neste lugar da opinião daquelles, que, pertendendo aperfeiçar a Espécie Humana, se decidem para a escolha do Leite sómente pelo genio, e caracter do animal”. Recorrendo a Jacques Bellexserd (1726-1774), referiu, por exemplo, a preferência do leite de cabras “aos Povos do Norte, que são sombrios, o Leite de cabras, animaes dotados de vivacidade, e alegres; aos Italianos, que são engenhosos, e esportos, o Leite de vaccas, ánimaes mansos, e vagarosos”. Em linha com o declínio destas teorias, conclui, afirmando que essa circunstância nunca devia sobrepor-se à necessidade de escolher o mais semelhante ao materno, único modo de gerar adultos robustos²⁸.

Sobre o período e o número e o horário das refeições, Freitas Soares sustentou uma regulação bastante rígida, segundo a idade e a condição física das crianças, e advertiu para a necessidade de não interpretar o choro como uma necessidade de leite, distinguível das demais necessidades, “pelo vasio, e molleza do ventre, e por ellas [*as crianças*] levarem frequentes vezes as mãos á boca”²⁹. Para o efeito, recomendou um calendário de alimentação que devia ser estritamente seguido. Essa escolha foi justificada pela necessidade de manter um grande controlo nas grandes casas e devido às especificidades da amamentação artificial³⁰.

²⁵ Ver Reis 2001: 110-111.

²⁶ Freitas Soares descreveu o leite das mulheres, após o parto, como “mais soroso”, sendo que só com o passar do tempo “se torna mais consistente, e nutriente”.

²⁷ Ver Pereira e Pita 1993: 459-460.

²⁸ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 20. Partindo da influência do génio do animal como forma de equilibrar os traços característicos dos indivíduos, sugeriu, em alternativa, ser também possível ter em conta o estatuto social. Assim, podia optar-se por dar o “Leite de cabras aos filhos de pais ricos, que pela maior parte são de hum temperamento melancolico, pouco activo, etc; e Leite de vaccas aos filhos de pais fortes, e que tem huma vida mais activa, e exercitada”, cf. idem: 20.

²⁹ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 25.

³⁰ Refira-se, contudo, que recusou ter de se acordar o exposto durante a noite, para lhe dar leite, quando se encontrassem com amas externas. Referiu que quando eram acordados, ficavam “sobressaltados, e mamão com repugnancia, e sem necessidade, etc.”. Porém, esta norma devia apenas aplicar-se à amamentação natural e a criação por amas. Nas grandes casas, “he indispensavel a regularidade”, sendo que, “as crianças costumadas a mamar em horas reguladas, ordinariamente acordão a ellas pelo estímulo da fome, como acontece aos adultos, quando são regulares em suas comidas”, Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 27.

Idade	Quantidade máxima recomendada para um dia	Número de refeições (por dia)	Horário das refeições
1.º mês	1 libra de leite	8 refeições	4:00; 7:00; 9:00; 11:00; 16:00; 18:00; 20:00; 24:00
2.º mês	16 onças		4:00; 7:00; 10:00; 13:00; 16:00; 19:00; 22:00; 24:00
3.º mês	1,5 libras de leite	6 refeições	4:00; 7:00; 11:00; 16:00; 20:00; 24:00
4.º mês	2 libras de leite		
5.º mês	3 libras de leite	5 refeições	4:00; 7:00; 12:00; 17:00; 22:00

Tabela 1: Horários, refeições e quantidades previstas

Terminado o quinto mês de criação, iniciava-se um novo ciclo com a inclusão dos primeiros alimentos. Partindo do pressuposto que era essencial introduzir outro tipo de géneros durante a amamentação, para o crescimento e desenvolvimento vigoroso dos infantes, contrariando desse modo os que sustentavam a utilização exclusiva de leite por mais tempo, apresentou uma narrativa peculiar para a escolha das espécies a administrar³¹. Disse, pois, que se devia observar que “o homem he hum animal carnívoro, antesque chegue a ser granívoro e herbívoro”. Assim, sendo o sistema digestivo dos carnívoros mais frágil do que dos restantes, advogou a escolha de substâncias que detivessem “elementos e animalidade”. A conclusão foi aferida pela observação direta dos estômagos dos diversos animais e do seu comportamento em estado selvagem:

[...] alguns carnívoros, como os animaes ferozes, e selvagens, tem as suas facultades digestivas tão fracas, que até necessitão de se sustentar das carnes dos animaes vivas, e palpitantes, por gozarem de hum maior grão de animalidade; e quando no estado social se lhes dão carnes mortas, elles perdem a maior parte da sua energia. Os mesmos animais granívoros, cujas forças digestivas são mais consideraveis, animalizão primeiro no seu estomago o alimento, que tem de dar a seus filhos, como observamos em muitas aves, e passaros; e só os filhos dos animaes ruminantes herbívoros, que tem quatro estomagos, commutão facilmente no começo da sua vida algumas substancias não animalisadas³².

³¹ No caso de crianças não abandonadas, o autor sustentou que os primeiros alimentos podiam ser introduzidos logo após o primeiro ou o segundo mês. Esta diferença era o resultado da maior fragilidade física dos expostos, que se devia traduzir no recurso mais tardio de alimentos sólidos. Ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 28.

³² Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 29. Sobre este assunto, Freitas Soares registou ainda, “a mim sempre me agradou ver algumas Mães no tempo da lactação mastigarem o pão, e carne para darem a seus filhos, optimo alimento até pela saliva que o acompanha;

Desse modo, rejeitou toda a dieta que não tivesse passado por qualquer processo que lhe permitisse ter parte dessa característica peculiar. Os processos adequados eram os da fermentação, “a qual dá huma vida quasi animal ás substancias vegetaes”, ou a torrefação “pois ambas estas operações offerecem meios de decomposição”³³. Como receita ideal recomendou a farinha de trigo preparada do seguinte modo:

Esta farinha se mette no forno logo depois que delle se tire o pão, e se deixa dessecar até que adquira huma côr amarellada, e nestas circumstancias se coze igualmente em agoa, e se mistura com o mesmo Leite mungido de fresco. A farinha assim torrada contém o principio solidificante, o carbonio, absorve os acidos do estomago, e não tendo passado por esta operação os produz, e faz desenvolver vermes³⁴.

Em alternativa a essa receita, recomendou a cevada geminada ou a farinha de arroz, preparadas do seguinte modo:

[...] cevada germinada, torrada, em estado proximo a fazer a cerveja, da qual depois se faça cozimento para se misturar com Leite de vaccas, mungido de fresco [...] pois elle vai disposto pela fermentação, e torrefação a dar com facilidade os seus elementos³⁵;

A farinha de arroz, da tapioca, da cevadinha de França, sendo antes brandamente torrada, e depois cozida em agoa, para se misturar com o Leite de vaccas fresco, pode tambem servir de alimento, em consistencia de caldo, que seja hum pouco grosso³⁶.

Finalmente, as “papas de Camper”. A sua confeção fazia-se a partir:

[...] do biscouto da flor da farinha, cozido em agoa, em vazilha de barro, que se deve mexer no tempo da coação com huma colher de páo, ou de marfim, addicionandose-lhe, depois de bem cozido, hum pouco de assucar, e algum Leite de vaccas, que he melhor, sendo mungido de fresco³⁷.

porém he necessario que ellas sejam sadias”, cf. idem: 33. Mais adiante, voltou a frisar “Quando nascemos [...] somos logo carnivoros, só com a idade nos fazemos granivoros, e herbivoros; e portanto os succos das carnes são necessarios ás crianças; e só na velhice, quando a Natureza tem já tocado os limites da anamalidade, he que convem mais ao homem o regimen vegetal, unido porém sempre a huma porção de gelea animal”, cf. idem: 34.

³³ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 22.

³⁴ Seguindo o texto, caso os infantes apresentassem “sinaes de flatulencia”, devia-se “ajuntar alguns pós de canella, ou de gengibre com magnesia”, cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 32.

³⁵ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 30.

³⁶ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 30.

³⁷ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 31-32.

A partir do oitavo mês, passava a ser permitido introduzir géneros próximos da carne. Tendo de ser sujeitos a processos semelhantes e não devendo arrefecer antes de serem ingeridos, sugeriu que se observasse a seguinte receita:

Tomem-se seis onças de vitella, com duas onças perto de carne de vacca [ou, em alternativa, um quarto de uma galinha nova] pize-se tudo, e mesmo os ossos [...] metta-se esta massa em hum pequeno vaso de barro, não vidrado, ou de prata, e lance-se-lhe depois em cima hum grande copo de agoa fervendo.

Terminado o procedimento, “deixe-se tudo, tapado o vaso, em digestão”, ficando em breve “hum caldo muito doce”. Com vista a complementar a receita com alguns elementos vegetais, princípio do que designou de “bem nutrir”, “tomaremos huma pequena porção [...] deste caldo, e lançaremos sobre huma codea de pão torrado, e pizada, e lhe ajuntaremos hum pouco de assucar, e ás vezes huma pitada dos pós de canella”. Concluiu: “eis aqui hum alimento muito proprio para as crianças”³⁸.

A próxima alteração significativa decorria no 13.º mês, altura em que se devia proceder ao fim do consumo de leite. No entender do autor, a elevada mortalidade registada neste processo era consequência da transição brusca a que algumas crianças eram sujeitas. Assim, aconselhou que era indispensável seguir uma habituação progressiva de modo a que o desmame não fosse mais que o fim “do uso de hum dos alimentos das crianças, e não uma mudança total e repentina de seu modo de nutrição”³⁹. Sobre o assunto, registou que no 13.º mês, “o Leite das amas já tem pouca vitalidade”, não sendo mais que “huma sorosidade salina, mal sagregada das Crianças”, estando na origem das “aphtas, as colicas, e outras molestias”⁴⁰.

Nesta fase, a dieta devia ser animal e vegetal (dentro das receitas enunciadas). Sobre a preparação da carne, preferiu as “carnes de animes novos, com exclusão dos que são velozes na carreira; pois os succos destas carnes são mais indigestos, e excedem os limites da animalidade das crianças”. Assim, “a vitella, a vacca, o carneiro, o frango, a gallinha, e outros volateis dão hum bom alimento” não pelo consumo direto da carne, que diz não se dever fazer ainda, mas sim “com os succos, ou geleas, que dellas se extrahem”⁴¹.

³⁸ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 34.

³⁹ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 35.

⁴⁰ “e por isto já mais eu aconselharei, que huma ama, acabada a primeira criação, faça segunda”, Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 36. Os expostos que se mostrassem particularmente frágeis podiam constituir exceção ao desmame, concluído o seu 1.º ano de vida. Nestes casos, podiam manter-se sob sustento de leite por mais 6 ou 12 meses, ver idem: 36.

⁴¹ Estes sucos deviam extrair-se preferencialmente através das “carnes golpeadas, e mal assadas, tirados por expressão; poisque estes extractos animaes são mais restaurantes doque os obtidos pela ebullicão”. Caso as crianças mostrassem relutância em aceitar esta receita, sugeriu “branquear [os

Como possíveis suplementos, referiu “as sopas de Leite com assucar; o bom pão molhado em ovos quentes com assucar; as sopas dos caldos de vacca, ou de galinhas, temperados com simplicidade” ou “as sopas do mel” que, por terem sido “animalizado já pelas abelhas” constituía uma ótima escolha⁴². Para bebida recomendou preferencialmente água fria com açúcar⁴³.

Quanto à açorda, desaconselhou-a antes do fim do 2.º ano, em virtude “da manteiga, e do alho; que devem cançar estomagos ainda tenros, e delicados”⁴⁴. Não encorajou igualmente que se dessem quaisquer “carnes gordas, como toucinho, as carnes defumadas, ensacadas, massas, pasteis, empadas”, bem como as farinhas não fermentadas, os caldos de hortaliças e outros vegetais grosseiros, o chá e o café, “as papas das farinhas não fermentadas, os caldos de hortaliças, e outros alimentos vegetaes, e grosseiros, dos quaes usão as mulheres do campo para as crianças desmammadas”. Segundo o autor, a elevada mortalidade daqueles que eram criados nos campos devia-se, em parte, à introdução demasiado precoce das espécies supra apontadas⁴⁵.

3. OS UTENSÍLIOS E AS PRÁTICAS

Uma das referências que melhor ilustra o ambiente único, quase caricato, dos interiores das grandes Rodas, advém do relato do qual se depreende que, uma das razões para a comum preferência das cabras, se devia à “facilidade de se poderem conduzir as cabras às Cameras dos Expostos” permitindo “poderem arranjar[-se] [*as cabras*] sobre os berços das Crianças, a fim de mammarem mais commodamente”. Segundo o autor, tal como já havia referido Pina Manique, era até possível notar uma “notável satisfação” da parte dos animais, após servirem para esse propósito durante alguns dias⁴⁶. Sobre essa prática, observou que não contestava que existiam vantagens em executar a amamentação diretamente das cabras. Contudo, pela grande necessidade de controlar a quantidade de leite ingerida, desaconselhou-a⁴⁷.

alimentos] com hum pouco de leite”, cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 36.

⁴² Referiu ainda a possibilidade se darem algumas “raizes, e grãos, como os nabos, as ervilhas, as lentilhas, cozendo-se em caldo de carnes, coando-se por expressão forte, e ajuntando-se-lhe o sal das Crianças, que he o assucar, e huns pós de canella”. Ainda, as frutas da época, dadas com reserva e preferencialmente cozidas, cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 37.

⁴³ “dada em sufficiente quantidade, e não em muita abundancia, ajuda a digestão, dilue os alimentos, e faz lançar com os excrementos os restos da materia nutritiva, que no estomago existirem em decomposição”. Chegava a ser “huma bebida até muito util ás crianças convalescentes”, cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 38.

⁴⁴ Cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 37.

⁴⁵ Cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 38.

⁴⁶ Cf. *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 13.

⁴⁷ Ver *Memoria sobre a preferência* - Soares 1812: 23.

A título de exemplo, registou:

Nem se me oponha, como alguns pertendem, que as Crianças mammando nas tetas das cabras, recebem o Leite com o calor natural, hum leite animado, sem perda dos seus principios mais volateis, ganhando-se ao mesmo tempo a secreção salival. Estas vantagens, he certo, dão a preferencia ao methodo natural pelo que respeita ás Mães, e ainda ás Amas; porém não pelo que respeita ás cabras, cujo Leite se affasta muito a todos os respetos da natureza do Leite de peito: quando pelos meios artificiaes tambem podemos obter as principaes vantagens⁴⁸.

Não deixou de chamar a atenção para a importância de não deixar as crianças adormecer antes de finalizarem toda a amamentação, no caso de serem alimentadas pelas mães ou pelas amas, devido ao perigo de sufocarem⁴⁹. No caso do leite de animais, se o exposto mostrasse sinais de fome após a ingestão da quantidade prescrita, podia dar-se uma côdea de pão ou, preferencialmente, “hum pequeno osso de carneiro com pouca carne”. Sustentou, “os seus olhos [*das crianças*] se alegrarão com esta vista, a Natureza explica bem a sua necessidade, e por outra parte se lhes facilita a sahida dos dentes”⁵⁰.

Sobre os utensílios utilizados, o texto permite conhecer várias modalidades. Desde a utilização de “uma colher de páo, de marfim, ou de prata”, à utilização de “bonecas, feitas de algodão, ou de esponja, e forradas de panno de linho macio”. Entre todas, o autor mostrou preferência pelos bules pois, estes não só possibilitavam retardar o arrefecimento precoce do leite, como também permitiam “aproveitar a secreção da saliva, liquido de muita importância para a digestão” e ainda, a possibilidade de evitar a exposição do leite ao ar, que levava a uma degradação mais rápida⁵¹.

No cuidado e rigor que pontua a obra, pode ler-se uma descrição meticulosa, sobre o formato e proporção adequadas para os bules e a forma correta de os usar. Como material, elegeu que fossem de vidro, ou de barro não vidrado, preferíveis aos de metal (particularmente cobre) que “acclérão a alteração do Leite”. O bule devia ter o formato de “huma bexiga com o seu bojo, ou de hum bule” com duas aberturas. A superior devia ser larga e possível de fechar através de um encaixe com rosca e de forma segura. A segunda, lateral, devia posicionar-se na extremidade de “hum bico pouco comprido”, sendo encerrada por uma esponja fina que devia ter uma forma circular por meio da utilização de uma pele fina. Essa pele devia ser trespassada por pequenos orifícios, de modo a tornar-se semelhante ao peito materno, quando apresentado às crianças⁵². Cada um desses bules devia ter a proporção adequada

⁴⁸ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 23.

⁴⁹ Ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 21-22.

⁵⁰ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 39.

⁵¹ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 40-41.

⁵² Ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 42.

à quantidade de leite a ingerir, de modo a evitar o contacto com o ar, tanto quanto possível. Repetidamente, advogou que deviam ser bem lavados após todas as utilizações. A última vantagem residia na possibilidade de colocar os bules em água quente, podendo conservar-se o seu calor natural⁵³.

Tendo consciência da importância de uma boa alimentação para o desenvolvimento saudável e robusto de todos os seres vivos, o autor terminou fazendo apologia da necessidade de tratar e cuidar bem das vacas e de atender à sua idade para que o leite extraído tivesse qualidade suficiente. Não constituindo tópico de relevo para o tema geral em análise, diga-se, brevemente, que defendeu a necessidade de proporcionar às vacas “vão pastar todos os dias aos campos, ou planices, aonde achem feno, e outras hervas” ou aos bosques, durante o inverno particularmente. Desse modo, “recebem hum bom alimento, respirão hum ar mais puro, fazem exercicio, o que tudo influe para darem Leite mais nutritivo, mais saudavel, e com mais vitalidade”⁵⁴. Finalmente, referiu a necessidade de lhes dar água de qualidade e de as conservar limpas, com currais confortáveis e bem tratadas⁵⁵.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A obra em análise constitui um reflexo do primado das ciências médicas, tão evidente no século XIX. Ao mesmo tempo, a longa explanação remete para a dimensão do “problema dos expostos”, particularmente nas grandes Rodas onde as condições eram, tantas vezes, aterradoras. Finalmente, as teorias que faziam assentar a riqueza dos Estados numa população numerosa e robusta colidiam com a realidade das Rodas acabada de descrever, à qualurgia procurar soluções que tardaram a chegar.

Noutra perspetiva, esse trabalho de Freitas Soares parte da primazia da experiência e da observação, na qual a maioria das instruções se defendeu com referências a casos práticos e análises conduzidas por autores Setecentistas, que provavam a veracidade das teses apresentadas. Contudo, é necessário

⁵³ Ver *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 42-43. É possível detetar, aliás, uma clara explanação no sentido da importância de manter o leite à temperatura natural. Sobre a possibilidade de ferver o leite, nota-se que havia consciência que se permitia a sua conservação por mais tempo sem perder qualidade, “e nós ganhamos na separação de huma certa porção de ar, que a ebulição promove, o qual sempre accelera a sua decomposição”. Após problematizar bem o tópico, apoiou que se procurasse dar o leite logo após a sua extração e conservando a temperatura. Se não fosse possível, podia ferver-se, devendo ser utilizado apenas quando regressasse à temperatura natural, ver idem: 43-47.

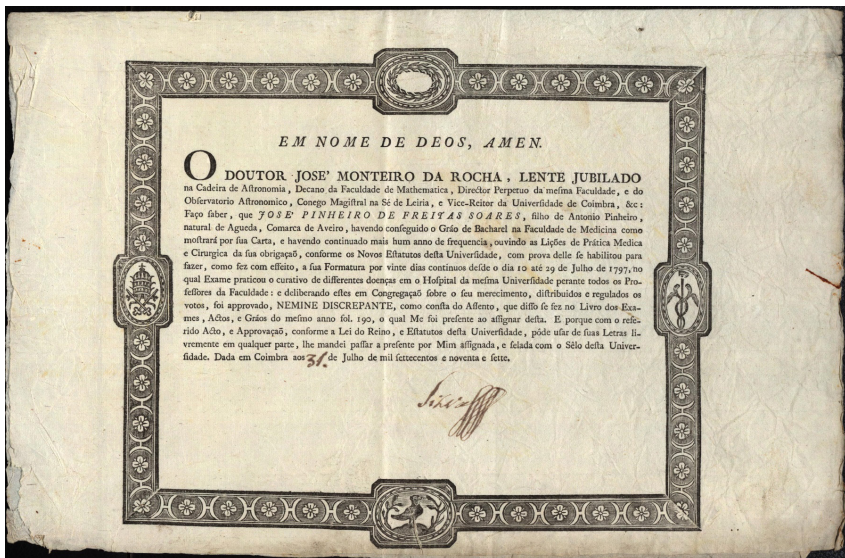
⁵⁴ Cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 49.

⁵⁵ “He finalmente necessario conservar as vaccas no maior asseio: lavando-as, limpando-as, promovendo a limpeza dos curraes; fazendo-se renovar a miudo a sua cama de palha, ou de mato; poisque o asseio influe muito na economia da secreção do Leite. Igualmente devem ser tratadas com beneficencia; pois o máo tratamento, as pancadas, etc. manifestamente fazem mudar a qualidade do Leite”, cf. *Memoria sobre a preferencia* - Soares 1812: 50.

anotar que o autor não abandonou todos os paradigmas antigos, algo muito evidente na referência à teoria dos humores. Reconhecendo maior importância às ciências médicas, não recusou a importância desse paradigma para o bem-estar dos indivíduos. Essa referência remete para o caráter lento da alteração de paradigmas médicos e culturais e pela coexistência de modelos *novos e velhos*, não só entre autores contemporâneos, mas também na obra de alguns indivíduos, se considerados individualmente.

Finalmente, do ponto de vista alimentar, há concepções adequadas (como a consciência da progressão do leite materno ao longo da amamentação, a própria ideia da preferência do leite de vaca em relação ao do leite de cabra, aos efeitos deteriorantes da exposição ao ar ou do aquecimento repetido dos gêneros, etc). Porém, muitas foram acompanhadas de recomendações menos adequadas ou completamente erradas (constitui exemplo flagrante o conselho de se darem ameixas aos recém-nascidos com vista à regularização do seu trânsito intestinal).

Ainda assim, a obra permite entrar no cotidiano das Rodas em múltiplas dimensões. Do ponto de vista do tema em análise, torna-se possível colher receitas, ter algum entendimento sobre rotinas que seriam seguidas (como a de colocar as crianças imediatamente sob os peitos das cabras), entender o que a medicina considerava mais saudável e menos adequado para a saúde, entre outros aspetos. É, por isso, um valioso contributo para a história da alimentação de toda a infância.



Anexo 1: Diploma de graduação de José Pinheiro de Freitas Soares em Medicina
Fonte: AUC - *Processos para Cartas de Curso* – 2.^a Série – Cx. 58, José Pinheiro de Freitas Soares.

REFERÊNCIAS

Fontes manuscritas

Arquivo da Universidade de Coimbra

Coimbra, AUC, *Certidões de Edade*, 1772-1883, fl. 95 e 95v.

Coimbra, AUC, *Matrículas*, 1788/89-1796/97.

Coimbra, AUC, *Processos para Cartas de Curso*, 2.^a Série, Cx. 58, José Pinheiro de Freitas Soares.

Arquivo Distrital de Leiria

Leiria, ADLra, *Fiscalização e Fiscalidade. Expostos do Distrito de Leiria 1835 – 1877. orçamento do distrito para o ano económico de 1860 a 1861.*

Arquivo Histórico Municipal de Porto de Mós

Porto de Mós, AHMPM, *Atas de vereação da Câmara Municipal de Porto de Mós 1839-1842, 1842-1843, 1843-1848, 1848-1853, 1853-1857, 1857-1864, 1864-1875.*

Arquivo Nacional da Torre do Tombo

Lisboa, ANTT, *Registo Geral de Mercê, D. João VI*, liv. 22.

Lisboa, ANTT, *Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa*, proc. 17193.

Fontes impressas

Siqueira, J. P. F. (1812), “Memoria sobre a criação, e vantagens do gado Cabrum em Portugal”, in *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o adiantamento da Agricultura, das Artes, e da Industria em Portugal, e suas Conquistas*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias, 143-153.

Soares, J. P. de F. (1818), *Tratado de Policia Medica, no qual se comprehendem todas as materias, que podem servir para organizar hum regimento de policia da saude, para o interior do reino de Portugal*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias.

Soares, J. P. de F. (1812), *Memoria sobre a preferencia do leite de vaccas ao leite de cabras para o sustento das crianças, principalmente nas grandes casas dos expostos; e sobre algumas outras matérias, que dizem respeito á criação delles*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias.

Estudos

Abreu, L. (2013), *Pina Manique, um reformador no Portugal das Luzes*, Gradiva, Lisboa.

Braga, P. D., Braga, I. M. R. M. D. (2012), “Do leite à açorda. Para a história da alimentação infantil (séculos XVI-XIX)”, in M. M. L. de Araújo, A. C. Lázaro, A. Ramos, A. Esteves (coord.), *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITCEM, Braga, 149-168.

- Braga, I. M. R. M. D. (2001), *Assistência, Saúde Pública e Prática Médica em Portugal: Séculos XV-XIX*, Universitária, Lisboa.
- Braga, I. M. R. M. D. (2011), “Fugindo dos ‘Grilhões do Cativo’: Os Expostos Pretos e Pardos na Casa da Roda da Misericórdia de Lisboa (1780-1807)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 11: 224-248.
- Fonseca, F. T. (2014, 2.^a ed.), “A Dimensão Pedagógica da Reforma de 1772: Alguns Aspectos”, in A. C. Araújo (coord.), *O Marquês de Pombal e a Universidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 49-78.
- Lopes, M. A. (2008), “A intervenção da coroa nas instituições de Protecção Social de 1750 a 1820”, *Revista de História e Teoria das Ideias* 29: 131-176.
- Lopes, M. A. (1984), “Os Expostos no Concelho de Meda em meados do século XIX”, *Revista Portuguesa de História* XXI: 119-176.
- Lopes, M. A. (2000), *Pobreza, Assistência e Controlo Social: Coimbra (1750-1850)*, Palimage, Viseu.
- Lopes, M. A. (2010), *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna: Guia de Estudo e Investigação*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Marcocci, G., Paiva, J. P. (2013), *História da Inquisição Portuguesa 1536-1821*, Esfera dos Livros, Lisboa.
- Pereira, A. L., Pita, J. R. (1993), “Liturgia Higienista no século XIX. Pistas para um estudo”, *Revista de História das Ideias* 14: 437-559.
- Reis, M. F. (2001), *Os expostos em Santarém: A acção social da Misericórdia (1691-1710)*, Cosmos, Lisboa.
- Roque, J. L. (1982), *Classes Populares no Distrito de Coimbra no século XIX (1830-1870)*, [s.n.], Coimbra.
- Sá, I. G. (1992), “Abandono de Crianças, Infanticídio e Aborto na Sociedade Portuguesa Tradicional através das Fontes Jurídicas”, *Penélope* 8: 75-89.
- Sá, I. G. (1987), *A assistência aos expostos no Porto: aspectos institucionais (1519-1838)*, [s.n.], Porto.
- Sá, I. G. (1995), *A circulação de crianças na Europa do sul: o caso dos expostos do Porto no século XVIII*, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Silva, I. F. (1860/85), “José Pinheiro de Freitas Soares”, in *Dicionário Bibliográfico Português*, Imprensa Nacional, Lisboa, tomo V e XIII.
- Soares, K. C. (2015), “A Evolução da Assistência aos Expostos durante o Século XIX no Distrito de Leiria”, *Fragmenta Histórica* 3: 11-38.
- Subtil, C. L., Viera, M. (2012), “Os Tratados de Polícia, fundadores da moderna saúde pública (1707-1856)”, *Referência* 7: 179-187.

ANUNCIAR ALIMENTOS E SEDUZIR CONSUMIDORES: A PUBLICIDADE NA REVISTA *ILUSTRAÇÃO* (1926-1939)

(To advertise food and seduce consumers: advertising in the magazine *Ilustração* (1926-1939))

ISABEL M. R. MENDES DRUMOND BRAGA
Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS_UE
(isabeldrumondbraga@hotmail.com)

RESUMO: Enquanto objeto de estudo, a publicidade só recentemente começou a ocupar os historiadores depois das chamadas de atenção de José Tengarrinha e de A. H. de Oliveira Marques. Posteriormente, foram aparecendo alguns trabalhos que aproveitaram os anúncios publicados em jornais e revistas oitocentistas, designadamente em relação a aspetos tão diversos como a alimentação, a saúde, a higiene e os cosméticos, sem esquecer o vestuário e o recheio das casas. Partir da publicidade de produtos alimentares inserida na revista *Ilustração* (1926-1939) e perceber os públicos a que era dirigida, bem como as técnicas utilizadas para seduzir os consumidores, visa entender a maneira como os anunciantes divulgavam os seus produtos mas também os constrangimentos de uma época marcada por dificuldades económicas nas vésperas da II Guerra Mundial. O que se anunciava? Como se anunciava? Quais as características dos anúncios? Em que parte da revista apareciam e que tamanho tinham? O que transmitiam as imagens? Que percentagem ocupavam os anúncios relativos aos produtos alimentares, face ao total dos que eram publicados? Eis algumas das questões que se irão abordar neste estudo que visa contribuir para melhor conhecer a relação entre alimentação e saúde no Portugal de então.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, consumidores, *Ilustração*, Portugal, publicidade, século XX.

ABSTRACT: As object of study, advertising has only recently begun to attract historians after José Tengarrinha and A. H. de Oliveira Marques had called our attention to it. Later on, some works emerged which were drawn from ads published in newspapers and magazines from the nineteenth century, namely with regard to such diverse aspects such as food, health, hygiene and cosmetics, not to mention clothing and household contents. We will draw from food advertising included in the magazine *Ilustração* (1926-1939) and identify the public targeted, as well as the techniques used to seduce consumers. Thus, we aim to understand the way advertisers publicised their products and also the constraints of a time marked by economic difficulties on the eve of World War II. What was advertised? How was it

advertised? What are the characteristics of the ads? In which part of the magazine were they included and what size did they have? What was conveyed by the images? What percentage occupied the ads regarding food products, compared to the total products being published? These are some of the questions that will be approached in this study to help better understand the relationship between diet and health in Portugal at that time.

KEYWORDS: advertising, consumers, food, *Ilustração*, Portugal, 20th century.

A partir da publicidade incluída na revista *Ilustração* (1926-1939) pretende proceder-se à análise e à interpretação dos anúncios de bens e serviços relacionados com a alimentação a partir de uma perspetiva que interliga história e publicidade, na conjuntura política-económica que antecedeu a II Guerra Mundial. Mais do que qualificar as obras, integrando-os em categorias, neste caso a revista e os anúncios ali publicados, importa, como salientou Roger Chartier para a *Época Moderna*, perceber as intenções de quem escreveu e divulgou e aferir a receção por parte dos leitores, o que nem sempre constitui uma tarefa fácil¹. Efetivamente, as revistas generalistas, sobretudo as de ampla tiragem, foram-se tornando objetos indispensáveis a públicos tão diferentes como homens de negócios, senhoras da sociedade, mães de família e jovens em busca de moda. Coexistiram com outras que se dedicavam a matérias especializadas vocacionadas para públicos específicos². O aumento do número de periódicos teve uma relação direta com a alfabetização crescente das populações³, consequentemente, a publicidade publicada era relevante quer como fonte de receita para o impresso quer como forma de moldar os comportamentos da população, em especial quando potencializada por imagens sugestivas e textos explicativos.

I. PUBLICIDADE E HISTÓRIA

A publicidade apareceu timidamente nos periódicos setecentistas, designadamente na *Gazeta de Lisboa*⁴, continuou a desenvolver-se ao longo dos séculos XIX e XX, ficando plasmada em azulejos, objetos diversos, cartazes, bilhetes-postais e, naturalmente, em periódicos, sem esquecer a rádio e a televisão para épocas mais próximas⁵. Apesar de a sua afirmação ser lenta e

¹ Chartier 1987, Chartier 1996.

² Martins 2001: 97, 102, *passim*.

³ Chartier 1990: 113-161.

⁴ Sobre a publicidade na *Gazeta de Lisboa*, cf. Braga 2001: 465-565, Belo 2001, Soares 2008.

⁵ Sobre a publicidade nos vários suportes, cf. Estrela 2002-2004. Cf. também, *300 Anos do Cartaz em Portugal 1975-1976*; Pereira 1998; *O Vício da Liberdade. Coleção Berardo. Arte e Desenhos Publicitários* 2003; *A Publicidade no Azulejo* 2004, Trindade 2008. Sobre a publicidade em

progressiva, já era uma constante em alguns jornais e revistas oitocentistas, sem esquecer os que eram dedicados especificamente aos anúncios, caso do *Jornal de Anúncios*, Rio de Janeiro, 1821; *O Periódico dos Anúncios*, Porto, 1827; *Jornal dos Anúncios*, Lisboa, 1835; *Folha de Anúncios*, Porto, 1835 e *Grátis*, Lisboa, 1836. Para o século seguinte, e limitando-nos às primeiras décadas, temos outros jornais igualmente dedicados em exclusivo à publicação de anúncios, caso de *O Reclamo*, Lisboa, 1913-1914; *A Propaganda*, Lisboa, 1915; *A Cidade*, Lisboa, 1921; *A Gazeta Anunciadora*, Lisboa, 1921 e *Portugal Anunciador*, Lisboa, 1927⁶.

Enquanto objeto de estudo, a publicidade só recentemente começou a ocupar os historiadores portugueses depois das chamadas de atenção de José Tengarrinha e de A. H. de Oliveira Marques. O primeiro interessou-se pela publicidade enquanto fonte de receitas dos jornais⁷ e o segundo pelo potencial destas fontes para o estudo do quotidiano, considerando a publicidade uma ciência auxiliar da História⁸. Posteriormente, foram aparecendo alguns trabalhos que aproveitaram os anúncios publicados em jornais e revistas dos séculos XVIII a XX, designadamente em relação a aspetos tão diversos como a alimentação⁹, as atividades desenvolvidas pelos negros¹⁰, a saúde, a higiene e os cosméticos¹¹, sem esquecer o vestuário e o recheio das casas¹² ou as imagens da mulher¹³. Refiram-se ainda os trabalhos que estudaram a publicidade em termos globais, durante algum período cronológico¹⁴.

Contendo uma dimensão económica e outra de comunicação, a publicidade deverá ser capaz de chamar a atenção, despertar o interesse, criar o desejo e conduzir à ação de adquirir um determinado bem ou serviço. Assim, os anúncios deverão informar de forma motivadora para que os recetores se sintam incentivados a comprar o que é anunciado. No entanto, ao contrário do que acontece na atualidade, na primeira metade do século XX, nem todos

objetos de porcelana, cf. *Segundo Leilão Vista Alegre* 1998: 69-73; *Terceiro Leilão Vista Alegre* 1999: 67-74; *Quarto Leilão Vista Alegre* 2000: 55-64; *Quinto Leilão Vista Alegre* 2002: 47-53; *Sexto Leilão Vista Alegre* 2003: 43-50; *Sétimo Leilão Vista Alegre* 2004: 53-61; *Oitavo Leilão Vista Alegre* 2007: 45-48; *Nono Leilão Vista Alegre* 2009: 61-67. Para o Brasil, cf. *Os "Reclames" de Fulvio Pennacchi: Primórdios da Propaganda Brasileira* 2005. Para França, cf. *L'Art dans la Pub* 2000, Bargiel 2004. Para Itália, cf. *Pubblicità & Arte. Grafica Internazionale dall'Affiche alla Pop Art* 2007.

⁶ Dados apresentados com base em Marques 1981: 546.

⁷ Tengarrinha 1989: 223-227.

⁸ Marques 1981.

⁹ Braga 2000, Braga 2006: 215-225, Braga 2010. Para o Brasil, cf. El-Kareh, Bruit 2004: 1-23.

¹⁰ Menezes 2008: 221-242.

¹¹ Pereira, Pita 1996: 159-168; Pereira, Pita 1998: 29-40; Pita 1998; Braga 2001: 93-125; Braga 2012.

¹² Marques 1991: 617-677.

¹³ Mota-Ribeiro 2002: 145-164.

¹⁴ Braga, Oliveira 2008: 415-436; Tadeu 2007: 315-340. Para o Brasil, cf. Campos 2009 e Rodrigues 2015.

os anúncios eram particularmente apelativos e claros, o que contrastava com outros impregnados de forte carácter informativo recorrendo a textos densos, semelhantes a pequenos artigos. O facto de muitos serem a preto e branco e nem sempre conterem imagens também não facilitava o apelo.

2. A CONJUNTURA NO PERÍODO ENTRE AS DUAS GUERRAS

Nos anos 1920 e 1930, ou seja, entre as duas guerras, o cenário europeu era pouco animador. A I Guerra Mundial terminou em novembro de 1918 e Portugal viu-se reconhecido entre os vencedores, sendo confirmada a posse das suas colónias. Nos anos que se seguiram ao fim do conflito, o país continuou a viver as sequelas da guerra, com inflação, desvalorização da moeda, falência de bancos e empobrecimento generalizado¹⁵. A conjuntura era, conseqüentemente, bastante desfavorável do ponto de vista económico. E a situação não melhorou nos anos seguintes nem dentro nem fora de Portugal.

A grande crise económica que se seguiu a 1929 levou os Estados europeus ao desenvolvimento de uma mentalidade autárquica, entrincheirando-se nas suas fronteiras económicas, fechando-se a contactos com o exterior e aumentando as barreiras alfandegárias. Esse nacionalismo económico fez reavivar velhos ódios e inimizades que se agudizaram com a subida ao poder na Alemanha de Hitler (1933) que, no seu livro *Mein Kampf* (1923), apresentara um programa claramente expansionista: vingar a derrota sofrida em 1918, criar uma “Grande Alemanha”, constituída por todos os povos de sangue germânico e criar um “espaço vital” alemão, o que implicaria uma expansão em direção ao Leste.

Em Portugal, o Estado Novo manteve a aliança com a Inglaterra, mas também estreitou relações com países onde vigoravam regimes de tipo fascista, como por exemplo a Itália e a Alemanha. No caso da Espanha, Salazar apoiou o levantamento militar de 1936 (feito contra um governo de coligação socialista e comunista), que conduziu à Guerra Civil e à vitória final do general Franco, ou seja, à institucionalização de um regime aparentado com o de Portugal, durante a II Guerra Mundial. A atitude de Salazar foi de neutralidade pois, embora ideologicamente se achasse próximo da Alemanha e da Itália, não pretendia romper a duradoura ligação de Portugal com a Inglaterra. Ainda assim, havia no país partidários quer da Alemanha quer da Inglaterra¹⁶.

Portugal não era autossuficiente em termos alimentares, dependia do abastecimento exterior de muitos géneros e a política agrícola do Estado Novo não conseguiu revelar-se eficaz, apesar de, exatamente nos anos 30, a

¹⁵ Marques 1991a: 709-717; Martinez 2001: 135-319; Rosas 2009: 245-406; Oliveira 2011: 185-225.

¹⁶ Sobre a posição política de Salazar face à II Guerra Mundial, cf. Meneses 2010: 249-357.

chamada “Campanha do Trigo” ter tido inicialmente resultados promissores, com o aumento da área de produção, que terminaram na época do início da II Guerra Mundial. Ou seja, o conflito armado apenas tornou mais evidentes as vulnerabilidades estruturais da economia portuguesa¹⁷.

Se é melhor conhecida a situação durante a II Guerra Mundial, no que se refere às condições económica e alimentar¹⁸, a época anterior merece igualmente atenção. Recorde-se que, entre as duas Guerras Mundiais, concretamente na década de 1930, surgiram vários livros de receitas destinados a públicos femininos menos exigentes tais como, por exemplo, algumas das obras de Rosa Maria, pseudónimo utilizado por Gaspar de Almeida; de Branca Mirafior e de Estela Brandão¹⁹. Paralelamente, a I Guerra Mundial implicou uma simplificação das refeições, aliada à escassez dos géneros alimentares e ao consequente racionamento, o que levou a alterações nos hábitos das populações, com a diminuição de pratos, pondo fim à longa herança de sumptuosas refeições quotidianas entre os abastados. A II Guerra Mundial consolidou essa realidade²⁰. O mesmo aconteceu na Itália de Mussolini²¹ e em Espanha, um espaço que conheceu uma situação mais agravada em resultado da Guerra Civil²², sem esquecer a Alemanha, mesmo após a guerra²³.

3. PARA UMA BREVE CARACTERIZAÇÃO DA REVISTA E DOS SEUS PÚBLICOS

A revista *Ilustração* apresentou-se como uma publicação quinzenal que vinha colmatar uma lacuna, na medida em que no país, ao contrário do que se verificava em França, na Alemanha, em Inglaterra, nos Estados Unidos da América e no Brasil, não existia nenhuma, segundo o autor não identificado da abertura da publicação, presumivelmente o seu diretor, João da Cunha de Eça, que reforçou: “onde quer que a civilização tenha na verdade afeiçoado o Homem a necessidade em que o espírito predomina, as ilustrações e os *magazines* pululam, podendo bem dizer-se que ao lado da imprensa diária

¹⁷ Nunes, Brito 1992: 319-321; Rosas 1994: 322-327. Para se fazer um paralelo com o Brasil, designadamente com São Paulo, cf. Cytrynowicz 2000: 52-122, 230-252.

¹⁸ Braga 2015: 1-23.

¹⁹ Braga 2008; Braga 2015; Braga 2015.

²⁰ Sobre esta realidade, cf. Marques 1991b: 617-626.

²¹ Sobre a Itália de Mussolini, nos anos 30, e em concreto sobre o pouco entusiasmo a nível local pelo fascismo, cf. Corner 2015:221-250, *passim*. Outras relações entre alimentação e guerra podem ver-se, por exemplo, em Mafai 2008, Helstosky 2004.

²² Sobre os problemas da fome durante a Guerra Civil Espanhola, cf., de entre outros, Romero Samper 2013: 159-190. Não obstante, a propaganda política recorria ao turismo político, investindo na hospitalidade dos visitantes, os quais eram controlados politicamente. Sobre esta matéria, cf. García 2006: 287-308.

²³ MacDonogh 2007: 110-119, *passim*.

eles crescem e se desenvolveram com a exuberância duma floresta tropical”²⁴. Conhecerá outros diretores até 1939, designadamente João de Sousa Fonseca, António Ferro e Artur Brandão.

A nova publicação contou com um enorme leque de colaboradores, nele se incluindo muitos nomes cimeiros da cultura portuguesa de então, como por exemplo, Afonso Lopes Vieira, Albino Forjaz de Sampaio, António Sérgio, Aquilino Ribeiro, Armando Cortesão, Carlos Selvagem, Henrique Lopes de Mendonça, Jaime Cortesão, José Leite de Vasconcelos, Júlio Dantas, Raul Brandão e Raul Lino, sem esquecer o brasileiro Afrânio Peixoto. Lugar ainda para duas mulheres a escritora Helena de Aragão (1880-1961) e a publicista Maria Fernanda Costa. A primeira, que chegou a utilizar o pseudónimo de Agarena de Leão, compôs obras literárias – poéticas e em prosa – e obras musicais, fundou e dirigiu as revistas *Eva* (1925) e *Fêmeina* (1933), além de ter também dirigido, durante alguns anos, a *Modas e Bordados*. Foi redatora do jornal *O Mundo* e colaborou em outras revistas como a *Ilustração Portuguesa* e a *Civilização* e nos jornais *Século da Noite* e *O Primeiro de Janeiro*²⁵. A segunda, da qual quase nada se sabe, dirigiu o *Almanaque Bertrand*, fundado pelo pai.

A *Ilustração*, cujo primeiro exemplar foi publicado a 1 de janeiro de 1926, custava 4\$00 por cada número avulso, 7\$00 por mês ou 21\$00, 42\$00 ou 84\$00, caso os leitores optassem por assinaturas trimestrais, semestrais ou anuais, respetivamente. Estes valores eram apenas para os residentes em Portugal continental e nas ilhas, pois os que vivessem na África ocidental, na oriental, na Índia, em Macau, em Timor ou no estrangeiro teriam que pagar preços mais altos. A revista começou por apresentar 36 páginas, no número um, mas foi aumentando de tamanho. No 12, já contava com 46 e no 24, do referido ano de 1926, atingiu as 70. As capas dos 24 primeiros números contaram quase todas com figuras femininas. A situação manteve-se assim durante algum tempo. Porém, a partir de 1933, passou a incluir igualmente figuras cimeiras da História de Portugal de várias épocas, num esforço coordenado do Estado Novo no sentido de valorizar os heróis nacionais. Dessa forma, tornou-se visível o empenho do Secretariado da Propaganda Nacional, criado nesse mesmo ano, no sentido de interferir em todas as áreas da produção cultural portuguesa e, não esqueçamos, uma delas consistia exatamente em regular as relações da imprensa com os poderes do Estado²⁶. Nos anos seguintes, a revista só ultrapassou as 40 e poucas páginas no último número, tendo chegado a ficar mais pequena especialmente nos últimos anos da década de 30. Mas, em 1931, o último volume contou, pela primeira e única

²⁴ *Ilustração*, n.º 1, Lisboa, 1 de janeiro de 1926.

²⁵ Oliveira 1981: 71, Dias 2005: 385. Sobre a revista *Eva*, cf. Gomes 2011.

²⁶ Para uma síntese dessa matéria, cf. Ó 1992: 396-398, Ó 1999, Acciaiuoli 2013.

vez nesta década, com 70 páginas. Foi também nesse ano que aumentou de preço, passando o número avulso a custar 5\$00, situação que continuará até ao final da publicação em dezembro de 1939, quando os efeitos da II Guerra Mundial se fizeram sentir. Efetivamente, no último número dessa primeira série, pode ler-se que a publicação seria suspensa devido ao encarecimento das gravuras e à dificuldade de importar papel *couché*, que não se fabricava em Portugal. Mais se informou que “reaparecerá quando a anormalidade que o mundo atravessa o permitir”²⁷.

Recordemos que durante a II Guerra Mundial, o racionamento e a falta generalizada de alguns produtos era bastante evidente mesmo para Estados que, como Portugal, não se envolveram diretamente no conflito. O país não era autossuficiente, 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. Assim, também se compreende que se anunciasse menos, até porque havia menos bens disponíveis para consumo, especialmente os que eram importados²⁸.

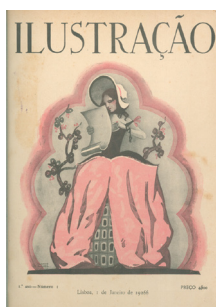


Figura 1: Capa do primeiro número da *Ilustração*

A revista apresentou-se organizada em diversas seções, que foram tendo designações diferentes ao longo do período de publicação. Logo no início podem encontrar-se as de crónica social, moda, desporto, vida colonial, vida científica, páginas infantis, de humor, contos, além de seções dedicadas a teatro, cinema, música e passatempos. Incluía matérias nacionais e estrangeiras e publicidade nas primeiras e nas últimas páginas. Os anúncios eram

²⁷ *Ilustração*, n.º 336, Lisboa, 16 de dezembro de 1939. A revista reaparecerá em 1961. O primeiro número depositado na Biblioteca Nacional de Portugal e na hemeroteca digital é o 358, pelo que se presume ter havido 21 anteriores. Tornou-se anual, manteve inicialmente o preço de 5\$00 por volume e começou por ser dirigida por Vitorino Nemésio, mas desaparecerá em dezembro de 1975.

²⁸ Braga 2015: 15-16.

de tamanho muito diversificado, uma vez que temos os de página inteira, de meia página a par de alguns com menos de 3,5 por 4,5 centímetros. A maioria era a preto e branco e nem todos utilizavam imagens, como antes se notou.

Embora a revista tenha insistido que tinha a maior tiragem em Portugal, conseqüentemente era um caso de sucesso, não indicou quantos exemplares eram publicados. No entanto, as várias seções forneciam informações acerca de pessoas e eventos de requinte, davam conselhos práticos às mulheres que tinham tempo, possibilidades e interesse em cuidar de si mesmas e, naturalmente, em gerir as suas casas, mas é plausível que as que tinham menos meios também gostassem de folhear e ler sobre vidas a que eventualmente aspirariam. Tenhamos em conta que Portugal era um país com elevadas taxas de analfabetismo – 61,8 por cento em 1930, apesar das discrepâncias entre homens e mulheres e entre as cidades e os meios rurais²⁹ – e com uma burguesia de reduzida amplitude, logo quer os artigos quer a publicidade da revista só atingiriam uma minoria da população.

Pelas matérias tratadas e pela publicidade incluída podemos conjecturar que o público era composto por homens e mulheres dos grupos médios e altos da sociedade. No que se refere à publicidade, no primeiro ano, foram dados à estampa 479 anúncios. E se a maioria, 122, ou seja, 25,5 por cento, se referiu a produtos de higiene e beleza, cujo público-alvo era as mulheres e muito secundariamente os homens, não podemos esquecer que entre esses produtos contam-se lâminas e máquinas de barbear, também teremos que ter em atenção outras realidades. Se tivermos em conta outras tipologias, designadamente automóveis e acessórios aos mesmos destinados, como alarmes, baterias, combustíveis, óleo, pneus, tintas e velas, podemos verificar que ocuparam 19,4 por cento, se a estes juntarmos publicidade relativa a máquinas industriais, bancos, seguros, tabaco e até algum material de escritório, para uso pessoal, como canetas, sem esquecer a categoria outros, na qual temos, por exemplo, ateliers de arquitetura, poderemos presumir que a maior parte dos leitores da *Ilustração* era do sexo masculino, com capacidades de leitura e escrita e com algum ou bastante poder económico. À medida que os anos foram avançando, as seções dedicadas às mulheres e a própria publicidade, em especial a de produtos de higiene e beleza e a de livros para cuidar da casa e dos filhos – parecem demonstrar que o número de leitoras estava em crescimento, o que não teve repercussão na publicidade dedicada ao vestuário e aos acessórios, sempre escassa, como se demonstrará mais adiante. Não obstante ser imprudente fazer uma divisão taxativa entre género e publicidade,

²⁹ Destaque-se a cidade de Lisboa, onde os que sabiam ler eram na ordem dos 62,1 por cento (68,8 por cento no caso dos homens e 56 por cento no caso das mulheres) contra o Porto com 56,7 por cento (67,1 por cento de homens e 47,9 por cento de mulheres), igualmente em 1930. Cf. Marques 1991c: 519-520.

na época em análise essa fronteira era bastante mais marcada do que em períodos posteriores, pois os papéis e as especificidades de cada sexo também o eram. Finalmente, refira-se que a *Ilustração* contará com a concorrência de revistas femininas, designadamente a *Modas e Bordados* (publicada desde 1912), a *Eva*, fundada em 1925, e a *Fémína* (aparecida em 1933).

4. A PUBLICIDADE NA ILUSTRAÇÃO

Depois de uma primeira prospeção, decidimos dividir os anúncios em 16 categorias, de modo a termos uma perspetiva ampla do tipo de bens e serviços que a *Ilustração* dava a conhecer aos leitores. Após o levantamento efetuado, tornaram-se evidentes algumas questões, designadamente a escassa representatividade de alguns itens, caso das joias e do vestuário e acessórios. A situação contrastou com as categorias beleza e higiene e eletrodomésticos e acessórios para casa, não obstante também interessaram aos homens, embora de forma muito menos relevante. Outro aspeto a salientar referiu-se ao peso dos anúncios dessa última categoria. Recorde-se que, como veremos em outro momento, esse tipo de bens era ainda extremamente escasso. Até 1930, a publicidade relativa a carros e acessórios para os mesmos teve um peso considerável que se tornou residual a partir de então. Se bem que o público-alvo tenha sido os homens, houve alguns anúncios esporádicos que colocaram mulheres ao volante. Note-se que os cuidados com a rede vial aumentaram a partir de 1926, que a maior parte dos veículos particulares eram importados dos Estados Unidos da América e, muito menos, de França, Grã-Bretanha, Itália e Alemanha, sem esquecer que, em 1931, para uma população de 6380687 pessoas havia 15154 quilómetros de estradas e 32698 veículos, ou seja, um carro para cada 195 pessoas. Se pensarmos apenas nos ligeiros, em 1930, importaram-se 2611, e em 1939, o número ascendeu a 3087, demonstrando que os efeitos da guerra já se começavam a sentir, uma vez que em 1937, a importação chegara aos 4060³⁰. Curiosamente, o decréscimo acentuado da publicidade aos automóveis foi compensado com o aumento significativo dos anúncios de livros, almanaques e revistas. Muito irregulares foram as presenças de outras categorias como bancos, seguros, máquinas industriais e até tabaco. No item outros, os bens e serviços foram variando bastante ao longo dos anos, contando-se, por exemplo, serviços aéreos (designadamente a ligação Lisboa-Madrid), de arquitetura e de astrologia, feiras internacionais, cursos de natação, excursões ao Algarve, a Marrocos e a Constantinopla e ainda contratação de pessoal para os *Caminhos de Ferro de Portugal*, a par de alguns bens como microscópios, material cirúrgico e relógios.

³⁰ Vieira 1980: 71, 81.

Anos	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939	Total
Alimentação	16	20	9	26	18	84	46	37	40	10	11	24	9	0	350
Beleza e Higiene	122	22	23	79	56	64	39	20	31	43	48	43	4	0	594
Saúde	62	50	37	52	74	54	65	47	47	44	78	89	89	50	838
Vestuário e Acessórios	13	2	7	9	3	5	1	0	0	1	0	1	0	1	43
Jóias	11	1	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	1	0	16
Livros e Revistas	50	105	97	76	130	174	480	621	378	629	498	505	368	461	4572
Material Escolar e de Escritório	21	43	44	20	10	27	46	47	56	48	50	56	46	47	561
Móveis e Decoração	9	2	1	0	2	22	11	0	0	1	1	2	1	2	54
Eletrodomésticos e Acessórios para a Casa	9	15	21	54	37	30	27	17	5	4	14	16	14	0	263
Material Fotográfico	11	8	6	9	10	11	13	1	0	0	0	0	0	1	70
Automóveis, Peças e Acessórios	93	85	148	113	108	30	9	4	6	4	2	0	0	0	602
Máquinas Industriais	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	9
Tabaco	14	5	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	22	43
Bancos	7	3	5	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	22
Seguros	3	0	0	0	0	4	0	0	13	12	12	12	12	12	80
Outros	32	18	27	15	11	15	10	7	5	18	16	1	2	2	179
Total	479	379	427	453	459	527	752	801	581	814	730	749	546	599	8296

Quadro 1: A Publicidade na Revista *Ilustração* (1926-1939)

Anunciar alimentos e seduzir consumidores:
a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939)

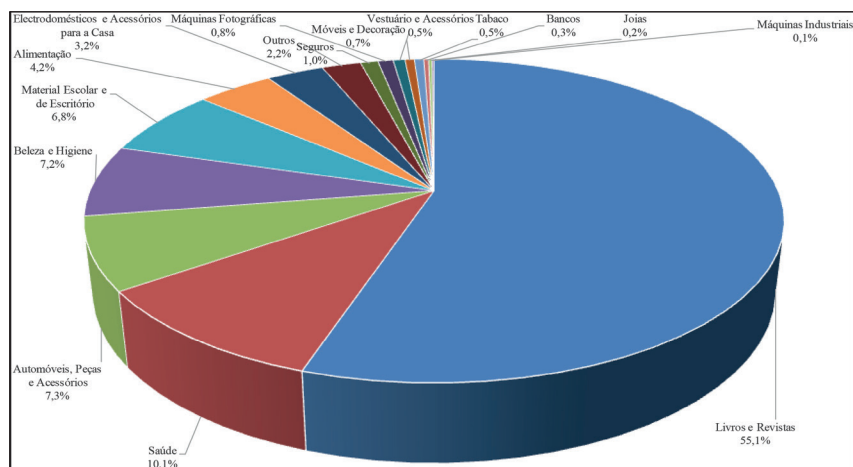


Gráfico 1: Tipologia da Publicidade na Revista *Ilustração* (1926-1939)

Alguma publicidade não ficou alheia à época do ano. Há uma clara insistência nas máquinas fotográficas no período de férias, o que também nos indicia algum poder económico, não só para as adquirir como para usufruir do descanso anual fora de casa e inteiramente dedicado ao lazer. Efetivamente, em Portugal, em 1934, deu-se a publicação do *Guia de Hotéis e Turismo em Portugal*, da autoria de Fernando Soares, um texto em português, inglês, francês e castelhano, no qual se apresentam plantas e mapas, praias, termas e estâncias de turismo, as distâncias em quilómetros entre Lisboa e diversas localidades do país, a lista dos monumentos classificados além das companhias de caminho-de-ferro e de alguma publicidade³¹. O turismo, que apresentava uma dupla dimensão, económica e prática social e cultural³², foi acarinhado pelo Estado Novo³³. Entretanto, a publicação de brochuras, cartazes, folhetos e guias diversos, destinados a públicos distintos, incluindo estrangeiros, foi tendo lugar. Destaque-se o *Guia de Portugal*, cujos primeiros dois volumes saíram em 1924 e 1927, sob a tutela de Raul Proença³⁴. É neste contexto inicial³⁵, desenvolvido durante o Estado Novo, nomeadamente pela mão de António Ferro, que se intensifica o interesse pelos costumes locais e por uma certa “portugalidade”. No entanto, na década de 30, o parque hoteleiro era precário tanto a nível das instalações como dos serviços prestados por pessoal não qualificado. Refira-se, por exemplo, que o

³¹ Soares 1934.

³² Sobre o interesse económico do turismo, cf., por exemplo, Borsay 2006 e Battilani 2009: 23-51.

³³ Sobre as políticas estatais de promoção turística e sobre a relação entre as ditaduras e o turismo na Europa, cf. a síntese de Faralo e Rodríguez-López 2013: 124-146.

³⁴ Sobre esta matéria, cf. Pina 1988: 43-63 e Lousada 2010: 65-75.

³⁵ Sobral 2007: 40-43.

primeiro curso de gerentes de hotéis datou de 1931 e que em 1933 se promoveu uma exposição inaugurada em Lisboa sobre o Hotel Modelo, na qual foram apresentados oito projetos arquitetónicos de hotéis regionais (Minho, Douro, Trás-os-Montes, Beira Alta, Beira Baixa, Estremadura, Alentejo e Algarve), o que acabaria por dar origem à conceção das pousadas, a partir de 1940³⁶. Não é, assim, de estranhar que as máquinas fotográficas fossem objetos apreciados, especialmente durante as férias.

Nos primeiros anos de publicação da revista, a partir de setembro, também se insiste no material escolar. Para a década de 30, foram sobretudo os serviços de tipografia, gravação e os materiais para escritório que predominaram, distribuindo-se por todo o ano. Por outro lado, a oferta de livros, alguns dos quais a pensar na formação de crianças e de jovens, mas também de revistas e de anuários foi crescendo, não tendo uma relação direta com a sazonalidade. No primeiro ano da publicação não há nenhuma referência a épocas festivas como a Páscoa e o Natal na publicidade, o mesmo não acontecendo nas páginas dos artigos da revista. Porém, em dezembro de 1927, apareceu, pela primeira vez um anúncio de uma máquina de escrever portátil com a seguinte indicação: “É assim que se deve dar as Boas Festas”³⁷. De qualquer modo, a relação entre as duas questões nunca foi particularmente marcante.

5. BENS E SERVIÇOS ALIMENTARES NA PUBLICIDADE DA ILUSTRAÇÃO

Entre os 8926 anúncios publicados ao longo dos 14 anos de existência da revista, apenas 350 foram relativos a géneros e serviços ligados à alimentação, representando 4,2 por cento do total. Ao contrário da publicidade dedicada a matérias como beleza e higiene, joias ou até mesmo material fotográfico ou automóveis, os anúncios relativos a produtos alimentares não foram dos mais interessantes nem do ponto de vista da imagem, nem do tipo de informação veiculada, nem mesmo da forma como apelaram ao consumo. Tal como foi habitual na época ou em anos próximos e em outros periódicos, houve algumas tentativas de associar alimentação e saúde fomentando a confusão entre alimentos, medicamentos e suplementos alimentares³⁸.

³⁶ Pina 1988: 63, Melo 2001: 250-258.

³⁷ *Ilustração*, n.º 48, Lisboa, 16 de dezembro de 1927.

³⁸ Em alguns casos, os anunciantes iam bastante longe. Por exemplo, num anúncio publicado na *Ilustração*, n.º 48, Lisboa, 16 de dezembro de 1927, pode ler-se: “É fácil ser robusto, basta tomar ao pequeno-almoço e ao lanche uma xícara de *Banania*, o melhor e mais agradável dos alimentos para todas as idades”. Tratava-se de um produto francês, à venda em Lisboa, na rua da Prata, 71, 1.º. Não há qualquer referência à composição do mesmo. No ano seguinte, apareceu, por exemplo, o *Phoscao*, importado por *Jerónimo Martins e Filho*, o qual podia ser adquirido em mercearias, farmácias e drogarias. Era um produto, definido como alimento, destinado a pessoas saudáveis, doentes, convalescentes, idosos, amas-de-leite e mães que amamentavam. Cf. *Ilustração*, n.º 71, de 1 de dezembro de 1928.

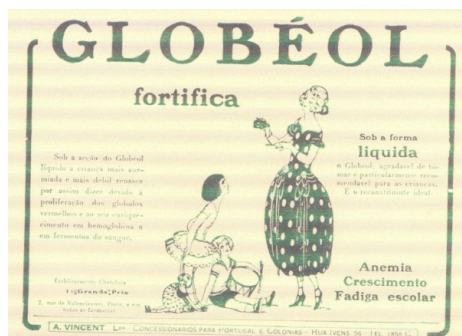


Figura 2: Anúncio de um fortificante alimentar, associando alimentação e saúde
Fonte: *Ilustração*, n.º 22, Lisboa, 16 de novembro de 1926.

Ao longo dos anos em análise, podemos verificar que, para todas as matérias, há uma significativa repetição de alguns anúncios. No que se refere aos que envolvem as práticas alimentares, temos um máximo de 84, em 1931, os quais representaram 15,9 por cento e um mínimo de zero, em 1939. Por seu lado, os produtos e serviços diferentes em cada ano em que foram publicados anúncios, variou entre um máximo de 14, no ano de 1931, e um mínimo de um, em 1935 e 1937. O aumento ou diminuição do número destes não seguiu necessariamente o mesmo ritmo da restante publicidade, como se pode verificar pelos Quadro 2 e Gráfico 2.

Anos	Total de Anúncios	Média de anúncios por número	Anúncios relativos a Alimentação	Anúncios de Bens ou Serviços Alimentares Diferentes	Percentagem dos Anúncios relativos a Alimentação
1926	479	20	16	4	3,3
1927	379	16	20	3	5,2
1928	427	18	9	5	2,1
1929	453	19	26	5	5,7
1930	459	19	18	4	3,9
1931	527	22	84	14	15,9
1932	752	31	46	5	6,1
1933	801	33	37	6	4,6
1934	581	24	40	3	6,9
1935	814	34	10	1	1,2
1936	730	30	11	3	1,5
1937	749	31	24	1	3,2
1938	546	23	9	2	1,6
1939	599	25	0	0	0
Total	8296	-	350	-	4,2

Quadro 2: Anúncios de Bens e Serviços Alimentares na *Ilustração* (1926-1939)

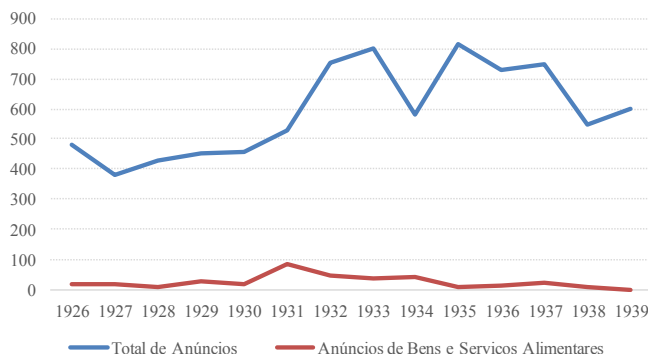


Gráfico 2: Evolução da Publicidade de Bens e Serviços Alimentares em Comparação com o Total da Publicidade da *Ilustração* (1926-1939)

Passemos a uma análise anual da publicidade acerca de bens e serviços relacionados com a alimentação. Em 1926, dos 16 anúncios apenas um se repetiu 13 vezes e apresentou uma imagem. Trata-se do que publicitou a farinha *Phosphatine Falières*, produto que deveria ser misturado com leite, destinado a crianças a partir dos sete ou oito meses e também a idosos, designados por velhos, e a convalescentes. De notar as preocupações expressas na publicidade relativa aos produtos lácteos, o que já se verificava em anúncios publicados em outras revistas de datas anteriores³⁹. Efetivamente, num período de elevada mortalidade infantil⁴⁰, a existência de alimentos pretensamente equivalentes ao leite materno, com propriedades que favoreceriam o crescimento e desenvolvimento saudáveis era, naturalmente, motivo de interesse para as mães, frequentemente explorado pela publicidade. E, recorde-se, que o leite em pó foi introduzido em Portugal em 1923, por influência de pediatras, sendo da marca *Nestlé*⁴¹. Por outro lado, as preocupações com os cuidados infantis eram entendidas como cada vez mais relevantes⁴².

Os restantes anúncios foram o de uma confeitaria do Porto – a *Confeitaria Oliveira*, com dois estabelecimentos, um na praça Carlos Alberto, 105 e outro na rua 31 de Janeiro, 183 – que se definiu como “casa esmerada na confeção de todos os seus artigos, com primoroso serviço de chá nas suas casas. Restaurante de finíssima ordem”⁴³; o de um armazém de mercearia e de azeite de *Matias, Filhos & Carvalhos, Lda.*, com sede em Coimbra e uma filial em Vila Nova de Poiares⁴⁴ e o da *Companhia da Cerveja de Coimbra*

³⁹ Braga 2006: 215-225.

⁴⁰ Miranda 1991: 21-22.

⁴¹ Braga 2004: 38.

⁴² Vaquinhas e Guimarães 2011: 219.

⁴³ *Ilustração*, n.º 7, Lisboa, 1 de abril de 1926.

⁴⁴ *Ilustração*, n.º 13, Lisboa, 1 de julho de 1926.

Anunciar alimentos e seduzir consumidores:
a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939)

que informou produzir dois tipos de cerveja – *Pilsener* e preta – e esclareceu que as mesmas eram “rivais das estrangeiras fabricadas com malte e lúpulo de qualidade escolhidas pelo acreditado técnico da Bohemia A. Springer”⁴⁵.



Figura 3: Primeiro anúncio da farinha alimentar *Phosphatine Falières*
Fonte: *Ilustração*, n.º 11, Lisboa, 1 de junho de 1926.

No ano seguinte, o panorama não se alterou substancialmente: 20 anúncios, 15 dos quais da referida farinha *Phosphatine Falières*, um do *Café Chiado*, em Lisboa, e quatro de chá da marca *Horniman*, de página inteira e com duas figuras orientais.



Figura 4: Primeiro anúncio do chá Horniman
Fonte: *Ilustração*, n.º 45, de 1 de novembro de 1927.

O ano de 1928 trará uma novidade interessante. A publicação de dois anúncios em castelhano, um de uma cervejaria e outro de uma marca de cerveja, ambos de Badajoz. No primeiro apresentava-se o *American Bar*: “la mejor cerveza del mundo se bebe en esta cerveceria de esmerado servicio y frecuentada por las personas mas distinguidas”⁴⁶, no segundo era a *Cerveza*

⁴⁵ *Ilustração*, n.º 13, Lisboa, 1 de julho de 1926.

⁴⁶ *Ilustração*, n.º 62, Lisboa, 16 de junho de 1928.

de Herena que agradaria aos forasteiros, de tal modo que “en los cafés, bares y restaurantes sempre Cerveza de Herena sera el grato recuerdo de Badajoz”⁴⁷. Recorde-se que a *Ilustração* era vendida em Espanha e que no preciso número em que apareceram estes dois anúncios foi publicado um artigo sobre Badajoz, igualmente em castelhano, da autoria de um advogado e presidente da assembleia da imprensa daquela cidade.

No mesmo ano, a *Nestlé* deu a conhecer o seu primeiro anúncio na revista. Foi relativo ao leite condensado *Moça* e a uma farinha láctea e, no mesmo, remeteu para uma pequena notícia da *Ilustração*, dedicada a questões mundanas. Foi uma forma de reforçar as qualidades do produto, uma vez que apresentou três crianças gémeas negras que haviam sido abandonadas na selva, salvas por um missionário e alimentadas com o referido leite condensado, as quais pareciam estar bem nutridas⁴⁸. A *Nestlé* incluirá ainda um outro anúncio de página inteira aos mesmos produtos, num outro número da revista⁴⁹.

OS PRODUCTOS NESTLÉ
LEITE CONDENSADO MARCA «MOÇA»
♦ ♦ ♦ FARINHA LACTEA ♦ ♦ ♦
SÃO ALIMENTOS CIENTIFICAMENTE
COMPLETOS PARA CRIANÇAS E CON-
: : : : : VALESCENTES : : : : :
* * *
PEDIR AMOSTRAS À
NESTLÉ & ANGLO-SWISS CONDENSED MILK C.º
RUA IVENS, 11-13-LISBOA
(Ver na pagina 13 desta revista uma curiosa fotografia documental que atesta o valor
dos nossos productos)



Figura 5 e 6: Anúncio ao leite condensado *Moça* da *Nestlé* e fotografia de três crianças africanas criadas por um missionário que as alimentou com o referido leite.

Fonte: *Ilustração*, n.º 62, Lisboa, 16 de junho de 1928.

⁴⁷ *Ilustração*, n.º 62, Lisboa, 16 de junho de 1928.

⁴⁸ *Ilustração*, n.º 62, Lisboa, 16 de junho de 1928.

⁴⁹ *Ilustração*, n.º 72, Lisboa, 16 de dezembro de 1928.

Anunciar alimentos e seduzir consumidores:
a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939)

Teremos ainda o primeiro anúncio relativo à margarina *Vaqueiro*, importada pela empresa *Jerónimo Martins & Filho*, que, curiosamente, recorre a um modelo masculino negro, com expressão bizarra, para a dar a conhecer ao público da *Ilustração*.



Figura 7: Anúncio relativo à margarina *Vaqueiro*
Fonte: *Ilustração*, n.º 64, Lisboa, de 16 de agosto de 1928.

Os chocolates, dedicados às crianças, apareceram igualmente no final de 1928. Foram publicados dois anúncios, da *Tobler*, o primeiro integrando uma imagem com três crianças a contemplarem com curiosidade e interesse o produto e o segundo, de página inteira, com uma mãe e uma criança em atitude carinhosa e os referidos chocolates. Em ambos, refere-se que foram fabricados na Suíça, ao mesmo tempo que se salienta o valor nutricional e se referem os locais de venda: as confeitarias.



Figura 8: Primeiro anúncio ao chocolate *Tobler*, dedicado às crianças
Fonte: *Ilustração*, n.º 71, de 1 de dezembro de 1928.

Neste ano, voltará a publicidade ao chá *Horniman*. Com dois anúncios de página inteira, um com imagens do Parlamento britânico e o outro do comboio *Flying Scotsman*. Os anúncios incluíram uma pequena história do edifício e do meio de transporte, bem como a referência ao chá consumido na Grã-Bretanha há mais de 100 anos⁵⁰. No ano seguinte, isto é, em 1929, foram publicados 26 anúncios de produtos alimentares, referentes a cinco marcas diferentes. A primazia, com 14, coube à *Nestlé* que insistiu no leite condensado açucarado e na farinha láctea. As imagens utilizadas foram, contudo, mudando. Apareceram anúncios de página inteira e outros de parte de uma página. Todos incluíram crianças e embalagens a par de indicações acerca das vantagens da utilização do leite condensado face ao leite fresco, designadamente a maior higiene⁵¹. Encontram-se ainda anúncios com fotografias de crianças gémeas alimentadas com os produtos *Nestlé*. O chá *Horniman*, com seis, continuou a dar a conhecer os vários ambientes ingleses onde o produto era consumido e apreciado, desta feita, após a frequência de estádios de futebol, do *lord mayor show*, durante os voos Londres-Paris, a bordo do *Astúrias*, em passeios pelo rio Tamisa e no Banco de Inglaterra. O chocolate *Tobler* repetiu a imagem do ano anterior, as crianças a contemplarem o produto, e apareceu três vezes. Já a margarina *Vaqueiro* publicou dois anúncios, um dos quais inaugurou uma prática corrente nos anos seguintes, a de apresentar um texto denso com muita informação acerca das vantagens nutricionais do produto, aproximando a matéria alimentar das questões médicas. No caso em apreço, trata-se de um extenso parecer do químico Charles Lepierre que exaltou as qualidades da margarina face à manteiga⁵². Finalmente, um pequeno anúncio do café *Hag*, descafeinado mas que não era cevada, segundo o anunciante⁵³.

Em 1930, não estiveram presentes na revista os anúncios a produtos lácteos da *Nestlé*, mas uma nova farinha marcou presença 14 vezes: a *Maizena*, destinada a crianças e adultos e acompanhado com um texto explicativo longo. Também desapareceu o chocolate *Tobler*, mas passou a ser anunciado, por três vezes, o *Toblerone* “chocolate de leite suíço com mel e amêndoa, o mais saboroso e nutritivo”⁵⁴. Finalmente, apareceu ainda um novo produto, o champagne *Piper-Heidsieck*.

⁵⁰ *Ilustração*, n.º 71, Lisboa, 1 de dezembro de 1928 e n.º 72, 16 de dezembro de 1928.

⁵¹ Sobre os problemas de higiene e de falsificação do leite, cf. Braga 2004: 39-55.

⁵² *Ilustração*, n.º 76, Lisboa, 16 de fevereiro de 1929.

⁵³ *Ilustração*, n.º 83, Lisboa, 1 de junho de 1929.

⁵⁴ *Ilustração*, n.º 97, Lisboa, 1 de janeiro de 1930.

Anunciar alimentos e seduzir consumidores:
a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939)

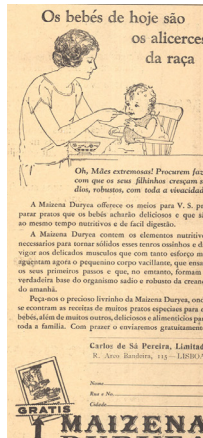


Figura 9: Primeiro anúncio à farinha *Maizena*
Fonte: *Ilustração*, n.º 102, de 16 de março de 1930.

Em 1931, deu-se uma explosão da publicidade relativa a produtos e serviços ligados à alimentação: 84 anúncios de 14 marcas diferentes. As bolachas *Nacional* publicaram 18, a *Ovomaltine* 12, a *Maizena* e a *Farinha de São Bento* 11 cada, a *Allenburys*, um alimento lácteo, ficou-se pelos 10, o chá *Horniman* pelos nove, enquanto os restantes anunciantes foram mais discretos: o chocolate e a farinha *Nestlé*, bem como o *Moscatel de Setúbal*, dois cada, enquanto a *Vaqueiro* investiu apenas em um, de página inteira, focado numa dona de casa, naturalmente o alvo. Trata-se de um anúncio bastante mais adequado do que o primeiro. O vinho do Porto *Calém*, tal como as pastelarias lisboetas *Bénard*, *Ferrari* e *Marques* deram-se a conhecer no final do ano.



Figura 10: Primeiro anúncio da *Ovomaltine*, com recurso a um texto denso e explicativo sobre o produto
Fonte: *Ilustração*, n.º 121, Lisboa, 1 de janeiro de 1931.



Figura 11: Anúncio da margarina *Vaqueiro*

Fonte: *Ilustração*, n.º 144, Lisboa, 15 de dezembro de 1931.

Em 1932, o número de anúncios da temática em estudo baixou. Foram publicados 46, relativos a cinco marcas diferentes. As bolachas *Nacional* ficaram em primeiro lugar com 21, em segundo o chá *Horminan* com nove, a *Ovomaltine* com oito, em alguns casos incluindo desenhos, em outros fotografias; seguindo-se a farinha *Maizena* e por fim os produtos lácteos *Allenburys*. No ano seguinte, isto é, em 1933, a publicidade relativa a bens e serviços alimentares diminuiu de novo: 37 anúncios de seis marcas. Liderou a *Ovomaltine*, com 15, tendo o chá *Horminan* ficado novamente em segundo lugar com seis anúncios, agora mais pequenos e mais discretos; os produtos *Allenburys*, com cinco e a farinha *Nestlé* com dois. Porém registaram-se duas novidades, a entrada dos *Corn Flakes da Kellogg's*, com sete anúncios e da pastelaria *A Brasileira*, com apenas dois.



Figura 12: Primeiro anúncio dos *Corn Flakes* da Kellogg's
Fonte: *Ilustração*, n.º 179, Lisboa, 1 de junho de 1933.

Em 1934, a *Ilustração* registou 40 anúncios da matéria em estudo, mas os mesmos abrangeram apenas três marcas: a *Ovomaltine* com 16, a *Kellogg's* com 14 e a *Maizena* com 10. No ano seguinte, a situação foi impar: 10 anúncios todos da *Ovomaltine*, o mesmo acontecerá em 1937, dessa vez um por cada número da revista. Em 1936, a situação foi diferente: 11 anúncios, seis da farinha láctea *Nestlé*, quatro da *Ovomaltine* e um dos espumantes *Raposeira*. Em 1938, foram publicados nove: oito da *Ovomaltine* e um do *Instituto do Vinho do Porto*. Seriam os últimos, pois no derradeiro ano de publicação da revista, em 1939, nenhum saiu sobre o tema em estudo.

Face a 350 anúncios de bens e serviços alimentares, percebe-se que não estamos perante uma enorme variedade de marcas. Note-se que apesar da importância de vinhos, azeites, conservas de peixe e da moagem, em geral, no Portugal dessa época, os anúncios não refletiram essa realidade. Uma parte dos produtos era importada, caso dos chocolates, de parte das farinhas lácteas e dos cereais de pequeno-almoço. Esporadicamente, um ou outro vinho português, alguma farinha e as bolachas *Nacional*, exaltaram a produção do país. De qualquer modo, importa realçar que foram os produtos destinados às crianças – leite, farinha láctea, cereais para juntar ao leite – que se destacaram de forma redundante, com 230 anúncios, os quais representaram 65,7 por cento do total, evidenciando as referidas preocupações com a alimentação infantil. No que se refere aos estabelecimentos, apresentaram baixas percentagens no global, nenhum se tendo destacado ao longo dos anos. Foram anunciados as confeitarias *Oliveira* (1926), *Bénard* (1931), *Ferrari* (1931), *Marques* (1931) e a *Brasileira* (1933), o café *Chiado* (1927), a cervejaria *American Bar* (1928), sem esquecer o armazém *Matias, Filhos & Carvalhos, Lda.* (1926), e ainda a *Companhia de Cerveja de Coimbra* (1926) e o *Instituto do Vinho do Porto* (1938).

Ano	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939	Total
Phosphatine	13	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28
Horniman	-	4	2	6	-	9	9	6	-	-	-	-	-	-	36
Herena	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Nestlé	-	-	2	14	-	2	-	2	-	-	6	-	-	-	26
Vaqueiro	-	-	1	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Tobler/Toblerone	-	-	2	3	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	10
Maizena	-	-	-	-	14	11	6	-	10	-	-	-	-	-	41
Hag	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Pier-Heidsieck	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Nacional	-	-	-	-	-	18	21	-	-	-	-	-	-	-	39
Ovomaltine	-	-	-	-	-	12	8	15	16	10	4	24	8	-	97
Farinha São Bento	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	11
Moscatel Setúbal	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Porto Calém	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Allenburys	-	-	-	-	-	10	2	5	-	-	-	-	-	-	17
Kellogg's	-	-	-	-	-	-	-	7	14	-	-	-	-	-	21
Raposeira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Total	13	19	8	26	18	79	46	35	40	10	11	24	8	0	337

Quadro 3: Marcas de Géneros Alimentares na *Ilustração* (1926-1939)

Outros anúncios, que não publicitam nem alimentos nem serviços relativos às práticas alimentares, não deixam de tocar a temática, caso por exemplo dos que se referiram a fogões, a frigoríficos e a livros de cozinha, como os que se podem ver em seguida. No caso dos primeiros apareceram vários modelos, no que se refere aos segundos, o que inaugurou o assunto datou de 1928, no dos terceiros temos os *Doces e Cozinhados*, de Isalita, primeiro com anúncios de página inteira e, posteriormente, com outros bastante mais pequenos⁵⁵.

⁵⁵ Em 1928, o anúncio da obra de Isalita, com a imagem do livro, passará a indicar o preço do mesmo, isto é, 25\$00. Cf. *Ilustração*, n.º 54, Lisboa, 16 de março de 1928.

Anunciar alimentos e seduzir consumidores:
a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939)

FOGÕES DE COSINHA
DE CHAMA AZUL E SEM CHEIRO

São indispensáveis para sua comodidade, saúde e economia de trabalho e de dinheiro.

Para suas espantas condições de funcionamento, podem-se usar cada chama separadamente, conforme for necessário.

FÁCIL MANEJO

Esija sempre

PETRÓLEO
SUNFLOWER
para obter os melhores resultados

VACUUM OIL COMPANY
Rua de Castro 2122 - 1.º - Tel. 466 - 21 - LISBOA

Também à venda na casa J. J. RUGERONI
Rua, 67 - Tel. N. 202

Figura 13: Anúncio de fogões de cozinha com talão de desconto no valor de 35\$00, sobre o preço total do aparelho que não foi indicado
Fonte: *Ilustração*, n.º 9, Lisboa, 1 de maio de 1926.

GELEIRAS ELECTRICAS AUTOMATICAS KELVINATOR

Indispensáveis em Hotéis, Restaurantes, Cafés, Hospitais, Creches e Casas particulares
Excelente para conservação de alimentos, etc.

FABRICAÇÃO DE GELO
Modelos especiais para cada casa

A geleira eléctrica automática KELVINATOR é de consumo insignificante. Trabalha para atingir a baixa temperatura dentro do móvel e automaticamente desliga a corrente logo que a atinge e só trabalha novamente se a temperatura aumenta dentro do móvel e queixa o tempo indispensável para recuperar a temperatura baixa própria à conservação dos alimentos, etc.

A geleira eléctrica automática KELVINATOR é a melhor do mundo. O seu isolamento é perfeito, a sua aparência é luxuosa, conserva-se irrepreensivelmente limpa sem trabalho, é um conforto moderno que dinheiro algum paga. Os seus preços concorrem com quaisquer outros modelos mesmo menos perfectos.

Pedir todos os detalhes e preços a

ANTONIO BURGUETE, ENGENHEIRO - Rua dos Fanqueiros, 102 a 106 - LISBOA - Tel. Central 3238

Figura 14: Primeiro anúncio a um frigorífico
Fonte: *Ilustração*, n.º 60, de 16 de junho de 1928.

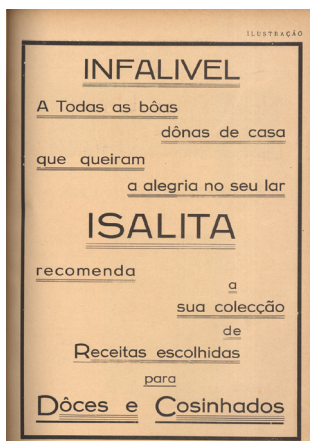


Figura 15: Anúncio relativo à obra de Isalita, *Doces e Cozinhados*
Fonte: *Ilustração*, n.º 27, de 1 de fevereiro de 1927.

De referir que a publicidade relativa aos eletrodomésticos foi incluindo enceradeiras, esquentadores, fogões, frigoríficos e até máquinas de lavar roupa, muito embora o consumo desses bens estivesse muito longe de ser generalizado, o que mais uma vez nos remete para o público dessa revista. Efetivamente, se o eletrodoméstico que mais revolucionaria a arte de cozinhar na segunda metade do século XX foi o frigorífico, movido inicialmente a vapor, depois a petróleo, a gás e, por fim, a eletricidade, os primeiros aparelhos começaram por ser utilizados para fins industriais ou em estabelecimentos comerciais ainda antes da I Guerra Mundial. No final da década de vinte, apareceram os primeiros frigoríficos elétricos para uso doméstico. Contudo, no final dos anos trinta, em Lisboa, apenas existiam 50 aparelhos, a maioria dos quais pertencentes a estabelecimentos comerciais e industriais⁵⁶. Será a partir do final da II Guerra Mundial que os eletrodomésticos irão entrar de forma cada vez mais significativa nos lares portugueses.

Finalmente, mais algumas chamadas de atenção para o modo como se anunciavam os produtos, embora sem qualquer abordagem do tipo quantitativo e sem questionamentos acerca da validade da abordagem proposta por Rui Estrela, que criou uma tipologia, entendendo que a publicidade podia assumir vários estilos⁵⁷, designadamente: estilo informativo, caracterizado por uma atitude passiva face ao consumidor, não apelando a qualquer comportamento, caso, por exemplo, dos anúncios das bolachas *Nacional*; estilo comparativo, no qual se comparam produtos, face à concorrência ou se utilizam superlativos,

⁵⁶ Marques 1991: 625.

⁵⁷ Estrela 1, 2002: 36-44.

Anunciar alimentos e seduzir consumidores:
a publicidade na revista *Ilustração* (1926-1939)

como o mais, o melhor e outros. Tal é o caso de alguns da *Ovomaltine*, da *Vaqueiro* e da *Nestlé*; estilo atmosférico, caracterizado por tentar evocar uma imagem ou uma disposição associada ao produto de modo a fomentar o seu consumo, por exemplo alguns da *Ovomaltine*, para facilitar um sono tranquilo; estilo de execução, baseado no conhecimento técnico, demonstrando a experiência ou o conhecimento especializado da empresa na elaboração do produto. Nesta tipologia enquadram-se os anúncios a produtos lácteos, designadamente alguns da *Nestlé* e da *Maizena* (veja-se o caso da Figura 9).



Figura 16: Anúncio de tipo informativo das bolachas *Nacional*
Fonte: *Ilustração*, n.º 20, Lisboa, 16 de outubro de 1932.



Figura 17 e 18: Anúncios dos tipos comparativo e atmosférico da *Ovomaltine*
Fonte: *Ilustração*, n.º 20, Lisboa, 16 de outubro de 1932 e n.º 202, Lisboa, 16 de maio de 1934, respectivamente.

A revista *Ilustração*, tal como tantas outras anteriores e posteriores, cumpriu cabalmente as suas missões de informar e transmitir conhecimentos. Mas fez mais do que isso, difundiu de forma acessível um conjunto de dados a letrados e iletrados⁵⁸, ensinou e tentou disciplinar os seus leitores, formando opiniões e gostos, fornecendo normas de comportamento e incentivando ao consumo de bens e serviços das mais variadas áreas, através dos artigos e da publicidade, que constituía, certamente, também uma relevante fonte de receita. A leitura das várias seções da *Ilustração* e dos anúncios permitiu aos leitores a obtenção de referentes para, desse modo, exercerem mais corretamente as suas funções sociais⁵⁹. Pensemos, por exemplo, para nos limitarmos à temática em estudo, nas extensas informações acerca das características dos produtos lácteos, da importância do seu uso entre crianças e adultos, são, doentes e convalescentes, e até dos suplementos alimentares, não designados dessa maneira. E pensemos também nas relações óbvias e nas subliminares patenteadas entre produtos como chocolates, farinhas e leites, por um lado, e afetividade maternal, saúde, sono tranquilo e, em última instância, bem-estar das famílias.

REFERÊNCIAS

Fontes Impressas

Ilustração, n.º 1-336, Lisboa, 1926-1939.

Soares, F. (1934), *Guia de Hotéis e Turismo em Portugal*, Livraria J. Rodrigues, Lisboa.

Estudos

Acciaiuoli, M. (2013), *António Ferro. A Vertigem da Palavra. Retórica, Política e Propaganda no Estado Novo*, Bizâncio, Lisboa.

Art (L') dans la Pub (2000), Musée de la Publicité, Paris.

Battilani, P. (2009, 2.ª ed.), *Vacanze di Pochi, Vacanze di Tutti. L'Evoluzione del Turismo Europei*, Il Mulino, Bolonha.

Bargiel, R. (2004), *150 Ans de Publicité*, Musée de la Publicité, Paris.

Belo, A. (2001), *As Gazetas e os Livros. A Gazeta de Lisboa e a vulgarização do Impresso (1715-1760)*, Instituto de Ciências Sociais, Lisboa.

Borsay, P. (2006), *A History of Leisure. The British Experience since 1500*, Palgrave Macmillan, Hampshire, Nova York.

Braga, I. M. R. M. D. (2000), *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade (1800-1850)*, Hugin, Lisboa.

⁵⁸ Sobre esta temática, já para o século XIX, cf. Cascão 2011: 229.

⁵⁹ Sobre esta matéria, cf. os considerandos de Pinsky 2014: 10, 46, *passim*.

- Braga, I. M. R. M. D. (2001), “As Realidades Culturais”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 465-565.
- Braga, I. M. R. M. D. (2001), “Medicina Popular versus Medicina Universitária no Portugal de D. João V”, in *Assistência, Saúde Pública e Prática Médica em Portugal. Séculos XV-XIX*, Universitária Editora, Lisboa.
- Braga, I. M. R. M. D. (2007), “Alimentação e Publicidade Alimentar na Revista ABC (1920-1926)”, in *Turres Vêteres IX – História da Alimentação*, Colibri, Lisboa, 215-225.
- Braga, I. M. R. M. D. (2015), “Culinária e Etiqueta em Portugal nos Anos 30: as Propostas de Estela Brandão”, in *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além Mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, Coimbra, 591-610.
- 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. M. R. M. D. (2010), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e Transformar novos Alimentos (séculos XVI-XXI)*, Editora Senac de São Paulo, São Paulo.
- Braga, I. M. R. M. D. (2012), “Medicina, Higiene e Cosmética na Publicidade do Jornal *Badaladas*: 1948-1958”, in *História da Saúde e das Doenças. Turres Vêteras XIV*, Universidade de Lisboa, Lisboa, Colibri, Torres Vedras, Município de Torres Vedras, 57-72.
- Braga, I. M. R. M. D. (2015), “A Culinária Portuguesa no Tempo da II Guerra Mundial: as Receitas, o Racionamento e as Soluções Alternativas”, *Revista de História Helikon* 2.3: 1-23.
- Braga, I. M. R. M. D., Oliveira, R. P. de (2008), “Seduzir para Vender: Para o Estudo da Publicidade em São Miguel no século XIX”, in *O Liberalismo nos Açores: Do Vintismo à Regeneração. O Tempo de Teotónio de Ornelas Bruges (1807-1870)*. Actas do Colóquio, Instituto Açoriano de Cultura, Angra do Heroísmo, 415-436.
- Braga, P. D. (2004), *Leite. Biografia de um Género Alimentar*, Colares Editora, Sintra.
- Campos, R. D. de (2009), *Mulheres e Crianças na Imprensa Paulista (1920-1940). Educação e História*, Editora Unesp, São Paulo.
- Capatti, A., Montanari, M. (2002), *La Cuisine Italienne. Histoire d'une Culture*, Seuil, Paris.
- Cascão, R. (2011), “Em Casa. O Quotidiano Familiar”, in J. Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal 3*, Círculo de Leitores, Lisboa, 222-252.
- Chartier, R. (1987), *Lectures et Lecteurs dans la France de l'Ancien Régime*, Seuil, Paris.
- Chartier, R. (1996), *Culture Écrite et Société. L'Ordre des Livres (XIV^e-XVIII^e siècle)*, Albin Michel, Paris.
- Chartier, R. (1990), “As Práticas da Escrita”, in Ph. Ariès, G. Duby (dir.), *História da Vida Privada 3*, Afrontamento, Porto, 113-161.
- Cytrynowicz, R. (2000), *Guerra sem Guerra. A Mobilização e o Cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*, EDUSP, São Paulo.
- Corner, P. (2015), *Italia Fascista. Política e Opinione Popolare sotto la Dittadura*, Carocci Editore, Roma.

- Dias, V. (2005), “Helena Augusta Teixeira de Aragão Breia”, in Z. O. de Castro, J. Esteves (dir.), *Dicionário no Feminino (séculos XIX-XX)*, Livros Horizonte, Lisboa, 385.
- El-Kareh, A. C., Bruit, H. H. (2004), “Cozinhar e Comer, em Casa e na Rua: Culinária e Gastronomia na Corte do Império do Brasil”, *Estudos Históricos* 33:1-23.
- Estrela, R. (2002-2004), *A Publicidade no Estado Novo*, 2, Simplesmente Comunicando, Lisboa.
- Faraldo, J. M., Rodríguez-López, C. (2013), *Introducción a la Historia del Turismo*, Alianza Editorial, Madrid.
- García, H. (2006), “El Turismo Político durante la Guerra Civil: Viajeros Británicos y Técnicas de Hospitalidad en la España Republicana (1936-1939)”, *Ayer* 64.4: 287-308.
- Gibert, M. (2009), *A Segunda Guerra Mundial*, tradução, Publicações D. Quixote, Lisboa.
- Gomes, T. V. A. (2011), *Uma Revista Feminina em Tempo de Guerra: o Caso da “Eva” (1939-1945)*, Dissertação de Mestrado em História Contemporânea: Economia, Sociedade e Relações Internacionais apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Helstosky, C. (2004), *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*, Berg, Oxford, New York.
- Lousada, M. A. (2010) “Viajantes e Turistas. Portugal, 1850-1926”, in *Viajar. Viajantes e Turistas à Descoberta de Portugal no Tempo da Primeira República*, Comissão Nacional para as Comemorações do Centenário da República, Turismo de Portugal, Lisboa, 65-75.
- Segundo Leilão Vista Alegre* (1998), Estar, Lisboa.
- Terceiro Leilão Vista Alegre* (1999), Estar, Lisboa.
- Quarto Leilão Vista Alegre* (2000), Estar, Lisboa.
- Quinto Leilão Vista Alegre* (2002), Estar, Lisboa.
- Sexto Leilão Vista Alegre* (2003), Estar, Lisboa.
- Sétimo Leilão Vista Alegre* (2004), Estar, Lisboa.
- Oitavo Leilão Vista Alegre* (2007), Estar, Lisboa.
- Nono Leilão Vista Alegre* (2009), Estar, Lisboa.
- MacDonogh, G. (2007), *After the III Reich. The Brutal History of the Allied Occupation*, Basic Books, Nova Iorque.
- Mafai, M. (2008, 7.^a ed.), *Pane Nero. Donne e Vita Quotidiana nella Seconda Guerra Mondiale*, Ediesse, Roma.
- Marques, A. H. de O. (1981), *Guia de História da 1.^a República Portuguesa*, Estampa, Lisboa.
- Marques, A. H. de O. (1991a), “A Conjuntura”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 709-717.
- Marques, A. H. de O. (1991b), “Aspectos da Vida Quotidiana”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 617-677.
- Marques, A. H. de Oliveira (1991c), “Escolas e Ensino”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 519-520.

- Martinez, P. S. (2001), *A República Portuguesa e as Relações Internacionais (1910-1926)*, Verbo, Lisboa.
- Martins, A. L. (2001), *Revistas em Revista. Imprensa e Práticas Culturais em Tempos da República. São Paulo (1890-1922)*, EDUSP, São Paulo.
- Melo, D. (2001), *Salazarismo e Cultura Popular (1933-1958)*, Instituto de Ciências Sociais, Lisboa.
- Meneses, F. R. (2010, 2.^a ed.), *Salazar. Uma Biografia Política*, tradução de Teresa Cabral, D. Quixote, Lisboa.
- Menezes, L. M. (2008), “A Imigração nos Anúncios de Jornais do Rio de Janeiro: Facetas Parisienses do Sonho Civilizatório”, in M. L. Lessa, S. C. P. de B. Fonseca (org.), *Entre a Monarquia e a República. Imprensa, Pensamento Político e Historiografia (1822-1889)*, EdUERJ, Rio de Janeiro, 221-242.
- Miranda, S. (1991), “A Base Demográfica”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 21-22.
- Mota-Ribeiro, S. (2002), “Corpos Eróticos: Imagens da Mulher na Publicidade da Imprensa Feminina Portuguesa”, *Cadernos do Nordeste* 17.1-2: 145-164.
- Moulin, L. (1989), *Les Liturgies de la Table: Une Histoire Culturelle du Manger et du Boire*, Albin Michelle, Paris.
- Nunes, A. B., Brito, J. M. B. (1992), “Política Económica, Industrialização e Crescimento”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 12, Editorial Presença, Lisboa, 319-321.
- Ó, J. R. (1991), “Salazarismo e Cultura”, in J. Serrão, A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 12, Editorial Presença, Lisboa, 391-454.
- Ó, J. R. (1999), *Os Anos de Ferro. O Dispositivo Cultural durante a Política do Espírito. 1933-1949*, Estampa, Lisboa.
- Oliveira, A. L. (1981), *Dicionário de Mulheres Célebres*, Lello & Irmão Editores, Porto.
- Oliveira, P. A. (2011), “A República e a Guerra, 1914-1918”, in L. Amaral (coord.), *Outubro: a Revolução Republicana em Portugal (1910-1926)*, Edições 70, Lisboa, 185-225.
- Parker, R. A. C. (1989), *História da Segunda Guerra Mundial*, Edições 70, Lisboa.
- Pereira, A. L., Pita, J. R. (1996), “La Publicité Pharmaceutique, Médicale et Cosmétique dans la Revue *A Ilustração* (Paris, 1884-1892)”, *Revue d’Histoire de la Pharmacie* 43.309:159-168.
- Pereira, A. L., Pita, J. R. (1998), “Publicidade a Cosméticos (séculos XIX-XX)”, *Munda* 35: 29-40.
- Pereira, A. M. P. (1997), *O Nu e a Publicidade Audiovisual*, Pergaminho, Lisboa.
- Pina, P. (1988), *Portugal. O Turismo no século XX*, Lucidus, Lisboa.
- Pita, J. R. (1998), *História da Farmácia*, Minerva, Coimbra.
- Pinsky, C. B. (2014), *Mulheres dos Anos Dourados*, Contexto, São Paulo.
- Publicità & Arte. Grafica Internazionale dall’Affiche alla Pop Art* (2007), dir. Claudio Salsi, Skira, Milão.

- Publicidade (A) em Portugal através do Bilhete-Postal Ilustrado* (1998), Lisboa, Ecosoluções.
- Publicidade (A) no Azulejo* (2004), texto Fernando Bento Gomes, fotografia Jorge Correia Santos, Inapa, Lisboa.
- “Reclames” (Os) de *Fulvio Pennacchi: Primórdios da Propaganda Brasileira* (2005), Instituto de Moreira Salles, São Paulo.
- Romero Samper, M. (2013), “Hambre y Retaguardia Protesta Social en la Madrid de la Guerra Civil”, *Estudios de Seguridad y Defensa* 2: 159-190.
- Rosas, F. (1994), “Sob os Ventos da Guerra: a primeira crise séria do Regime (1940-1949)”, in J. Mattoso (dir.), *História de Portugal*, vol. 7, Editorial Estampa, Lisboa, 301-415.
- Rosas, F. et al. (2009), “A guerra”, in F. Rosas, M. F. Rollo (coord.), *História da Primeira República Portuguesa*, Tinta-da-China, Lisboa, 245-406.
- Segredo, A. M. (2015), *Italiani a Tavola. Milleottocosesenta – Millevocesentosessenta. Storia dell’Alimentazione della Cucina e della Tavola in Italia*, Palombi Editori, Roma.
- Silva, J. L. M. (2008), *Cozinha Modelo*, EDUSP, São Paulo.
- Soares, E. C. P. de C. (2008), *A Gazeta de Lisboa e a Publicidade no século XVIII (1715-1760)*, Lisboa, Dissertação de Mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Sobral, J. M. (2007), “Nacionalismo, Culinária e Classe. A Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)”, *Ruris* 1.2: 13-52.
- Tadeu, T. (2007), “A Publicidade n’ *A Guarda* (1939-1945)”, *Revista Portuguesa de História* 39: 315-340.
- Tengarrinha, J. (1989, 2.^a ed.), *História da Imprensa Periódica Portuguesa*, Caminho, Lisboa.
- 300 Anos do Cartaz em Portugal* (1975-1976), prefácio de A. H. de Oliveira Marques, introdução de Rui Rocha, Biblioteca Nacional, Lisboa.
- Trindade, L. (2008), *Foi você que pediu uma História da Publicidade*, Tinta-da-China, Lisboa.
- Vaquinhas, I., Guimarães, M. A. P. (2011), “Economia Doméstica e Governo do Lar. Os Saberes Domésticos e as Funções da Dona de Casa”, in J. Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal* 3, Círculo de Leitores, Temas & Debates, Lisboa, 194-221.
- Vieira, A. L. (1980), “Os Transportes Rodoviários em Portugal, 1900-1940”, *Revista de História Económica e Social* 5: 57-94.
- Vício (O) da Liberdade. Coleção Berardo. Arte e Desenhos Publicitários* (2003), [s.l.], [s.n].

O VINHO NO BEM-ESTAR DA MESA E DO CORPO

(The role of wine in the meal and body welfare)

RAQUEL SEIÇA

Universidade de Coimbra, Faculdade de Medicina, Instituto de Fisiologia e Instituto de Imagem Biomédica e Ciências da Vida (IBILI) Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
Projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia
(rmfseica@gmail.com)

RESUMO: O consumo do vinho faz parte da cultura de muitos povos desde a Pré-história. O vinho foi tóxico, mas igualmente prazer e relaxante, com influências no humor e na sociabilidade. Desde a Antiguidade, o vinho apresenta-se, também, intimamente ligado à medicina sendo uma das mais antigas prescrições médicas, um remédio para o corpo e para a alma. No século passado, foram reconhecidos os malefícios do consumo abusivo de vinho, risco acrescido para o desenvolvimento de várias doenças, para o aumento da mortalidade por acidentes de viação e de trabalho e para diversos problemas sociais. Nas duas últimas décadas, a investigação clínica e epidemiológica restabelece o seu poder medicinal, particularmente do vinho tinto a quem são atribuídos efeitos anti-oxidantes, anti-inflamatórios e anti-aterogénicos. O vinho, particularmente o vinho tinto, consumido de forma moderada, regular e à refeição, é parte integrante da dieta mediterrânica que se associa a benefícios vários nomeadamente nas doenças cardiovasculares e na diabetes. Consumir adequadamente vinho, particularmente o tinto, alimenta o prazer e pode cuidar do corpo e aumentar a longevidade. Tal como outrora, consumir vinho moderadamente ou de forma excessiva pode significar a diferença entre remédio e veneno, entre prevenir e aumentar a mortalidade.

PALAVRAS-CHAVE: vinho, polifenóis, dieta mediterrânica, saúde, doenças cardiovasculares.

ABSTRACT: The consumption of wine is part of several people cultures since Prehistory. The wine was considered to be toxic but also an enjoyment and a relaxant, acting on the humour and the conviviality. Since the Ancient times the wine is closely linked to medicine being one of the oldest medicine prescription, a drug for body and soul. The adverse effects of wine abuse were recognized in last century, a risk for several disease development and increased mortality by traffic and professional accidents and social problems. In the last twenty years, clinical and epidemiological studies restored its medicinal properties, namely of red wine

in relation to its antioxidant, anti-inflammatory and anti-atherogenic effects. The moderate consumption of wine, particularly red one, drunk regularly in the meal, is a component of mediterranean diet which has health benefits namely in cardiovascular diseases and diabetes. An appropriate wine consumption, specifically the red wine, feed the pleasure and may care the body and increase longevity. As in Ancient times, moderate or excessive wine consumption can mean the difference between drug and poison, between prevent and increase mortality.

KEYWORDS: wine, polyphenols, mediterranean diet, health, cardiovascular diseases.

O consumo do vinho, que vem da Pré-história, foi usado por diferentes razões mas não se conhecem os detalhes de então sobre o cultivo das videiras e a fermentação do vinho.

Muito da cultura actual do vinho provém, sim, das práticas da Grécia Antiga e do Império Romano, com um enorme impacto no desenvolvimento da viticultura e da enologia.

O vinho, a bebida mais prestigiada dos povos da Grécia e da Roma Antigas, foi utilizado isoladamente, considerado dessa forma um redutor do espírito e um causador de intoxicações ou loucura, e diluído em água ou com aditivos vários, como ervas aromáticas e mel. Assumiu-se, dessa forma, como elo de relacionamento interpessoal, uma arte de bem-receber, uma presença nos jantares/banquetes dos mais ricos e nos encontros de discussão e troca de saberes¹. O vinho foi prazer, foi relaxante, com influências no humor e na sociabilidade. O seu valor hedónico é desde sempre reconhecido; são as sensações agradáveis que desperta quando se olha, se cheira, se prova. Arraigado na cultura greco-latina, o vinho assume-se, ainda hoje, como um dos componentes principais da dieta mediterrânica².

Na cozinha medieval, o vinho manteve a sua presença, frequentemente diluído em água, sendo a bebida comum de todas as classes sociais no sul da Europa. A falta de segurança no consumo da água terá sido uma das razões para a popularidade do vinho nesta época.

O vinho teve igualmente um significado religioso, nomeadamente na liturgia cristã, servindo aqui um papel essencial na celebração da missa. A Igreja Católica teve ainda um papel crucial na preservação da viticultura e da enologia, sendo de realçar o papel dos monges Franciscanos, Beneditinos e Cistercienses³.

Desde a Antiguidade, o vinho apresenta-se, também, intimamente ligado à medicina sendo uma das mais antigas prescrições médicas, um remédio

¹ Soares 2014: 17-50; Padrões Culturais Editora 2005: 9-26; Dalby 2003: 350-352.

² A este propósito leia-se Soares 2014: 17-50.

³ Padrões Culturais Editora 2005: 9-26.

para o corpo e para a alma. Durante séculos, beber vinho foi tido como um benefício para a saúde, com efeitos no bem-estar físico e emocional, pelo que são inúmeros os relatos históricos recomendando esse hábito.

Os gregos consumiam o vinho integrado na sua dieta e como remédio ou meio de toma de medicamentos. Era desinfectante de feridas e meio de imersão de diversas ervas. O vinho ocupou, de facto, um papel central na medicina da época. Hipócrates (460-370 a.C.), o grande médico grego considerado o pai da medicina, considerava o vinho como parte integrante de uma alimentação saudável. Incorporou o vinho no tratamento de doenças agudas e crónicas, recomendando o seu uso como suplemento dietético, pelo seu poder digestivo, antisséptico e diurético e como meio de mistura de drogas para administração aos doentes. A sua escola médica foi a primeira a usar o vinho como medicamento⁴.

Também Galeno (129-216 d.C.), um dos maiores médicos depois de Hipócrates, deu o seu particular contributo à utilização do vinho como veículo na preparação de remédios vegetais (formulações galénicas). Deixou-nos um tratado “Dos antídotos” sobre a utilização de preparações de vinho e ervas como antídotos de venenos, e com descrições perfeitas sobre os vinhos bebidos na época em Roma, como eles deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos.

No século XIV surge o primeiro livro impresso e talvez o mais importante depois dos escritos de Galeno, “Liber de Vinis”, da autoria do médico e professor da Universidade de Montpellier, Arnaldo de Villanova. Nele são citadas as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas e a sua aplicação numa enorme diversidade de doenças.

Destacam-se, mais tarde, a Farmacopeia de Londres (1618) e a Francesa (1840) com numerosas misturas contendo vinho. Do século XVII ao século XIX o vinho foi prescrito como estimulador do apetite, diurético, sedativo e, acima de tudo, um agente promotor de bem-estar físico e emocional.

Relevante ainda, no século XIX, as descobertas de Louis de Pasteur sobre os microorganismos e a fermentação, publicadas no seu livro *Études sur le Vin-ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, que constituem uma referência no campo da enologia moderna⁵.

⁴ Padrões Culturais Editora 2005: 9-26.

⁵ Padrões Culturais Editora 2005: 9-26.

I. VINHO E SAÚDE

O vinho, como já referido, é um elemento da cultura de muitos povos, desde o início da história da humanidade, e também da história da medicina sendo-lhe atribuídos efeitos opostos no organismo, tóxico ou benéfico, na dependência de como é utilizado.

No século passado houve drásticas mudanças na sociedade e na medicina face ao consumo de álcool e, como tal, do vinho. Foram reconhecidos os malefícios da ingestão abusiva de bebidas alcoólicas (alcoolismo), risco acrescido para o desenvolvimento de doenças hepáticas, nomeadamente a cirrose hepática alcoólica, mas também hipertensão arterial, cardiomiopatia alcoólica, arritmia auricular e doença aterotrombótica, especialmente a doença coronária, alterações nervosas como deficiência cognitiva e demência, infertilidade e cancro, nomeadamente do cólon e do recto, da mama, da laringe e do fígado. Mais, o consumo de bebidas alcoólicas, exagerado e fora das refeições, assumiu um papel de relevo no aumento da mortalidade por acidentes de viação e de trabalho e ainda em diversos problemas sociais, profissionais e familiares com redução das capacidades de trabalho e incumprimento da actividade profissional e comportamentos familiares e sociais desequilibrados⁶.

Mas nas duas últimas décadas, a investigação clínica e epidemiológica restabelece o seu poder medicinal. Atribuía-se uma variedade de benefícios ao consumo de bebidas fermentadas como o vinho e a cerveja, embora sem qualquer base científica. Aqueles estudos vieram demonstrar que o consumo de vinho, diário e à refeição (e não esporádico e excessivo) e em dose baixa-moderada (1 copo por dia na mulher e 1 a 2 copos por dia no homem), tem benefícios vários, com redução da morbilidade e da mortalidade maioritariamente associadas a doenças cardiovasculares. De facto, esta forma de beber vinho parece reduzir a incidência de doenças cérebro e cardiovasculares e doenças neurodegenerativas (o consumo excessivo causa lesões cerebrais mas o consumo moderado do vinho tinto parece retardar o declínio das funções cognitivas) bem como a incidência de hipertensão arterial, diabetes mellitus (redução do risco de desenvolvimento de diabetes tipo 2 e relação inversa com as complicações microvasculares da diabetes tipo 1, retinopatia, neuropatia e nefropatia) e alguns tipos de cancro (cólon, ovário, próstata), estando ainda implicado no aumento da longevidade⁷.

O efeito benéfico do consumo baixo-moderado de vinho no cancro é, contudo, controverso embora estudos *in vitro* apontem para o efeito anticancerígeno dos polifenóis (componentes do vinho, assunto desenvolvido mais adiante), que contrariam os malefícios do etanol, considerado um agente

⁶ Arranz 2012: 759-781; Klatsky 2015: 238-250; O'Keefe 2014: 382-393.

⁷ Arranz 2012: 759-781; Artero 2015: 3-13; O'Keefe 2014: 382-393; Cueva 2017: 99.

carcinogénico. O impacto do vinho na longevidade tem igualmente suscitado controvérsia; alguns estudos apontam para o efeito do vinho na longevidade, não observado com a cerveja e os vinhos espirituosos, sendo ainda conflituoso o efeito preferencial do vinho tinto em relação ao vinho branco⁸.

Apesar das dúvidas, dos resultados conflituosos, as evidências suportam a hipótese de que o consumo baixo-moderado de vinho, atendendo às suas propriedades preventivas e terapêuticas em diversas doenças, pode prolongar a vida saudável, sobretudo o vinho tinto dadas as propriedades anti-inflamatórias⁹, anti-oxidantes¹⁰ e anti-aterogénicas¹¹ dos seus componentes.

O consumo moderado de cerveja tem também sido associado a estes efeitos mas em menor grau provavelmente devido ao menor conteúdo em polifenóis. Mantém-se a controvérsia sobre os efeitos das diferentes bebidas na saúde e na longevidade, não só do vinho e da cerveja mas também das bebidas espirituosas, nomeadamente no sistema cardiovascular e no cancro, e também se esses efeitos devem ser atribuídos ao etanol ou aos restantes componentes das bebidas, nomeadamente os polifenóis.

Cabe-nos fazer, aqui, uma referência à composição do vinho. Esta é afectada por vários factores incluindo a variedade das uvas, a tecnologia de fabrico do vinho e as suas condições de armazenamento e envelhecimento. Mas, mesmo considerando estes factores, o vinho tem na sua constituição água, etanol, glicerol, polissacarídeos, diferentes tipos de ácidos e compostos fenólicos ou polifenóis sendo estes flavonóides e não-flavonóides.

O vinho tinto resulta da fermentação do sumo da uva na presença da casca e das sementes, ambas contendo a maior parte dos polifenóis, enquanto o vinho branco é um produto do sumo, pelo que o vinho tinto pode conter dez vezes mais compostos fenólicos que o vinho branco. Os flavonóides, que correspondem a cerca de 85% dos polifenóis do vinho tinto, incluem os

⁸ Arranz 2012: 759-781; Artero 2015: 3-13.

⁹ A inflamação faz parte da resposta protectora do organismo face a agentes agressores. Mas a inflamação prolongada, crónica conduz a alterações celulares progressivas estando pois implicada no desenvolvimento de várias doenças crónicas como a aterosclerose, o cancro, a diabetes e a obesidade. Combater este processo através de substâncias anti-inflamatórias pode reduzir a progressão destas doenças.

¹⁰ As reacções de oxidação que ocorrem no organismo, podem produzir radicais livres que, por sua vez, podem dar início a reacções em cadeia danificando células ou causando a sua morte. Os anti-oxidantes interrompem estas reacções eliminando os radicais livres e inibindo outras reacções de oxidação. O organismo tem defesas anti-oxidantes enzimáticas e não enzimáticas que controlam a agressão oxidativa. O desequilíbrio entre a produção e a eliminação de radicais livres, resultante da redução destas defesas ou do aumento da produção de radicais livres, causam *stress* oxidativo, um processo subjacente ao desenvolvimento de várias doenças nomeadamente a diabetes e doenças cardiovasculares e neurodegenerativas.

¹¹ A aterogénese diz respeito à formação de placas de ateroma na parede arterial, condição essencial na patogenia da aterosclerose. As substâncias anti-aterogénicas podem prevenir ou inibir este processo.

flavonóis, de que é exemplo a quercetina, as flavonas e as antocianinas. Os não-flavonóides incluem ácidos e estilbenos, e o seu derivado resveratrol, e as taninas¹².

Os polifenóis são fitonutrientes, compostos naturais aos quais se tem atribuído propriedades biológicas com acções preventivas e terapêuticas numa variedade de doenças. A maior fonte desses compostos encontra-se na fruta e em bebidas como a cerveja, o chá verde e particularmente o vinho. O teor de polifenóis pode ser afectado por factores ambientais (humidade, exposição solar, características do solo) e agrários como o tipo de cultura, bem como pelo armazenamento e processamento dos alimentos e bebidas. Mais ainda, os polifenóis mais comuns da dieta humana podem não ser necessariamente os mais activos no organismo podendo ter antes uma reduzida actividade intrínseca, baixa absorção intestinal e metabolismo e eliminação mais rápidos¹³. De facto, estima-se que somente 5-10% dos polifenóis da dieta sejam absorvidos no intestino delgado e 90-95% atinjam o cólon onde são convertidos, pela microbiota intestinal¹⁴, em metabolitos que poderão ser biologicamente mais activos que os seus precursores actuando a nível local e sistémico¹⁵.

O principal constituinte activo de qualquer bebida alcoólica é o etanol que se assume como um tóxico e como um benefício para a saúde. Embora não esteja completamente esclarecido se uma bebida induz maior protecção cardiovascular que outra, a maior parte dos estudos sugere que os componentes não-etanol, sobretudo os polifenóis presentes nas bebidas fermentadas, vinho e cerveja, contribuem largamente para os benefícios cardiovasculares tendo sido sugerido que são sobretudo os constituintes não-etanol, e não o etanol, que previnem ou contrariam a disfunção do endotélio vascular¹⁶ induzida pela dieta ocidental¹⁷.

O vinho, particularmente o tinto, dada a sua riqueza em compostos não-etanol, tem sido associado a maiores benefícios na saúde. Estudos *in vitro* e em modelos animais apontam para o papel benéfico dos componentes não-etanol do vinho, particularmente os compostos fenólicos do vinho tinto, consequência das propriedades anti-inflamatórias, anti-oxidantes, e

¹² Artero 2015: 3-13.

¹³ Arranz 2012: 759-781; Artero 2015: 3-13.

¹⁴ A microbiota intestinal diz respeito à complexa população de microorganismos residente no intestino humano.

¹⁵ Cueva 2017: 99.

¹⁶ As células do endotélio vascular têm importantes funções na homeostasia dos vasos sanguíneos. A disfunção destas células ou seja, a perda das suas funções próprias, associa-se a uma série de condições fisiopatológicas como a aterosclerose, a hipertensão arterial e a diabetes.

¹⁷ O'Keefe 2014: 382-393; Vilahur 2014: 1177-1188.

anti-aterogénicas anteriormente mencionadas. Mas os efeitos no Homem não estão ainda devidamente estabelecidos.

Os mecanismos responsáveis por estes efeitos envolvem diferentes vias sendo ainda controversa, como já dito, a qual dos componentes, etanol e compostos fenólicos, se devem atribuir. Os mecanismos de acção na aterosclerose envolvem a regulação lipídica e os efeitos anti-inflamatório e anti-oxidante. O etanol aumenta o colesterol-HDL, inibe a agregação plaquetar e reduz a inflamação sistémica, podendo assim contribuir para a redução da aterogénese. Contudo, o vinho tinto providencia benefícios adicionais relativamente às outras bebidas alcoólicas, provavelmente devido ao conteúdo fenólico, como redução da pressão arterial, inibição da oxidação das lipoproteínas LDL, melhoria da função endotelial e redução da inflamação e da adesão celular, contributos na prevenção e tratamento de várias doenças como as doenças cardiovasculares¹⁸.

Em relação aos compostos fenólicos, tem sido dada uma atenção particular ao resveratrol, um polifenol não flavonóide. O resveratrol é produzido naturalmente na casca da uva e nas sementes, durante a fermentação. No processo de produção do vinho branco, há um menor contacto com a casca da uva e as sementes e, como tal, menor conteúdo em resveratrol. Ao resveratrol são atribuídas propriedades anti-oxidantes, anti-inflamatórias e anticancerígenas e efeitos protectores cardiovasculares e neurológicos e no aumento da longevidade. De facto, foi demonstrado o efeito do resveratrol na prevenção de doenças crónicas como doenças cardiovasculares e diabetes mellitus, doença de Alzheimer e alguns tipos de cancro¹⁹.

O resveratrol tem sido, pois, considerado o constituinte funcional *major* do vinho tinto, responsável por prevenir ou retardar uma variedade de doenças e aumentar a longevidade. Contudo, comparado com os restantes compostos fenólicos, a concentração de resveratrol no vinho tinto é baixa pelo que se questiona hoje o seu papel central nos efeitos benéficos do vinho tinto, particularmente a actividade anti-oxidante que parece dever-se ao conjunto dos polifenóis e não exclusivamente ao resveratrol²⁰. A esse propósito, entre os flavonóides, a quercetina tem sido um alvo particular e sobretudo pelas suas actividades anti-oxidantes e anti-inflamatórias²¹.

Os efeitos benéficos do vinho devem ser antes atribuídos ao conjunto de todos os seus constituintes e não a um componente específico.

O binómio vinho e saúde é, pois, algo ainda controverso e alvo de investigação. Compreender a resposta biológica ao vinho é limitada, por

¹⁸ Arranz 2012: 759-781.

¹⁹ Artero 2015: 3-13.

²⁰ Xiang 2014: 258-263.

²¹ Artero 2015: 3-13.

um lado, pela variedade dos seus constituintes bioactivos e, por outro, pela multiplicidade de mecanismos de acção de cada componente. Também a proporção dos seus constituintes depende da variedade das uvas, da região do cultivo, do método de produção e do processo de envelhecimento do vinho.

Investiga-se a diferença entre as diversas bebidas, vinho, cerveja e vinhos espirituosos (estes têm essencialmente etanol) e o papel dos seus diferentes constituintes, sobressaindo, nos estudos efectuados, a importância dos compostos não etanol, especificamente os polifenóis, como já referido.

São necessários estudos adicionais no Homem de forma a reforçar a evidência experimental respeitante aos efeitos benéficos da ingestão de vinho. Mas, apesar das controvérsias, sugere-se que o vinho, especialmente o tinto, tem efeitos positivos no organismo, particularmente nas doenças cardiovasculares. Mesmo considerando todas as limitações, podemos afirmar que o consumo baixo-moderado de vinho, particularmente o tinto, pode ter efeitos benéficos na saúde.

2. O VINHO NA ALIMENTAÇÃO – O VINHO NA DIETA MEDITERRÂNICA

No campo da medicina, a alimentação tornou-se um dos mais importantes aspectos da saúde e do bem-estar do indivíduo, tendo a dieta um papel fulcral no desenvolvimento de várias doenças crónicas. Os hábitos alimentares e de vida são factores particularmente dependentes do comportamento das pessoas e têm repercussões múltiplas na saúde. A alimentação tem pois um enorme impacto; de certa forma, nós somos o que comemos e a nossa saúde está profundamente ligada ao que comemos diariamente.

A alimentação é um meio de sobrevivência tendo o organismo mecanismos fisiológicos que regulam o comportamento alimentar e a homeostasia energética. Nos dias de hoje, com a disponibilidade de alimentos saborosos, ricos em gorduras e açúcar, o seu consumo passou a ser um prazer e não somente uma necessidade calórica, energética, de forma a manter a homeostasia. É a fome hedónica contrariando a fome homeostática. Esta tem também um componente hedónico, mas o corpo serve-se de mecanismos de retrocontrolo negativo. Na fome hedónica não se come em resposta a um estado de depleção energética; come-se unicamente pelo valor gustativo e pelas propriedades de recompensa, de forma independente do conteúdo calórico. Na alimentação homeostática a deficiência energética leva à activação de mediadores hipotalâmicos que promovem a fome e a ingestão de alimentos a que se segue a libertação de mediadores da saciedade conducente à paragem do consumo de mais alimentos. Já na alimentação hedónica, os alimentos saborosos actuam em circuitos cerebrais de recompensa que libertam mediadores, como a dopamina, os endocanabinóides e os opiáceos, responsáveis pela estimulação persistente dos centros hipotalâmicos da fome e pela inibição dos mediadores

da saciedade. Assim, o impulso de comer mantém-se e os alimentos são consumidos não pelas necessidades energéticas, mas em consequência das suas propriedades de recompensa e de prazer.

Em relação ao consumo de alimentos menos saudáveis, surge-nos, em oposição, a dieta mediterrânica, uma forma saudável de estar na vida, um modelo dietético e cultural, um conjunto de tradições, conhecimentos e competências que passam de geração em geração²². O seu sucesso relaciona-se com o efeito dos seus constituintes e com o ambiente tradicional e social que a envolve. De facto, viver de forma mediterrânica significa não somente alimentação saudável, mas também uma forma específica de vida, feita de convivialidade e tradições. A dieta mediterrânica, reconhecida como Património Cultural Imaterial da Humanidade, não é somente um conjunto de alimentos específicos, diversos e que variam consoante a época do ano. Envolve a convivialidade à mesa, um momento familiar, social e de comunicação; valoriza a hospitalidade, reúne pessoas de todas as idades e classes sociais, assumindo um papel fulcral em eventos culturais e festivos e celebrações várias.

A tradição mediterrânica oferece uma cozinha rica em cores, aromas e memórias que suportam o gosto dos povos mediterrânicos. A dieta mediterrânica tem a sua origem na bacia mediterrânica, para muitos o berço da sociedade, sendo os gregos os criadores e difusores de um padrão alimentar característico que tem como tríade o azeite, o pão e o vinho, igualmente elementos centrais da liturgia cristã. É um modelo nutricional universalmente apreciado, uma pertença social, histórica, territorial e ambiental, intimamente ligada ao estilo de vida dos povos mediterrânicos²³.

A dieta mediterrânica é hoje um modelo de “comer saudável” baseado na sua relação com a preservação do bom estado de saúde e da qualidade de vida tendo como características *major* o elevado consumo de frutos, verduras e legumes, nozes, cereais e peixe, o consumo de azeite como gordura principal, o consumo moderado de laticínios, mais sob a forma de queijo e iogurtes, a baixa ingestão de carne vermelha e derivados, e o baixo-moderado consumo de vinho às refeições, especialmente o tinto. Acresce-se a escolha sazonal dos alimentos, locais e frescos²⁴.

Estudos recentes mostram que o modelo alimentar mediterrânico, induz importantes modificações nos factores de risco cardiovascular e nos marcadores inflamatórios. Diminui a incidência e o desenvolvimento de doenças como obesidade, doenças metabólicas, cardiovasculares e neurodegenerativas e mesmo o cancro. As suas propriedades anti-oxidantes e anti-inflamatórias

²² Roda da Alimentação Mediterrânica (<http://nutrimento.pt/cartazes/a-roda-da-alimentacao-mediterranica/>).

²³ Altomare 2013: 449-457; Bonaccio 2012: 401-404.

²⁴ Estruch 2013: 1163-1166.

actuam na longevidade e retardam o desenvolvimento de doenças crónicas associadas ao envelhecimento²⁵.

Os países nórdicos têm vindo a adoptar este modelo saudável, substituindo o seu padrão alimentar, a dieta ocidental rica em gordura animal, açúcar e refeições processadas. Mas, enquanto os países do Norte da Europa têm reconhecido os benefícios da dieta mediterrânica, os povos mediterrânicos têm modificado os seus hábitos; é a ocidentalização da sua sociedade com as *fast-food*, as refeições processadas ricas em açúcar e gordura animal e pobres em legumes, vegetais, fruta e cereais, o beber episódico excessivo e a vida sedentária. Como interpretar esta mudança dos hábitos alimentares saudáveis para os não-saudáveis? Alterações sociais, globalização e migração, preço mais elevado dos alimentos saudáveis e condições sócio-económicas da população, poderão ser factores condicionantes. Há, de facto, uma associação entre a pobreza e a obesidade parcialmente explicada pelo baixo custo de alimentos altamente calóricos, reforçados pela palatabilidade do açúcar e das gorduras, reforços para a persistência da fome hedónica²⁶.

O vinho está presente na dieta mediterrânica tanto como a bebida de eleição à refeição, neste caso o vinho tinto, como na culinária para fazer marinadas e temperos, sendo mais utilizado, aqui, o vinho branco.

Sobressai, como benéfica, a forma mediterrânica de beber vinho: o uso baixo-moderado, regular e à refeição, particularmente do vinho tinto que, como vimos, se associa a benefícios cardiovasculares e na diabetes, entre outros.

Mas importa não isolar os diversos constituintes da dieta mediterrânica. A dieta é rica na sua diversidade permitindo comer de tudo mas respeitando a quantidade e a frequência da ingestão dos mesmos. Na natureza não há um único alimento que seja nutricionalmente completo pelo que é necessário variar as escolhas e combinar apropriadamente os alimentos dos diferentes grupos. Eliminar um ou outro componente da dieta poderá destabilizar o seu efeito benéfico, pois há uma interacção sinérgica e efeitos cumulativos entre os diversos alimentos e nutrientes²⁷.

Os mecanismos subjacentes aos efeitos benéficos da dieta mediterrânica não são completamente conhecidos, mas a riqueza dos alimentos e do vinho em compostos anti-oxidantes e anti-inflamatórios e com efeitos na expressão de genes pró-aterogénicos, poderão explicar, pelo menos em parte, os seus benefícios na saúde²⁸.

²⁵ Di Daniele 2017: 8947-8979; Martinez-González 2015: 50-60.

²⁶ Bonaccio 2012: 401-404.

²⁷ Altomare 2013: 449-457.

²⁸ Martinez-González 2015: 50-60.

Mais ainda, e como dissemos, a dieta mediterrânica não se limita a consumir uma dieta específica típica da região; é mais uma forma de filosofia de vida que não só nos indica o que comer mas também o que e como beber.

A ingestão regular de doses baixas-moderadas de vinho é um componente essencial da pirâmide alimentar mediterrânica, efectivo na prevenção primária e secundária de várias doenças crónicas, como anteriormente referido. O modelo saudável de alimentação envolve uma forma mediterrânica de beber, regular, moderada e preferencialmente à refeição (e não excessiva e episódica), e mais frequentemente o vinho tinto que tem assumido um papel de relevo pelo facto de conter uma mistura de substâncias bioactivas com repercussões benéficas no organismo.

Não é ainda claro qual dos componentes da dieta mediterrânica é o mais benéfico. Mas o uso preferencial do azeite, o consumo elevado de verduras e o modelo de ingestão de vinho são candidatos de relevo.

CONCLUSÃO

O vinho faz parte da História da Humanidade e da História da Medicina e é parte integrante do padrão alimentar mediterrânico. Consumi-lo de forma moderada ou excessiva pode significar a diferença entre remédio e veneno, entre prevenir e aumentar a mortalidade.

O consumo adequado de vinho alimenta o prazer, cuida do corpo, aumenta a longevidade. Um copo de vinho pode ser, simultaneamente, prazer e relaxamento e influenciar o humor e a sociabilidade, importantes ingredientes do bem-estar. Mas pode ainda ter, apesar das múltiplas dúvidas, efeitos benéficos em várias doenças como as cardiovasculares e a diabetes e possivelmente, também, nas doenças cancerígenas e na longevidade.

O conhecimento das qualidades e das propriedades preventivas e curativas do consumo baixo-moderado de vinho e das consequências do seu excessivo consumo é bem diferente do conhecimento de outrora, mas Hipócrates (460-370 a.C.) mantém-se no presente²⁹:

O vinho é uma bebida substancialmente maravilhosa apropriada ao homem, na saúde e na doença, se o administrarmos na justa medida, segundo a constituição de cada um.

²⁹ Padrões Culturais Editora 2005: 97.

REFERÊNCIAS

- Altomare, R., Cacciabaudo, F., Damiano, G., Palumbo, V. D., Giovielle, M. C., Bellavia, M., Tomasello, G., Lo Monte, A. I. (2013), "The mediterranean diet: a history of health", *Iranian J Publ Health* 42: 449-457.
- Arranz, S., Chiva-Blanch, G., Valderas-Martinez, P., Medina-Remón, A., Lamuela-Raventos, R. M., Estruch, R. (2012), "Wine, beer, alcohol and polyphenols on cardiovascular disease and cancer", *Nutrients* 4: 759-781.
- Artero, A., Artero, A., Tarin, J. J., Cano, A. (2015), "The impact of moderate wine consumption on health", *Maturitas* 80: 3-13.
- Bonaccio, M., Iacoviello, L., Gaetano, G. (2012), "The mediterranean diet: the reasons for success", *Thromb Res* 129: 401-404.
- Cueva, C., Gil-Sánchez, I., Ayuda-Durán, B., González-Manzano, S., González-Paramás, A. M., Santos-Buelga, C., Bartolomé, B., Moreno-Arribas, M. V. (2017), "An Integrated View of the Effects of Wine Polyphenols and Their Relevant Metabolites on Gut and Host Health", *Molecules* 22.1: 99, doi: 10.3390/molecules22010099.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World. From A to Z*. London and New York, 350-352.
- Di Daniele, N., Noce, A., Vidiri, M. F., Moriconi, E., Marrone, G., Annicchiarico-Petruzzelli, M., D'Urso, G., Tesaro, M., Rovella, V., De Lorenzo, A. (2017). "Impact of Mediterranean diet on metabolic syndrome, cancer and longevity", *Oncotarget* 8: 8947-8979.
- Estruch, R., Salas-Salvadó, J. (2013), "Towards an even healthier mediterranean diet", *Nutr Metab & Cardiovasc Dis* 23: 1163-1166.
- Klatsky, A. L. (2015), "Alcohol and cardiovascular diseases: where do we stand today?", *J Intern Med* 278.3: 238-250, doi:10.1111/joim.12390.
- Martinez-González, M. A., Salas-Salvadó, J., Estruch, R., Corella, D., Fitó, M., Ros, E. (2015), "Benefits of the mediterranean diet: insights from the PREDIMED study", *Progress in Cardiovasc Dis* 58: 50-60.
- O'Keefe, J. H., Bhatti, S. K., Bajwa, A., DiNicolantonio, J. J., Lavie, C. J. (2014), "Alcohol and cardiovascular health: the dose makes the poison... or the remedy", *Mayo Clin Proc* 89: 382-393.
- Padrões Culturais Editora (2005, 1.^a ed.), *O vinho como fármaco na sociedade- coletânea de excertos diversos*, Rolo & Filhos, Artes Gráficas, Lisboa.
- Roda da Alimentação Mediterrânica*, Disponível em: <<http://nutrimento.pt/cartazes/roda-da-alimentacao-mediterranica>>.
- Soares, C. (2014), "Pão e Vinho sobre a mesa: um 'clássico' da alimentação Portuguesa", in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro*. Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Série DIAITA: Scripta & Realia, Coimbra, 17-50.
- Vilaur, G., Casani, L., Mendieta, G., Lamuela-Raventos, R. M., Estruch, R., Badimon, L. (2014), "Beer elicits vasculoprotective effects through Akt/eNOS activation", *Eur J Clin Invest* 44: 1177-1188.
- Xiang, L., Xiao, L., Wang, Y., Li, H., Huang, Z., He, X. (2014), "Health benefits of wine: don't expect resveratrol too much", *Food Chem* 156: 258-263.

PARTE II

MESAS SAGRADAS:

QUANDO O ALIMENTO É SÍMBOLO

(Página deixada propositadamente em branco)

**«ET IL FUOCO FA CHE LA PIGNATA MANDI SOPRA LA
SCHIUMA»: QUANDO LA LUSSURIA STA IN CUCINA?
SANTI FRANCESCANI ITALO-LUSITANI E DISCIPLINA
SOCIALE TRA MEDIOEVO E PRIMA ETÁ MODERNA***

**(When lust is in the kitchen? Franciscan saints and social
discipline between the Middle Ages and Early Modern period)**

PAOLA NESTOLA
Centro de História da Sociedade e da Cultura
Universidade de Coimbra
(nestolap@gmail.com)

RIASSUNTO: Questo testo intende analizzare il tema della lussuria e delle proposte di disciplina sociale nell'ambito della confessione sacramentale nella prima metà del '600, partendo dal linguaggio metaforico usato dal frate italiano fra Giuseppe da Copertino/José de Cupertino (1603-1663). La metafora culinaria del frate francescano (canonizzato nel XVIII secolo) riprende le forti esortazioni moraleggianti usate dal correligionario S. Antonio di Lisbona (1195-1231). Anche il dotto e popolare predicatore portoghese faceva uso di simboliche immagini per raffigurare i vizi capitali. Fonti descrittive come processi di canonizzazione di San Giuseppe da Copertino, agiografie, sermoni di Sant'Antonio, testi legislativi sinodali e documenti iconografici sono alla base di questo percorso analitico centrato su alcuni territori dell'orbe cattolico, come la penisola italiana meridionale o il Portogallo.

PAROLE CHIAVI: lussuria, metafora culinaria, confessione sacramentale, disciplina sociale, agiografie francescane, S. Giuseppe da Copertino, S. Antonio di Lisbona, XVII secolo, Puglia, Portogallo.

ABSTRACT: This text intends to analyze the theme of lust and proposals of social discipline within the sacramental confession in the first half of 17th century, based on the metaphorical language used by the Italian friar Joseph of Cupertino (1603-1663). The culinary metaphor of the Franciscan friar (canonized in the 18th century) takes strong moralizing exhortations used by coreligionist St. Anthony of Lisbon (1195-1231). Even the erudite and popular Portuguese preacher made use of symbolic images to represent the seven deadly sins. Descriptive sources as the processes of canonization of St. Joseph of Cupertino, St. Antony's sermons, legislative texts of Episcopal synods and iconographic documents are the basis of

* Questo contributo è svolto nell'ambito della borsa di post-dottorato Fundação para a Ciência e a Tecnologia de Portugal (SFRH/BPD/62887/2009). Una versione più estesa di questo studio fa parte del volume: Paola Nestola, *San Giuseppe da Copertino: dall'estrema Puglia al Portogallo*, Ed. Grifo-CHSC, Lecce-Coimbra, 2016.

this analytical path, centered on some peripheral areas of the Catholic world, like the South of Italy or Portugal.

KEYWORDS: lust, culinary metaphor, sacramental confession, social discipline, Franciscan hagiography, St. Joseph of Cupertino, St. Antony of Lisbon, 17th C., Apulia, Portugal.

Piacere gastronomico e piacere sessuale costituiscono un antico *topos* letterario oltre che iconografico, trattato molte volte fin dall'epoca medievale, associando e correlando vizi come gola e lussuria¹. Di quest'ultimo vizio carnale il popolare predicatore lisboneta sant'Antonio di Padova (1195-1231) illustrava l'etimologia nel sermone della II domenica dopo l'ottava dell'Epifania, con la seguente suggestiva immagine moraleggiante: "Luxuria dicitur a luxu cibi et potus, quorum affluentia caro viva et petulans luxuriantur. Tali vita omnis vivens non iustificabitur in conspectu tuo, immo condemnabitur"².

Forse l'incisivo ammonimento del dotto santo medievale, diffuso in una delle versioni a stampa dei suoi sermoni latini disponibili nelle biblioteche di Terra d'Otranto (nel sud della penisola italiana)³, oppure predicato con un linguaggio più semplice e accessibile per il largo pubblico⁴, avrà influenzato in qualche misura sia la metafora culinaria che avvia il titolo di questo contributo, sia il regime alimentare di chi la proferì. La proposta analitica, difatti, intende analizzare una espressione figurata usata dal francescano italiano Giuseppe da Copertino/José de Cupertino (1603-1663), asceto agli onori degli altari nel corso del Settecento⁵. Il linguaggio culinario usato dal religioso pugliese – correligionario di Sant'Antonio – è datato alla prima metà del '600, inserendosi in un contesto ideologico e socio-culturale in cui le questioni sessuali costituivano argomento preminente nell'ambito della confessione sacramentale⁶. È possibile avanzare questo percorso soprattutto attraverso fonti agiografiche come i processi di canonizzazione del santo pugliese, considerato un esempio significativo della mistica seicentesca.

¹ Montanari 2012: 196-197; Baschet, 2000: 225-260; Belting 2005.

² S. Antonii Patavinii 1979: vol. II, 587.

³ De Luca 2000: 119, 171, 208, 209.

⁴ Rusconi 2002: 105-160. Per periodi successivi, laddove viene sempre più assoggettata al controllo vescovile: Idem 1981: 951-1035. Per il territorio di Terra d'Otranto, riguardo al passaggio dalla predicazione francescana a quella soggetta al controllo vescovile: Nestola 2008: 207-231. Centrato soprattutto sullo spazio portoghese: Marques, 2000: vol. II, 393-447; Paiva 2009: 7-42; Idem 2013: 217-258, 218-219.

⁵ Si rimanda alle rispettive voci: Giuseppe da Copertino/José de Cupertino: Del Re 1965: 1300-1303; Campos 1990: 87; Alkofer 2006: 820-821.

⁶ Ginzburg 1986: 133-157; Prospero 1996: 476-542; Romeo 1998; De Boer 2004: 21-34; Gouveia 2011: 35-43; Gouveia 2015.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

Già dal 1993 il contributo di Christian Renoux ha evidenziato le molteplici potenzialità di questa eterogenea tipologia documentale per gli studi di storia delle mentalità, così come per altri cantieri storiografici tra cui la storia della vita quotidiana nei conventi⁷. Nel caso specifico, relativo al frate copertinese, potremmo dire che resta ancora molto da fare, avendo a disposizione un articolato *corpus* manoscritto o a stampa sia periferico che centrale, reso sempre più facilmente fruibile agli studiosi⁸.

Il culto verso questo modello di santità nativo della Puglia e reclutato nell'ordine francescano, d'altra parte, ebbe una diffusione molto estesa nell'orbe cattolico, tra cui il Portogallo, territorio di origine di Sant'Antonio. A partire dalla beatificazione del frate avvenuta nel 1753, la devozione verso il religioso oriundo di Copertino venne favorita dallo stesso ordine serafico nell'estrema penisola iberica⁹. In pratica dal luglio del 1755, la proposta venne avanzata al pubblico di Lisbona dalla radicata istituzione regolare¹⁰, secondo modelli che si rifacevano sia al fondatore san Francesco d'Assisi, sia a quelli del grande taumaturgo lisboneta.

Uno dei punti di congiunzione con la tradizione medioevale era lo speciale rapporto instaurato dal neo-beato con gli animali. Diversamente dal modello dei santi duecenteschi, di cui gli esempi iconografici esaltavano le doti oratorie del miracolo della predicazione ai pesci o del discorso agli uccelli, o della conversione del lupo, il beato *José de Copertino* veniva presentato al pubblico della capitale portoghese intento ad alimentare “as aves”, di cui parlava fr. Manoel de S. Dâmaso nelle sue *Memorias*¹¹. In tale breve notizia che descriveva gli animali dell'aria pronti a nutrirsi dalle mani del religioso asceso al titolo di beato, con una attenta simbologia si alludeva verosimilmente alla caratteristica identificativa delle estasi e dei voli josefini, così come ad altre virtù eroiche che caratterizzavano quel nuovo modello di santità. Una innocenza “candida” e “naturale” a detta del confratello e accademico della Real Accademia di Storia fra Manoel, per cui anche gli uccelli lo trattavano “familiarmente”. Attraverso questo peculiare modello agiografico francescano che condensava pure la continenza e l'astensione da certi cibi come la carne¹², si invertivano alcune delle forme principali di relazione tra mondi diversi: sia quella secondo cui la carne dei volatili costituiva una fonte di alimentazione per gli umani; sia quella per cui la

⁷ Renoux 1993: 177-217.

⁸ Spedicato 2015: 315-326; Nestola 2015: 327-341.

⁹ Nestola 2013: 95-118.

¹⁰ Montes Moreira 2000: 273-280; Andrade 2010: 158-169; Silva 2010: 169-173; Teixeira 2015: 7-53.

¹¹ Dâmaso 1755: 7-8.

¹² Gentilcore 2015: 103.

caccia era uno dei passatempi tanto dell'aristocrazia quanto di classi meno agiate¹³. Si tratta di una tappa importante del percorso di costruzione e di identificazione nell'immaginario collettivo lusitano di quel nuovo schema agiografico applicato ad un religioso forestiero. Un momento di promozione del nuovo culto nella penisola atlantica, ma che contribuisce a definire meglio quello costruito nel territorio di origine del frate nativo della provincia del Mezzogiorno napoletano.

A tutt'oggi nello spazio lusitano le fonti agiografiche josefine sono costituite da documenti editi nella prima metà del Settecento, come la breve ma incisiva *Memoria* redatta dal confratello e accademico della Real Accademia di Storia, fra Manoel de S. Dâmaso. Una tipologia documentale diversa rispetto a quanto rimane nella penisola italiana dove, accanto a testi a stampa, sono disponibili pure i processi manoscritti, imbastiti subito dopo la morte del frate nel 1663, e necessari per avviare il processo di canonizzazione di fra Giuseppe. Proprio attraverso l'analisi di questo eterogeneo *corpus* agiografico è possibile abordare il tema della lussuria e delle proposte disciplinari suggerite dal frate italiano: un discorso metaforico che, per certi aspetti, sembra riecheggiare le forti tinte moraleggianti usate dal predicatore portoghese correligionario S. Antonio, il quale, a sua volta, faceva uso di simboliche immagini per raffigurare i vizi capitali¹⁴.

Una delle più diffuse metafore antoniane adoperate per rappresentare la lussuria è proprio quella in cui coloro che si abbandonano a questo vizio carnale vengono definiti come agitati dagli spiriti immondi, e paragonati ad una pentola posta sul fuoco, secondo quanto viene riportato nel sermone della IV domenica dopo Pasqua: "Faciunt enim sicut olla posita super ignem, quae spumam emittit. Olla est cor peccatoris, in qua est aqua concupiscentia carnalis, cui supponitur ignis diabolicae suggestionis, et sic despumat luxuriam suae confusionis"¹⁵.

Questa complessa simbologia è stata oggetto di alcuni studi da parte della storiografia antoniana, a partire dal contributo di Gianfranco Gardin del 1982, al quale è seguita una specifica voce del *Dizionario Antoniano*¹⁶. In questi percorsi gli autori hanno puntato sui termini e sulle immagini usate dal dotto predicatore per indicare comportamenti sessuali o immorali diversi, articolati come un sistema di vizi di cui il *maledictus ternarius* (lussuria, superbia, avarizia) costituiva uno dei punti centrali, e a cui si poteva controbattere con forme penitenziali specifiche, quali penitenze corporali o spirituali (digiuni, ma anche attraverso la preghiera, la contemplazione, la confessione, etc.). Spunti e segnalazioni metodologiche che dovrebbero trovare un ulteriore

¹³ Drumond Braga 2015: 13-31.

¹⁴ Cargnoni 2002: 918-986; Gardin 1982: 701-719; Cargnoni 2002: 431-448.

¹⁵ S. Antonii Patavinii 1979: vol. I, 319; Santo António de Lisboa, 1970: vol. I, 249.

¹⁶ Cf. note 2 e 15.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

riscontro con il linguaggio usato dal francescano pugliese di epoca moderna, con il suo *modus vivendi*, e con i diversi universi socio-culturali che deposero ai processi come quello di Nardò, contribuendo alla definizione del suo modello agiografico. Finora difatti è stata privilegiata l'ottica ricollegabile a S. Francesco d'Assisi¹⁷, tralasciando quest'altro complesso esempio di santità francescana con un forte radicamento devozionale e culturale¹⁸.

Pur non sapendo attraverso quale forma orale o scritta fra Giuseppe derivò la metafora antoniana, fuoco, pentola e schiuma costituiscono elementi chiave dell'articolato linguaggio usato dal frate di Copertino, ma riferito da un teste durante il processo imbastito subito dopo la morte del carismatico religioso della Grottella. Forse "l'illitterato" fra Giuseppe l'avrà potuta derivare a seguito di una lettura personale dei testi del correligionario medievale, oppure dopo l'ascolto dei cicli di predicazione, o per altre pratiche che scandivano i tempi del convento. Diversamente dall'esempio antoniano, indirizzato ad un vasto pubblico, il linguaggio simbolico usato dal religioso del primo Seicento costituisce un ammonimento diretto ad una specifica categoria sociale: un confratello. A costui si rivolse il mistico frate al fine di orientarlo verso una pratica sacramentale che, proprio in epoca post-tridentina, si venne a modificare, per incidere sempre più profondamente sulle coscienze dei fedeli, tanto laici quanto ecclesiastici¹⁹. Affidata ad un corpo di ministri specializzati, morigerati, ben preparati e istruiti²⁰, tale pratica doveva assumere, da un lato, la funzione di persuasione, di controllo, di orientamento dei comportamenti o condotte dei fedeli; dall'altro, doveva accentuare quella dimensione intimista, indagando le colpe che toccavano la sfera più privata dell'uomo, la sessualità²¹.

I. CIBO, COTTURA, GESTI: UN CODICE FIGURATO

La metafora josefina della pentola sul fuoco ha generato un certo fascino tra gli studiosi da quando nel 2003 si è cominciato a studiare con rinnovati

¹⁷ Novi Chavarria 2004: 215-231, 227; Sodano 2004: 233-251, 244-247; Gentilcore 2004: 273-296, 282; Nestola 2004: 27-42, 32-34, 39; Spedicato 2009a: 495-512, 507-508; Fiorelli 2013: 41-50, 42.

¹⁸ Sallmann 1994: 77-78; Spedicato 2009b, 17-31.

¹⁹ Molto ricca è la bibliografia su questo tema che nell'ultimo ventennio ha attirato sempre più l'attenzione storiografica: Rusconi, 2002; Brambilla 2000; Romeo 1997; Prospero 1996. Proiettato sullo spazio portoghese: Marques 2000: 445-459. Sul sistema di vigilanza dei comportamenti, credenze religiose e dottrinali per l'epoca moderna: Paiva 2011: 261-309; Idem 2013: 259-302.

²⁰ Mancino 2000. Per il territorio portoghese: Fernandes 2001: 426-438.

²¹ Flandrin 1981. Studi specifici sul Portogallo: Carvalho 2011: 96-129; Gouveia 2015.

strumenti analitici e metodologie storiografiche la figura di fra Giuseppe Desa²². Non sempre, tuttavia, è stata data la dovuta considerazione a questo aneddoto, e molto generiche o fuorvianti sono state le argomentazioni suscitare da questa densa immagine culinaria, che costituisce un episodio di vita quotidiana apparentemente povero di significato. Alle prime e deboli proposte avanzate da Marcella Campanelli e da Mario Spedicato rispettivamente nel 2003 e nel 2009, hanno fatto seguito ipotesi interpretative più audaci, come quelle suggerite nel mio contributo del 2004 e ancora in quello del 2009, nel tentativo di individuare gli attori principali del sintomatico spazio in cui era ambientato il metaforico linguaggio josefino. Soprattutto in tale ultimo percorso, difatti, oltre a considerare una sorta di intercambiabilità di genere tra gli attori/destinatari di quella metafora, veniva identificata pure una precisa comunità a cui faceva riferimento il frate autoctono, attraverso coinvolgenti immagini tratte dall'armamentario medievale. Dopo diversi lustri dedicati al francescano pugliese, a seguito della comparazione con altri modelli agiografici e di applicazione territoriale dei dettami tridentini, nonché seguendo i molteplici approcci metodologici sulle pratiche alimentari e suoi articolati contesti socio-culturali, la sensazione è che oramai ci siano maggiori elementi per decifrare il codice usato dal mistico religioso di epoca moderna.

D'accordo con le proposte dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari o degli antropologi Claude Lévi-Strauss e Mary Douglas, o ancora del semiologo Roland Barthes secondo cui l'alimentazione è una pratica che sostituisce, riassume o segnala altri comportamenti²³, la proposta intende destrutturare il linguaggio metaforico usato dal religioso italiano, cercando di individuare non solo il legame tra arte culinaria e dimensione simbolico-culturale ricollegabile al sacramento della confessione, ma pure di rintracciare i modelli ideologico-culturali ai quali il frate francescano attingeva.

Fra Giuseppe da Copertino, d'accordo con le fonti agiografiche, leggeva e scriveva stentatamente²⁴, non aveva la preparazione culturale e teologico-biblica del dotto confratello Antonio di Lisbona. Costui, oltre che nella città natale sulle rive del *Tejo*, si era formato anche in altri importanti centri religiosi come Coimbra, ricchi di patrimoni librari e di religiosi che avevano circolato in altri ambienti

²² Campanelli 2004: 267-268; Spedicato 2009: 505; Nestola 2004: 41-42; Eadem 2010: 19-64, 38-40.

²³ Montanari 2006; Lévi-Strauss 1966; Idem 2006: 425-448; Douglas 1972: 61-81; Barthes 1961: 977-986.

²⁴ Basato sul quadro culturale del clero di Terra d'Otranto: Spedicato 2009a: 503-504. Per l'epoca moderna la situazione culturale del clero portoghese è simile a quella italiana settentrionale e meridionale, e rimangono molte lacune circa la conoscenza della cultura letteraria del clero parrocchiale e regolare lusitano: Campanelli, 2003: 42-44; Sangalli, 2007: 108-111; Palomo 2006: 41-42, 49-50. Altrettanto carente era la preparazione del clero parrocchiale di una periferica diocesi del Portogallo settentrionale: Rocha Nunes 2014: 59-78.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

culturali europei²⁵. Ciononostante, il frate italiano ha saputo incarnare tanto valori dell'ordine di appartenenza come obbedienza, umiltà e castità, quanto rinnovare il carisma di figure centrali della santità di epoca medievale come il serafico patriarca S. Francesco, o come il grande predicatore e taumaturgo portoghese. D'altra parte di tali santi mistici e contemplativi riconosciuti universalmente, il conventuale pugliese era particolare devoto, nonché attivo promotore presso altri fedeli.

Il nuovo percorso analitico proposto nelle prossime pagine si concentra su quello che si può definire il rituale del 'cuoco-matematico', ossia la peculiare tecnica di cottura suggerita dal contemplativo religioso pugliese, il quale era solito servirsi di un linguaggio metaforico particolarmente efficace per i suoi contemporanei. Come cercheremo di dimostrare, usando alcuni topici che riprendono la similitudine antoniana della pentola posta sul fuoco, in maniera altrettanto cauta fra Giuseppe suggeriva il giusto atteggiamento per prepararsi ad una buona confessione. Centrandosi su una particolare tecnica di cottura, su un sintomatico cibo, su una sequenza precisa di atti e di gesti, il frate alludeva ad un vero e proprio processo di purificazione ed eliminazione dei vizi dell'anima oltre che del corpo. A tale salutare pratica si poteva accedere dopo aver attraversato un preciso percorso psicologico, il quale necessitava di una calcolata arte culinaria affinché il corpo traesse pieno nutrimento spirituale.

2. L'ARITMETICA MORALE DEL CUOCO-MATEMATICO

Questa premessa permette di inquadrare meglio il valore simbolico della metafora culinaria accennata in esergo, e che presenta diversi elementi riconducibili alle similitudini dei *Sermones* antoniani. L'episodio agiografico si può ricostruire prevalentemente attraverso le fonti processuali, in particolare attraverso la deposizione di uno dei testimoni escussi nella diocesi di Nardò²⁶. In questa circoscrizione ecclesiastica di Terra d'Otranto ricadeva la terra di origine del frate, che visse in questo piccolo centro agricolo prima di essere spostato nel 1638 in altri centri francescani, dietro ordine del Sant'Uffizio di Roma. Dalla deposizione del testimone, un confratello originario della stessa provincia napoletana, non è possibile tuttavia stabilire se sia un momento della vita del copertinese relativo agli anni trascorsi in Puglia, prima che venisse trasferito in altri conventi del centro-nord Italia; oppure ebbe come sfondo centri francescani come quello di Assisi, dove i due ebbero modo di incontrarsi²⁷.

Il fatto che questo aneddoto agiografico non venga riportato dalle biografie ufficiali costituisce una assenza sintomatica, da inserire, verosimilmente, nella com-

²⁵ Caeiro 1982:145-169; Idem 1981: 136-164; Cruz Coelho 1996: vol. I, 179-205; Blanco 2002: 127-147.

²⁶ Campanelli 2004: 253-271.

²⁷ *Processo* 2003: 246-257.

plicata dinamica dell'iter di canonizzazione di quel frate considerato un "illetterato"²⁸. Effettivamente fra Giuseppe, seppure attraverso un linguaggio metaforico, propose argomentazioni e concezioni teologico-morali che sarebbero dovute passare al vaglio di diversi teologi o canonisti: sia gli esperti delle Congregazioni che avrebbero potuto rallentare o addirittura compromettere l'iter di riconoscimento della santità del religioso che in vita era stato esaminato dal tribunale dell'Inquisizione; sia i censori preposti alla revisione delle biografie redatte dopo la sua morte.

In questo senso bisogna inquadrare le caute reticenze usate dal biografo Domenico Bernini, nell'opera *Vita del venerabile padre fr. Giuseppe da Copertino de' minori conventuali*, pubblicata nel 1723, e costruita meticolosamente sui processi romani, dopo l'elaborazione di altri esempi bio-agiografici²⁹. L'erudito e accorto autore romano preferì escludere l'aneddoto dialogico della metafora culinaria, concentrandosi piuttosto su altre espressioni ed affermazioni riferite dal frate copertinese. Un intero capitolo difatti è dedicato a quei detti josefini, estratti dai processi e presentati al pubblico di lettori tra cui il dedicatario papa Innocenzo XIII, come pedagogico ed edificante esempio³⁰.

Anche per la sintomatica autocensura berniniana e per l'esclusione dalle fonti josefine a vasta diffusione, la deposizione rilasciata durante il processo neretino è meritevole di essere seguita dalle dirette parole del testimone oculare, fra Giuseppe da Carmiano. Costui, incaricato di redigere una biografia dell'omonimo confratello frequentato in diversi contesti conventuali, durante il processo del 1664 così depose sul filo della memoria:

Un'altra fiata, fra Giuseppe mi disse che mi voleva far cuoco, e mi disse che il **buon cuoco**, per cucinare bene la minestra e la carne, prima la lava, e lava anco la pignata, e dopo vi mette l'acqua e l'accosta al **fuoco**; et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma, la quale si deve levare con la cucchiara, e poi per virtù dello stesso **fuoco** la pignata incomincia a bullire, et il **cuoco** deve per questo più presto tirare a dietro la pignata, che metterla vicino al **fuoco**, perché vicino al **fuoco** si manda fuori il grasso. E poi disse che la pignata era l'anima nostra, e che la dovevamo pulire bene, e quella schiuma è la raccordanza delle colpe, che devesi levare con la cocchiara del pentimento; poi incomincia a bullire, cioè a ricordarsi dell'amore di Dio, ma non per questo dovemo presumere e confidarsi e dire che già semo santi, ma per humiltà dovemo tornare a dietro e dire che non semo degni di tanta gratia e che siamo peccatori, perché estremamente il grasso della gratia di Dio si rovescia fuori³¹.

²⁸ Gotor 2004: 101-102.

²⁹ Rotondó 1967: 364-365; Mormando 2011.

³⁰ Bernini 1722: 482-503; Nestola 2015: 334-335.

³¹ *Processo* 2003: 253. Nel testo il grassetto è mio.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

Nonostante sia una testimonianza processuale trascritta da un notaio, la dettagliata ammonizione josefina manifesta un valore fortemente simbolico, evidente fin da alcuni aspetti fonetici della metafora culinaria. Per esempio, gioca sulla ripetuta assonanza delle parole «cuoco» «fuoco», quasi a voler riprodurre onomatopeicamente l'ambiente delle cucine, e soprattutto il suono dell'ebollizione della pentola esposta alla fonte di calore. Ancora, contrappone l'azione purificatrice dell'acqua a quella del fuoco applicata tanto alla carne quanto alla pentola, ossia all'ingrediente naturale e all'utensile culturale che rappresentavano rispettivamente il corpo e l'anima, secondo quanto spiegò lo stesso religioso. Effettivamente anche la tecnica descrittiva, la scelta dell'attore principale e del luogo dove si svolgeva la scena, degli strumenti utilizzati o delle modalità di cottura sono altrettanto sintomatici di un messaggio che cercheremo di destrutturare.

Tra i diversi spazi claustrali, la cucina non rappresentava un ambiente neutro. Piuttosto, costituisce il luogo dove avviene la trasformazione del cibo che passa dallo stadio crudo al cotto, dal solido al fluido, dal liquido al semi-liquido, dal naturale al culturale³². Una sorta di cucina sacralizzata quella presentata da fra Giuseppe al confratello, per il quale anche la carne e la minestra, ossia l'alimento solido e quello semi-liquido, vengono trasformati in salutare alimento spirituale. Non a caso quell'avvertimento dal valore altamente morale è incentrato su un cibo simbolico, identificativo di un preciso *status*. La carne costituiva un alimento di lusso ancora per gran parte delle tavole del primo Seicento³³, e fin dall'epoca medievale negli ambienti religiosi rappresentava una sorta di metonimia del peccato: un cibo pericoloso in quanto destinato ad alimentare la lussuria³⁴. Rifiutata come fonte di nutrimento dal frate copertinese, che addirittura la rigettava dopo averla assunta per obbedire agli ordini dei superiori, pietanze a base di carne costituivano portate frequenti nella dieta dei conventi francescani pugliesi di epoca moderna. Ricette conventuali preparate secondo modi e tempi di cottura diversi come arrostiti, bolliti, stufati etc.³⁵. Torneremo più avanti sulla specifica modalità di preparazione alla quale si riferisce fra Giuseppe nell'istruzione data al suo giovane interlocutore.

È necessario approfondire lo *status* del destinatario della metafora culinaria josefina, la quale fin dalle prime esortazioni riproduce un percorso didattico indirizzato ad una precisa categoria sociale: un religioso. Fra Giuseppe da Carmiano era sì un individuo che aveva fatto voto di castità per entrare nella regola francescana, ma si stava preparando pure per distinguersi per cultura

³² Montanari 2004, particolarmente il capitolo II *L'invenzione della cucina*; Sarti 2003: 211-225.

³³ Drumond Braga 2015: 35-85.

³⁴ Casagrande, Vecchio 2000: 147-180.

³⁵ D'Ambrosio, Spedicato 1998: 55-56.

e dottrina rispetto agli altri. Non abbiamo molti elementi per ricostruire la biografia di questo testimone che depose nell'interrogatorio del primo processo ordinario sulla vita, virtù e miracoli dell'omonimo frate di Copertino³⁶, riferendo pure diversi episodi appresi *de auditu* o *de visu*, e avvenuti in centri francescani dove il copertinese aveva soggiornato, quali il piccolo convento della terra natale, o quelli più importanti delle città di Lecce, di Monopoli e di Assisi³⁷. Tra le prime risposte date all'interrogatorio, il teste dichiarò di avere quarantacinque anni³⁸, di essere figlio di Pietro Antonio Provenzale e di Giovanna Manzo, di essere maestro in teologia, qualifica questa che confermò anche al momento della firma della propria testimonianza, a cui aggiunse pure di aver ricoperto la carica di ministro della provincia di S. Nicolò. Maestro di teologia, provinciale, ma anche predicatore, d'accordo con quanto dichiarò in una delle risposte del lungo interrogatorio: "Quando viddi fra Giuseppe in Assisi lo conobbi per haver io andato là per vedere il corpo (come si dice) del nostro padre S. Francesco, perché là vi predicai un Advento"³⁹. Anche per tali elevati gradi culturali dichiarati si può intuire che, con quella ammonizione moraleggiante, il frate di Copertino volesse orientare quel giovane studioso di teologia, guidando sia il momento della confessione personale, sia le sue capacità mnemotecniche. Queste erano modalità dell'organizzazione del pensiero e della memoria da utilizzare tanto durante il rito sacramentale nel ruolo di penitente, ossia nell'esercizio della propria confessione; quanto in quella di confessore di altri fedeli. Le capacità di rafforzamento della memoria, ancora, facevano parte anche dell'*ars oratoria* ad uso dei predicatori, i quali le avevano derivate dal mondo classico per meglio organizzare il discorso fissando nella mente alcune componenti essenziali come le *imagines agentes*⁴⁰.

Nel caso della metafora josefina, proprio in qualità di "buon cuoco" al religioso venne illustrata dettagliatamente quella ricetta culinaria che, organizzata come uno schema visivo, prevedeva precisi gesti, rapide successioni e passaggi della pentola, al fine di ottenere un succulento bollito di carne. D'altra parte fu lo stesso teste fra Giuseppe Provenzano a riferire ordinatamente di alcuni episodi appresi attraverso dei manoscritti biografici sul confratello. Episodi avvenuti nelle cucine conventuali, durante il noviziato di fra Giuseppe da Copertino, quando questi "faceva li più vili esercitij del

³⁶ Un sintetico profilo di questo teste, chiamato a deporre nel processo periferico del 1664 celebrato a Nardò: Campanelli 2004: 259.

³⁷ Campanelli 2013: 17-27.

³⁸ *Processo* 2003: 246-257.

³⁹ *Ibidem*, 246.

⁴⁰ Sui moduli mnemonici basati su luoghi, ordine, immagini: Bolzoni 1995: XVIII.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

convento, scopando, lavando piatti⁴¹. Ancora fu lo stesso teologo a deporre circa il volo di fra Giuseppe fino all'altare di Sant'Antonio da Padova, verificatosi a Monopoli alla sua presenza e di altri frati⁴². Anche questi ultimi episodi vennero trattati con molta cautela dal puntuale Bernini, pratico nel trattamento delle fonti processuali romane.

Ciononostante è evidente come la prossimità tra i due omonimi confratelli fosse molto forte oltre che di antica data, secondo quanto si deduce anche dalla seguente preliminare dichiarazione: “Quando lo vidi [fra Giuseppe da Copertino] nella Grottella, fu la causa che essendo io novitio, mi condusse là il padre maestro de novitij a vedere il padre fra Giuseppe, il quale mi fé una lettione di moralità, essendo presenti molti frati”⁴³.

Possiamo ipotizzare che il Provenzano si riferisse proprio alla indelebile metafora culinaria del carismatico frate, riferita con quel ricco ed indimenticabile linguaggio simbolico? Non possiamo rispondere esattamente a questa domanda; tuttavia, delineato il profilo del destinatario dell'articolato messaggio josefino, cerchiamo di rilevare alcune differenze rispetto alla pentola in ebollizione a cui allude in forma efficace ma generica Sant'Antonio nei suoi *Sermones*. Difatti, mentre la simbologia del teologo medievale si concentrava sull'utensile posto sul fuoco dirigendosi ad un pubblico diversificato che non sempre poteva contare su una dieta a base di proteine animali, o che difficilmente conosceva l'esatto procedimento per la buona preparazione del bollito di carne; nell'esempio josefino il linguaggio metaforico diretto ad un preciso interlocutore si focalizzava proprio sul soggetto, sugli ingredienti, sugli utensili e sulle tecniche di una calcolata arte culinaria. Una professione questa che richiedeva doti di competenza, di abilità e di precisione, analogamente ad altre specializzazioni come quella del medico o del confessore, i cui requisiti di esperienza e di maturità erano necessari per salvaguardare tanto la salute del corpo quanto quella dello spirito⁴⁴. Per un religioso pratico delle cucine conventuali come era fra Giuseppe, la metafora del cuoco poteva essere certamente frutto dell'esperienza personale, ma forse era qualcosa di più.

Recentemente Raffaella Sarti, focalizzandosi su diversi territori europei, ha evidenziato il ruolo privilegiato occupato soprattutto dagli uomini nella preparazione degli alimenti, rispetto alle donne⁴⁵. Non soltanto questioni di natura materiale, anche quelle simboliche contribuivano a privilegiare i primi, considerati più affidabili rispetto alle seconde⁴⁶. D'altra parte, seppure riguardante un altro contesto territoriale, in quegli stessi anni il dramma-

⁴¹ *Processo* 2003: 248.

⁴² *Ibidem*, 251.

⁴³ *Ibidem*, 246.

⁴⁴ Turrini: 1991.

⁴⁵ Sarti 2003: 211-225; si veda anche la differenza tra cucciniera e cuoco: Montanari 1991: 209.

⁴⁶ Sarti 2012: 87-158.

turgo inglese Ben Jonson (1572-1637) nella commedia *The Staple of News* (1625), definiva il cuoco “un architetto, un ingegnere, un soldato, un filosofo e scienziato, e in ogni matematica è versato”⁴⁷. Una testimonianza preziosa questa, un utile indizio per decifrare meglio le molteplici competenze a cui, forse, voleva alludere il frate, abituato soprattutto alle cucine conventuali. Verosimilmente l’ammonizione joesfina intendeva indirizzare il giovane confratello a diventare un “buon cuoco” e – d’accordo con la commedia inglese – “versato in ogni matematica”, perito pertanto nel conteggio di quantità astratte. Verosimilmente si trattava del conteggio non soltanto della quantità degli alimenti e delle loro combinazioni, quanto dei loro tempi di cottura. Una sorta di “aritmetica morale”, per riprendere la felice formula usata da John Bossy nel 1988, ripresa poi in uno studio del 1998⁴⁸.

Nella veste di cuoco-matematico quel religioso avrebbe dovuto avere una precisa conoscenza dell’ordine dei peccati, della loro classificazione per genere, specie e gravità, delle dinamiche penitenziali connesse. Una organizzazione che aveva una lunga storia, basata su specifiche configurazioni dei vizi capitali come il settenario, che Gregorio Magno aveva fissato fin dall’epoca alto medievale⁴⁹, e a cui lo stesso Antonio da Lisbona si riferiva nei suoi sermoni. L’ordine tassonomico gregoriano, iniziando con la superbia e terminando con la lussuria, poteva coesistere, tuttavia, con un’altra organizzazione, la quale prevedeva una scansione ternaria dei peccati, divisi tra peccati di pensiero, di parola e di azione, secondo le formule di San Gerolamo e di Sant’Agostino⁵⁰. Alla gerarchia verticale dei peccati si associava, pertanto, un percorso psicologico che, sviluppando un andamento interiorità/esteriorità, stabiliva un preciso ordine nel sistema dei vizi e nell’universo della colpa. Tale concezione dinamica del peccato, proposta attraverso lo schema ternario, permetteva di utilizzare la formula agostiniana anche in relazione alla pratica penitenziale, di modo che ai peccati di pensiero avrebbe dovuto corrispondere la compunzione del cuore; a quelli di parola la confessione della bocca; terminando con i peccati di azione, a cui la soddisfazione delle opere avrebbe dovuto dare esito. D’accordo con Bossy, inoltre, dopo il XVI secolo venne predicato un sistema morale basato sui Dieci comandamenti; e soprattutto a seguito della diffusione del catechismo il Decalogo divenne il protagonista del sistema morale⁵¹.

⁴⁷ Si riprende la commedia del poeta e drammaturgo inglese riportata in traduzione italiana: Montanari 1991: 193-194.

⁴⁸ Bossy 1998: 87-116.

⁴⁹ Casagrande, Vecchio 2000: 181-224; Barata 2014: 81-83.

⁵⁰ Casagrande, Vecchio 2000: 181.

⁵¹ Bossy 1998: 89; Fernandes 1995: 47-65.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

A ben guardare anche la metafora culinaria riferita da fra Giuseppe presenta un rigoroso codice aritmetico, al di là dei giochi fonetici e delle contrapposizioni corpo/spirito, liquido/solido, crudo/cotto, puro/impuro, naturale/culturale degli alimenti o degli utensili culinari adoperati. In pratica la successione morfologica della ricetta organizzava il discorso su un sistema numerico gravitante intorno alle azioni eseguite dal buon cuoco-matematico. Era proprio costui che conosceva quelle simboliche successioni e concatenate combinazioni. Ad esempio, da esperto professionista eseguiva sette azioni secondo un preciso ordine come: lavare la carne; lavare la *pignata*; mettere l'acqua in quel recipiente; accostarlo al fuoco; levare la schiuma che si è formata; allontanare la pentola dal fuoco; non avvicinare quel recipiente alla fonte di calore. Con questi inviti a fare e a non fare, a mettere e a togliere, ad essere attento durante il processo di cottura, sembra tuttavia che venga suggerita pure una organizzazione basata sulle prescrizioni del Decalogo, i cui precetti guidavano la morale e l'imperativo comando o l'esplicito divieto di quanto si doveva fare e quanto si doveva evitare.

Nel caso josefino, proprio da cuoco pratico il suo interlocutore, tanto nella veste di penitente quanto in quella di confessore, avrebbe dovuto conoscere le reazioni attivate dal fuoco, i cui effetti agivano sia sulla pentola, sia sul suo complesso contenuto di acqua, di carne, di schiuma. Vigile durante il processo della preparazione del cibo, il professionista del fuoco conosceva le dinamiche interne/esterne attivate dalla fonte di calore: questa difatti, oltre a determinare la cottura dell'alimento, favoriva la risalita delle impurità e l'ebollizione del liquido dalla pentola, fino a causare la fuoriuscita del grasso a seguito di una prolungata ed eccessiva cottura.

D'altra parte, il "buon cuoco" al quale si riferiva fra Giuseppe costituiva una categoria specifica: un religioso che, oltre alla confessione personale, poteva assolvere e cumulare il ruolo di confessore di altri fedeli. Proprio per questa caratteristica, l'agente del sacramento della confessione era specializzato nella "aritmetica morale", nella conoscenza ed applicazione delle operazioni matematiche tra numeri carichi di valori simbolici come il sette, il tre, il dieci. Numeri tenuti a mente ed applicati nel calcolo morale. Tali cifre e combinazioni numeriche riguardanti vizi del corpo o dell'anima erano riportate non solo nei testi sacri ma anche nei trattati di morale e nei manuali per confessori; elencate da predicatori dall'alto dei pulpiti; trattate nei testi legislativi sinodali⁵² e, non da ultimo, raffigurate con molta cautela dai pittori in quelle opere che insistevano su gesti espressivi come il computo digitale⁵³.

⁵² Miele, 1997: 15-64; Romeo, 1997; Mancino, 2000; per l'area portoghese: Paiva, 2000: 9-15; Idem, 2009.

⁵³ Schmitt 1984: 1-28; Bertelli-Centanni 1995; Dalli Regoli 2000; Frugoni 2010: 102-103.

A titolo di esempio ed in mancanza di studi approfonditi anche sul sistema idoneativo per l'amministrazione della penitenza o sulle forme di reclutamento dei confessori di questo territorio del Mezzogiorno italiano, si veda quanto promulgato negli stessi anni della seconda metà del Seicento dal vescovo di Lecce, Luigi Pappacoda. Tale sede diocesana era adiacente a quella dove risiedevano i due protagonisti di quell'indimenticabile testimonianza josefina. In questa preminente circoscrizione della provincia di Terra d'Otranto, dove si erano verificati pure alcuni casi di *sollicitatio ad turpia* segnalati al tribunale dell'Inquisizione di Roma negli anni 1626-28⁵⁴, il presule Pappacoda legiferava secondo un catalogo numerico nel sinodo stampato in latino del maggio del 1669, ma convocato nel 1663⁵⁵. Con una lunga esperienza pastorale, il vescovo aveva una formazione in *utriusque iuris* piuttosto che in teologia. Del lungo elenco di trenta avvertimenti che componevano l'*Instruktion per li Confessori*, soprattutto il punto quattordicesimo presentava una articolata organizzazione mnemonico-morale alla quale attenersi durante la pratica del sacramento di diverse categorie sociali⁵⁶:

Venendo alla confessione delli peccati, esorterà il penitente a dire tutti quelli de' quali ricorda & havendo bisogno d'esser interrogato, l'interrogarà secondo che giudicherà conveniente allo stato di quello, o dei comandamenti del Decalogo, o de' sette peccati capitali, o de i cinque sentimenti, o delli precetti della Chiesa, o dell'Opere della Misericordia, e particolarmente dell'esercitio proprio del medesimo penitente, come delli peccati che ordinariamente si sogliono commettere nella mercantia, nell'artificio, e nella militia, nell'Avocatione, nella procura, nel giudicare, nel notariato, nel magistrato e simili, interrogando ciascuno, secondo la sua professione⁵⁷.

Redatta in italiano, probabilmente per facilitare la diffusione di quelle raccomandazioni, in quella lista numerica sinodale ad uso dei ministri ritenuti idonei, accanto a tipologie professionali – interrogate secondo specifiche tassonomie – non si tralasciavano altre componenti della comunità come donne, “figliuoli o altri penitenti semplici” ai quali era dedicato il paragrafo quindicesimo⁵⁸. Per tutti, ancora, erano perentorie le istruzioni dei successivi punti, dove si proponevano altri quesiti intorno ai quali avrebbe dovuto gravitare il confessore con caute domande. Secondo quanto esemplifica la seguente

⁵⁴ Biblioteca Apostolica Vaticana, Barb. Lat. 6334, fols. 35 r, 207 v-208 r; Ivi, 6335, fols. 71 r, 75 r, 359 v; Ibidem, 6336, fol. 120 r.

⁵⁵ *Secunda Synodus Diocesana ab Aloysio Pappacoda Episcopo Liciensi celebrata*, Romae, Success. Mascardi, MDCLXIX. Su questo sinodo e la cultura del tempo: Pisanó 1995: 95-137.

⁵⁶ *Secunda Synodus Diocesana* 1669: 97-104.

⁵⁷ Ibidem, 100.

⁵⁸ Ibidem.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

disposizione, inoltre, quelle domande si ricollegavano ad una sequenza numerica costituita da sette avverbi latini, facilmente memorizzabili:

Non lascerà mai di domandar il numero delli peccati e se il penitente non saprà dirlo precisamente gli domanderà che dica quel numero che pensa essere più appresso alla verità, dico più o meno, o vero, essendo vissuto in stato di peccato mortale, dichiarar per quanto tempo.

Dimanderà delle circostanze, che de' veniali fanno mortali, e quelli che mutano la specie comprese in quelle sette del verso quis, quid, ubi, quibus auxilijs, cur, quomodo, quando⁵⁹.

Insomma anche da questa indicazione sinodale, che riprendeva un verso delle opere teologiche di san Tommaso d'Aquino, è evidente come il momento della confessione costituisse un dialogo tra penitente e confessore. Un colloquio meticoloso, basato su formule linguistico-numeriche facilmente memorizzabili ma che spingevano il penitente/confessore a contare quantità astratte, fornendo sia l'esatto numero dei peccati commessi, sia il conteggio del tempo di quella condizione veniale o mortale. Quello proposto dal presule di Lecce costituiva uno schema mnemonico costituito da formule linguistico-numeriche, che presentava non poche cautele anche nella comunicazione non verbale, ossia nella mimica e nella esecuzione di atti e gesti durante la celebrazione del sacramento. Seguendo tale regola, lontano dagli occhi di altri fedeli, si doveva stabilire un proficuo dialogo tra i due esclusivi protagonisti del rito penitenziale, d'accordo con il seguente punto:

si guardará di non far atto, mentre confessa, né gesto alcuno, per lo quale qualche circostante possa accorgersi della gravezza del peccato, & anco per non spaventare il penitente, acciò non tacesse altri simili e maggiori peccati, anzi li faccia animo, ne lo riprenda se non dopo che avrà compito d'interrogarlo, allora li faccia conoscere la bruttezza de' suoi peccati, e particolarmente de i più enormi, e de i più frequenti, forzandosi d'indurlo al dolore d'essi & al fermo proposito di mai più commetterli con proponerli l'offesa ch'ha fatta a Dio, tanto suo Benefattore, il quale l'ha aspettato fin hora a penitenza, e che egli s'è servito de' doni di Dio, cioè della sanità, della ricchezza, della vita in offesa dell'istesso Dio, li proponerá anco la pena preparatali nell'inferno, & il bene del Paradiso che há perduto e la gravezza della penitenza, che ordinariamente impongono li Sacri Canoni, li quali per ogni peccato mortale sogliono dare sette anni di penitenza, ne saria senza molto frutto l'haver preparato qualche bello esempio al proposito da poterli addurre⁶⁰.

⁵⁹ Ibidem, 100-101.

⁶⁰ Ibidem.

Non é possibile dilungarsi ulteriormente su questo elenco sinodale e sue puntuali disposizioni che rimandano a precise concezioni del peccato e dinamiche escatologiche⁶¹. Ciononostante, emergono alcune conferme rispetto a quanto formulato dal carismatico esponente dell'ordine francescano fra Giuseppe da Copertino.

In quella articolata metafora culinaria, difatti, il frate riproponeva un facile schema mnemonico, utile per visualizzare gli elementi astratti di una serie. Una serie che andava dal cinque, al sette, al dieci, e difficile da ricordare tanto a voce, quanto senza l'aiuto del computo digitale al fine di non attirare la curiosità di altri fedeli. Durante la confessione, la voce di certo aveva il potere di informazione e di scambio dialogico, codificato nell'articolazione del linguaggio parlato e scritto. Al linguaggio orale mancava però l'intervento diretto di un contesto immediatamente visibile, cioè l'azione, ma il codice figurato josefino contribuiva a superare tale difficoltà mnemonica, velandola al contempo con passaggi teologici prudenti, inculcati attraverso un linguaggio fatto di esemplificazioni tratte dal mondo quotidiano, in particolare dall'universo delle cucine conventuali.

Nel tentativo di riprodurre esemplificazioni di gesti che non fossero troppo espliciti, forse in questo senso possiamo intendere le cautele dei pittori, i quali dovevano centrarsi proprio sulle mani per tradurre una precisa tassonomia morale. Una schematizzazione resa dalla parola minuziosa e più rigida rispetto all'elaborazione visuale, che offriva margini di interpretazione più ampi ed elastici, soprattutto per un pubblico esterno al sacramento e alle sue dinamiche penitenziali. Anche per questo, ambientare i santi in contesti diversi da quelli popolati dagli uomini, poteva costituire un espediente efficace per articolare un cauto discorso gestuale, riconducibile a specifici processi teologico-morali.

Seppure riferibili al primo quarto del Cinquecento, sono diversi gli esempi in cui proprio il mistico Sant'Antonio veniva raffigurato in ambienti topologici naturali, ma assorto nell'atteggiamento del computo digitale. Esemplificative sono due opere realizzate dal pittore portoghese Vasco Fernandes, come il trittico oggi al Museo di Arte Antica di Lisbona, o la pala proveniente da una chiesa di Santiago de Besteiros, località prossima a Viseu⁶². In tali potenti documenti iconografici ambientati tra paesaggi isolati, tra contesti tellurici e falesie rocciose, il prolifico pittore attribuisce un ruolo predominante a questo aspetto del teologo francescano, raffigurato nel mentre è concentrato su una specifica articolazione digitale di entrambe le mani. Potremmo dire "mani parlanti" quelle raffigurate dal Fernandes, le quali richiamavano i gesti tipici

⁶¹ Delumeau 1978.

⁶² Reis Santos 1945: 10; Rodrigues 1992: 144-151; Eadem 2007: 87-93.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

degli oratori dell'antichità d'accordo con Chiara Frugoni⁶³, ma che finora sono stati ricollegati esclusivamente all'episodio agiografico della predica ai pesci, secondo quanto ha evidenziato di recente Dalila Rodrigues⁶⁴. La rigorosa analisi della Rodrigues ha giustamente richiamato il ruolo della parenetica francescana soprattutto analizzando l'opera di Sant'Antonio che compone il trittico di Lisbona; così come ha inserito la tela raffigurante il santo portoghese della chiesa di Santiago de Besteiros (databile probabilmente al 1525) nel contesto del processo di rinnovamento voluto dall'erudito vescovo della diocesi di Viseu, D. Miguel da Silva⁶⁵. Proprio considerando tali interessanti suggestioni si potrebbe aggiungere il fatto che questo attivo prelado fosse particolarmente attento alla presenza di predicatori autorizzati nel proprio territorio di giurisdizione, secondo le disposizioni sinodali promulgate nel 1527, d'accordo con José Pedro Paiva⁶⁶.

Anche per la specificità di tale precoce iniziativa vescovile si dovrebbe rileggere il significato iconologico dell'opera del Fernandes costituita dal dipinto di Sant'Antonio, associato a quella di San Giovanni Battista (Fig. 1-2). Opere pittoriche che rappresentano in modo evidente il nesso sempre più forte stabilitosi tra predicazione e confessione del periodo liturgico quaresimale, in preparazione dell'adempimento del precetto ecclesiastico della confessione annuale e della comunione pasquale⁶⁷. Tale interpretazione potrebbe trovare riscontro nel dipinto, dove il dotto santo portoghese è associato a San Giovanni che, non a caso, indigita un trionfante *Agnus Dei*. Dal canto loro le dieci dita del teologo francescano e le loro distinte parti sono raffigurate piegate o distese, chiuse o aperte, raggruppate o unite nella pressione dei polpastrelli, evidentemente fissate a seguire con il conteggio manuale un ordine logico gravitante su un preciso numero: il primo di una serie. Una tassonomia superba quella rappresentata con molta probabilità dall'artista, riconducibile tanto all'ordine morale del settenario quanto a quella del Decalogo, ed evidentemente segnalata nel gruppo manuale dell'indice della mano destra premuto sul pollice della sinistra. Con la predicazione antoniana si intendeva indurre i fedeli alla virtù della penitenza e all'osservanza delle prescrizioni del canone *Omnis utriusque sexus*, e di predicatori autorizzati e controllati dall'autorità vescovile diventavano i principali agenti di tale

⁶³ Frugoni, 2010: 70.

⁶⁴ Rodrigues, *Grão Vasco* 2007: 87 e 92.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 93.

⁶⁶ Paiva, 2009: 8-9; *Idem*, 2013: 218-219. Su questo colto ed erudito prelado che governò la sede di Viseu dal 1526 al 1547, ebbe importanti incarichi nella penisola italiana, mantenne forti legami anche con figure di rilievo dell'episcopato italiano, ed ebbe alterne vicende con la corte portoghese: *Idem* 2006: 124, 187, 210.

⁶⁷ Rusconi 2002: 114-117.

ministero pastorale di contro a quelli itineranti, reclutati tra il clero regolare, ma senza la necessaria licenza.



Figura 1: Vasco Fernandes, *Sant'Antonio*, 1525 c.
(Museu do Caramulo/Fundação Abel de Lacerda)



Figura 2: Vasco Fernandes, *San Giovanni Battista*, 1525 c.
(Chiesa di Santiago de Besteiros, Caramulo, Collezione privata)

D'altra parte Roberto Rusconi nel suo incisivo contributo ha messo in guardia sulla polimorfa rappresentazione della penitenza sacramentale e dell'ascolto della confessione dei peccati relativamente al periodo dalla seconda metà del XII e inizio del XVI secolo, evidenziando non pochi esempi del polimorfismo iconografico riscontrabile sia a seconda delle epoche e aree geografiche, sia dei supporti come libri, miniature, affreschi, pale⁶⁸.

⁶⁸ Ibidem, p. 161.

Traducendo le immagini in parole, anche il codice linguistico-visuale josefino insisteva su precisi e calcolati gesti in cui mani e braccia erano protagonisti del rituale culinario: braccia in tensione, mani che afferrano, che impugnano, che eseguono azioni in uno spazio topologico definito ed in una lotta continua tra azione del fuoco, tempi di cottura, dinamiche della pentola e dei suoi contenuti, azione degli utensili necessari a non contaminare il cibo. Anche con quelle potenti *imagines agentes* l'illetterato fra Giuseppe, nel primo quarto del Seicento, metaforizzava ed enfaticizzava quelle dettate dai sentimenti, dagli atteggiamenti o da altri interventi attivi dell'uomo. Nel ricco discorso metaforico josefino – un “bello esempio”, per riprendere l'ammonizione sinodale del vescovo Pappacoda – è evidente lo sforzo di superare la dispersione nel tentativo di trovare un impianto unitario, riconducibile ad un insieme numerico dotato di una potente carica simbolica come l'organizzazione del settenario dei vizi o quella dettata dal Decalogo. Tale sistema poteva essere combattuto – o meglio controbilanciato – da un atteggiamento basato sulle virtù. In questo modo alla formula del 7+3 si poteva aggiungere anche un sistema binario che privilegiava i comportamenti virtuosi. Una organizzazione di segno differente, che nella metafora josefina trova un chiaro riferimento nell'evocazione dell'umiltà contrapposta alla superbia della presunzione. Proprio tale sistema binario fa da sfondo nell'ultima parte della metafora, dove l'umiltà del peccatore viene contrapposta alla presunzione di chi si definisce santo e vuole ascendere alle gerarchie celesti, avvicinandosi a Dio.

3. CONCLUSIONE

Con questo evidente riferimento a quello che era considerato il primo dei peccati, pericoloso pure per i religiosi che si preparavano a seguire un iter di alta formazione dottrinale come nel caso dell'interlocutore josefino, si chiude il circolo vizioso avviato dalla lussuria, ultimo dei vizi carnali nonché il più intimo. Non a caso i suoi trasbordanti effetti erano paragonati a quelli di una pentola in ebollizione, come nell'immagine metaforica di ascendenza antoniana.

Attraverso i sapienti gesti del buon cuoco, esperto nei concatenati passaggi e nella misura dei tempi di cottura della carne, anche il grasso della grazia di Dio si manteneva come elemento nutritivo all'interno della *pignata*. Fra Giuseppe da Copertino si dirigeva al giovane confratello con un linguaggio povero di cultura teologica ma ricco di osservazione contemplativa, un procedimento figurato carico di simbologie teologiche che avrebbero potuto attirare le censure sulle opere degli agiografi, e per questo da loro tralasciato. Il mistico francescano proponeva una salutare ricetta che prevedeva una vigilata cottura della carne, di modo che era tenuto a freno pure il primo dei

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

vizi capitali, condannato tanto dal settenario quanto dal Decalogo. Il frate costruiva la sua formula mnemotecnica alla base dell'esame di coscienza attraverso un percorso che procedeva dall'anima al cuore, trasmettendo così un iter introspettivo paragonabile ad una regolata arte culinaria.

Eseguito dal buon cuoco-matematico, anche il bollito di carne a cui alludeva il frate pugliese rappresentava una modalità di cottura basata sulla purificazione dell'anima, attraverso una dinamica centrata sull'aritmetica dei peccati di pensiero, di parola e di azione, sulla loro meticolosa classificazione. Desideri, omissioni o atti, nei quali si sarebbero potuti consumare i vizi dell'anima come la lussuria, e altri peccati di carne o di spirito.

RIFERIMENTI

Fonti

Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana:

Barb. lat., 6334, lettere della Congregazione dell'Inquisizione per l'anno 1626.

Barb. lat., 6335, lettere della Congregazione dell'Inquisizione per l'anno 1627.

Barb. lat., 6336, lettere della Congregazione dell'Inquisizione per l'anno 1628.

Bernini, D. (1722), *Vita del venerabile padre fr. Giuseppe da Copertino de' minori conventuali*, Ludovico Tinassi e Girolamo Mainardi, Roma.

Processo per la beatificazione de la canonizzazione del servo di Dio fra Giuseppe Desa di Copertino (2003), O. Mazzotta, M. Spedicato (a cura di), Edipan, Galatina.

S. Antonii Patavini, O. Min. *Sermones Dominicales et festivi ad fidem codicum recogniti*, Costa, B., Frasson, L., Luisetto, I., Marangon P. (coll.) (1979), voll. I-III, Ed. Messaggero Padova, Padova.

Santo António de Lisboa (1970), *Obras Completas*, Introdução, tradução e notas H. Pinto Rema, O. F. M., voll. I-III, Ed. Restauração, Lisboa.

Dâmaso, M. S. (1755), *Memorias dos beatos Jacobo de Bitecto, Ladislao de Gielnovo, Angelo de Clavasio e Joze' de Copertino*, [n.i], Lisboa.

Secunda Synodus Diocesana ab Aloysio Pappacoda Episcopo Liciensi celebrata a Christi Nativitate Anno 1663, (1669), Success. Mascardi, Romae.

Studi

Alkofer, P. A. (2006), "José (Giuseppe) de Cupertino (apellido) Desa", in *Diccionario Enciclopédico de los Santos, Biografias y conceptos básicos del culto*, voll. 1-3, 2003-2006, vol. II, G-O, Herder, Barcelona, 820-821.

Andrade, M. F. (2010), "Franciscanos", in J. E. Franco, J. A. Mourão, A. C. C. Gomes (dirs.), *Dicionário Histórico das Ordens e Instituições afins em Portugal*, Gradiva Publicações, Lisboa, 158-169.

Barthes, R. (1961), "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales ESC*, XVI, 5: 977-986.

- Baschet, J. (2000), “I peccati capitali e le loro punizioni dell’iconografia medievale”, in C. Casagrande, S. Vecchio, *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Einaudi, Torino: 225-260.
- Belting, H. (2005), *Bosch. Le Jardin des délices*, Gallimard, Paris.
- Bertelli, S., Centanni, M. (a cura di) (1995), *Il gesto nel rito e nel cerimoniale dal mondo antico ad oggi*, Ponte alle Grazie, Firenze.
- Blanco, M. (2002), “Cultura”, in E. Caroli (a cura di), *Dizionario Antoniano. Dottrina e spiritualità dei sermoni di Sant’Antonio*, Ed. Messaggero, Padova, 127-147.
- Bolzoni, L. (1995), *La stanza della memoria. Modelli letterari e iconografici nell’età della stampa*, Torino, Einaudi.
- Bossy, J. (1998), “Aritmetica morale: sette peccati in dieci comandamenti, Idem, *Dalla comunità all’individuo. Per una storia sociale dei sacramenti nell’Europa moderna*, Einaudi, Torino, (1.^a ed. 1988), 87-116.
- Braga, I. D., Braga, P. D. (2015), “Fazer a História dos animais”, in I. D. Braga, P. D. Braga (coord.), *Animais e Companhia na História de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 13-31.
- Braga, I. D. (2015), “Carne e peixe: uma hierarquia de consumos alimentares”, in I. D. Braga, P. D. Braga (coord.), *Animais e Companhia na História de Portugal*, cit., 35-86.
- Brambilla, E. (2000), *Alle origini del Sant’Uffizio. Penitenza, confessione e giustizia spirituale dal medioevo al XVI secolo*, Il Mulino, Bologna.
- Caeiro, F. D. G. (1982), “Fonti portoghesi della formazione culturale di Sant’Antonio”, in A. Poppi (a cura di), *Le fonti e la teologia dei sermoni antoniani*, Ed. Messaggero Padova, Padova, 145-169.
- Caeiro, F. D. G. (1981), “Fontes portuguesas da formação cultural do Santo”, *Itinerarium* 27: 136-164.
- Campanelli, M. (2013), “I conventi dei Minori Conventuali in Puglia nell’età di S. Giuseppe da Copertino (1603-1663)”, *L’Idomeneo* 15: 17-27.
- Campanelli, M., (2004), “San Giuseppe da Copertino (1603-1663) e gli ‘attori sociali’ del processo neritino”, *Studi Salentini* LXXXI: 253-271.
- Campos, J. T. (1990), *Dicionário de Santos Hagiológico-Iconográfico*, Lello & Irmão, Porto.
- Cargnoni, C. (2002), “Lussuria”, in E. Caroli (a cura di), *Dizionario Antoniano*, cit.: 431-448.
- Cargnoni, C. (2002), “Vizi”, in E. Caroli (a cura di), *Dizionario Antoniano*, cit.: 918-986.
- Carvalho, J. R. (2011), “As sexualidades”, in J. Mattoso (ed.), *História da vida privada em Portugal. A Idade Moderna*, Temas e Debates, Círculo de Leitores, Lisboa, 96-129.
- Coelho, M. H. da C. (1996), “Santo António de Lisboa em Santa Cruz de Coimbra”, in *Congresso Internacional Pensamento e Testemunho, 8º centénario do nascimento de Santo António*, voll. I-II, Universidade Católica Portuguesa-Família Franciscana Portuguesa, Braga, vol. I, 179-205.
- D’Ambrosio A., Spedicato, M. (1998), *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Cacucci, Bari.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

- Dalli Regoli, G. (2000), *Il gesto e la mano: convenzione e invenzione nel linguaggio figurativo fra Medioevo e Rinascimento*, Leo Olschki, Città di Castello.
- De Boer, W. (2004), *La conquista dell'anima. Fede, disciplina e ordine pubblico nella Milano della Controriforma*, Einaudi, Torino, (2001, 1.^a ed.), 21-34.
- Delumeau, J. (1978), *Le péché et la peur. la culpabilisation en Occident (XIIIe-XVIIIe siècles)*, Fayard, Paris.
- De Luca, F. (2000), *Biblioteche monastiche in Puglia nel Cinquecento: Terra d'Otranto*, vol. II, Conte Editore, Lecce.
- Del Re, N. (1965), "Giuseppe da Copertino", in *Bibliotheca Sanctorum*, vol. VI, Istituto Giovanni XXIII Pontificia Università Lateranense, Roma, coll. 1300-1303.
- Dias Barata, P. (2014), "De Spiritu Gastrimargiae. Distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental", in C. Soares, I. Coutinho de Macedo (coord.), *Ensaio sobre Património Alimentar luso-brasileiro*, Annablume-Universidade Coimbra, São Paulo-Coimbra, 71-88.
- Douglas, M. (1972), "Deciphering a Meal", *Daedalus* 101.1: 61-81.
- Fernandes, M. L. C. (2001), "Ignorância e confissão nas primeiras décadas do século XVII em Portugal", in *Estudos em homenagem a João Francisco Marques*, vol. I, Porto, Universidade de Porto, 426-438.
- Fernandes, M. L. C. (1995), "Do manual de confessores ao guia de penitentes. Orientações e caminhos da confissão no Portugal pós-Trento", *Via Spiritus* 2: 47-65.
- Fiorelli, V. (2013), "Costruire i santi e disciplinare i culti al tempo di S. Giuseppe da Copertino", *L'Idomeneo* 15: 41-50.
- Flandrin, J. L. (1981), *Le sexe et l'Occident. Evolution des attitudes et des comportements*, Seuil, Paris.
- Frugoni, C. (2010), *La voce delle immagini. Pillole iconografiche dal Medioevo*, Einaudi, Torino.
- Gardin, G. A. (1982), "Lussuria e castità in alcuni «Sermones» di S. Antonio", *Il Santo* 22: 701-719.
- Gentilcore, D. (2015), "Holy Food: Spiritual and Bodily Health", Idem, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society (1450-1800)*, Bloomsbury Publishing, London New York, 95-114.
- Gentilcore, D. (2004), "Fra Giuseppe da Copertino, guaritore: testimonianze contemporanee", *Studi Salentini* LXXXI: 273-296.
- Ginzburg, C. (1986), "Tiziano Ovidio e i codici della figurazione erotica nel Cinquecento", in Idem, *Miti emblemi, spie. Morfologia e storia*, Einaudi, Torino, 133-157.
- Gotor, M. (2004), *Chiesa e santità nell'Italia moderna*, Laterza, Roma-Bari.
- Gouveia, J. R. (2015), *A quarta porta do Inferno. A vigilância e disciplinamento da luxúria clerical no espaço luso-americano (1640-1750)*, Chiado Editora, Portugal-Brasil-Angola-Cabo Verde.
- Gouveia, J. (2011), *O sagrado e o profano em choque no confessionário. O delito de solicitação no tribunal da Inquisição. Portugal 1551-1700*, Palimage, Coimbra.
- Lévi-Strauss, C. (2006), "Pequeno tratado de etnologia culinária", in C. Lévi-Strauss,

- A origem dos modos à mesa. Mitológicas 3*, Cisac Naify, São Paulo, [tr. B. Perrone-Moisés; 1.^a ed. 1968], 425-448.
- Lévi-Strauss, C. (1966), *Antropologia Strutturale*, Milano, Il Saggiatore.
- Mancino, M. (2000), *Licentia confitendi. Selezione e controllo dei confessori a Napoli in età Moderna*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma.
- Marques, J. F. (2000), “Confissão”, in C. Moreira Azevedo (Dir.), *Dicionário de História Religiosa de Portugal, vol. A-C*, Círculos de Leitores, Lisboa, 445-459.
- Marques, J. F. (2000), “Pregação”, in *História Religiosa de Portugal* (ed. C. M. de Azevedo), Círculo de Leitores, Lisboa, vol. II, 393-447.
- Miele, M. (1997), “Confessione, confessori e penitenti nei sinodi di area napoletana della seconda metà del Cinquecento”, in B. Ulianich (a cura di), *Ricerche sulla confessione dei peccati a Napoli tra '500 e '600*, Città del Sole, Napoli, 15-64.
- Montanari, M. (2012), *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari, M. (2006), *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari, M. (1991), *Nuovo Convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Laterza, Roma-Bari.
- Moreira, A. M. (2000), “Franciscanos”, in C. M. Azevedo (Dir.) *Dicionário de História Religiosa de Portugal C-I*, Círculo de Leitores, Lisboa, 273-280.
- Mormando, F. (2011), *Bernini His Life and His Rome*, University of Chicago Press, Chicago.
- Nestola P. (2015), “S. Giuseppe da Copertino vs S. José de Cupertino: proposte storiografiche tra territorialità e universalità”, in P. Nestola. (a cura di), *Allegramente: quando Servire è un piacere. Miscellanea in memoria di p. Antonio Fanuli C. M.*, Ed. Grifo, Lecce, 327-341.
- Nestola, P. (2013), “S. Jozé de Cupertino: “santo dei voli” in Portogallo? Itinerari di ricerca tra letteratura, iconografia e rappresentazione sociale”, *Lusitania Sacra* 28: 95-118.
- Nestola, P. (2010), “S. Giuseppe da Copertino, un patronato toponimico emblematico: da santo nella sua “terra” a civica insegna identitaria (1664-1858)”, in M. Spedicato (a cura di), *Santi patroni e identità civiche nel Salento moderno e contemporaneo*, Edipan, Galatina, 19-64.
- Nestola, P. (2008), *I grifoni della fede. Vescovi-inquisitori in Terra d'Otranto tra '500 e 600*, [Prefazioni di M. Spedicato e J. P. Paiva], Congedo, Galatina.
- Nestola, P. (2004), “La Santità al femminile: San Giuseppe da Copertino tra culto popolare e culto elitario”, *L'Idomeneo* 6: 27-42.
- Novi Chavarria, E. (2004), “San Giuseppe e i modelli di santità nel Mezzogiorno moderno”, *Studi Salentini* LXXXI: 215-231.
- Nunes, J. R. (2014), “A reforma católica na diocese de Viseu (1552-1639)”, in A. Camões Gouveia, D. Sampaio Barbosa, J. P. Paiva (coords.), *O Concílio de Trento em Portugal e nas suas conquistas. Olhares novos*, CEHR, Universidade Católica Portuguesa, Lisboa, 59-78.

«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina?
Santi francescani italo-lusitani e disciplina sociale tra medioevo e prima età moderna

- Paiva, J. P. (2013a), “Episcopato e predicazione nel Portogallo Moderno: forme di attuazione e di vigilanza”, in J. P. Paiva, *Un episcopato vigilante. Portogallo, secoli XVI-XVIII*, [trad. P. Nestola], Ed. Grifo, Lecce, 217-258.
- Paiva, J. P. (2013b), “Una dottrina per credere e obbedire”, in J. P. Paiva, *Un episcopato vigilante. Portogallo, Secoli XVI-XVIII*, [trad. P. Nestola], Ed. Grifo, Lecce, 259-302.
- Paiva, J. P. (2011), “Uma doutrina para acreditar e obedecer”, in J. P. Paiva, *Baluartes da fé e da disciplina. O enlace entre a Inquisição e os bispos em Portugal (1536-1750)*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 261-309.
- Paiva, J. P. (2009), “Episcopado e pregação no Portugal Moderno: forma de actuação e de vigilância”, *Via Spiritus* 16: 7-42.
- Paiva, J. P. (2006), *Os Bispos de Portugal e do Império, 1495-1777*, Imprensa da Universidade, Coimbra.
- Paiva, J. P. (2000), “Constituições Diocesanas”, in C. M. de Azevedo (ed.), *Dicionário de História religiosa de Portugal*, vol. C-I, Círculo de Leitores, Lisboa, 9-15.
- Palomo, F. (2006), *A Contra-Reforma em Portugal 1540-1700*, Livros Horizonte, Lisboa, 41-50.
- Pinto Rema, H. (2002), “Sermoni”, in E. Caroli (a cura di), *Dizionario Antoniano*, cit.: 723-738.
- Prosperi, A. (1996), *Tribunali della coscienza. Inquisitori, confessori, missionari*, Einaudi, Torino.
- Renoux, C. (1993), “Une source de l’histoire de la mystique moderne revisitée: les procès de canonisation”, *Mélanges de l’Ecole Française de Rome. Italie et Méditerranée* 105.1: 177-217.
- Rigon, A. (2002), *Dal Libro alla folla. Antonio da Padova e il francescanesimo medievale*, Viella, Roma.
- Rodrigues, D. (2007), *Grão Vasco*, Alêtheia, Lisboa.
- Rodrigues, D. (1992), “Vasco Fernandes e a oficina de Viseu”, in F. Faria Paulino, *Grão Vasco e a pintura europeia do Renascimento*, Comissão Nacional Para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Lisboa, 144-151.
- Romeo, G. (1998), *Esorcisti, confessori e sessualità femminile nell’Italia della Controriforma*, Le Lettere, Firenze.
- Romeo, G. (1997), *Ricerche su confessione dei peccati e Inquisizione nell’Italia del Cinquecento*, Istituto Italiano di Studi Filosofici, Napoli.
- Rusconi, R. (2002), *L’ordine dei peccati. La confessione tra Medioevo ed età Moderna*, Il Mulino, Bologna.
- Rusconi, R. (1981), “Predicatori e predicazione”, in C. Vivanti, (a cura di), *Storia d’Italia, Annali 4, Intellettuali e potere*, Einaudi, Torino, 951-1035.
- Sangalli, M. (2007), “La formación del clero en la edad moderna. De Roma, a Italia a Europa”, *Manuscrits* 25: 108-111.
- Sallmann, J. M. (1994), *Naples et ses saints à l’âge baroque (1540-1750)*, PUF, Paris.
- Santos, L. R. (1945), *Santo António na Pintura Portuguesa do século XVI*, Editorial Ática, Lisboa.

- Sarti, R. (2012), “Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX)”, *Cadernos Pagu* 39: 87-158.
- Sarti, R. (2003), *Vita di casa: abitare, mangiare vestire nell'Europa moderna*, Laterza, Roma-Bari.
- Schmitt, J. C. (1984), “Gestures”, *History and Antropology* I.1: 1-28.
- Silva, C. (2010), “Franciscanos Conventuais”, in J. Eduardo Franco, J. Augusto Mourão, A. C. da Costa Gomes (dirs.), *Dicionário Histórico*, cit.: 169-173.
- Sodano, G. (2004), “Il processo di canonizzazione pugliese di San Giuseppe da Copertino: aspetti generali e peculiarità”, *Studi Salentini* LXXXI: 233-251.
- Spedicato, M. (2015), “La fabbrica di un santo. I processi di canonizzazione di fra Giuseppe Desa da Copertino”, in P. Nestola, (a cura di), *Allegramente*, cit.: 315-326.
- Spedicato, M. (2009a), “Le virtù eroiche di un santo del Salento. San Giuseppe da Copertino (1603-1663)”, in B. Pellegrino (a cura di), *Ordini religiosi, santi e culti tra Europa, Mediterraneo e Nuovo Mondo*, Atti del V Convegno internazionale AISSCA, Lecce 3-6 maggio 2003, Congedo, Galatina, vol. II, 495-512.
- Spedicato, M. (2009b), “Francescanesimo e adozione dei santi patroni nel Salento moderno e contemporaneo”, in M. Spedicato, *Simboli identitari. Studi sui santi patroni del Salento moderno*, EdiPan, Galatina, 17-31.
- Teixeira, V. (2015), “Introdução”, in J. E. Franco (Dir.), *Dicionário Família Franciscana em Portugal. Ordens e outras formas de vida consagrada*, Lucerna, Cascais, 7-53.
- The Saint of the Child Jesus, Saint Anthony. Art and History* (1995), Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa.
- Turrini, M. (1991), *La coscienza e le leggi. Morale e diritto nei testi per la confessione della prima età moderna*, Il Mulino, Bologna, 189-241.

Siti web consultati

www.santantonio.org/portale/sermoni

A SIMBÓLICA DO GOSTO NO ESCADÓRIO DOS SENTIDOS DO BOM JESUS DO MONTE – BRAGA

(The Symbolic of Taste in the Stairway of the Senses
in the Bom Jesus do Monte – Braga)

ROGÉRIO SOUSA

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
Gate of the Priests Project
(olar.benu@gmail.com)

RESUMO: O Escadório dos Sentidos constitui um dos elementos mais importantes do Bom Jesus do Monte. A sua construção no seio de uma *Via Crucis* monumental constitui um fenómeno intrigante que, por si só, necessita de ser clarificado. Apesar disso, o simbolismo dessa estrutura tem permanecido praticamente inexplorado. Neste estudo iremos centrar-nos no exame dos signos dispostos no Patamar do Gosto com o intuito de compreender o seu simbolismo no contexto geral da *Via Crucis* do Bom Jesus do Monte.

PALAVRAS-CHAVE: Bom Jesus do Monte, gosto, barroco, *Via Crucis*, Braga.

ABSTRACT: The Stairway of the Senses stands as one of the most important elements of the Bom Jesus do Monte. Its construction in the midst of a monumental *Via Crucis* is a puzzling phenomenon, which by itself needs to be understood. However, the symbolism of this structure remains largely unexplored. In this study we will focus our approach in the examination of the signs displayed at the Terrace of the Taste aiming to understand its symbolic message in the broader context of the *Via Crucis* of the Bom Jesus do Monte.

KEYWORDS: Bom Jesus do Monte, taste, barroc, *Via Crucis*, Braga.

No seu estado de compleição máxima, o complexo setecentista do Bom Jesus do Monte era já tido como o maior santuário de Portugal e um dos maiores da Europa, compreendendo a igreja, catorze capelas e vinte e oito fontes ligadas entre si por um escadório ladrilhado que compreendia 339 degraus¹. Essas estruturas monumentais estavam enquadradas por belos e

¹ *História Eclesiástica do País Bracarense do Século XVIII*, Biblioteca Nacional, n.º 832, Fólio 47 (70), cap. VIII: “Santuário do Bom Jesus do Monte, sua fundação antiga, instituição da confraria e descrição das suas obras”. O texto está transcrito e publicado em Costa 2003: 308-310.

amplos terraços ajardinados erguidos em socacos entre os frondosos bosques de carvalhos e castanheiros que cobriam o monte.

A construção do complexo iniciou-se em 1722, sob o comando de D. Rodrigo de Moura Teles, que lhe conferiu as características essenciais do seu plano, o qual foi provavelmente riscado por Manuel Pinto de Vilalobos².

O plano setecentista do Bom Jesus do Monte já apresentava três etapas bem delimitadas. A primeira iniciava-se no Pórtico do Sol e da Lua e era constituída pelas capelas da *Via Crucis*, flanqueadas pelas fontes dos planetas. A segunda etapa era constituída pelo Escadório dos Sentidos, que conduzia a um terreiro dominado, ao centro, pela Igreja do Bom Jesus do Monte, um belo edifício de planta centrada que se erguia numa plataforma semicircular. A terceira etapa regia-se pelo tema da ressurreição incluindo um escadório que conduzia ao Terreiro dos Evangelistas.

O estudo que aqui apresentamos em torno da simbólica do Gosto no Escadório dos Sentidos insere-se num trabalho mais geral de interpretação semiótica do complexo do Bom Jesus do Monte e pressupõe uma leitura sequencialmente articulada entre o figurado encerrado nas capelas e os símbolos e textos dispostos ao longo do escadório³.

I. A SIMBÓLICA DO ESCADÓRIO DOS SENTIDOS

Apesar de estabelecer a ligação entre a *Via Crucis*, oculta no bosque, e a Igreja do Bom Jesus, o Escadório dos Sentidos apresentava uma descontinuidade desconcertante em relação à primeira parte do complexo. No Escadório dos Sentidos, as referências à Paixão apagam-se por inteiro para emergir, em torno das fontes, um conjunto bastante sofisticado de referências simbólicas relacionadas com a transformação dos sentidos. A essa descontinuidade temática corresponde uma mudança drástica na própria estrutura do escadório: o caminho ziguezagueante oculto no bosque dá lugar, no Escadório dos Sentidos, a dois percursos que se entrecruzam em torno de um eixo central, criando um efeito cénico e estético de invulgar beleza, visível a partir da própria cidade. Esse forte efeito cenográfico tem levado os autores a desvalorizar a função

² Massara 1988: 37. As referências mais antigas ao culto da Santa Cruz no Monte Espinho datam do século XIV. Em 1494, essa estrutura já devia estar em ruína, pelo que o Arcebispo D. Jorge da Costa mandou aí erguer uma pequena ermida que seria reedificada e ampliada, no ano de 1522, por D. João da Guarda. Em 1629, a capela foi novamente reedificada, sendo então consagrada ao Bom Jesus do Monte, o que deu início ao culto da imagem de Jesus crucificado. A introdução desse culto levaria também à construção, nas imediações do santuário, de uma Via Sacra assinalada por nichos alusivos aos Passos da Paixão. O complexo erguido por D. Rodrigo de Moura Teles é, portanto, o quinto a ser construído no local. Ver Feio 1984: 21-23. Ver também Bandeira, Ferreira 2014: 9-11, Oliveira 2014: 64-71 e Peixoto 2011a: 83-93.

³ Sousa 2016.

simbólica dessa estrutura na leitura global do monumento⁴ ou a empreender uma leitura demasiado simplista do seu significado⁵.

As razões para uma tal desvalorização devem-se, em parte, a uma longa tradição memorialista que, desde o século XVIII, tem valorizado a descrição do monumento, mais do que a sua interpretação⁶. Por outro lado, no que diz respeito especificamente ao Escadório dos Sentidos, os próprios relatos acerca da criação do figurado tendem a desacreditar a intencionalidade da sua leitura simbólica. Sabemos, com efeito, que a execução das estátuas que figuram os sentidos foi encomendada pelos jesuítas do Colégio de São Paulo. Os fundos para o efeito foram obtidos de forma inusitada: almejando alcançar o monopólio da educação dos jovens do Minho, Douro e Trás-os-Montes, os jesuítas acabaram por suscitar a revolta de muitos alunos que foram presos e tiveram de pagar uma fiança, de acordo com as posses das respectivas famílias, para novamente ganharem a liberdade. Tal facto provocou a animosidade de toda a população em relação aos jesuítas. Estes, na tentativa de atenuar as proporções que o caso assumia, dispuseram-se a aplicar o dinheiro das fianças na construção do escadório dos Cinco Sentidos⁷.

O dinheiro foi, portanto, aplicado na elaboração das quinze estátuas, originalmente pintadas⁸, que ornamentam o escadório. Mas não é tudo. Aparentemente, teriam sido os próprios estudantes a escolher as figuras, símbolos e dísticos “numa promiscuidade, que a Mesa Censória julgou indecorosíssima e indecentíssima”⁹. Com efeito, as figurações que encimavam cada fonte dos sentidos representavam figuras mitológicas: Argos (Visão), Orfeu (Ouvido), jacinto (Cheiro), Ganimedes (Gosto) e Midas (Tacto)¹⁰. Após a expulsão dos jesuítas, em 1759, o desconforto perante o programa simbólico do Escadório dos Sentidos não deixou de se intensificar. No edital de 22 de abril de 1774, a Real Mesa Censória impôs a substituição das referências mitológicas que se encontravam nas fontes desse escadório. Em 1788, as

⁴ Feio, op. cit.: 63-68.

⁵ “[...] a constatação mais evidente a que se chega, é que todas elas, sem excepção, foram erguidas para celebrar o mistério da Paixão e Morte de Cristo” in Massara op. cit.: 84. Por seu turno, Pereira assevera: “Inicia-se então o percurso mais espectacular através do Escadório dos Cinco Sentidos que deve ser feito de modo ziguezagueante para que seja mais fiel a aproximação ao tormentoso Monte das Oliveiras” (em Pereira, 1988: 68). Destes pressupostos, resulta a assimilação do simbolismo das fontes ao das capelas, levando a uma completa obliteração da especificidade simbólica do Escadório dos Sentidos.

⁶ Ver a este respeito Peixoto 2011b: 149-158. Só muito recentemente o interesse sobre a simbólica começou a fazer-se sentir. Ver Abreu, Esteves 2011: 495-523.

⁷ In *ibid.*: 70.

⁸ *Ibid.* 71.

⁹ Feio op. cit.: 63.

¹⁰ Massara op. cit.: 70.

esculturas foram renomeadas e novas inscrições foram executadas para que o imaginário do escadório passasse a circunscrever-se ao do Antigo Testamento.

A análise atenta dos símbolos e textos dispostos ao longo dos cinco patamares dos sentidos revela uma elaboração demasiado sofisticada para que seja resultante da mera irreverência de um punhado de estudantes insurrectos. Desconhece-se até que ponto os trabalhos de decoração dos Escadório estavam avançados à data desse incidente e a composição do Colégio encarregado dessa obra. A verdade é que a natureza anedótica do incidente contribuiu eficazmente para que a notável síntese iconográfica e textual realizada ao longo do escadório passasse quase despercebida.

Na verdade, cada patamar é decorado com elementos dispostos cuidadosamente de acordo com uma lógica transversal a todo o escadório. As fontes são integradas numa representação em alto-relevo, posicionadas de modo a jorrar dos órgãos dos sentidos associados ao patamar em questão. Em redor da figura central, delimitada por uma cartela, dispõem-se figurações animais alusivas a cada um dos sentidos. O conjunto é encimado pela figuração do sentido, acompanhada por uma inscrição (Figura 1).

De ambos os lados do escadório – lembremo-nos que o caminho do Escadório dos Sentidos é duplo – uma estátua, também ela acompanhada de uma inscrição, ilustra um episódio bíblico em que o valor espiritual ou moral dos sentidos é colocado em evidência¹¹.

Para ser plenamente compreendida, a mensagem da fonte central deve ser articulada com as referências sugeridas pelas estátuas que, a norte e a sul, a ladeiam. Trata-se, portanto, de uma estrutura com um simbolismo altamente codificado. Com efeito, o Escadório dos Sentidos estava repleto de referências eruditas das mais variadas proveniências, com alusões textuais e iconográficas à mitologia clássica e ao Antigo Testamento.

No estudo que aqui apresentamos, delineamos algumas propostas de interpretação do simbolismo do Escadório dos Sentidos concentrando-nos, para tal, nos símbolos dispostos no Patamar do Gosto¹².

2. A ESTÁTUA DE ESDRAS

Do lado sul, ergue-se a estátua de Esdras segurando, na mão esquerda, um cálice e um pão (Figura 2). A estátua é acompanhada pelo texto¹³:

¹¹ Nas versões em português destas inscrições adoptámos a tradução da Bíblia dos Franciscanos Capuchinhos.

¹² Uma interpretação mais global é proposta em Sousa 2016 (no prelo).

¹³ *História Eclesiástica*. In Costa op. cit.: 321. Ver também Feio op. cit.: 67.

ESDRAS. / GUSTA PANEM ET NOM DERELINQUAS NOS
SICUT PASTOR / IN MEDIO LUPORUM. /

Esd. 4. C. 5

Prova o pão e não nos abandones, como o pastor, no meio dos lobos
(4 Esd 5, 18).

O *Livro de Esdras* descreve a restauração do culto no Templo de Jerusalém. O livro inicia-se com o édito de Ciro, decretando o regresso dos judeus e a reconstrução do Templo que havia sido destruído pelo rei da Babilónia, Nabucodonosor, em 587 a. C.¹⁴. Na sequência desses eventos, Artaxerxes¹⁵ confiou a Esdras a missão de inspeccionar a restauração do culto do Templo de Jerusalém (Es 7, 11-16). A escolha de Esdras é muito significativa, uma vez que este não só pertencia à linhagem dos sumo-sacerdotes que remontava a Aarão (Es 7, 1-5), como era também “sacerdote e escriba, versado na Lei do Deus do céu” (Es 7, 12), o que significa que era o responsável pelas questões religiosas judaicas na administração persa¹⁶, personificando o rigor e a pureza dos exilados da Babilónia. O rei encarregou-o de uma tripla missão: favorecer o regresso dos judeus à sua terra (Es 7, 13), vigiar pelo bom funcionamento do culto (Es 7, 15-20) e promulgar a Lei de Moisés como lei de Israel (Es 7, 25-26)¹⁷. A missão de Esdras personifica, portanto, o triunfo definitivo de um judaísmo nascido no exílio e purificado por essa provação¹⁸.

O cálice e o pão representados na estátua têm um grande valor simbólico, aludindo ao ritual do pão e do vinho que Melquisedeque, rei de Salém (“Paz”, identificada mais tarde com a cidade de Jerusalém¹⁹ - Sl 76,3), legou a Abraão (Gn 14:18)²⁰. Essa personagem enigmática, da qual o texto bíblico não apresenta qualquer genealogia, é tida como o modelo de sacerdote do Deus Altíssimo:

¹⁴ Ver Abadie 2000: 515.

¹⁵ É difícil de estimar se aqui se trata de Artaxerxes I (465-425 a.C.) ou de Artaxerxes II (404-359 a.C.), in Porter 1997: 116.

¹⁶ Porter 1997: 116.

¹⁷ Abadie 2000: 521.

¹⁸ Ibidem: 521.

¹⁹ Ver Gerard 1989.

²⁰ Note-se que as cartas de Amarna fazem já alusão a Uru-salim (“Fundação de Salim”). O nome de Melquisedeque significa “O meu rei é justo” ou “(o deus) de Justiça é rei” (in Gerard 1989: 906). A alusão aos símbolos de Melquisedeque é omissa na maior parte dos comentadores do Bom Jesus do Monte. Veja-se Massara op. cit., 74 ou Bezerra 2002, 109-112.

Sem pai, sem mãe, sem genealogia, sem princípio de dias nem fim de vida, assemelha-se ao Filho de Deus e permanece sacerdote para sempre (Hb 7, 3).

A restauração do culto do Templo de Jerusalém, que Esdras personificava, era assim colocada sob o vulto ancestral de Melquisedeque, o qual, de certa forma, personifica uma tradição que para os redactores do texto bíblico já era imemorial. De facto, sabemos hoje que o ritual do pão e do vinho já tinha um peso importante nos cultos agrários do Oriente Antigo (Figura 3)²¹. Com conotações solares, o pão e o trigo simbolizam o trabalho, a sabedoria e a vida²², enquanto o vinho e a uva eram símbolos da alegria e do amor²³. Tanto as espigas como as uvas foram utilizadas como símbolos de ressurreição por todo o mundo antigo. No Egipto integram os cultos de Osíris, associando-se ao poder de regeneração da cheia do Nilo, e na Grécia figuram nos cultos de Diónisos, de Deméter e de Orfeu. Já na Antiguidade, a consciência da afinidade entre estes cultos era notória, motivando, sobretudo no contexto do helenismo alexandrino, um sincretismo natural entre estes cultos²⁴.

Pela mão de Melquisedeque, o ritual do pão e do vinho é integrado na narrativa bíblica com um carácter intemporal que mostra a consciência dos seus redactores acerca da antiguidade do mesmo. O “Deus Altíssimo” adorado por Melquisedeque assume, dessa forma, o contorno do deus cananita El-Elion, homenageado no templo de Salém através do ritual do pão e do vinho²⁵. É importante sublinhar que um tal ritual se distanciava dos sacrifícios cruentos que eram regra no mundo cananita e dos próprios holocaustos praticados no Templo de Jerusalém, perfilando-se já como uma refeição mística portadora de vida²⁶.

É certamente a ancestralidade deste ritual, que é evocada através do cálice e do pão, que a estátua de Esdras faz alusão, associando a reconstrução do Templo ao vulto de Melquisedeque, o rei-sacerdote que personifica o Messias, o “Ungido”, dotado de uma existência que não tem nem princípio nem fim²⁷.

Ao estabelecer essa associação, a estátua confere uma dimensão intemporal ao ritual eucarístico instituído por Jesus. Na verdade, Jesus é sumo-sacerdote à semelhança de Melquisedeque, “instituído, não segundo o mandamento

²¹ Os deuses-espiga remontam aos cultos sumérios de fertilidade. Ver Amiet 2000: 52.

²² O pão é, na tradição bíblica, o símbolo por excelência do alimento e representa as necessidades do homem. In Bologne 1994: 189.

²³ O vinho é um dom de Iavé que dissipa a tristeza (Prov. 31,6-7) e que é servido em abundância nas bodas e nos banquetes. In Bologne 1994: 258.

²⁴ Sousa 2011: 233-234.

²⁵ Porter 1997: 39.

²⁶ Ver Gerard 1989: 1038.

²⁷ Gerard 1989: 907.

de uma lei humana, mas segundo o poder de uma vida indestrutível” (Hb 7, 15-17). A figuração dos símbolos da comunhão eucarística, o cálice e o pão, alude, portanto, à identificação entre Jesus e Melquisedeque²⁸:

Na verdade dele (Jesus) se testemunha: Tu és sacerdote para sempre, segundo a ordem de Melquisedeque (Hb 7, 15-17).

O texto que acompanha a estátua de Esdras é, por si mesmo, bastante intrigante:

Prova o pão e não nos abandones, como o pastor, no meio dos lobos (4 Esd 5, 18).

A passagem em questão constitui a advertência de Salathiel, um capitão do povo de Israel que exorta Esdras a abandonar o jejum a que se votou a pedido do Anjo. A passagem sugere irresistivelmente uma forte afinidade com a representação de Jesus como Bom Pastor:

Sei que virão, após a minha partida, lobos graves para junto de vós que não pouparão o rebanho (Act 20:20).

Em ambos, antevê-se o tempo da ausência de Deus. No caso de Esdras, o jejum é motivado para recuperar “compreensão e começar a falar com o Altíssimo” (Es 5, 22). Ora, essa passagem é integrada no *Quarto Livro de Esdras*, um texto apócrifo tardio²⁹ de carácter apocalíptico, referindo-se não à refundação do Templo, como seria de esperar, mas à sua destruição, sob a ocupação romana, no ano 70. Sugere-se, assim, um paralelo entre a destruição do Templo e a morte de Jesus, paralelo esse de resto veiculado nos próprios evangelhos:

Derrubai este templo e em três dias o levantarei (Jo 2:19).

A estátua de Esdras estabelece um interessante e elaborado jogo simbólico tendo o Templo de Jerusalém como pano de fundo. Símbolo, por excelência, da presença divina, o Templo destruído, tal como a morte de Jesus, seria a imagem da própria deserção de Deus. E, no entanto, a elaborada simbólica tecida em torno da estátua de Esdras vem destacar o papel do culto, mais do que o Templo. A dimensão intemporal do culto, a sua origem imemorial e difusão universal atestam que é por ele que se estabelece a verdadeira ligação com o Deus Altíssimo. O ritual ancestral do pão e do vinho emerge, assim

²⁸ Bologne 1994: 169.

²⁹ Ver Bezerra 2002: 110-111.

como um culto sem Templo, totalmente incruento e, por isso, plenamente espiritualizado. De um modo simular, o jejum significa o abandono de si mesmo indispensável para abrir a compreensão do profeta à revelação e ao contacto com o Altíssimo. Neste contexto, o Templo, apesar da magnitude do seu significado, permanece num plano secundário. Com a estátua fazendo alusão à reconstrução do Templo e o texto evocando a sua destruição, o jogo simbólico tecido em torno das representações de Esdras sublinha a fragilidade do templo, enquanto espaço físico, por oposição à perenidade de um culto interior baseado no ritual do pão e do vinho e no jejum, os quais transformam a Vida no verdadeiro Templo do Altíssimo.

3. A ESTÁTUA DE JÓNATAS

Do lado norte da escadaria figura a estátua de Jónatas que ergue uma lança (agora perdida), tendo um cortiço de abelhas representado junto da perna esquerda (Figura 4). A inscrição refere³⁰:

JONATHAS. / GUSTANS GUSTAVI IN SUMMITATE VIRGAE;
/ ET ECCE MORIOR .../
(1 Sm 14, 43).

Provei um pouco de mel com a ponta do bastão que tinha na mão. E aqui me tens pronto para morrer! (1 Sm 14, 43).

Tanto a inscrição como a iconografia da estátua fazem alusão a um acontecimento que prenuncia o destino trágico de Saul. O rei obrigara o povo a jejuar antes da luta com os filisteus, impondo a pena de morte em caso de desobediência. Desconhecendo o juramento de Saul, o seu filho, Jónatas, provou do mel que aflorava à superfície do solo da floresta, incorrendo na pena de morte:

Os israelitas estavam extenuados, porque Saul obrigara o povo com o juramento, dizendo: “Maldito seja o homem que tomar alimento antes do anoitecer, antes que eu me tenha vingado dos meus inimigos”. Por isso, ninguém do povo comeu nada. Toda aquela multidão de gente tinha entrado na floresta; à superfície do solo, havia mel. O povo entrou, pois, na floresta e eis que o mel corria. Mas ninguém ousou levá-lo com a mão à boca para não violar o juramento. Jónatas, porém, ignorava o juramento com que o pai obrigara o povo; estendeu a ponta do bastão que tinha na mão, molhou-a num favo de mel e levou-a à boca. Então recuperou o vigor dos olhos. Um homem do povo disse-lhe: “Teu pai

³⁰ *História Eclesiástica*. In Costa op. cit.: 321. Ver também Feio op. cit.: 67.

fez jurar o povo, dizendo: ‘Maldito o homem que hoje provar alimento’”. Jónatas respondeu: “Meu pai fez mal à nossa terra. Vós mesmos vistes como se me iluminaram os olhos, porque comi um pouco deste mel. E se o povo tivesse hoje comido da presa tomada ao inimigo, não teria sido muito maior a derrota dos filisteus?” (1 Sm 14, 24-30).

A desobediência de Jónatas constitui um sinal da aberração do juramento de Saul que não reflectia a ordem cósmica, mas sim o seu próprio orgulho. Aquele juramento insensato teve efeitos desastrosos na verdadeira Aliança:

Naquele dia, foram derrotados os filisteus, desde Micmás até Aialon. O povo, exausto de fadiga, lançou-se ao saque e tomou as ovelhas, os bois e os bezerros, que degolaram sobre a terra, comendo a carne juntamente com o sangue. E avisaram Saul: “O povo está a pecar contra o Senhor, comendo carne com sangue” (1 Sm 14, 31-33).

O tabu da ingestão do sangue dos animais, que simbolizava a essência sagrada de vida, era a base da Aliança estabelecida entre Deus e Noé, após o Dilúvio. A insensatez do juramento de Saul levou o povo a desrespeitar a Aliança, comprometendo todo o equilíbrio cósmico.

Ao cair o dia, Saul interrogou o oráculo de Deus, mas, não obtendo resposta, compreendeu que o juramento tinha sido quebrado e, ao deitar sortes, identificou Jónatas como o culpado. O versículo inscrito na estátua de Jónatas evoca o momento em que este confessa o seu delito:

Provei um pouco de mel com a ponta do bastão que tinha na mão. E aqui me tens pronto para morrer! (1 Sm 14, 43).

Como se dispunha a sacrificar o seu próprio filho, a voz de Deus fez-se ouvir através do povo que reclamava a vida para o herói da batalha:

Mas o povo disse a Saul: “Como havia de perecer Jónatas, ele que acaba de dar a vitória a Israel? Isto não pode ser! Viva o Senhor! Nem um só cabelo da sua cabeça cairá por terra, porque foi por beneplácito de Deus que ele agiu desta forma” (1 Sm 14, 45).

O episódio coloca em evidência o contraste entre os desígnios de Deus, que se manifestam espontaneamente, e o juramento do rei, que instala a desordem no povo devido ao jejum forçado. Este constituiu o primeiro sinal da ruína de Saul e do arrependimento de Deus que acabou por rejeitá-lo como rei: “Arrependo-Me de ter feito rei a Saul, porque Me voltou as costas e não executou as Minhas ordens” (1 Sm 15, 11).

4. A FONTE DO GOSTO

Na Fonte do Gosto, a cartela central é decorada com um homem em idade madura, com barba e cabelos longos e ondulados, com uma bica a jorrar água pela boca (Figura 5). Na mão esquerda segura uma maçã e é ladeado por dois macacos que imitam esse mesmo gesto. Na base da taça que recebe a água, figura um outro macaco.

O macaco, que aqui representa o sentido do gosto em estado natural, é uma caricatura do homem inferior dominado pelos vícios, representando a gula e a cupidez³¹. O objecto da ganância é a maçã, que tradicionalmente representa o fruto da *Árvore da Ciência do Bem e do Mal*, que motivou a expulsão de Adão e Eva do Éden:

Porque atendeste à voz da tua mulher e comeste o fruto da árvore a respeito da qual Eu te havia ordenado “Não comas dela” maldita seja a terra por tua causa. E dela só arrancarás alimento à custa de penoso trabalho, todos os dias da tua vida (Gn 3, 17-19).

Símbolo do “pecado” original, ou seja, do erro primordial³², o fruto proibido é a imagem do conhecimento distintivo, ou seja, da tomada de consciência de si como uma entidade separada do mundo³³. Tal conhecimento simboliza a “queda” e constitui a verdadeira fonte de sofrimento, condenando o homem a trabalhar para se alimentar. A relevância desse símbolo na composição geral da fonte detecta-se ainda no fruto que encima a cartela³⁴.

5. JOSÉ, A FIGURAÇÃO DO GOSTO

A figuração do Gosto apresenta um jovem com uma taça de frutas na mão esquerda e um cálice na mão direita (Figura 6). A inscrição refere o seguinte³⁵:

³¹ Na iconografia cristã, o macaco é a imagem do homem degradado pelos seus vícios. “Singe”, in Chevalier, Gheerbrant 1969: 887.

³² Para a identificação entre as noções de “pecado” e de “erro”, ver Lourenço 2015: 74.

³³ A maçã tanto pode significar o fruto da *Árvore da Vida*, como o fruto da *Árvore do conhecimento do bem e do mal*. No primeiro caso, evoca o conhecimento unitivo que confere imortalidade, ou o conhecimento distintivo que provoca a queda. Ver “Pomme”, in Chevalier, Gheerbrant 1969: 776.

³⁴ Este símbolo é erradamente interpretado como um “chapéu episcopal” por vários autores. Ver Massara op. cit.: 74. Ver também Bezerra op. cit.: 116.

³⁵ *História Eclesiástica*. In Costa op. cit.: 321. Ver também Feio op. cit.: 67.

JOSEPH. / DE BENEDICTIONE DOMINI IN TERRA EJUS,
DE PO - / MIS COELI, ET RORE.
(Deuter. 33, 13)

José: a sua terra é abençoada pelo Senhor: dele é o melhor orvalho do céu e do abismo subterrâneo (Dt 33, 13).

A estátua representa José que, graças à interpretação do sonho do faraó, poupou todo o povo do Egito a sete anos de fome (Gn 41, 17-36). Contudo, o versículo que acompanha a estátua não se reporta a José do Egito, mas sim à tribo de José. Na verdade, trata-se da bênção que Moisés dirige à tribo antes da sua morte no Monte Nebo:

A José disse: A sua terra tem as bênçãos do Senhor, com os dons do céu, o orvalho e as águas que correm nas profundezas; os dons que o sol oferece e os frutos de cada mês; as primícias das antigas montanhas, os dons das colinas eternas; os dons da terra e a sua abundância, a bondade daquele que apareceu na sarça desçam sobre a cabeça de José, sobre a fronte do eleito entre seus irmãos! É belo como touro gordo! Seus chifres são chifres de búfalo; com eles derrubará os povos todos, até aos confins da terra: tais são as multidões de Efraim, os milhares de Manassés! (Dt 33, 13-17).

Aoabençoar a tribo, Moisés descreve Iavé com os atributos de um deus supremo e fecundador, exercendo o seu poder sobre as águas, o sol e a terra³⁶. O versículo escolhido, em particular, evoca o orvalho e as águas abissais, ou seja, as águas celestes e as águas ctônicas, como um dom do poder universal de Iavé. Curiosamente, o simbolismo do orvalho está presente no discurso que Moisés entoa apenas uns versículos antes:

Escutai, ó céus, que eu vou falar, ouça a terra e as palavras da minha boca. Derrame-se como chuva o meu ensinamento, espalhe-se como orvalho a minha palavra, como aguaceiros sobre a erva, como chuvisco sobre a relva! (Dt 32, 1).

Simbolicamente, o ensinamento de Moisés identifica-se com o orvalho, o elixir da vida, contendo a essência de vida da água primordial e condensando o poder fecundador de Deus para vivificar a terra e o coração dos homens.

³⁶ Esta divindade é descrita com os atributos característicos de Baal, o grande deus cananita, manifestando-se curiosamente na imagem do próprio touro, um importante símbolo de fertilidade nos cultos agrários do Médio Oriente Antigo, mais tarde romanizado no culto de Mitra. As ressonâncias pagãs veiculadas por essas imagens não podem ter escapado ao Colégio de sábios responsáveis pelo programa do Escadório, muito embora a sua origem precisa no culto de Baal fosse certamente desconhecida.

6. GANIMEDES, A FIGURAÇÃO DO GOSTO

Como referimos, a figuração original do Gosto fazia alusão a Ganimedes, o jovem raptado por Zeus no Monte Ida³⁷:

NECTAR ET AMBROSIAM GANIMEDES DULCIUS OFFERT,
/ SANGUINE SIBI PROPRIO POCULA, CARNE DAPES.

O doce Ganimedes nos oferece o Divino manjar e suave néctar. A bebida é o seu próprio sangue, e a comida, a sua carne³⁸.

A lenda refere que, enamorado pela sua beleza, Zeus se transformou numa águia, levando Ganimedes para o Olimpo, para servir como copeiro dos deuses. O príncipe troiano permaneceu, então, jovem para sempre, metamorfoseando-se na constelação de Aquário.

A estátua representando o jovem com a taça de frutas e o cálice evocava os alimentos divinos que proporcionavam a imortalidade. Num jogo de imagens surpreendente, o dístico sugere uma identificação entre Ganimedes, Jesus e Melquisedeque, assimilando o alimento dos deuses olímpicos ao pão e ao vinho do ritual eucarístico. Este Ganimedes, onde se entrevê o vulto de Jesus, surge assim como a personificação amorosa do elixir da vida eterna, o alimento de imortalidade.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A estátua de Esdras evoca o ritual ancestral do pão e do vinho. Com conotações de fecundidade em pano de fundo, o ritual do pão e do vinho simbolizava a Aliança com o Altíssimo. O pão e o vinho usados na Eucaristia são assim integrados numa longa linhagem intemporal (literalmente desprovida de genealogia), cuja origem remonta a Melquisedeque.

A estátua de Jónatas, por outro lado, apresenta o perigoso uso do jejum desligado da presença de Deus.

Na fonte, o Gosto é representado em estado natural, associado à gula, à ganância e ao erro, ao passo que a figuração do Gosto personifica a sua espiritualização, aludindo ao papel do conhecimento como alimento espiritual, o verdadeiro elixir da vida eterna, o qual – tal como o orvalho – brota espontaneamente no coração do homem em resultado da presença de Deus. As referências a Ganimedes, como figuração do Gosto transformado pelo Espírito, adensam as conotações amorosas associadas ao elixir de imortalidade. O vinho e o pão são assim identificados com o néctar e a ambrósia, respectivamente, fazendo do amor de Jesus o verdadeiro alimento de imortalidade.

³⁷ *História Eclesiástica*. In Costa op. cit.: 321.

³⁸ In Messara 1988: 74.

Os signos dispostos em torno das representações do patamar do Gosto integram-se na simbólica geral do Escadório dos Sentidos, o qual foi concebido para materializar a Escada de Jacob (Figura 7). De acordo com a narrativa bíblica, ao partir para a sua viagem heróica a Bersabé, Jacob pernoita numa localidade chamada Luz. No seu sonho, Jacob vê uma “escada” que chega ao céu, com anjos a subir e a descer³⁹. Jacob dá ao local o nome de Betel, que significa “Casa de El” (Gn 28, 17). No Bom Jesus do Monte, o simbolismo dessa imagem concentra-se no Escadório dos Sentidos, que justamente materializa a ligação entre o céu e a terra.

Enraizando-se na interpretação medieval de Honório de Autun (1080-1154), que identificava quinze níveis nesta escadaria, cada um deles associado a uma virtude⁴⁰, o Escadório dos Sentidos apresenta justamente quinze estátuas, ilustrando os movimentos de subida e descida entre a terra e o céu. Com efeito, em cada patamar, as estátuas laterais repartem-se num jogo dualista entre a abertura para o alto e a queda. No patamar do Gosto, a abertura para o alto é personificada na estátua de Esdras, ao passo que a queda é ilustrada por Jónatas. Mais interessante ainda, na sua fonte central, o Escadório dos Sentidos insinua uma identificação entre a espiritualização dos sentidos (evocada na figuração principal que domina a manifestação animal representada na fonte) e a Escada de Jacob. Dessa identificação resulta a ideia que, ao dominar o ego (a manifestação animal do sentido), se verifica uma iluminação capaz de projectar o peregrino num horizonte superior, liberto do erro e do sofrimento, horizonte esse que, no escadório setecentista, se identificava com o Terreiro da Igreja do Bom Jesus do Monte. Em pano de fundo, adivinha-se, uma vez mais, o perfil de Honório de Autun, que afirmava: “O exílio do homem é a ignorância; a sua pátria é a ciência”⁴¹. Esse horizonte de conhecimento a que era conduzido o peregrino que ascendia através desse escadório era o da própria Jerusalém celeste, como indica a inscrição redigida sobre o pórtico de entrada.

Em conclusão, o estudo do Escadório dos Sentidos revela que, embora se insira na narrativa da Paixão figurada nas capelas da *Via Crucis* e estabeleça com ela um vivo diálogo alicerçado na Paixão e morte de Jesus, a simbólica cuidadosamente tecida ao longo dos seus patamares demonstra bem a autonomia do seu programa, centrado na formulação do conhecimento como uma iluminação dos sentidos.

O estudo das referências textuais e iconográficas do Patamar do Gosto torna bem clara a complexidade e sofisticação do programa simbólico do Bom

³⁹ Trata-se seguramente de uma alusão à configuração característica de um zigurate. Ver Porter 1997: 45.

⁴⁰ Bologne 1994: 99.

⁴¹ Le Goff 1957: 64.

Jesus do Monte⁴². Embora esse programa se enraíze visivelmente no gosto e na atmosfera do barroco, com a confluência erudita de saberes que lhe é característica, assim como numa certa preocupação “pedagógica” da Contra-Reforma, que fomentou o uso da arte como instrumento evangelizador, a verdade é que a dimensão e o alcance da síntese simbólica elaborada no Bom Jesus do Monte possuem um carácter verdadeiramente excepcional.

REFERÊNCIAS

- Alves, H. (2000), *Bíblia Sagrada*. Difusora Bíblica, Lisboa/Fátima.
- Abadie, P. (2000), “De Babilonia a Jerusalem”, in A. Lemaire, *El Mundo de la Biblia*. Editorial Complutense, Madrid, 515-522.
- Abreu, P., Esteves, G. (2011), “Bom Jesus do Monte: Um sermão eloquente”, in A. Oliveira, J. Varanda, J. Peixoto, E. Gonçalves, V. Pereira (coords.), *O Barroco em Portugal e no Brasil*, ISMAI-CEDTUR, Maia, 495-523.
- Amiet, P. (2000), “La religión de los sumerios”, in A. Lemaire, *El Mundo de la Biblia*. Editorial Complutense, Madrid, 47-58.
- Bandeira, M.; Ferreira, R. (2014), “Braga e o Bom Jesus do Monte, uma simbiose perfeita”. *Bracara Augusta* 117: 5-16.
- Barata, M. (1974), Origem dos santuários tipo “*Bom Jesus do Monte*”, em Braga, nos “*Sacro-Monte*” do norte de Itália (Piemonte e Lombardia), dos séculos XVI e XVII – exemplo do de Varese, Braga.
- Bezerra, J. (2002), *Subsídios para uma outra leitura do Bom Jesus do Monte (Santuário de Peregrinação)*, Bezerra Editora, Braga.
- Bologne, J. (1994), *Les allusions bibliques*, Larousse, Paris.
- Carita, H., Cardoso, H. (1987), *Tratado da Grandeza dos Jardins em Portugal*, Quetzal Editores, Lisboa.
- Chevalier, J., Gheerbrant, A. (1969), *Dictionnaire des Symboles: Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Éditions Rober Laffont-Éditions Jupiter, Paris.
- Costa, L. (2003), “Documentos e Memórias para a História do Barroco Bracarense”. *Bracara Augusta* 106: 307-331.
- Coutinho, A. (1899), *Bom Jesus do Monte: Esboço Histórico e Descritivo*, Livraria Central, Braga.
- Feio, A. (1984), *Bom Jesus do Monte*, Confraria do Santuário do Bom Jesus do Monte, Braga.
- Le Goff, J. (1957), *Les intellectuels au Moyen Âge*, Paris, Seuil.
- Lourenço, F. (2015), *O Livro Aberto: Leituras da Bíblia*, Cotovia, Lisboa.
- Massara, M. (1988), *Santuário do Bom Jesus do Monte: Fenómeno Tardo Barroco em*

⁴² Para uma leitura de conjunto, ver Sousa 2014.

Portugal, Confraria do Bom Jesus do Monte, Braga.

- Oliveira, A. (2014), “ O Bom Jesus do Monte (I. As origens. II. As devoções)”, *Bracara Augusta* 117: 47-99.
- Peixoto, J. (2011a), *Bom Jesus do Monte*, Confraria do Bom Jesus do Monte, Braga.
- Peixoto, J. (2011b), “Os memorialistas do Bom Jesus do Monte”, in A. Oliveira, J. Varanda, J. Peixoto, E. Gonçalves, V. Pereira (coords.), *O Barroco em Portugal e no Brasil*, ISMAI-CEDTUR, Maia, 149-158.
- Pereira, J. (1988), “A retórica da Fé: simbolismo e decoração no escadório dos cinco sentidos”, *Claro-Escuro: Revista de Estudos Barrocos*, 1: 17-32.
- Porter, J. (1997), *Bíblia: Guia ilustrado*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Sousa, R. (2016), *Guia simbólico do Bom Jesus do Monte*, Eranos, Lisboa.
- Sousa, R. (2013), “Lost in translation: The Hellenization of the Egyptian tradition”, in R. Sousa, M. C. Fialho, M. Haggag, N. S. Rodrigues (eds.), *Alexandria ad Aegyptum: The legacy of multiculturalism in Antiquity*, University of Porto, University of Coimbra, University of Alexandria, Porto, 230-264.

FIGURAS



Figura 1: O Patamar do Gosto
Fonte: Fotografia do Autor.



Figura 2: Estátua de Esdras
Fonte: Fotografia do Autor.



Figura 3: Relevo rupestre representando o rei Uarpalauas num cerimonia dedicado a Tarhu, o deus da vegetação e dos elementos, século VIII a.C., Ivriz (Turquia)
Fonte: Fotografia de Ana Silva.



Figura 4: Estátua de Jónatas
Fonte: Fotografia do Autor.



Figura 5: Fonte do Gosto
Fonte: Fotografia do Autor.



Figura 6: Figuração do Gosto
Fonte: Fotografia do Autor.



Figura 7: Escadório dos Sentidos
Fonte: Fotografia do Autor.

A FESTA DE SANTO ANTÔNIO DOS LUSO- BRASILEIROS: RELIGIOSIDADE, COMIDA E LAZER

(The luso-brazilians' feast of Saint Anthony:
religiosity, food and leisure)

ARIZA MARIA ROCHA

Universidade Regional do Cariri (URCA)

(arizarocha2000@yahoo.com.br)

RESUMO: A herança dos portugueses enraizou-se na formação cultural dos brasileiros. Este trabalho enfoca a religião, com destaque para a festa religiosa a Santo Antônio de Lisboa (ou Santo Antônio de Pádua). Tal influência foi trazida pelos franciscanos que acompanhavam os navegantes pioneiros e proliferou-se nos domínios portugueses. Dada a fama de ser o santo “casamenteiro”, “milagreiro” e protetor dos pobres, seu culto incorporou-se na cultura e na devoção luso-brasileira e persiste até hoje. As homenagens ao santo são realizadas no dia 13 de junho em ambos os países, com festas tradicionais que guardam aproximações e distanciamentos culturais, tanto na parte da comida como nos espaços de lazer e socialização criados nas festas lisboetas e do nordeste brasileiro. Esta comunicação objetiva identificar, a partir da festa religiosa de Santo Antônio, as aproximações e os distanciamentos da cultura portuguesa (Lisboa) e brasileira (Barbalha) quanto às comidas e bebidas típicas do local e do lazer como forma de manifestação popular e como valor imaterial que apresenta benefícios de bem-estar aos participantes dos citados países. Para a investigação desse patrimônio alimentar, foram utilizados um estudo comparativo e documentos, tais como iconografias e jornais, além de recorrer as fontes hagiográficas do santo paduano.

PALAVRAS-CHAVE: festa, Santo Antônio Luso-Brasileiro, religiosidade, comida, lazer.

ABSTRACT: The Portuguese heritage took root in the cultural formation of the Brazilian people. This work focuses on religion and highlights Saint Anthony of Lisbon's religious feast (or Saint Anthony of Padua). Such influence was brought by the Franciscans, who accompanied the pioneer navigators, and proliferated across the Portuguese domains. Due to his reputation of “matchmaker”, “miracle worker” and protector of the poor, his worship has been incorporated into the Luso-Brazilian culture and this devotion persists until nowadays. His feast day is on the 13th of June in both countries and comprises traditional festivals characterized by cultural proximities and distances concerning the food as well as the leisure and socializing spaces created in Lisbon and in the Brazilian Northeast. This communication aims

to identify, taking Saint Anthony's religious festivities as the start point, the approaches and distances between the Portuguese culture (Lisbon) and the Brazilian culture (Barbalha) as to typical local food and drinks, as well as leisure as a means of popular expression and immaterial value that brings wellness to the participants of the previously mentioned countries. In order to investigate this food heritage, a comparative study was carried out encompassing the analysis of documents such as, iconography and newspapers, as well as the Paduan saint's hagiographical sources. **KEYWORDS:** feast, Luso-Brazilian Saint Anthony, religiosity, food, leisure.

Algumas comidas estão relacionadas a determinadas festas. Apesar de muitas das tradições alimentares renovarem-se com o tempo, a bênção do pão, o mungunzá e a cachaça são elementos associados às festas de Santo Antônio em Barbalha, município do Estado do Ceará (CE), no Brasil; enquanto o “pão de Santo Antônio”, a sardinha e a sangria ainda fazem parte da festa em Lisboa, em Portugal. Esta comunicação tem o objetivo de analisar as referidas comidas e bebidas no lazer da festa de Santo Antônio, realizada no dia 13 de junho, em Lisboa (Portugal) e em Barbalha (Brasil).

Para tanto, partimos do princípio de que tais práticas alimentares criam espaços e momentos de sociabilidade pelo compartilhamento à mesa, ou seja, afloram o prazer de dividir “o de comer e o de beber” com o outro nos momentos sagrados e populares da referida festa. Por esse prisma, a comida revela o ritual e a identidade cultural, bem como os aspectos de continuidade e ruptura cultural entre os dois países.

A abordagem por nós adotada é a histórico-cultural da alimentação, com a utilização da pesquisa bibliográfica e documental, a exemplo da fonte hagiográfica¹. Adotaremos o conceito de lazer de Elias e Dunning², no contexto da teoria do processo civilizador.

No pensamento dos autores supracitados, o lazer emerge como possibilidade de externar as emoções e de produzir experiências agradáveis e prazerosas para além das obrigações rotineiras das sociedades industrializadas. Nesse enfoque, o lazer é constituído pelos seguintes elementos: trabalho privado e administração familiar, repouso, provimento das necessidades biológicas, sociabilidade e atividades miméticas ou de jogo. Restringimo-nos à sociabilidade, que “[...] significa dizer que um elemento do prazer é o sentimento agradável vivido pelo facto de se estar na companhia dos outros sem qualquer obrigação ou dever para com eles”³. Entre as muitas atividades que pertencem ao quadro, os autores citam a comida compartilhada com o outro.

¹ Quaracchi 2012.

² Elias & Duning 1992.

³ Elias & Duning 1992: 179.

Após essas explicações iniciais, explanaremos a temática pelo seguinte roteiro: inicialmente, abordaremos os passos da vida do santo português e a devoção trazida pelos frades franciscanos ao Brasil, em particular à cidade de Barbalha, localizada ao sul do estado do Ceará. Em seguida, trataremos a respeito da comida e da bebida no lazer da festa que homenageia o santo na capital portuguesa e na cidade cearense. A comida nos permite fazer um paralelo do lazer sagrado e profano, bem como entre as aproximações e os distanciamentos entre os dois países aqui em tablado.

I. DAS TRILHAS DO HOMEM-SANTO PADUANO DE LISBOA À DEVOÇÃO BARBALHENSE

Santo Antônio tem a fama de ser santo casamenteiro, ressuscitar os mortos, curar as enfermidades, encontrar objetos e pessoas perdidas, proteger os pobres e combater as heresias. Por esses e outros fatos e milagres, seu culto incorporou-se na cultura e na devoção luso-brasileira e persiste até os dias atuais.

Reconhecido por Pio XII em 1946 como o Doutor Evangélico, quando jovem, o então Fernando Martins de Bulhões e Taveira, filho de nobres, renunciou à vida mundana e ao conforto material para dedicar-se à vida evangélica regada de oração, estudos teológicos, trabalho apostólico e clausuro. Abraçando a pobreza, abrindo mão de bens materiais e entregando-se ao mundo espiritual, Santo Antônio notabilizou-se como taumaturgo, orador e defensor dos necessitados.

Santo Antônio de Lisboa, ou de Pádua, recebeu a auréola da santidade pelo Papa Gregório IX no ano de 1232, após alguns meses de seu falecimento, em 1231, tamanha era a popularidade de suas obras, sermões e milagres que compuseram o cenário do século XII na luta contra o mundo muçulmano.

Contudo, apesar de ser considerado o santo mais popular no mundo, ainda há muitas dúvidas nas fontes hagiográficas em relação à data do nascimento e de outros aspectos de sua vida, o que se reflete, por conseguinte, na dificuldade de se calcular a idade⁴ do santo na ocasião de seu óbito, no dia 13 de junho, em Arcella, próximo de Pádua, na Itália. Essa data foi escolhida para celebrar a vida do santo e sua obra. Assim, as festas religiosas têm o caráter de preservação da imagem e do exemplo do santo, ou seja, “[...] não significam apenas a comemoração de um acontecimento, mas a sua reatualização, uma forma de reviver o tempo original e promover a purificação”⁵.

⁴ Há, também, divergência da idade com que faleceu o santo. Algumas fontes, como Braga 2012, mencionam que a vida do santo terminou aos 36 anos. Já Lopes afirma que “[...] o Santo quando morreu era um homem já caduco, a entrar numa velhice acentuada pelos cansaços do muito que trabalhara”. Lopes 1992: 280.

⁵ Couto 2008: 2.

A respeito das fontes hagiográficas, Santos e Duarte⁶ explicam que elas são importantes para que os(as) santos(as) não caiam, com o tempo, no esquecimento (esse papel de memória é levado a cabo pela Igreja) e, conseqüentemente, para que os devotos continuem tendo o(a) santo(a) como exemplo a ser seguido e assistência diante dos apelos e orações. Nessa linha de raciocínio, esses momentos festivos contribuem para a edificação dos fiéis da manutenção das tradições fundamentadas na hierarquia social da Igreja e para a inclusão das camadas populares nessas festividades visando à evangelização.

Os milagres de Santo Antônio foram inicialmente divulgados em Lisboa, sendo conhecidos posteriormente em Coimbra, Pádua e mundo afora, como, por exemplo, na América Portuguesa. Assim, a inserção da devoção de Santo Antônio no Brasil ocorreu pelas vias religiosa/educacional, militar e cultural. Por muitos caminhos, a fé e a festa ao santo português e de Pádua floresceram em terras brasileiras que seguia o modelo português⁷, e de Lisboa à Barbalha do Ceará, dois países unem-se para comemorar à fé no Santo Antônio:

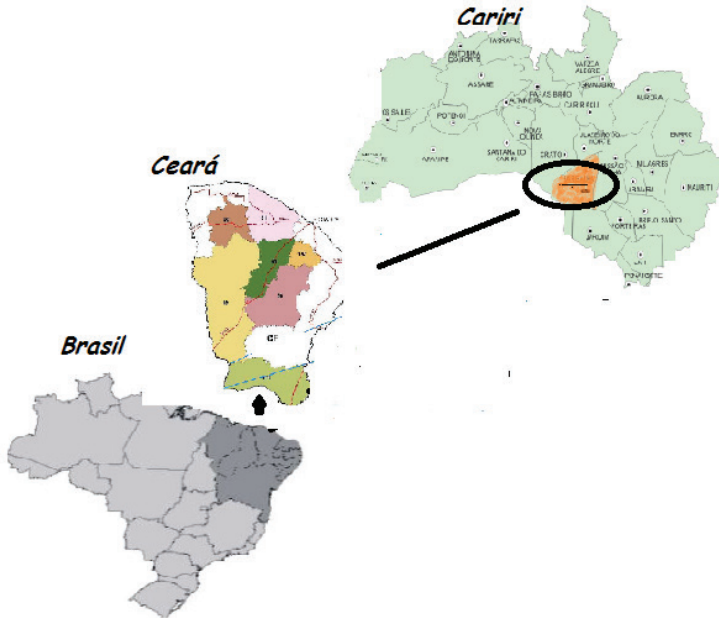


Figura 1: Localização de Barbalha
Fonte: Adaptação de BRASIL, 2010.

⁶ Santos & Duarte 2010.

⁷ Sobre o assunto consultar Jancsó e Kantor 2001.



Figura 2: Localização de Lisboa
Fonte: EUROPEAN UNION, 2017.

Semelhante ao que ocorreu em muitas regiões brasileiras, a devoção a Santo Antônio não ficou indiferente à cidade de Barbalha, no Ceará, que teve sua história e desenvolvimento econômico atrelados à religiosidade do povo principiado por volta do século XVII.

Em meados do século oitocentista, o Capitão Francisco Magalhães Barreto Sá, descendente de Mem de Sá⁸, construiu em sua propriedade uma capela destinada a Santo Antônio, em torno da qual se ergueram as casas do arraial, que, posteriormente, foi elevado a Freguesia do Santo Antônio pela Lei Provincial n.º 130, de 30 de agosto de 1838, e, anos depois, à categoria de cidade, com a denominação de Barbalha (Lei Provincial n.º 1.740, de 30 de agosto de 1876). O município desenvolveu-se sob a égide do santo lisboeta.

Barbalha cresceu e atualmente estima-se que tenha uma população de 58.347⁹ habitantes em uma área de 479,184 km². Localizada ao sul do Estado do Ceará, faz fronteira com Crato, Juazeiro do Norte, Jardim e Missão Velha, compondo a Região do Cariri.

No percurso espacial e temporal, a devoção à figura do homem santo paduano de Lisboa cria raízes para além-mar, em particular, Barbalha. Em torno dessa imagem, está a Igreja relembando e evangelizando os passos da santidade, seja pela forma sagrada, através das missas, procissões, cortejos,

⁸ Administrador português do Brasil colonial e terceiro Governador-Geral do Brasil no período de 1558-1572.

⁹ IBGE 2014.

rezas, bênçãos etc., seja pela dimensão popular, através das músicas, danças e comidas atribuídas ao santo.

Anualmente, a cidade de Barbalha transforma-se para festejar o padroeiro no dia 13 de junho, momento que representa uma respeitável data no calendário religioso e cultural caririense. A fama da tradicional festa tem repercutido no Ceará e está em estudo o seu tombamento como Patrimônio Imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Nesse palco de memória da vida do santo e da Igreja, trava-se a negociação entre as constâncias e permanências na dimensão sagrada e profana da festa de Santo Antônio, na qual a comida tem um importante papel no lazer e nos laços de continuidade e ruptura cultural entre os dois países aqui tratados, como veremos a seguir.

2. COMIDAS E BEBIDAS SAGRADAS E PROFANAS NA FESTA DE SANTO ANTÔNIO: APROXIMAÇÕES E DISTANCIAMENTOS DO LAZER LUSO-BRASILEIRO

A comida particulariza o lugar, a ocasião, a condição financeira, a época do ano e o calendário litúrgico. Nessa direção, enfocaremos a festa de Santo Antônio, tanto no momento sagrado quanto no popular, realizada no mês de junho em Lisboa e em Barbalha, e as comidas e as bebidas associadas ao mencionado momento festivo.

Na condição de elemento básico e complexo da transformação da natureza em cultura, a comida extrapola o plano biológico e revela relacionamentos, sentimentos, ritos e procedimentos do homem com ele próprio, mas também com o outro, o divino e a natureza. Heck confirma-nos isso ao dizer que “[...] a comida deve ser tratada como um código, e as mensagens que codifica são encontradas na expressão das relações sociais”¹⁰.

Partindo da comida como um indicador social a ser desvendado, podemos nos aproximar dos identificadores alimentares da festa de Santo Antônio em Barbalha e Lisboa na condição de espaço de sociabilidade, no sentido empregado por Elias e Dunning, como elemento do lazer em que os comensais partilham a comida e as relações sociais, pois, como afirma Moreira, a “[...] sociabilidade faz parte da comida compartilhada”¹¹ e não há celebração sem banquete. Por mais simples que seja, a comida comunga, íntegra, aproxima e “[...] apresenta-se como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”¹².

¹⁰ Heck 2004: 139.

¹¹ Moreira 2010: 23.

¹² Montanari 2008: 16.

A festa de Santo Antônio, em ambos os países, é dividida em duas faces: a sagrada e a profana. De um lado, a reverência nas missas, cânticos, procissões, cortejos, novenas, orações, comidas e bebidas abençoadas; do outro lado, o prazer da carne está nas ruas próximas, com quermesses, espetáculos, ornamentações, danças, músicas típicas, jogos, brincadeiras com o santo, comidas e bebidas tradicionais. As faces complementam-se e representam a ligação e/ou re ligação com o mundo espiritual e a entidade católica, como também apreende os laços entre religião, comida e lazer. Nas palavras de Del Priore, “É como se dentro de cada festa religiosa existisse uma profana e vice-versa”¹³.

É importante salientar que, apesar de cada festa ser um acontecimento exclusivo, há uma dinâmica própria da cultura que não é fixa e nem rígida, mas, por ser um processo longo, a festa passa por transformações, ora incluindo, ora excluindo componentes da tradição, os quais descreveremos nas próximas linhas.

Iniciaremos pela proteção do santo às cidades mencionadas. Santo Antônio é padroeiro de Barbalha desde o berço da criação da cidade. Já em Lisboa, o santo foi decretado padroeiro da cidade no ano de 1934, dividindo o referido título com São Vicente. Todavia, ressaltamos que, para além de Lisboa e de Barbalha, a proteção do patrono estende-se a outras cidades, como: Caieiras (São Paulo), Campo Grande (Mato Grosso), Duque de Caxias (Rio de Janeiro), Governador Valadares (Minas Gerais), Nova Iguaçu (Rio de Janeiro), Patos (Minas Gerais), Três Lagoas (Mato Grosso) etc.

As festas sagradas seguem as disposições da Igreja Católica na história desses países. Assim, tanto em Lisboa quanto em Barbalha, ocorrem missas de abertura e de encerramento, procissões, orações, novenas, cânticos, cortejos do santo e cultos à imagem. Em Lisboa, a liturgia começa com a realização da trezena realizada de 1.º a 12 de junho. No dia 13, devotos chegam cedo à Igreja e acendem velas no pátio. Ao meio-dia, realiza-se a missa solene de abertura no Santuário-Casa de Santo Antônio à Sé. Para isso, enfeita-se o altar-mor com flores e com a imagem do santo em um painel de ambão¹⁴.

No horário da procissão, às 17 horas, inicia-se o cortejo processional, quando a estátua do santo é conduzida no andor, percorrendo as ruas em redor da Sé. A procissão é preparada pelas irmãs franciscanas e pelos bombeiros, que acompanham a segurança da procissão. À frente do cortejo, estão os acólitos. Logo atrás da imagem do santo, seguem a banda e as pessoas acompanhando os cânticos liderados pelo coro litúrgico. Por onde a imagem passa, as pessoas aplaudem e jogam flores. Após o percurso pelas ruas de Alfama, a procissão é

¹³ Del Priore 2000: 19.

¹⁴ Suporte de madeira com o painel ou quadro de Santo Antônio no altar e destinado à leitura da epístola ou ao canto do evangelho.

finalizada na Sé de Lisboa, momento da mensagem e hino de Ação de Graça. Em seguida, a imagem de Santo Antônio é transportada ao interior da Igreja e, à noite, às 8 horas, é realizada a missa de encerramento.

Em Barbalha, a festa também é precedida pela trezena e, durante cada noite, há um coordenador da celebração, denominado de noitário, que é responsável por transportar o andor do santo. Na missa solene de abertura, os devotos comparecem para homenagear e renovar sua fé, e entre eles estão os emissários dos grupos folclóricos da região. No momento da oferenda, os produtos regionais e a bandeira de Santo Antônio são abençoados. No dia 13, ocorre a procissão, quando o andor sai da Matriz e percorre as principais ruas da cidade. O público acompanha a procissão com cânticos, orações, velas e culto à imagem do santo. No final, há a missa solene de encerramento.

No contexto da festa sagrada, estão a comida e a bebida abençoadas, ou seja, o pão e o vinho, que fazem parte dos Sacramentos da Eucaristia. Para além dessa ocasião, tanto em Lisboa quanto em Barbalha, no dia 13, há a prática da bênção e a distribuição dos pães de Santo Antônio aos carentes, apesar de algumas famílias manterem a tradição de preservá-los em depósitos de abastecimentos na garantia de que nunca lhes falte comida em seus lares, isto é, a comida tem o poder de “[...] representa[r] coisas diferentes em momentos diferentes para pessoas diferentes”¹⁵.

Tal prática faz parte do exemplo vivo de humildade e de caridade da vida do santo; no entanto, não há uma única versão para o surgimento da bênção e da distribuição dos pães. A esse respeito, Braga¹⁶ conta que a prática surgiu na França devido à dificuldade que havia para se encontrar uma comerciante de pão. Com a intercessão do santo, a padeira conseguiu abrir seu estabelecimento e doou os pães aos carentes no dia 13 de junho, em nome do taumaturgo. Já a irmã franciscana da Ordem Franciscana Secular Santo Antônio de Lisboa¹⁷ (2012) conta:

[...] Frei António vivia, já famoso pelas suas pregações e caridade, no humilde conventinho de Santa Maria Mater Domini, em Pádua. Um dia, como já era costume naquela época, penosa pela pobreza, veio bater à porta do convento um pobrezinho pedindo algo para comer. Quem o atendeu foi Frei António, que, indo à despensa, pegou no pão – alimento tão precioso naquela época, sem dúvida mais do que hoje – preparado pelo frade cozinheiro e padeiro com tanto carinho. Não foi o único pobre atendido, nem o único pão dispensado por Frei António. Facto foi que a caixa do pão, pouco antes da refeição dos frades, ficou vazia e qual não foi o desapontamento e quase impaciência do frade

¹⁵ Pollan 2014: 28.

¹⁶ Braga 2011.

¹⁷ Monteiro 2012.

cozinheiro quando, pouco tempo antes da refeição, se encontrou diante do facto consumado da falta de pão para a refeição dos co-irmãos que já se estavam dirigindo à capela para a oração. Encontrando-se com Frei Antônio, o frade cozinheiro manifestou-lhe a situação crítica em que se encontravam ele e seus confrades, quase na hora da refeição. Diz-se que Santo Antônio, sorrindo, lhe bateu nas costas dizendo: “Não se preocupe, irmão! Deus há-de providenciar!” De facto, ao voltarem os frades da oração para o refeitório, a caixa estava cheia de pães, causando surpresa ao frade cozinheiro!

Apesar de várias versões para a explicação do uso do pão, salientamos que se trata de um alimento que teve, no decorrer da história da humanidade¹⁸, muitos significados simbólicos, sejam religiosos ou imaginários, em que o compartilhamento do pão “[...] reforçava os laços entre os convivas, permitindo o estabelecimento e a manutenção das relações sociais”¹⁹. E mais: “[...] significa a própria amizade, e também confiança, prazer e gratidão pela partilha”²⁰.

Segundo a Igreja Católica, o pão e o vinho são o corpo e o sangue de Cristo, propiciando a aliança com os outros e com Deus, ou seja, é a transformação. Tal gesto tornou-se ritual nas missas e representa a carne (o pão) e o sangue (vinho) de Jesus Cristo, como memória da doação de sua vida. Eis o mistério da fé: a transformação da carne e do sangue em pão e vinho, como também a modificação da comida e da bebida, alimentos que, segundo Rodrigues, são os únicos:

[...] que a Igreja Católica Apostólica Romana olhou e considerou como dignos de, quando da celebração da Eucaristia, se transubstanciar em no corpo e no sangue de Jesus Cristo, o Redentor. Pois só eles – ao prover matéria e espírito, corpo e alma – alimentariam a “pessoa humana” na sua totalidade. Tal desdobramento, bem vincado no seio da Cristandade, acusava o toque mediterrâneo das suas origens e, ao mesmo tempo, o processo de evangelização de um preexistente legado, sobretudo, greco-romano²¹.

Nesse sentido, o pão e o vinho são considerados os alimentos da alma e do corpo no ritual religioso. Na sequência, apresentamos ilustrações da bênção e distribuição dos pães em Barbalha e Lisboa:

¹⁸ Para maiores informações, ver: Flandrin & Montanari 2001 e Santos 2007.

¹⁹ Santos 2007: 12.

²⁰ Moreira 2010: 25.

²¹ Rodrigues 2007: 73.



Figura 3: Bênção e distribuição dos Pães de Santo Antônio em Barbalha
Fonte: Diário do Cariri, 2012.



Figura 4: Bênção e distribuição dos Pães de Santo Antônio em Lisboa
Fonte: Blogspot Frater Santo Antônio de Lisboa, 2012.

As imagens retratam momentos da festa nas mencionadas cidades. Assim, a primeira, em Barbalha, ocorre a celebração da data pelo padroeiro na Igreja da Matriz. A ilustração revela o momento da missa em que a acólita (no centro) e os coroinhas (auxiliares litúrgicos) seguram os pães nas cestas para que os alimentos sejam abençoados pelo pároco, e, em seguida, sejam distribuídos aos carentes. Tal gesto representa a partilha e a multiplicação das graças através da simbologia do pão traduzida nas seguintes palavras: “Enquanto comiam, tomou Jesus o pão e, depois de pronunciar a bênção, partiu-o e deu-o aos seus discípulos, dizendo: – Tomai, comei isto é o meu corpo” (BÍBLIA, Mateus, XXVI, 26-29). Tal gesto tornou-se ritual nas missas e representa a carne (o pão) como memória da doação da vida de Cristo. A Figura 4 ilustra a bênção do “pão dos pobres” na Igreja de Santo de Lisboa para que sejam distribuídos posteriormente.

Salientamos que, antes mesmo de o pão ter entrado na história do cristianismo, o seu uso já era comum na Antiga Mesopotâmia, na época de Ur III. Nesse contexto, Santos explica o emprego da palavra “pão”:

O termo que se traduz por “pão” (*akalu* em acádio e *NINDA* em sumério), base da alimentação mesopotâmica, consumido quotidianamente, servia frequentemente para designar “alimentação”, o verbo *akâlu*, significava “comer”. Outras palavras podem também ser empregadas nesse sentido, como *bultu*, que se pode traduzir por “subsistência”, construído sobre o verbo *balâtu*, “viver”, ou ainda *patnu*, “o que é comido”, do verbo *patânu*, “jantar”, comer uma refeição²².

²² Santos 2007: 9.

No entanto, não esquecemos a nobreza do trigo, que confecciona o pão e que conquistou a humanidade desde o “sexto milênio antes de Cristo”²³, possibilitando a expansão da agricultura e a colheita para a produção do pão e da cerveja, ambos elementos constituintes dos rituais sagrados²⁴.

Na comensalidade dessa festividade está a bênção com a distribuição dos pães e do vinho, os quais provocam o chamamento para se compartilhar os relacionamentos na promoção da caridade, solidariedade e sociabilidade, pois comer e beber com o outro é criar laços sociais. Por esse ângulo, a comida e a bebida sagrada revelam a institucionalização do ritual religioso, em que o lazer promovido pela comida da festa institui a sociabilidade entre os participantes.

Os laços de afinidade entre as duas cidades aqui abordadas estendem-se às festas populares, bem como à convergência do calendário junino, que, em ambos os países, embalam debates sobre a folclorização e a invenção das tradições. Vejamos, em linhas gerais, a descrição das festas em Barbalha e na capital portuguesa.

De antemão, cabe mencionar que as duas cidades são enfeitadas para promover a festa. Em Barbalha, arranjos com bandeirinhas e flores de papel coloridos embelezam a cidade, como também as imagens e as estátuas do santo antoniano multiplicam-se nas principais vias. Em Lisboa, as ruas são enfeitadas com grinaldas e globos coloridos, juntamente aos cravos de papel.

A fama do santo casamenteiro propicia práticas que aproximam os dois países. Em Barbalha, próximo à Igreja da Matriz, é realizada a “Noite das Solteironas”, ambiente propício para encomendar um noivo ao santo e beber o chá das lascas do Pau da Bandeira de Santo Antônio, pois, segundo reza a tradição, “desencalha” mulheres (além de homens). Tais simpatias são reforçadas no dia 12, o dia dos namorados no Brasil. O ambiente é alegre, cheio de brincadeiras e simpatias, com a participação de pessoas de todas as gerações.

Na capital portuguesa, manjericos enfeitados por um cravo de papel com uma quadra de amor são oferecidos às namoradas e ao santo, como, por exemplo, “Santo António, Santo António/ Que bonito que tu és/ Vou buscar um manjerico/ Para o colocar aos teus pés”. Outra prática dedicada ao santo casamenteiro são os “Casamentos de Santo Antônio”, realizados desde a década de 1950, com a celebração do matrimônio de vários casais no dia consagrado ao santo.

Em Barbalha, a festa remonta a datas longínquas, como já apresentamos anteriormente, e tem passado por mudanças como a ocorrida no ano de 1928,

²³ Fernández-Armesto 2004: 151.

²⁴ Fernández-Armesto 2004.

quando foi incorporado o cortejo do mastro da bandeira de Santo Antônio²⁵. Eis a descrição de tal momento na voz de Luiz Gonzaga e nos versos de Alcymar Monteiro e João Paulo, na música “Festa de Santo Antônio”:

A festa de Santo Antônio/ Em Barbalha é de primeira/ A cidade toda corre/ Prá ver o pau da bandeira/ Olha quanta alegria, que beleza/ A multidão faz fileira, hoje é dia/ Vamos buscar o pau da bandeira/ Todo mundo vai a pé/ A cachaça na carroça/ Só num bebe quem num quer/ Só se ouve o comentário/ Lá na igreja do Rosário/ Que a moça pra ser feliz/ Reza-se lá na matriz/ Meu Santo Antônio casamenteiro/ Meu padroeiro, esperei o ano inteiro²⁶.

No decorrer dos anos, outras modificações ocorreram, como, por exemplo, em 1973, quando foi adicionado o desfile dos grupos tradicionais, que, aos poucos, teve a participação de associações culturais e artísticas formadas pelas quadrilhas, repentistas²⁷, vaqueiros, danças de capoeira, como o maculelê e o pau de fitas, lapinhas²⁸, reisados²⁹, benditos³⁰, penitentes³¹ e zabumbeiros³².

Em 1992, devido ao grande número de turistas e de participantes da região, foi implantado um espaço de diversão para a realização de grandes espetáculos no Parque de Eventos Tasso Jereissati. O artesanato local, as bebidas e as comidas tradicionais, cuja predominância é do milho e seus derivados, como o mungunzá, passaram a ser destacados no âmbito da cultura popular e a compor a festa. É nesse sentido que Souza explica o processo

²⁵ Trata-se do cortejo do pau em que a bandeira de Santo Antônio ficará hasteada todo o ano em frente à Igreja da Matriz. A festa inicia-se com o transporte de um mastro que é extraído de uma árvore distante 6 km: sai do Sítio São Joaquim e vai até o centro da cidade. Devido ao peso do mastro, o transporte é feito por homens que o carregam nos ombros, os quais são motivados pela cachaça do vigário.

²⁶ Gonzaga 1987.

²⁷ São cantadores de viola que rimam os versos e desafiam seus parceiros para improvisarem seus cantos.

²⁸ Presépio que se edifica na época do Natal.

²⁹ Festa popular que se realiza na véspera do Dia de Reis.

³⁰ Oração entoada de tradição oral.

³¹ “Os penitentes são remanescentes de uma das maiores secas ocorridas no ano de 1868, em que epidemias se alastraram pelo interior cearense, entre elas, a cólera. Através das penitências com autoflagelação, algumas pessoas conseguiriam se isentar das moléstias que mataram milhares de nordestinos. A prática se espalhou na busca da remissão dos pecados e até hoje os grupos de Penitentes do Nordeste, formados por homens e mulheres, entoam cânticos rezando pelas almas dos mortos, fazendo orações, além de, durante o ato de penitência, se martirizarem com chicotes a fim de reduzir os pecados”. Revista Mostra Cariri 2012, n. 3.

³² Souza explica que: “Banda Cabaçal, Zabumba, Banda de Couro ou Banda de Pífano é um conjunto instrumental de percussão e sopor constituído por um zabumba, bombo ou tambor de couro, uma caixa, também de couro e dois pifes de taboca, soprados vertical ou horizontalmente. [...] Sua origem remonta ao período colonial e resulta da influência das culturas do colonizador, indígena e africana”. Souza 2003: 7.

de folclorização da festa, por consistir “[...] na transformação da festa num evento cultural e folclórico com a finalidade de desenvolver as potencialidades turísticas do município”³³.

Na capital portuguesa, o mês junino é dedicado às festas da cidade, e isso inclui as homenagens a Santo Antônio no dia 13 de junho, com o desfile das marchas populares na Avenida da Liberdade, palco de grandes acontecimentos políticos, artísticos e culturais em Lisboa.

As marchas populares são formadas por associações recreativas e culturais de diferentes bairros da cidade, as quais apresentam nos cortejos um enredo tradicional estampado nas músicas, nas danças coreografadas e nas roupas estilizadas. Sua origem é associada ao Estado Novo (1933-1974), mais precisamente em 1932, quando Antônio de Oliveira Salazar ocupava a chefia do governo. A respeito dessa “invenção”, Gonçalves menciona:

A problematização subjacente coloca em xeque o seu caráter “tradicional” que as caracteriza como “produções genuinamente populares”. Em um nível, a tradição teria sido forjada a uma realidade patrimonial da cultura popular de Lisboa vinculada à propaganda do regime salazarista, reservando-lhe uma conotação mais conservadora e submetida às “normas” do poder público. Em outro nível, teria sido uma invenção que recuperou antigos folguedos populares dos santos de junho, os combinando com influências das cegadas carnavalescas, dos arraiais, da animação dos mercados públicos, das *marches aux flambeaux* e do teatro de revista [...]. Por fim, a tradição teria sido inventada por um indivíduo, o Leitão de Barros, e não pela espontaneidade de fundo coletivo. Os modos mais familiares de organização, aliados ao fato das marchas não terem sido plenamente integradas a uma indústria cultural, fizeram com que fossem incluídas muitas vezes no domínio do “folclore” ou da “tradição”. Tal conotação, atualizada, ano a ano pela performance dos casais marchantes “tipicamente” trajados, permite uma nova aproximação ao complexo campo da cultura popular³⁴.

Para além da invenção do folclore³⁵ e das tradições, não se pode negar as aproximações entre as festas lusitanas e as brasileiras, em que as rupturas ocorrem devido às experiências diárias de cada local.

Nas festas populares de ambos os países, a comida e a bebida propiciam o encontro com o outro e com a cultura. Em uma e outra festa, a comida e a bebida são componentes de identidade/diferença própria de cada local/país/território em seus momentos de lazer e de socialização, por comporem as preferências e oportunidades. Realçamos aqui, entre outras presenças

³³ Souza 2003: 3.

³⁴ Gonçalves 2013: 30-31.

³⁵ Sobre o folclore brasileiro, consultar, Cascudo s/d.

alimentares, o mungunzá e a cachaça em Barbalha e a sardinha e a sangria em Lisboa.

Sobre o milho, salientamos que é um cereal apreciado em muitos países, entre eles o Brasil. De origem mexicana, a palavra significa “sustento da vida”³⁶. Para Fernández-Armesto, o milho é “[...] um vencedor, mais ‘ecologicamente tolerante’ que qualquer outro dos grandes cereais que se espalharam pelo mundo”³⁷. Destacamos que, depois da mandioca, o milho, ao lado do feijão, está presente na raiz alimentar brasileira.

Na base alimentar do Brasil e, em particular, do nordeste cearense, o cereal tem presença garantida. Contudo, durante as festas juninas, o milho e seus derivados ganham um sentido especial pelo aspecto cultural, simbólico (representação da boa colheita e, conseqüentemente, fartura à mesa), econômico e pela variedade de receitas com esse importante ingrediente, a exemplo do mungunzá, que predomina na festa de Santo Antônio, o qual é conhecido por seu forte valor nutritivo advindo da união com o feijão.

A receita de um mungunzá é fácil e barata, se considerarmos que caldeirões são feitos para uma grande quantidade de pessoas. Eis a receita: cozinhar o milho e acrescentar o toucinho, mocotó, orelha de porco, feijão e verduras. Há uma grande semelhança desse prato com a cachupa, prato típico de Cabo Verde³⁸; daí que se especule que o mungunzá tenha se originado no Brasil em decorrência do povo africano que se estabeleceu em terras brasileiras.

Entre tantas bebidas consumidas na festa, a cachaça é o destaque. Sua presença permeia toda a cerimônia festiva, mas o momento central está em sua apresentação na carroça do vigário e dos transportadores do pau da bandeira. Sobre o carregamento do mastro, Ribeiro, Cunha e Aragão explicam:

Uma técnica de carregamento do pau foi desenvolvida pelos próprios carregadores, de forma que todos juntos erguem o pau até a altura dos ombros, enquanto alguns seguram a ponta com cordas e cabos de aço, freando a velocidade da caminhada por conta do peso. Andam ao passo de cerca cinco metros até a queda do pau no chão sobre pneus colocados por outros fiéis. Os carregadores dizem que todos sentem a hora de derrubar o pau, essa sintonia se dá pela fé e a confiança entre eles. E assim fazem o percurso de 6 km até a exaustão de seus corpos, mas a purificação da alma pela promessa paga³⁹.

³⁶ Embrapa 2008.

³⁷ Fernández-Armesto 2004: 150.

³⁸ Gondim Neto 2012.

³⁹ Ribeiro, Cunha & Aragão 2009: 5.

Eis uma ilustração do Cortejo do Pau da Bandeira de Santo Antônio:



Figura 5: Carregadores e o Cortejo da Bandeira de Santo Antônio em Barbalha
Fonte: Diário do Nordeste, 2015.

A figura retrata uma parte do trajeto dos transportadores do pau da bandeira, também chamados de “carregadores do mastro”, o qual varia a sua constituição a cada ano, mas geralmente se trata de um tronco de uma árvore oleosa com 22-26 metros, de aproximadamente duas toneladas e 95 centímetros de diâmetro, sendo conduzido por 50 portadores oficiais e mais 200 voluntários que se revezam.

A cachaça está associada ao poderio econômico que teve o nordeste brasileiro com o apogeu do açúcar e seus derivados na região. E Barbalha teve a época áurea dos engenhos de cana de açúcar, com a produção da bebida nos alambiques locais. Para além do uso à mesa, a cachaça era utilizada também com fins medicinais, como, por exemplo, em casos de gripes, picadas de cobras e ferrões de abelhas. Hoje, dos “engenhos agonizam no Cariri”⁴⁰, poucos sobrevivem com a produção da cachaça e da rapadura.

⁴⁰ Diário do Nordeste 2008.

Na cidade lisboeta, reina a sardinha, que, apesar dos últimos anos, tem diminuído com a pesca na costa portuguesa: “O povo português consome 13 sardinhas por segundo em junho”⁴¹. Desse período, a sardinha grelhada é muito apreciada nas festas dos santos populares e mantém fortes laços com a identidade cultural do país.

No passado, diante dos rígidos preceitos religiosos de jejuns, abstinência e escassez, era à sardinha que a camada popular recorria para compensar o consumo proteico. Por esse motivo, tal pescado passou, então, a ser considerado o “alimento dos pobres”⁴². Associado a essa camada social, esse peixe foi considerado menos nobre do que a lampreia, o linguado e o salmão. Contudo, encontramos registro do peixe no primeiro livro de cozinha publicado em Portugal, em 1693, intitulado *Arte de cozinha*⁴³, como também na culinária tradicional portuguesa⁴⁴, além da participação na história econômica e industrial portuguesa no desenvolvimento da conserva da sardinha.

Já a bebida consumida nas festas de Lisboa é preferencialmente o vinho, que está presente na história da humanidade e da medicina. Em Portugal, a bebida é fermentada a partir das uvas frescas provindas de muitas regiões. Quente, gelado, tinto, verde, rosé ou branco, o vinho está presente na convivialidade e na tradição portuguesa, proporcionando prazer e a sociabilidade na festa junina, apesar de que, nas últimas décadas, a sangria tem dividido opiniões e gostos. Tal bebida, provavelmente de origem espanhola, tem o nome associado ao derramamento de sangue nas touradas ou da antiga prática médica; contudo, frisamos que, na base dessa bebida, está o vinho enfraquecido com água, além da adição de frutas, sucos, especiarias (canela) e gelo.

Ao lado das comidas e bebidas conhecidas como tradicionais, há outras que dividem os espaços da festa e proporcionam o mesmo prazer para aqueles que procuram interagir e compartilhar a satisfação da sociabilidade em dias festivos.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este inacabado trabalho revela o enlaçamento da religião com as raízes alimentares. Seja nos momentos sagrados ou nos profanos, a comida e a bebida da festa de Santo Antônio guardam aproximações e distanciamentos do lazer e da sociabilidade, bem como da identidade luso-brasileira.

Assim, nas homenagens ao padroeiro de Barbalha e de Lisboa realizadas no mês junino, as festas tradicionais revelam as aproximações, tais como a

⁴¹ Garcia 2015: 1.

⁴² Braga 2010.

⁴³ Rodrigues 2001.

⁴⁴ Modesto 2012.

proteção do santo, a liturgia, a ornamentação, a comida, a bebida e o bem-estar, e os distanciamentos, tais como as particularidades culturais e as condições climáticas, geográficas e econômicas de cada país.

Destacamos ainda a visibilidade da manifestação popular na criação do patrimônio imaterial, que, através da comida e da bebida desse festejo, acopla a formação alimentar na identidade cultural do local, a exemplo das sardinhas e da sangria em Lisboa e do milho (mungunzá) e da cachaça em Barbalha, no Ceará.

REFERÊNCIAS

Estudos

- Araújo, L. S. (2011), *Cultura e lazer na festa de Santo Antônio de Barbalha-CE*, Monografia, Curso de Educação Física, Cariri, URCA.
- Braga, I. M. R. M. D. (2010), *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*, Senac, São Paulo.
- Braga, S. I. G. (2010), “Santo Antônio de Lisboa (Portugal) e de Borba (Amazonas): entre o rito e o teatro em espaços públicos”, in *Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais*, 11, UFBA, Salvador, 1-12.
- Cascudo, L. C. (S/D). *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Ediouro Publicações S. A., Rio de Janeiro.
- De Varazze, J. (2003), *Legenda áurea: vidas de santos*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Del Priore, M. (2000), *Festas e utopias no Brasil Colonial*, Brasiliense, São Paulo.
- Elias, N., Dunning, E. (1992), *A busca da excitação*, Difel, Lisboa.
- Fernández-Armesto, F. (2004), *Comida: uma história*, Record, Rio de Janeiro.
- Figueiredo Filho, J. (2010), *Engenhos de rapadura do Cariri: documentário da vida rural*, Secult Fortaleza, URCA, Cariri.
- Flandrin, J.-L., Montanari, M. (2001), *História da alimentação: dos primórdios à Idade Média*. Terramar, Lisboa.
- Franciscanos de Quaracchi (2012), *Livro dos Milagres ou “Florinhas de Santo Antônio de Pádua*, Introdução e traduzido por Frei Fernando Félix Lopes, Disponível em: <<http://fratersantoantoniodelisboa.blogspot.com.br/2012/02/o-pao-dos-pobres-de-santo-antonio.html>>, Acesso em: 20 ago. 2015.
- Gonçalves, R. S. (2013), “O cortejo festivo e sensibilidades urbanas: as marchas populares em Lisboa”, *Revista Teoria e Cultura* 8.1: 29-38.
- Gondim Neto, L. (2012), *Alunos de Guiné Bissau, São Tomé e Príncipe e Cabo Verde na Universidade Federal do Ceará-UFC: relações culturais, alimentares e curriculares*, Dissertação de Mestrado em Educação Brasileira, UFC, Fortaleza.
- Heck, M. C. (2004), “Comer como atividade de lazer”, *Estudos Históricos* 33: 136-146.

- Jancsó, I., Kantor Í. (orgs.) (2001), *Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa*, Imprensa Oficial, Hucitec, Edusp, Papesp, São Paulo.
- Lopes, F. F. (1992, 6.^a ed.), *Santo Antônio de Lisboa: Doutor Evangélico*, Franciscana, Braga.
- Modesto, M. L. (2012), *Cozinha tradicional portuguesa*, Babel, Lisboa.
- Montanari, M. (2008), *Comida como cultura*, Senac, São Paulo.
- Monteiro, F. G. (2012), “O pão dos pobres de Santo Antônio”, in Irmã Franciscana da OFS Santo Antônio de Lisboa à Sé, *Santo Antônio de Lisboa*, Disponível em: <fratersantoantoniodelisboa.blogspot.com.br/2012/02/o-pao-dos-pobres-de-santo-antonio.html>, Acesso em: 24 out. 2015.
- Moreira, S. A. (2010), “Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos”, *Ciência e Cultura*, 62.4: 23-26.
- Mott, L. (1997), “Cotidiano e vivência religiosa: entre a capela e o Calundu”, in F. Novais et al. *A história da vida privada no Brasil*, Companhia das Letras, São Paulo, 155-220.
- Oliveira, A. J. M. (2011), “Corpo e santidade na América Portuguesa,” in M. Del Priore, M. Amantino (org.), *História do corpo no Brasil*, Unesp, São Paulo, 45-68.
- Peres, E. (2010), *Festa brasileira: folias, romarias e congadas*, Senac, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo.
- Pollan, M. (2014), *Cozinhar: uma história natural da transformação*, Intrínseca, Rio de Janeiro.
- Ribeiro, I. L. L., Cunha, N. C., Aragão, R. A. (2009), “Pau da Bandeira”, in *IX ENPPG, IX ENICIT e III SIMPIT*, Fortaleza, Ceará.
- Rodrigues, C. D. (2007), “Do pão e do vinho: esboço de dois viveres no Portugal da Baixa Idade Média”, in *Turres Veteras IX, História da alimentação*, Colibri, Lisboa, 73-84.
- Rodrigues, D. (2001), *Arte de cozinha*, Colares, Sintra.
- Santos, A. R. (2007), “Os alimentos e a mesa na Antiga Mesopotâmia: história da alimentação”, in *Turres Veteras IX, História da alimentação*, Colibri, Lisboa, 9-17.
- Santos, M. P., Duarte, T. M. (2010), “A escrita hagiográfica medieval e a formação da memória dos santos e santas católicos”, in *Fazendo Gênero: Diásporas, diversidades, deslocamentos*, 9. Santa Catarina, 1-9.
- Silva, C. A. T. (2012), “Santo Antônio de Lisboa: a construção da santidade e suas fontes hagiográficas”, in *Encontro Regional de História – ANPUH-Rio*, UERJ, São Gonçalo, 1-9.
- Souza, O. T. (2003), “A Festa do Pau da Bandeira de Santo Antônio de Barbalha (CE): uma experiência religiosa popular,” in *Simpósio Nacional de História*, Anpuh, João Pessoa.
- Vieira, P. A. (2012), *Essencial Padre Antônio Vieira*, Companhia das Letras, São Paulo.

Fontes

- Bíblia (1966). “Mateus XXVI, 26-29”, in *Bíblia sagrada*: contendo o antigo e o novo testamento, Tradução de João Ferreira de Almeida, Sociedade Bíblica do Brasil, Rio de Janeiro.
- Blogcariri (2014), *Ornamentação em Barbalha*, Cariri, Disponível em: <<http://www.blogcariri.com.br/2014/05/barbalha-ce-festa-do-pau-da-bandeira.html>>, Acesso em: 26 mai. 2015.
- Blogspot Frater (2012), *Santo Antônio de Lisboa*, Lisboa, Disponível em: <<http://frater-santoantoniodelisboa/2012/02/o-pao-dos-pobres-de-santo-antonio.html>>, Acesso em: 26 mai. 2015.
- Blogspot Lumear (2013), *Festas populares em Lisboa*, Lisboa, Disponível em: <http://lumear.blogspot.com.br/2013_06_09_archive.html>, Acesso em: 26 mai. 2015.
- Campos, N. (2012), *O pão dos pobres de Santo Antônio*, Igreja de Santo Antônio de Lisboa à Sé, Disponível em: <<http://www.vagalume.com.br/luiz-gonzaga/festa-de-santo-antonio.html#ixzz3hgo9YGG7>>, Acesso em: 26 mai. 2015.
- Diário do Cariri* (2012), “Barbalha-CE: Hoje é dia de Santo Antônio – distribuição de pães representa partilha”, Disponível em: <<http://www.diariodocariri.com/noticias/barbalha/30399/barbalha-ce-hoje-e-dia-de-santo-antonio-distribuicao-de-paes-representa-partilha.html>>, Acesso em: 31 ago. 2015.
- Diário do Cariri* (2012), “Bênção e distribuição dos Pães de Santo Antônio em Barbalha”, Disponível em: <<http://www.diariodocariri.com/noticias/barbalha/30399/barbalha-ce-hoje-e-dia-de-santo-antonio-distribuicao-de-paes-representa-partilha.html>>, Acesso em: 26 mai. 2015.
- Diário do Nordeste* (2008), “Engenhos agonizam no Cariri”, Disponível em: <<http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/engenhos-agonizam-no-cariri-1.290417>>, Acesso em: 20 set. 2015.
- Diário do Nordeste* (2012), “Tombamento da Festa de Santo Antônio tem relatório concluído”, Disponível em: <<http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/tombamento-da-festa-de-santo-antonio-tem-relatorio-concluido-1.110221>>, Acesso em: 18 ago. 2015.
- Diário do Nordeste* (2015), “Ministério Público propõe mudanças no Cortejo do Pau da Bandeira de Santo Antônio”, Disponível em: <<http://blogs.diariodonordeste.com.br/robertomoreira/ministerio-publico-propoe-mudancas-no-cortejo-do-pau-da-bandeira-de-santo-antonio>>, Acesso em: 18 ago. 2015.
- Emprapa (2008), “Milho e Sorgo”, *Jornal Eletrônico da Embrapa Milho e Sorgo*, Sete Lagoas, 2.7.
- Garcia, R. (2015), “Portugal consome 13 sardinhas por segundo em Junho”, *Público Comunicação Social*, publicado em 31 maio 2015, Disponível em: <<http://www>>

publico.pt/sociedade/noticia/portugal-consome-13-sardinhas-por-segundo-em-junho-1697285>, Acesso em: 26 mai. 2015.

Gonzaga, L. (1987), *Festa de Santo Antônio*, Composição de Alcymar Monteiro e João Paulo, Disponível em: <<http://www.vagalume.com.br/luiz-gonzaga/festa-de-santo-antonio.html>>, Acesso em: 26 mai. 2015.

IBGE (2014), “Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais, Nota 1: Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2014”, *Diário Oficial da União*, Brasília.

Província Franciscana da Imaculada Conceição do Brasil (2015), Disponível em: <<http://www.franciscanos.org.br>>, Acesso em: 26 mai. 2015.

**QUANDO O DOCE É CORPO.
ANTROPOMORFISMO E ANTROPONÍMIA NA
DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA**

**(When the sweet is body. Anthropomorphism and
Antropony in traditional Portuguese confectionery)**

PAULA BARATA DIAS

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
(pabadias@hotmail.com)

RESUMO: A doçaria tradicional portuguesa chegou até nós enquanto património gastronómico distinto, através de um percurso histórico na época moderna e contemporânea que a singularizou nos seus traços. O acesso mais fácil ao açúcar, as celebrações e festividades populares religiosas que proporcionavam a fartura ou a diversidade alimentar e o ambiente monástico em que a doçaria conventual era trabalhada convergiram para o desenvolvimento de produtos alimentares diversos, destinados ao prazer gustativo. Nesta participação, pretendemos explorar os códigos verbais e morfológicos presentes na doçaria tradicional, conventual e popular, enquanto expressão significativa de uma linguagem espiritual e de uma religiosidade inerentes. **PALAVRAS-CHAVE:** açúcar, antropomorfia, antroponímia, doçaria popular, doçaria conventual, espiritualidade, religião.

ABSTRACT: The traditional Portuguese sweets came to us as a distinctive gastronomic heritage through a historical journey in the modern and contemporary times that singled it out in its features. Easier access to sugar, celebrations and popular religious festivities that provided abundance or food diversity, the monastic environment in which monastic sweets were worked, converged on the development of various food products for taste. In this participation, we intend to explore the verbal and morphological codes present in traditional, monastic and popular sweets as a significant expression of an inherent spiritual language and religiosity.

KEYWORDS: sugar, anthropomorphism, anthroponomy, popular pastry, monastic pastry, spirituality, religion.

I. INTRODUÇÃO: O BARROCO ENQUANTO ESTÉTICA DOMINANTE NA ARTE DA DOÇARIA CONVENTUAL

A motivação para este artigo partiu de uma observação que partilhamos durante uma ocasião em que viajávamos com a família. Observando os detalhes de alguns altares de igrejas integradas em mosteiros situados no centro e no norte de Portugal (por exemplo, o retábulo-mor da Igreja do mosteiro de Santa Mafalda, em Arouca, fundação cisterciense; os altares das capelas do mosteiro das Chagas de Lamego, integrados no Museu da mesma cidade, fundação franciscana; o retábulo-mor da igreja do Desterro, em Lamego; ainda o altar lateral do Mosteiro de Tibães que alberga o conjunto escultórico da “Visão de Santa Lutegarda”). “-Tantos anjos de ouro! Mais de cem”, “- Acho que são mais de mil”, comentavam os meus companheiros de viagem, entretendo-se a identificar, na profusão da talha dourada do barroco português, as variadas esculturas dos anjos dourados, os *putti* de origem italiana, figurações de crianças despidas, gordinhas, sorridentes e com ar feliz que nós apelidamos jocosamente como “anjinhos papudos”. A imagem desses anjos de ouro aproximou-se, na minha memória, do termo “papos de anjo”, reservado para um doce particular da doçaria conventual.

Numa observação primária e ingénuo, notamos uma coerência visual e estética que acompanha a identificação linguística entre “papos de anjo” e “anjinhos papudos”, sejam estes os *putti* da escultura italiana, sejam as crianças de tenra idade fofinhas e sorridentes que se cruzam conosco: o mesmo dourado do ovo, do ouro e dos cabelos louros, as formas redondas, sem ângulos ou arestas, a pequenez que concentra uma beleza pacífica. A par dessa observação superficial que resulta de um contágio visual, repare-se que o momento histórico do séc. XVII e XVIII que vê emergir o estilo e a decoração barrocas na arquitetura religiosa é também a altura das origens históricas e sociológicas dos doces conventuais como produtos de um saber-fazer nos mosteiros portugueses, sobretudo os femininos.

Nos finais do séc. XVI, as tendências artísticas europeias evoluem para apreciar os volumes, as formas e as linhas curvas, em detrimento da austeridade clássica dos ângulos limpos, para surpreender o recetor com a imaginação infinita dos sentidos visuais e das cores, o gosto pelo irregular, o extravagante, o emotivo e o excessivo¹. Em Portugal, a estética barroca acompanhou os anos de ouro proporcionados pelas riquezas do Brasil, dando origem a um programa arquitetónico, mas sobretudo decorativo, que prolifera na talha dourada e nos azulejos da arte sacra portuguesa, com a edificação ou a recu-

¹ A bibliografia sobre o movimento artístico e literário Barroco e sobre a categoria estética do Barroco é muito abundante. Salientamos d’Ors 1935 ed. 2002. Maravall 1975 ed. 1998. Camino, 2002. Hills ed. 2011.

peração de fundações monásticas antigas associadas à renovada espiritualidade estimulada pela contrarreforma. Paulino Mota Soares, no livro *Mesa, doces e amores no séc. XVII português*, publicado em 1999, identificou com grande agudeza esse momento histórico da convivência entre o movimento artístico e estético barroco na língua, na arquitetura e na sociedade e a realidade da emergência da doçaria conventual associada à prosperidade dessas casas monásticas, repletas de “centenas e centenas de jovens mulheres, frescas e solitárias noviças mais aptas para o amor do que para a mística e o saltério”. Eram essas as “criadoras dos pontos de açúcar, de uma cozinha e de uma doçaria tão excelente e excitante [...]”. Também Dina Sousa se pronunciou sobre esse singular momento da história portuguesa, proporcionado pela disponibilidade dos recursos – o açúcar, cuja produção, primeiro na Madeira e depois no Brasil, permite fornecer abundante e mais acessível matéria-prima que, até então, só chegava aos mais abastados e para o raro uso da botica².

A doçaria produzida nos conventos surge motivada por um contexto histórico, económico e sociológico: a abundância do açúcar, o apogeu das casas religiosas na vitalidade religiosa associada à contrarreforma e, sobretudo, uma abundância de “mão de obra”, as mulheres que povoam os mosteiros forçadas pelas constrições do regime de morgadio que lhes impunha o celibato³. Essas jovens, de condição social elevada e acompanhadas pelas suas criadas, dedicam o seu tempo a criar e a compor as artes acessíveis às mulheres: o bordado e a costura dos panejamentos litúrgicos e eclesiásticos, os recortes em papel, a doçaria. Com esses produtos, relacionam-se com a sociedade envolvente e, em particular, com a doçaria, tão apreciada ao gosto do Portugal seiscentista:

[...] atraí à roda dos conventos uma chusma de freiráticos, de estudantes, de clérigos, de poetas, todos em jocosos encontros que se alimentam de [...] uma literatura repentina e amorosa, de compotas e doces de colher, de bilhetes audaciosos, bolos, cartas de nó, gargantas de freira, papos de anjo, marmeladas... é neste processo de trocas e afoitezas,

² Sousa 2013: 14. Saramago 2000: 16. Nos inícios do séc. XX, um discurso dietético moralista acusava o açúcar de ser responsável “pelo envenenamento do pensamento da época, causador de produções literárias imorais, romances delirantes, músicas contorcionistas, pintura desarmoniosa, modos selvagens”. O gastrónomo conclui a introdução desse volume com um repto em que identifica, mesmo na mentalidade contemporânea, esta transferência entre a procura do doce alimentar e a liberdade sexual: “Não queiram retirar o prazer do nosso horizonte, e não queiram também confundir-nos, aproveitando a liberalização do sexo, para ensaiar a crescente repressão do açúcar”.

³ Saramago 2000: 24-37. As filhas segundas, ou das que não casavam, ou que tinham contratemos na sua vida privada provinham das classes abastadas ou aristocráticas e transportavam para o mosteiro o gosto e as práticas gastronómicas das elites; p. 26: “os doces como símbolos de convivialidade tomavam conta dos ócios e dos interesses das monjas”. Sousa 2013: 9-24. A maioria dos mosteiros teve proteção de reis e nobres que “[...] usavam os doces como instrumentos de representação social ... a representação do prazer e do luxo”.

brilhos e mensagens, de mundanidade, que se transfigura o doce e que ganham amplo significado os trabalhos da clausura e os resplendores da cozinha seiscentista portuguesa (Soares, P., op. cit.: 35).

Desse modo, encontra-se a motivação para essa doçaria conventual nas circunstâncias históricas e sociais externas, aliadas a uma explicação psicológica: o fabrico dos doces e o seu comércio eram fruto de uma vivência algo contrafeita, uma compensação para uma vocação sobretudo imposta, que, dessa forma, procurava caminhos de escape para uma sexualidade reprimida e, pelo comércio e trocas, acesso a uma mundanidade sensorial que os rigores do claustro e da vida espiritual deviam inibir⁴. Assim, a antroponímia nas designações dos doces e a delicada e conceptual antropomorfose que neles se observa (as Gargantas de Freira, por exemplo, simulam um coló branco, estreito e macio, talvez alusivo aos colos brancos e ao entocado dos hábitos monásticos femininos) são fruto de uma estratégia de substituição, em que o nome e a matéria do doce preenchem a necessidade íntima de afeto e de fisicalidade que o claustro lhes retirou. Profundamente ligados ao universo feminino, as Gargantas de Freira, os Colos de Freira, os Papos de Anjo, os Cabelos de Anjo, as Barrigas de Freira, os Peitinhos de Noviça, os Beijinhos de Freira, as Maminhas de Freira⁵ preenchem esse imaginário povoado de freiras “assim não tão virtuosas” que dão azo a uma sexualidade recalcada num ambiente social de época descrito como permissivo e dissoluto⁶.

Do ponto de vista do marketing da doçaria conventual portuguesa atual, essa explicação é bastante sedutora. Traduz-se muitas vezes na caricatura, no anedótico de apresentar os doces num cenário jocoso e picante, em que a vender ou a expor os doces encontramos senhoras vestidas de freiras, que encantam os passantes com a visão e a degustação dos doces, tom que teste-

⁴ Saramago 2000: 29-32. Entre as razões para a entrada no convento, a menos documentada é a da vocação religiosa. Id. 33-34 afirma que a riqueza da doçaria conventual decorre de fatores externos ao da vocação religiosa ou do ambiente sagrado: “As saudáveis condições económicas dos conventos, conjugadas com as razões para a entrada nos claustros, muitas vezes afastadas de qualquer vocação e motivadas por questões de vida secular, nem sempre conseguiram instalar nas casas monásticas um ambiente de fé e de oração”.

⁵ Id. Os doces tinham nomes amorosos e até eróticos. Suspiros, peitos de freira, beijinhos, sonhos, papos de anjo do céu e manjar branco são exemplos. “O manjar branco” era o mesmo do que os peitos de freira. Era um creme branco, em cujo topo se punha um fio de caramelo, para dar a forma de um bico de seio. E não era para comer à colher, mas sim para lamber. A maior parte desses doces, além de constituir sustento do convento, também servia de pagamento a poetas e estudantes que todas as tardes iam aos muros declamar poemas e tentar seduzir as freiras. Chamavam-se as tardes dos outeiros. Era pedido às freiras segredo sobre a confecção de certos doces. “As que saem do convento rezam a Deus para não caírem na tentação de o revelar e as que entram rezam para os fazerem bem.” O Manjar Branco é feito a base de farinha de arroz, peito de frango cozido, leite, açúcar e casca de laranja.

⁶ Saramago 2000: 33-34.

munhamos nas mostras e feiras de doçaria conventual que percorremos nos últimos dois anos, em Coimbra e em Alcobaça.

Colocamos a possibilidade de essa abordagem estar aquém da complexidade do fenómeno. Não o sendo, parece-nos, em todo o caso, ferida por um certo sexismo: um anjo redondo num retábulo, esculpido em pedra ou talhado na madeira e coberto de ouro, é uma obra da técnica e da arte do artista entalhador que se exprime nos códigos estéticos do estilo barroco; mas um anjo, um colo esculpido em açúcar e ovo, ou uma onomástica alusiva a partes do corpo para designar um produto gastronómico num convento feminino é obra do devaneio erotizado de um ambiente feminino, cuja explicação principal reside no facto histórico incontestável de acesso à matéria-prima e no facto sociológico e cultural de vocações religiosas contrariadas.

Estaremos nós, limitados a essa explicação, a apoucar estes “produtos” de lavra feminina, sejam eles labores, sejam doces, não os considerando como uma legítima expressão estética e artística tão digna e tão capaz de comunicar um ambiente cultural e religioso como o que reconhecemos existir no conceptualismo, no jogo lúdico de contrastes e na imaginação sensualista do barroco literário; ou, no plano das artes visuais, no gosto pela exploração assimétrica dos volumes, pelo colorido e pelo emotivo, pelos contrastes de sombra e claridade, pelos jogos de perspectivas, pelo emotivo e horror ao vazio que encontramos na pintura, na decoração e na escultura barroca?

Os produtos de gastronomia próprios de uma época, tal como determinadas artes decorativas (a decoração dos espaços interiores, os arranjos de flores, as rendas e os bordados, os recortes em papel), são, na sua própria natureza, bens efémeros, com durabilidades variadas, pelo que pode residir na efemeridade destas manifestações a causa para a sua não inclusão como participantes num movimento estético e artístico mais vasto. Percíveis e difusos na observação, com maioria de razão, os produtos alimentares estão sujeitos a uma efemeridade que ultrapassa os meros fatores erosivos proporcionados pelo desgaste do tempo: o doce que se faz destina-se a desaparecer, a ser comido, pelo que no seu curto processo de existência, que inclui o fabrico e o consumo, deve cumprir o seu propósito, comunicativo, lúdico, espiritual e artístico. A efemeridade, portanto, deveria traduzir-se, neste caso, como um fator de concentração dos propósitos do objeto que se quer comunicar, e não na sua superficialidade ou no seu carácter pouco preciso.

Reparemos, mais ainda, que essas manifestações ditas “menores” são, na sua grande maioria, obra feminina. Isso as irmana também, por circunstâncias várias: às mulheres, por educação, por tradição familiar, por papéis sociais definidos, foram historicamente reservadas as práticas culturais e artísticas que implicavam manuseamento de matérias-primas mais leves, ou próprias do interior das casas, das famílias e dos conventos. Aprender a bordar, a costurar, a tecer, a decorar e a cozinhar foram historicamente as artes permitidas e

desenvolvidas pela maioria anónima das mulheres, com notáveis exceções de algumas que se individualizaram na escrita, nas artes e nas ciências.

2. PARA UMA NOVA FUNDAMENTAÇÃO DA DOÇARIA TRADICIONAL: DA CIRCUNSTÂNCIA RELIGIOSA À ESSÊNCIA DO SAGRADO

Mas os anjos continuam a estar lá... se nos libertarmos do carácter efémero e da autoria feminina na criação das artes gastronómicas implicadas na produção do doce conventual, podemos vislumbrar a presença de uma coerência e de uma continuidade estética e artística entre as várias linguagens em que o estilo barroco se exprimiu, seja a literária, a plástica ou a efémera. A doçaria conventual é assim um produto artístico desenvolvido num ambiente histórico e cultural, e as suas manifestações, os doces, podem ser legítimos portadores de uma sensibilidade estética e de uma expressividade artística que os torna coerentes entre si, participantes de um código e capazes de comunicar modos de sentir e de pensamento que consideramos próximos da grande estética barroca.

Deslindar as unidades significativas desse código, na sua multiplicidade de estímulos sensoriais envolvidos (visuais, olfativos, tácteis, gustativos) e na sua construção enquanto objeto cognitivo individualizado (neste domínio, o nome e o conceito associados ao doce exercem um papel fundamental na leitura do mesmo enquanto objeto significativo) e permanente enquanto imagem intelectual são tarefas de uma análise estruturada que urge fazer para uma apresentação do significado do doce em si, para além de um condicionalismo externo histórico e sociológico que, como mencionámos, o reduz essencialmente a um pretexto.

Alguns indícios nos serviram de guia acerca de outras motivações para a doçaria conventual. Apontamo-los aqui, cientes de que constituem hipóteses a merecer aprofundamento e porventura contraditório, mas, em todo o caso, linhas a ter em conta num aprofundamento desse estudo.

Em primeiro lugar, a doçaria conventual é um produto de valor económico crescente. Não se trata, contudo, de uma tradição estática: as formas de apresentação dos doces, assim como as suas designações, têm vindo a diversificar-se e a evoluir num sentido que lhes reforça a carga erótica, num registo cada vez mais antroponímico e antropomórfico, pensamos que essencialmente por estratégia comercial⁷. Em segundo lugar, o estudo dos documentos de época,

⁷ Percorridas as obras de A. Saramago, P. Tavares, D. Sousa, E. Ribeiro e C. Conseglieri, que muito fizeram pela divulgação da tradição histórica da doçaria portuguesa ao editarem o seu receituário, constata-se que os nomes dos doces são muito variados, havendo entre eles os nomes de estados de espírito (e.g. Melindres, Suspiros) de actos humanos (e.g. Beijinhos de Freira) e de partes do corpo (e.g. Papos de Anjo, Orelha de Abade), mas não são maioritários. Os mais abundantes são aqueles que aludem a uma origem (e.g. Marmelada de Odivelas, Biscoitos

assim como dos textos literários que testemunham o ambiente de circulação dos doces conventuais fora dos mosteiros inseridos numa mundanidade de trocas sociais e afetivas, são fundamentalmente produzidos pela sociedade secular ou por agentes exteriores ao mosteiro⁸. Não são as habitantes dos mosteiros quem promove estes discursos, nos quais elas, os doces e o ambiente monástico feminino em geral são um objeto de que se fala. Acrescentemos, em terceiro lugar, o facto de a história das instituições religiosas em que nasceu a tradição da doçaria conventual ter sido atribulada. As guerras liberais e a extinção das ordens religiosas traduziram-se numa decadência económica e perda do valor simbólico destas estruturas nas comunidades. O saber doceiro converteu-se, com mais necessidade ainda, em fonte de proventos materiais para comunidades depauperadas, e a progressiva envolvimento de auxiliares seculares para o comércio desses produtos, que se tornam mais acessíveis e mais democratizados no seu consumo⁹. Essa maior permeabilidade entre o convento e o exterior contribuiu para a divulgação dessa tradição e para a sua passagem, enquanto produto a ser fabricado, para o exterior não monástico. Temos, portanto, uma evolução no contexto de receção do doce, em que esse surge, no seu consumo, desenquadrado do código significativo de espiritualidade em que nasceu. A colocação do produto no mercado, contudo, obedece a uma transformação no seu modo de servir, na sua aparência e se lhe associa uma história, uma mitificação acerca da origem da “ruptura do segredo” da qual, em geral, as pessoas consagradas não saem bem tratadas: ou foram as criadas das cozinhas que trouxeram com elas o saber-fazer, uma vez

da Abadessa, Pastéis de Santa Clara) ou ao processo de fabrico (e.g. Peras Escorchadas; Leite Azedo). No entanto, hoje distinguem-se pelo seu sucesso comercial e popularidade aqueles que são lidos como transmissores de uma sensualidade inerente aos doces (e.g. Barriga de Freira, Peitinhos de Freira, Colo de Freira, Papo de Anjo etc). Evolução evidente ocorre com as Barrigas de Freira e o Manjar Branco: as suas versões históricas são doces de tijela. O primeiro circula em forma de pastel e, quando em tijela, a decoração com canela procura, entre algumas confeitarias que visitámos, reproduzir o umbigo e a distribuição de pelos púbicos num ventre feminino, no que pensamos ser uma recriação que nada tem de ver com a forma primária quando, na sua intencionalidade, o procurou ser (isto é, recuperar a apresentação de doce de colher original). O Manjar Branco é o mesmo doce que é hoje vendido também com os nomes de Maminhas de Noviça ou Peitinhos de Freira, em doses individuais que permitem uma melhor venda e distribuição de um produto que era de tijela e de colher.

⁸ Salientamos dois registos, um que podemos classificar como legal, acerca das sanções de que foram alvo quem frequentava indevidamente o claustro e a companhia das freiras (Saramago 2000: 33-34, os testemunhos de Frei Caetano Brandão, do padre Inácio Mendes, do Frei António, capelão do convento de Santa Clara de Portalegre); e outro literário, em teatros de cordel ou em poesia jocosa e palaciana Tavares 1999: 11-42 (em particular 15-42) apresenta testemunhos literários focados em episódios mundanos vividos num ambiente “freirático”, de homens que frequentavam ou se sentiam atraídos pelos doces e pelas graças das freiras.

⁹ Sousa 2013: 20-24. A decadência económica das casas monásticas após 1834 leva as suas ocupantes a converterem o seu saber em “trabalhos de mão” como fonte de proventos, vendendo os seus produtos.

libertas do ambiente monástico, ou se fala na “freira gulosa” que disfarçava o seu grande apetite por doces com a sua pretensa qualidade medicinal¹⁰. Entre o séc. XIX e o séc. XX, mais ainda após a revolução republicana, Portugal viu desenvolver-se, entre as elites intelectuais fazedoras da opinião pública, nos jornais ou em escritos literários, mas também num registo popular, um anticlericalismo que revia negativamente a influência da Igreja regular na história de Portugal¹¹. Não discutimos a justeza ou a injustiça desta imagem negativa deixada por esses monges e monjas na opinião popular, apenas a constatamos como, a nosso ver, uma circunstância favorecedora de um discurso tendente à promoção das obras (isto é, das artes e dos produtos) da cultura monástica como fruto de ambientes corrompidos ou pouco piedosos, quando a erosão dessa piedade e da lógica interna de um mundo coeso como era o do interior das casas monásticas se construiu. essencialmente, e por vezes hostis, após a decadência e a extinção do mundo conventual.

Em quarto lugar, registre-se a porventura ausência de uma leitura universal para o enquadramento do caso português, que nos parece existir. A doçaria conventual constitui um património português de inegável riqueza e complexidade nas suas manifestações, mas, noutras lugares, noutras culturas e noutras tempos, nós encontramos alimentos associados a uma prática ou uma cultura religiosa, assim como, dentro desse uso sagrado para os alimentos, distinguem-se os produtos doces como um importante subtipo alimentar, usado como um instrumento de acesso ao sagrado. Os exemplos espalham-se por várias geografias e culturas, mas o que nos interessa mais aqui evocar, até pelo seu carácter de proximidade e de contiguidade com o fenómeno da doçaria conventual, é o da doçaria popular portuguesa, o outro par que compõe a doçaria tradicional.

A doçaria popular portuguesa manifesta casos de integração em festividades religiosas, no sentido em que é por ocasião da celebração de um momento litúrgico ou da comemoração de um santo que se proporciona o fabrico, a venda, dádiva ou troca de um produto particular, na sua maioria doce. A forma antropomórfica desses doces (figurações de pessoas ou de partes

¹⁰ A história da origem dos “Pitos de Santa Luzia”, doce popular de Vila Real, com origem no Convento de Santa Clara. Reza a lenda que uma freira muito gulosa, proibida pela madre superiora de se aproximar de doces, concebeu este disfarce em forma do pacho com que se aliviariam os males dos olhos (sendo Santa Luzia a protetora da visão). Temos, nesta história, os indícios da evolução na receção do doce. Criado no convento, é divulgado na comunidade acompanhado de uma mitificação da origem. Entre o convento e a comunidade perderam-se sentidos, e ganharam-se outros, que pertencem mais à cultura de receção do que à da origem. <http://www.cm-vilareal.pt/index.php/conhecer/pastelaria-tradicional>.

¹¹ Acerca do anticlericalismo em Portugal, ver Catroga 1988: 211-273. A lenda da origem da Sopa da Pedra, ou as figuras obscenas de barro dos frades em que, puxando um cordel, se ergue do hábito um falo priápico, da tradição caldense, são afloramentos desse anticlericalismo sedimentado na memória popular.

do corpo), a par de uma onomástica sugestiva e, por vezes, de uma narrativa explicativa acerca daquela particular tradição, permite uma leitura também sensual, senão erótica, do doce popular. A explicação mais corrente é a da inserção de rituais ancestrais de celebração da abundância e da fertilidade num calendário e num ciclo de festas formalmente e, de certo modo, superficialmente cristianizado¹². Portanto, a antroponímia e o antropomorfismo que a doçaria popular partilha com a doçaria conventual, mesmo havendo cruzamentos e interação entre as duas culturas, gerando produtos diversamente motivados e elaborados na sua origem e em ambientes também diferentes, constituem, para nós, um bom indício para a procura da motivação nuclear do doce conventual naquilo em que ele se identifica com a doçaria popular. Pensamos que a ninguém caberia dizer sobre a doçaria popular – que tantas vezes faz apelo à sugestão erótica ou mesmo à explicitação obscena, feita de subentendidos e de metáforas que acompanham o seu consumo – que esta associação entre o carácter doce e a evocação sensual ou corpórea é fruto de um ambiente recalcado, de transferência de pulsões reprimidas para as manifestações possíveis e socialmente aceitáveis do fabrico dos doces. Na doçaria popular, temos exatamente o contrário: essa evocação erótica encontra-se ao serviço de uma linguagem transgressiva excecional, em que se celebra a vida, a abundância e a fertilidade, num ambiente socialmente liberal e que aceita, por algum momento, a transgressão e a troca de favorecimentos metaforicamente sexuais. Retomemos o exemplo do “Pito de Santa Luzia”, doce corrente nas pastelarias de Vila Real, mas que a tradição manda que seja oferecido pelas raparigas aos rapazes no dia de Santa Luzia, troca de doces esta que é precedida pela doação dos rapazes às raparigas da “Gancha de S. Brás”, no dia da festa do Santo.

Esta capacidade de o doce integrar a linguagem da gratificação sob uma forma e uma designação antropofágica foi também enunciada pelo antropólogo e estudioso das religiões Raul Lody, considerando o caso brasileiro e o caso

¹² Ribeiro 1997: 29-32: “em alguns desses doces podemos verificar influências ancestrais do paganismo em que os emblemas da fecundidade e da fertilidade se patenteiam a cada passo. Muitas formas de pão doce, ainda hoje, mostram-nos claramente a mesma origem. Assim a par dos bonecos de doce existem os doces de romaria [...]”. Os “belindres, os velhotes, as passarinhas (na Madeira, os melrinhos), os sardões”, os biscoitos de orelha, os pitos, as ganchas, as ferramentas de S. Gonçalo são bolos de massa doce (farinha, ovos e açúcar na sua base), com uma forma alusiva a partes do corpo, algumas de conteúdo erótico, visível tanto no nome como na forma do doce. Em 1957, Pessanha, D., *Doçaria Popular Portuguesa* (consultámos a ed. de 1997, revista por Ferreira V.) apresentou um pioneiro estudo etnográfico sobre a distribuição geográfica e riqueza de formas dos doces de romaria, com fotografias de casos hoje desconhecidos ou raros de encontrar. Destacam-se os bolos de forma antropomórfica (o corpo inteiro, partes do corpo) e zoomórfica.

português¹³, estabelecendo ele a mesma expressão antropofágica na doçaria conventual e na doçaria popular.

Num e noutro caso, identifiquemos o momento da ingestão e da partilha do doce como uma ocasião de celebração e de gratificação, em que há lugar a “trocas” de dádivas, gentilezas, presentes como manifestação de vínculo social, afetivo e religioso, num momento formalmente destinado à celebração do sagrado. Ele parece-nos evidente no caso dos doces em festas e romarias populares, mas pode também estar presente – devidamente teatralizado e encenado, atendendo ao estatuto social dos envolvidos – nas práticas de oferta de doces aos visitantes, aos protetores nobres e eclesiásticos dos mosteiros. Isto é, para além de um ritual social de convívio próprio de uma época farta, podemos ver nas transferências de doces para os que não pertencem ao espaço fechado do convento uma função religiosa ancestral associada aos doces, que é a da restauração da felicidade e de um momento de prazer, como identificou A. Rios¹⁴.

Dessa forma, somos levados a procurar outros fundamentos que, não excluindo a justeza das explicações já existentes, colocam a montante – ou seja, naquilo que, na sua essência e para além dos circunstancialismos históricos e sociológicos, existe em comum, remotamente e por vezes esquecido – entre a doçaria conventual e a doçaria popular. Nesta unidade, identificamos, em primeiro lugar, o sabor doce. Em segundo lugar, a inserção desse produto

¹³ Lody R. “Quando comer doce significa comer gente, ou uma doce antropofagia” in *Malaqueta Comunicação blog*. “Por mais que, inicialmente, pareça remoto, há um forte vínculo de ideal antropofágico na doçaria. Diga-se na procedência e na ancestralidade dos conventos medievais de Portugal, que de maneira sensual e também erótica oferecem ao paladar público, por exemplo, uma barriguinha de freira. Doce de cor muito branca como, certamente, pode-se imaginar uma barriga de freira, que nunca vai ao sol, sempre protegida pelos muitos panos do hábito. Esse doce, uma sobremesa muito conhecida no Brasil, nasce de massa fina e branca, como um pastel de hósta, quase transparente, e é recheado com doce de ovos, segundo a melhor tradição portuguesa”. (Disponível em: <<http://www.malagueta.comunicacao.com.br/noticia/quando-comer-doce-representa-comer-gente-ou-uma-doce-antropofagia>>, Acesso em: 23 set. 2015).

¹⁴ Rios 2015 in Goldstein: 17-20: “[...] have, over the centuries, been prepared, bought, and exchanged as presents that add significance to convivial, pagan, and religious celebrations. A wealth of creatures, or parts of their bodies, convey symbolism from the most remote, even pre-totemic times. These sweets are highly aesthetic, as well as delicious and diverse in their ingredients, techniques, intentionality, and meanings. Often they are employed as messengers of mythological beliefs, pagan legends, or episodes of biblical origin, shared through oral tradition and now embedded in updated imagery and practices. [...] Zoomorphic and anthropomorphic sweets remind us who we are and where we come from. These edible metaphors, vestigial markers of identity often closely tied to festivities, combine tradition with innovation and encourage collective indulgence, as if to prove the truth of the adage ‘You become what you eat and survive from what you sell.’ Whether homemade or bought from convents, stalls in fairs and markets, or from bakeries and cake shops, these ritual sweets offer an opportunity for families and friends to gather and celebrate”.

num evento, num espaço ou num tempo sagrado de festa. O que deve ser explorado, de facto, é a funcionalidade do doce enquanto presença ativa de um evento ou uma circunstância religiosa.

3. DECOMPONDO O DOCE TRADICIONAL NOS SEUS ELEMENTOS ESTRUTURANTES

3.1 O doce

Quanto aos constituintes do doce tradicional, identificámos o produto e o sabor de base que é o açúcar¹⁵. A essência da doçaria é... o sabor doce. Esse é um luxo da natureza, encontrado naturalmente em algumas raízes (a beterraba, a cenoura), nos frutos e no mel, com graus variados de concentração. Por que produz a natureza o sabor doce? Não o faz, certamente, a pensar nos devoradores de pastéis do séc. XXI. O sabor, em si, insere-se dentro das estratégias ecológicas de conservação e de preservação da energia em forma de hidratos de carbono. Frutos, sementes, raízes e mel constituem, em graus de eficácia diferentes, modos de armazenamento de energia para a vida que prossegue nas novas criaturas, vegetais e animais. No caso humano, aceder ao doce foi, durante os milénios da história do homem primitivo, resultado de uma hábil demanda de recolector, que assim compensava a sua dieta carente de calorias com o acesso à sua fórmula de chegada, concentrada, fácil e segura de ingerir¹⁶. O ser humano está fisiologicamente preparado para apreciar o doce (o leite materno é doce), e a este sabor não se associam venenos ou perigos alimentares, como no caso do sabor amargo¹⁷. Além disso, o acesso ao doce não implicava comportamentos de predação, antes de recolção e de perícia na sua localização e colheita. Por outro lado, trata-se de um sabor

¹⁵ Galloway “Sugar” in Kiple, Ornelas 2000: 449-437. O açúcar é hoje o adoçante principal, posição conquistada a partir de 1700.

¹⁶ Cohen 2000: 63-69 in Kiple, Ornelas, fala da dieta do caçador recolector como uma dieta com uma textura fibrosa destinada a partir, mastigar, triturar, sejam os animais, sejam as plantas, com pouca concentração de energia face ao volume de alimentos transformado. Esta dificuldade mecânica de extrair os nutrientes dos alimentos explicará uma longa fase de aleitamento materno para as crianças humanas, ou mesmo estratégias de pré-mastigação pelos adultos cuidadores, num caso e noutro com consequências no fortalecimento dos laços entre as gerações e as comunidades humanas. A excepção, de consumo muito ocasional, é o mel, que é fácil de ingerir, com uma grande concentração calórica.

¹⁷ Rozin 2000: 1477; 1476-1486 in Kiple, Ornelas identifica uma tendência inata e uma programação genética de muitas espécies, em particular omnívoros, para ingerir alimentos doces, relacionados com um aporte calórico percebido como superior, e para evitar alimentos amargos, relacionados com a presença ou identificação de toxinas percebidas como perigosas. Este saber, associado aos gostos doce e amargo, é reforçado pela aprendizagem da procura de alimentos em transmissão social na comunidade. Também Moskowitz 1971: 387-405 apresenta um estudo em que, desenvolvidos testes laboratoriais com vários tipos de açúcares, mede a sua capacidade de gerar as chamadas “funções de prazer”.

a que se pode aceder sem aplicação de técnicas de cozimento ou mesmo de conservação – acede-se ao seu potencial nutritivo do mel, do néctar das flores, dos frutos, das raízes ou caules doces comestíveis sem ser preciso fogo.

O doce, em termos de alimentação humana primitiva, está, por isso, nos antípodas do valor da carne: esta tem de ser perseguida, cercada e morta após programadas e coletivas estratégias, cozinhada para dela retirar o máximo potencial nutritivo, guardada e defendida de outros predadores. Processo laborioso e complexo, com uma perigosidade real a ela associada, o homem libertou-se da sua dependência alimentar face à recolção e à caça com a domesticação dos animais e das plantas: pastorícia e agricultura representaram avanços civilizacionais que sustentaram o desenvolvimento dos homens em comunidades complexas, hierarquizadas, capazes de prover recursos previsíveis e de os armazenar, reduzindo o aleatório e os riscos das atividades anteriores. Não obstante esse ganho civilizacional, a fisiologia humana mantém na sua genética a memória desse longo período de irregularidade de recursos: a natureza omnívora e adaptável aos recursos do ambiente e que se está inserido e a propensão para a acumulação de energia sob a forma gordura corporal em épocas de abundância a ser despendida em períodos de escassez são estratégias do nosso corpo para lidar eficazmente com um ambiente de recursos escassos, intermitentes e essencialmente não dependentes da vontade humana.

O sabor doce, contudo, manteve-se associado a um mundo de felicidade, ligado à memória de uma infância em que tudo é dado e gratuito¹⁸, ou a um paraíso, de que se saiu e a que, em circunstâncias ideais, se pode voltar. Terra onde corre “o leite e o mel” é o lugar prometido aos judeus após o cativeiro do Egipto, a Idade do Ouro da mitologia grega de Hesíodo é o lugar em que os homens vivem rodeados “de bens inúmeros”, de frutos abundantes, tal como no jardim do Éden do Génesis. A religiosidade grega e a religiosidade judaica e cristã convergem na conceção de uma idade feliz e doce para o homem, que foi perdida, mas a que se pode voltar (o céu, os Campos Elísios)¹⁹.

Neste mundo original perfeito, o acesso ao alimento está à distância de um estender de mão e o debelar da fome não convoca a ansiedade do esforço incerto de uma caçada, de uma espera, ou ainda da perturbadora tensão de

¹⁸ Rozin, 2000: 1480 menciona o “primeiro trauma” da vida associado ao desmame, trazendo consigo o abandono, atingido em diferentes tempos e de várias maneiras culturais entre as civilizações humanas, desse “super-alimento” sempre disponível, que expõe o indivíduo ao trabalho e aos riscos de uma alimentação omnívora. Para o ser humano, o consumo de leite mantém-se graças à domesticação de gado, sendo, portanto, uma aquisição cultural.

¹⁹ Significativamente, Dalby 2002: 26 integra o açúcar dentro de um capítulo a que dá o título de *Exports from the Paradise*. Ribeiro 1997: 15 e ss., introdução de Proença, acerca do açúcar e a sua utilização na história moderna e contemporânea portuguesa.

esta, a minha necessidade de alimento (o sujeito que come), implicar a perda de uma vida do ser que é sacrificado e comido.

O doce constitui, por isso, o alimento da dádiva, do prazer sem a culpa do sacrifício, do afastar rápido da ansiedade da fome sem que tal implique esforço ou trabalho. É o alimento das crianças, do homem antes do pecado, dos deuses que, na mitologia grega, se deliciam de néctar e ambrosia. Assim, Hesíodo caracteriza os homens da Idade do Ouro como seres para quem a terra produz (e não seres que trabalham a terra para ela produzir) frutos inúmeros, livres de cuidados, de preocupações e de trabalho. Também o lugar paradisíaco e original da criação do mundo, segundo a mitologia judaica e cristã, repete esse padrão: o primeiro par é criado para habitar um jardim de que pode usufruir plenamente, à exceção do fruto de uma árvore: abundância, despreocupação, ausência de trabalho, de dor e de doença e também da consciência da mortalidade, são predicados que acompanham o homem do paraíso²⁰. Terminado esse período transitório de tréguas iniciais entre os deuses e os homens, o homem perde esse estado de graça, e as consequências são conhecidas: a dor, o trabalho, o esforço necessário para colher o pão como metáfora do alimento e da sobrevivência ameaçadas. Doravante, no que corresponde à idade madura do homem, este, afastado do convívio dos deuses, conhece as formas de mortalidade que lhe advêm da doença, da fome, do acidente ao tentar alcançar o alimento que resiste e dá luta (na predação), num constante fio da navalha que é a luta pela sobrevivência.

Especificamos, ainda, o *manna* como um adoçante regional, substância doce que se forma à superfície de determinadas plantas, de árvores a ervas, em certas estações, em particular no Médio-Oriente, nos desertos da Síria e do Iraque, da Arábia e do Egipto. Essa goma doce, assim denominada, provém de diversas origens: gerada por determinados insectos que infestam certas plantas; exsudada da própria planta como reação de defesa às picadas de insectos; ou, ainda, um líquen que se forma à superfície das rochas²¹.

²⁰ Dias 2015: 21-40. Especificamos nas pp. 33-37 a geografia transcendental desses lugares felizes nas culturas clássica, judaica e cristã, espaços de que o homem brotou e a que o homem deseja regressar, marcados pela abundância e pela doçura alimentar, a par da ausência de trabalho e de sofrimento

²¹ Davidson 2006: 449. Manna é uma substância doce correspondente a três produtos diferentes. A planta do tamarisco (*tamarix manifera* ou *tamarix gallica*) segrega uma seiva após a picada do insecto *coccus manniparus* ou do *trabutina mannifera*. Mann, em Árabe, se designa *taranjabin*, “mel fresco, mel da manhã” em Persa, *gezo* entre os Curdos e no Norte do Iraque. É comercializado sob a forma de uma massa cinzenta e pegajosa, que se dissolve em água a ferver e se purifica com ovos. É preparado fervendo a água e dissolvendo nele o produto, xarope de glucose e frutose. O xarope daí resultante é transformado com ovos e adição de algumas amêndoas. Pode-se ainda usar o Espinheiro de camelo (*albag maurorum*), essencialmente sucrose que se colhe sacudindo os ramos sobre um pano. Um outro produto a que se chama de manna é um líquen que se forma nas rochas em determinadas condições climáticas (*Lecanora esculenta*).

Não cabe aqui discorrer sobre a identificação entre o maná que surge no *Êxodo* e em *Números*, um superalimento que saciou os hebreus errantes no deserto, e o maná das práticas alimentares do Médio-Oriente. Diz o texto que ele se formava como uma substância granulosa visível no solo após a dissipação do orvalho. Facilmente deteriorável, o sol derretia-o e não se podia guardar para o dia seguinte, cabendo a cada um colher o bastante para esse dia. Tinha o aspeto das sementes de coentro e o sabor de tortas de azeite. Não há uma menção especial ao sabor doce associado ao maná no texto bíblico. A comparação que mais sobressai, entre o maná, que não se sabe o que é, e um produto alimentar, é com “pão”, ou bolos, moídos e cozidos, ainda que com características especiais, pois suprimia, juntamente com as codornizes, toda a dieta, apesar de a monotonia alimentar ter sido, mesmo assim, causa de fastio e de murmuração entre os Hebreus (Nm 11, 4-8). No entanto, o maná bíblico e o *manna* das práticas alimentares do Médio-Oriente partilham com os alimentos doces mencionados (o mel, os frutos) o facto de resultarem da recolção e o terem um estatuto misterioso de dádiva, ou de graça, também reforçado pelo desconhecimento que o homem teve, historicamente, dos processos naturais que criam o mel e que fazem emergir sazonalmente os frutos.

3.2 O ovo

Além do doce dado pelo açúcar, outro importante ingrediente constituinte do doce tradicional é o ovo. Uma das explicações frequentes para a abundância do uso do ovo na doçaria tradicional encontra-se na disponibilidade e na acessibilidade do produto: os conventos recebiam rendas em espécie, aves de capoeira e ovos, fáceis de criar e obter nas comunidades rurais e urbanas; além disso, eram usados, sobretudo as claras, para engomar e tratar as roupas usadas pelo clero.

Mas o ovo é também uma dádiva gratuita, no sentido em que não implica a morte da ave que o põe. Tal como o leite dos mamíferos usado para consumo humano, estamos em face de dois produtos biologicamente integrados em determinadas fases do círculo reprodutivo das espécies de que as culturas humanas retiraram a externalidade de os integrar na sua cadeia alimentar. Tanto um como o outro, reparemos, são produtos alusivos a uma fase inicial da vida de aves e de mamíferos: o ovo transforma-se num pintainho, o leite alimenta as crias imaturas dos mamíferos. E, por isso, um e outro são alimentos

Os nómades sírios chamam-lhe “gordura da terra”, e serve para fazer um tipo de pão e uma geleia. A identificação entre o maná, alimento milagroso e completo que cai no acampamento dos Hebreus no deserto (Ex. 16; Nm11, 6-9) e esses produtos reais não é evidente, tanto que estes suplementam uma dieta com o sabor doce e são percebidos como uma iguaria ocasional, enquanto o maná bíblico garantiu o sustento do povo no deserto durante quarenta anos.

altamente nutritivos e completos, com as proteínas, a gordura, os açúcares e as vitaminas equilibradas.

O ovo representa também, para os animais, aquilo que o fruto é para as plantas: o embrião de uma nova vida que despoleta, a promessa, a juventude, um estado primitivo cuja transformação dará origem a um novo ser.

A tradição de oferecer, trocar, procurar ou comer ovos, que subsiste com vigor na celebração da Páscoa nos países cristãos, representa a absorção de um fundo primitivo, característico das zonas temperadas do hemisfério norte, na Eurásia, que celebrava a chegada da Primavera com esse dom propiciatório de vida como ponto de partida, num estado de pureza embrionária e indistinta. Assim, a festa móvel da Páscoa, celebrada na primeira lua cheia após o equinócio da primavera, encaixa-se na linguagem religiosa do calendário astronómico desde tempos remotos. Os ovos que integram a massa ou que enfeitam os folares portugueses, os ovos de chocolate ou de tipos diversos, de pastelaria, os ovos cozidos ricamente decorados do leste da Europa, os ovos-joia das oficinas Fabergé são manifestações dessa simbologia²². Tradição maioritária entre nós, as próprias amêndoas que se oferecem e trocam na Páscoa, em particular entre padrinhos e afilhados, uma camada de açúcar que banha e esconde a semente da amendoeira, assumem a forma exterior, o aspeto, a morfologia e, quanto a nós, a simbologia do ovo, visto que o açúcar endurecido é a casca e a semente no seu interior é o embrião. O cristianismo propõe também a sua visão própria para a simbologia do ovo na Páscoa, representando o túmulo vazio de Cristo após a ressurreição.

3.3 Os frutos

Ainda dentro dos constituintes principais da doçaria tradicional, em particular a conventual, salientemos o uso de frutos. A doçaria conventual serve-se com abundância da amêndoa, fruto seco inserido nos hábitos alimentares dos países do arco mediterrânico, juntamente com outros: o pinhão, a noz e a avelã. Antes da democratização do açúcar, os frutos substituíam o mel como doce mais acessível e alternativo, e também integram essa escala de referentes alimentares do paraíso: os frutos colhidos são doces e a sua obtenção não mata a planta que os produz. Como sabemos, aliás, com a transformação

²² Luard 2001: 242-250, acerca dos ovos nas festividades religiosas, p. 234: “in medieval times, eggs were offered as Easter thithes to landlords, both secular and spiritual [...] some cultures – mostly those of Mediterranean – bake whole eggs into their Easter breads, while others, particularly germans and austrians, bake their in the form of figures of animals, with the egg forming the head”; p. 234, os ovos pintados da Páscoa ortodoxa no Leste Europeu. Chevalier 1982: 497. O ovo é o símbolo da renovação periódica e da fertilidade da natureza, confirma e promove a ressurreição (M. Eliade, *Tratado da História das religiões*), mas também um desejo do regresso a um estado primordial da vida.

desses frutos, em particular das uvas, podia-se produzir adoçantes alternativos ao mel, como sendo o *defrutum* ou o *passum* romanos.

Percorridas as coletâneas de doçaria histórica a que acedemos, estamos em crer que as realizações atuais da doçaria conventual restringem bastante a paleta de frutos que eram usados nas versões mais antigas, apresentando-se hoje estas como combinações de proporções diversas e distintos modos de cocção de uma paleta relativamente monocórdica de açúcar, ovo e amêndoa. Os citrinos são usados como aromatizantes (laranja, limão), mas, historicamente, as maçãs, as pêras, os pêssegos e as ameixas (lembremo-nos da tradição sobrevivente das ameixas de Elvas) conservavam-se em compotas ou envoltimentos de açúcar de consistência diversa²³.

O interesse em conservar os frutos, potenciando o seu poder nutritivo e o seu sabor, decorre, naturalmente, de uma boa decisão económica de manter recursos cuja frescura perece ao fim de um tempo e cuja sazonalidade gera picos de abundância alternados com períodos de escassez²⁴. Mas o fruto é, sobretudo, como o ovo, o invólucro altamente nutritivo e protetor da semente no seu interior, que em estado embrionário vê assegurada a sua sobrevivência até que ganhe raízes no solo²⁵. O fruto esconde e protege com um envolvimento doce a preciosa semente, como uma caixa, como um ninho, como um ventre materno.

3.4 Mimetização e recriação das origens

Entre o doce proporcionado pelo mel, o açúcar, os ovos e os frutos há, assim, uma coerência simbólica mimética: associados aos estados iniciais da vida, a sua obtenção implica sobretudo recolção e o não sacrifício da vida emissora. Essa mimese manifesta-se também na composição final do doce a partir desses produtos: usados em proporções variadas e construídos de modos diversos, são os elementos primários e estruturantes de uma composição final que é a criação de um doce enquanto obra de cultura e arte humana que, assim, reconstitui na sua linguagem os elementos primordiais, o fruto ou o ovo: são as “castanhas doces”; são as “amêndoas da Páscoa”. São ainda, mesmo que não transportem o nome, todos os doces de formas arredondadas, regulares,

²³ Braga 2004: 12, 16. A Autora edita o primeiro livro de Doçaria impresso em Português, de 1788, *Á Arte Nova e Curiosa para Conserveiros Confeiteiros e Copeiros* e, entre os ingredientes mais abundantemente usados, temos os frutos frescos.

²⁴ Davidson 2006: 322, acerca da transformação dos frutos por secagem, ou pelo calor, com junção de açúcar, até obter geleias e compotas, modos não sofisticados de conservação por destruírem a forma original do fruto, e a cristalização, como um modo mais sofisticado que lhe preserva a aparência.

²⁵ Chevalier 1982: 340. O fruto é o símbolo da abundância, que brota da cornucópia ou das taças dos deuses. Como portador das sementes, o fruto é, segundo René Guénon e Mircea Eliade, seu discípulo, o “ovo do mundo” símbolo das origens.

de coloração uniforme dada pelo ovo e o açúcar, restrito a uma forma que se pode pegar com os dedos ou que cabe na mão, numa concentração intensa de um sabor só. O tamanho dos doces conventuais obedece, naturalmente, a outros critérios que não os simbólicos: é uma pequena e conscrita concentração de sabor na medida da vontade e da capacidade da estimulação humana por uma tão elevada intensidade e concentração de açúcar e de ovo. Estratégias comerciais estão também implicadas no conceito de “unidade” ou de “dose” de um doce conventual²⁶. Mas a forma final e o tamanho da maioria dos doces representa, quanto a nós, a morfologia e a constituição reparadora da unidade simbólica proporcionadas pelo favo, pelo ovo, pelo fruto: unidade de sabor, consistência, superfície arredondada e uniforme, facilidade no consumo, diríamos que de uma ou de poucas dentadas só, não sendo necessário o fogo, o aquecimento, grandes baixelas, proporcionando um vislumbre pleno de sensações gustativas. No doce assim (re)composto, nós temos a oferta de um episódio sublime de prazer alimentar proporcionado por uma combinação intensa e concentrada de alimentos da gratificação fáceis de serem consumidos num momento ou num tempo limitado e significativo.

4. DOÇARIA E ESPIRITUALIDADE RELIGIOSA: FUNDAMENTOS LITERÁRIOS E LITÚRGICOS

Na busca de motivações para a antroponímia e antropomorfia da doçaria tradicional, além do elemento “doce”, identificámos o aspeto religioso. Os doces conventuais e populares partilham essa circunstância emissora de base, sendo os primeiros produzidos em instituições monásticas e os segundos integrando momentos ou festividades religiosas do ano litúrgico (os folares, as amêndoas da Páscoa) ou celebrações do culto de alguns santos (Festa de S. Brás, Festa de Santa Luzia, Festas de S. Gonçalo). O fator religioso não pode, em nosso entender, ser reduzido a uma questão circunstancial – de cenário ou ponto de partida para uma tradição – com a qual não esteja profundamente implicado enquanto gerador de sentidos.

A vida monástica e o ambiente monástico, pese embora variações históricas e de carisma nos modos de organizar a vida de acordo com um propósito religioso, criaram um quotidiano próprio submetido aos princípios basilares e muito práticos expressos na regra beneditina: *ora et labora* – reza e trabalha, imperativos válidos para todas as comunidades consagradas enquanto atos de edificação, de aprofundamento espiritual e de aperfeiçoamento. Os reli-

²⁶ As Barrigas de Freira são hoje comercializadas em versão “pastel”, cobertas de uma massa de farinha que facilita o comércio e a circulação do produto, e não na tigela de comer à colher. Do mesmo modo, o manjar branco originalmente colocado em pratos é o ponto de partida das criações posteriores já individualizadas, até nos nomes, dos “Peitinhos de Noviça”.

giosos e as religiosas consagrados cumprem um quotidiano sempre ocupado e predeterminado: rezam e meditam em solidão e na comunidade e fazem trabalhos ou realizam obras de acordo com o carisma da instituição ou o género a que pertencem. O trabalho servia para prover o sustento do próprio ou para contribuir para o sustento coletivo e, mesmo no caso de as instituições terem recursos próprios de rendas ou de patrimónios legados em heranças, a obrigação do trabalho ultrapassa a questão económica: trabalhar, produzir, fazer ou criar é participar na obra criativa de Deus. Poucas transformações entre o mundo antigo e o mundo pós-cristão na mentalidade ocidental foram tão significativas como a valorização do *labor*, do trabalho, como uma atividade edificadora e fonte de virtudes em vez de uma atividade servil, própria dos pobres e dos escravos. O imperativo do trabalho, no mosteiro, no caso das comunidades femininas, implicava que as mulheres se entregassem às tarefas atribuídas socialmente ao seu género²⁷: a costura, os bordados e, sobretudo, a cozinha, mesmo que entre estas houvesse uma divisão de acordo com o estatuto social das consagradas. Por essa via, o labor feminino cumpria um imperativo vocacional coerente não só com a expectativa do sexo que o desempenhava, como também permitia exprimir, através de uma obra-produto, uma devoção cujas características estão profundamente implicadas com as restantes memórias, cultura e vivências do mosteiro. Assim, os temas do sagrado, os referentes evocados nas meditações, nas leituras, nas orações, na escuta da liturgia constituem motivos de uma mundividência que se exterioriza enquanto objeto comunicativo nos objetos que elas produzem e criam, e em que elas interpretam o seu mundo, comunicando-o, idealizando-o, projetando nesses bens um mundo reflexivo feito de vivências interiores de uma linguagem e de um espaço sagrados.

Para aprofundarmos essa hipótese que deixamos colocada, era necessário debruçarmo-nos sobre o estudo do quotidiano real dessas casas monásticas, de difícil acesso, porque não se pode observar um espaço e uma tradição que já desapareceram. Mas hoje, quando visitamos estes lugares, alguns restaurados e convertidos em museus, em espaços de um turismo cultural e religioso, o que vemos? Do que nos falam os retábulos, as pinturas, os azulejos, as alfaias sagradas e os panejamentos, o mobiliário, os livros e os títulos que ornamentam as bibliotecas? Há toda a criação de uma ambiência visual, auditiva, intelectual, evocadoras do sagrado e das narrativas do sagrado cristão que imaginamos terem cercado quem imergiu naqueles espaços conclusos. Com isso não queremos dizer ou desvalorizar os documentos históricos,

²⁷ Consiglieri 1999: 57-73, um muito breve apanhado sobre a tradição monástica enquanto *continuum* histórico e a vida conventual quotidiana dos mosteiros femininos portugueses. Oliveira 2013: 75.

os testemunhos e os estudos que atestam, em particular para determinadas épocas, uma piedade oscilante ou a presença do profano e do mundano dentro de um espaço que, em teoria, devia rejeitá-lo. Mas, dentro do tema a que nos propusemos, parece-nos que omitir essa parte tão importante e tão fundamental das vivências e das experiências e das linguagens proporcionadas pelo claustro religioso na fundamentação da doçaria conventual como uma obra-produto criada pela mesma cultura e pelos mesmos agentes corre o risco de gerar uma leitura parcial e mesmo superficial desse fenómeno.

Não conseguimos, de facto, ter mais do que um vislumbre do que seria a vivência do quotidiano desses espaços conclusos. Mas conseguimos ter acesso à cultura religiosa, literária e ritualística, dominante nesses espaços, lida, ouvida, cantada, meditada, não só nas liturgias como também na solidão da cela, seja em primeiro lugar os textos bíblicos, sejam as obras dos Padres da Igreja ou dos fundadores dos movimentos. Dentro desse *corpus* vastíssimo, encontram-se discursos e mensagens que legitimam, no nosso entender, o sabor doce e o prazer gustativo enquanto estratégias de aproximação mística a uma realidade espiritual. Ou seja, a comunicação e a cultura religiosas exprimem-se dentro de uma metafórica que pode contaminar ou contagiar o saber fazer dessas mulheres.

Neste sentido, concentremo-nos apenas no texto sagrado por excelência, com que toda a literatura patrística e espiritual ocidental dialoga, a Bíblia. As metáforas alimentares pontilham o discurso, cumprindo funções comunicativas, exegéticas e mesmo exortativas. Particularmente significativo como eixo de sentido, encontrámos o binómio carência alimentar e saciedade, ou entre fome e a abundância: estar feliz e com Deus é uma condição efetiva de conforto alimentar ou comparável a um estado de abundância de recursos; estar triste e privado de Deus é, pelo contrário, expresso como uma privação alimentar e a uma ausência de recursos²⁸. Mas avançaremos um pouco mais: não está só em causa a saciedade, ou a ausência de fome como condição biológica para a preservação da vida, mas sim a apetência superlativa por um determinado sabor que está para além da fome. Pode haver saciedade, evidentemente, mas, e quando a suprema felicidade do encontro com Deus se exprime para além da quantidade dos alimentos que debelam a fome e se encaixam na qualidade, na especificidade de determinados alimentos que proporcionam o estar “deliciado”?

A plenitude do encontro, da integração com Deus, explora, frequentemente, a metáfora do doce, do leite, do mel, dos frutos acessíveis. Esse encontro pode ter uma expressão espacial, de retorno, ou chegada, a uma terra prometida (Ex. 33, 3 Deus dirige-se a Moisés prometendo-lhe a entrada numa terra

²⁸ Desenvolvemos este tema em Dias 2008: 157-175.

de delícias: *Vade, ascende de loco isto tu, et populus tuus quem eduxisti de terra Aegypti [...] et intres in terram fluentem lacte et melle*²⁹ (também em Ex. 3, 7 e em Dn. 26, 9)); a um paraíso, (cf. Gen. 2, 9 *Produxit Dominus Deus de humo omne lignum pulchrum uisu, et ad uescendum suaue*; Jr. 2, 7 *Introduxi uos in terram Carmeli ut comederetis fructum eius et bona illius*³⁰); ou a um destino escatológico (Jo. 22, 2: *medio plateae eius, et ex utraque parte fluminis lignum uitae, afferens fructus duodecim, per menses singulos, reddens fructum suum, et folia ligni ad sanitatem gentium*³¹).

A esse conceito se associa ainda a mensagem de que há um alimento adequado para o progresso de seres imaturos, crianças na fé, particularmente explorado no NT. Na 1Cor 3, 1-2, Paulo explicita o seu modo de comunicar a fé: *Et ego, fratres, non potui uobis loqui quasi spiritualibus, sed quasi carnalibus. Tanquam paruulis in Christo, lac uobis potum dedi, non escam...*³². Também na IPet. 2, 2, *sicut modo geniti infantes, rationabile, sine dolo lac concupiscite: ut in eo crescatis in salutem: si tamen gustastis quoniam dulcis est Dominus*³³. Assim, tal como o maná para o povo no deserto, há, do ponto de vista do caminho espiritual, um estádio semelhante ao da infância, ao da imaturidade, em que simbolicamente o homem se deve alimentar dos alimentos “fáceis”, “gratuitos” e “doces”.

Restringimo-nos a poucos exemplos em que é nítida esta identificação entre o estado de graça da presença de Deus e as sensações visual da beleza e a gustativa do doce e do prazer alimentar. Um tem a ver com a eucaristia e a instituição das devoções eucarísticas sob a forma da contemplação e da adoração ao Santíssimo Sacramento, o Lausperene e a festa do *Corpus Christi*, ou seja, as solenidades do Corpo de Deus enquanto expressões ritualísticas. Significativamente, o salmo 33, 9 preenche os dois sentidos, o do gozo visual e do gozo gustativo: *gustate et uidete quoniam Dominus suauis est*³⁴. Muito evocado

²⁹ Ex. 33, 3: “Vai, parte daqui com o povo que fizeste subir do Egipto [...] Ide para essa terra onde corre leite e mel”. Servimo-nos de Colunga-Turrado (1994) *Biblia Vulgata*, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, (1ª ed. 1946). As traduções em português seguem a edição da *Biblia Sagrada*, (Alves, Herculano coord.) Difusora Bíblica, 5ª ed., 3ª reimp., 2012.

³⁰ Gen. 2, 9: “o Senhor fez desabrochar da terra toda a espécie de árvores agradáveis à vista e de saborosos frutos para comer”; Jr. 2, 7: “fiz-vos entrar na terra do Carmelo para que comeis o seu fruto e as suas delícias”.

³¹ Jo. 22, 2: “no meio da praça da cidade e nas margens do rio está a árvore da vida que produz doze colheitas de frutos; em cada mês o seu fruto, e as folhas da árvore servem de medicamento para as nações”.

³² 1Cor 3, 1-2: “Quanto a mim, irmãos, não pude falar-vos como a homens espirituais, mas como a homens carnis, como a criancinhas em Cristo. Foi leite que vos dei a beber, e não alimento sólido [...]”.

³³ I Pet. 2, 2. A tradução latina assegura uma precisão de sentido que o Português torna menos perceptível: “como crianças recém-nascidas, ansiai pelo leite espiritual, não adulterado, para que ele vos faça crescer para a salvação, se é que já saboreastes como o Senhor é bom”. O termo latino empregue é *dulcis*, ou seja, “doce”.

³⁴ Sl. 33, 9: “Saboreai e vede como o Senhor é bom”.

e parafraseado ainda hoje nos cânticos que acompanham a comunhão nas missas dominicais, e por todos reconhecido, merece ser lido na versão latina da *Vulgata*, tal como seria lido e meditado nos ambientes monásticos do séc. XVII, uma vez que a tradução portuguesa pede que saboreemos e vejamos como o Senhor é genericamente “bom” (belo?; saboroso?; bondoso?), ao passo que a versão latina pede que saboreemos e vejamos como o Senhor é “doce”³⁵.

Sendo um texto do AT, ele anuncia e justifica a eucaristia como ritual de tornar presente Deus entre os homens através do corpo e do sangue do Seu filho, e assim seria integrado como uma referência tipológica para a instituição da eucaristia por Jesus Cristo, já nos Evangelhos, abrindo a porta para uma leitura sensitiva da comunhão eucarística e da contemplação da espécie eucarística perfeitamente integrada nas práticas cristãs. A vinda de Cristo proporcionou aos homens algo que até então lhes esteve vedado, que foi a proximidade sensitiva, sobretudo visual, com Deus. O Deus Pai do AT faz-se ouvir às vezes, mas não se deixa ver³⁶. Já o Deus Filho, Jesus Cristo, apresentou uma existência terrena, pode ser ouvido, visto, tocado... saboreado, que foi a última graça neste deixar-se aproximar pelos homens, que são convidados a, por um grande mistério, conservar a presença do Senhor, degustando-o. Na noite da última Ceia em que se instituiu o ritual eucarístico, a transformação do vinho e do pão no Seu corpo e sangue veio, por um lado, abrir a porta para o ciclo sacrificial da morte do seu corpo, que aconteceria no dia seguinte, mas, por outro, garantir uma permanência concreta, em espécie, de Deus entre os homens para além da vida terrena do seu filho. Essa

³⁵ Ressonâncias desse verso no NT em Heb. 6, 5, *gustauerunt nihilominus bonum Dei uerbum, uirtutesque saeculi uenturi*, “provaram a boa palavra de Deus e as maravilhas do futuro” e em Lc. 1, 53, no Magnificat proferido por Maria já grávida na visita a sua prima Isabel “*Dominus [...] Exurientes impleuit bonis*” “O Senhor [...] aos famintos encheu de bens”.

³⁶ Para nos mantermos dentro do mesmo registo literário da salmodia poética, cf. Sl. 4 Salmo 4 “[...] Levantai sobre nós, Senhor, a luz da Vossa face! Derramastes no meu coração mais alegria/ Do que quando abundam para eles o trigo e o vinho./ Deito-me em paz e logo adormeço [...]”; Sl. 10 “[...] Depois, diz no seu coração: “-Deus esqueceu-se, oculta o seu rosto, nada vê”; Sl. 13 “Até quando, Senhor, me esqueceréis tão duramente?/ Até quando me esconderéis a Vossa face”; Sl. 27 “O meu coração pressente os teus dizeres: ‘-Procurai a minha face!’/É a tua face, Senhor, que eu procuro;/ Não escondais de mim o Vosso rosto [...]”; o muito conhecido Sl 42 “Assim como a corça suspira pelas correntes da água/ Assim também minha alma/ Suspira por Vós, meu Deus./ A minha alma tem sede do Senhor,/ Do Deus vivo./ Quando poderei eu chegar,/ Para contemplar a face de Deus?/ As minhas lágrimas são para mim o meu pão/ Durante todo o dia e toda a noite me dizem:/ ‘onde está o teu Deus?’”. No plano narrativo, Moisés, com quem Deus falava, anseia por ver a face de Deus e veja-se a dramática resposta: Ex. 33, 18-23 “Moisés disse: ‘Mostrai-me a Vossa glória’. E Deus respondeu: ‘Farei passar diante de ti toda a Minha bondade, e proclamarei diante de ti o nome de Javé. [...] Mas não poderás ver a minha face, pois o homem não pode contemplar-Me e continuar a viver’. O Senhor disse: Está aqui um lugar próximo de Mim; conservar-te-ás sobre o rochedo. Quando a minha glória passar, colocar-te-ei na cavidade do rochedo, e cobrir-te-ei com a Minha mão até que Eu tenha passado. Retirarei a mão, e poderás então ver-Me por detrás. Quanto à Minha face, ela não pode ser vista’.”

permanência concreta de Deus entre os homens, ininterrupta sempre que se celebra, deixa-se saborear e ver, como diz o salmo. Deixa-se saborear e entender, portanto. Dessa integração de Deus no corpo de quem comunga, resulta uma experiência boa, de prazer e felicidade, porque, parafraseando o mesmo Salmo, não passa fome o homem que Nele se abriga. A felicidade suprema para um cristão oferece-se, pois, na comunhão, que, no seu plano concreto, resulta da ingestão do bem que é o Deus que se dá. Independentemente da crença individual, ou das práticas mais ou menos religiosas, mais ou menos intelectualizadas, pensamos ser inegável que o momento alto da vivência cristã se faz, desde há séculos, numa experiência de sabor.

O segundo exemplo é o *Cântico dos Cânticos*, um dos livros do Antigo Testamento³⁷. Esse livro constitui um conjunto de vozes na primeira pessoa, em que um par amoroso, um noivo e uma noiva exprimem o seu amor e a sua busca do outro, num cenário que oscila entre o interior e o exterior; entre a pompa de um palácio e a simplicidade das tendas; entre um cortejo áulico e jardins e os mais comuns campos agrícolas, pomares, vinhas, pastos. A essa efusão lírica do amor sentido assistem personagens secundárias, os companheiros do noivo e da noiva, o que carrega de um pendor também dramático um texto eminentemente lírico. As exegeses judaicas e cristãs, quanto ao caráter sagrado desse texto, não coincidem entre si, mas tocam um ponto comum: o erotismo, o amor carnal que aí se celebra funciona como uma alegoria para um amor espiritual mais alto, entre o fiel ou as comunidades de fiéis e Deus, descrevendo e caracterizando essa relação como fonte de graças, de gozo sensual e de felicidade.

Ou seja, a linguagem dos sentidos humanos é a única que pode ser verbalizada ou materializada para o entendimento humano, num estado impreparado ou imaturo para o transcendente. Convocamos as palavras de Gregório Magno para a demonstração da legitimidade do emprego das sensações e da linguagem do amor humano como mediadores da caminhada mística:

Assim é que, neste livro intitulado *Cântico dos Cânticos* se empregam termos de um amor que parece carnal: para que a alma, despertada da sua sonolência, se aqueça pelo estímulo dos convites que lhe são familiares e, graças à linguagem do amor deste mundo, seja estimulada para o amor do Alto. Neste livro mencionam-se os vocábulos de beijos (*oscula*) de seios (*ubera*), de joelhos (*genae*, de coxas (*fêmora*). [...] quando são referidas estas partes do corpo e se convida ao amor, deve-se atender ao modo maravilhoso e misericordioso de Deus agir sobre nós, Ele que, para incendiar o nosso coração e gerar o amor sagrado, recorre à linguagem do nosso amor profano³⁸.

³⁷ Gaspar, 2012.

³⁸ No séc. VI, o papa Gregório Magno, *Comentário ao Cântico dos Cânticos*, 3 (tradução própria), acerca da comunicação alegórica, “por enigmas” que é usada no discurso divino, de modo a fazer-se entender e escutar por um homem insensível ao entendimento exclusivamente

5. CONCLUSÃO

Em breves palavras de conclusão, pensamos ter traçado algumas hipóteses e ter sustentado alguns argumentos para a legitimidade da associação entre a religião e o doce materializada na doçaria tradicional, em particular nas suas manifestações conventuais, em que este é portador de uma comunicação entre os homens e dos homens com o sagrado, sob a forma de cumprimento de um ritual cujo entendimento, hoje, as práticas sociais de consumos dos doces, seja da doçaria popular ou seja da doçaria conventual, podem obnubilar.

Em termos de demonstração, servimo-nos da linguagem religiosa primeira, aquela que alimenta a liturgia e as práticas memorialísticas e rituais das vivências religiosas, visíveis até hoje nos ambientes religiosos praticantes, não exclusivamente monásticos: a Bíblia, as narrativas sagradas, os salmos. Apresentam esses textos, destinados a transmitir um caminho do religioso entre os homens, formas de validação metafórica e real do sabor doce, para além dos fatores contextuais designados no início do artigo. Outros o fazem com igual coerência, e somente não os analisamos por necessidade de síntese: pertencem, neste caso, aos próprios testemunhos dos homens e mulheres espirituais que viveram a experiência do claustro, ou formas de vida consagrada, produzindo uma literatura mística e espiritual muito arredada do nosso consumo académico.

Mas terminamos, como começámos, com a evocação de uma obra de arte não literária, visual, próxima dos nossos tempos, que acreditamos exprimir bem a justeza da associação universal entre o doce e o sagrado: recentemente restaurada e exibida, essa obra cruza e unifica os complexos sentidos do que aqui expusemos: o doce, conventual ou popular, como veículo de comunicação de prazer gustativo e de prazer visual enquanto manifestação do sagrado entre os homens. Falamos do Arcano Místico da Ribeira Grande, da Ilha de S. Miguel, Açores, obra recentemente considerada pelo Governo Regional dos Açores como Tesouro Regional. Em 1833, a Madre Margarida do Apocalipse, freira do antigo Mosteiro do Santo Nome de Jesus, foi expulsa do Mosteiro em consequência da extinção das ordens religiosas. Essa madre não parece ter sentido as alegrias do termo da sua reclusão, pelo contrário. Tendo-lhe sido retirado o seu espaço de conforto espiritual, dedicou o resto da sua vida a esculpir um conjunto escultórico de mais de noventa figuras, alusivas a episódios do Antigo e do Novo Testamento, pequenas figuras

espiritual: “Depois que o homem foi expulso das alegrias do paraíso, entrando no exílio da vida presente, tem o coração engeguecido ao entendimento espiritual. Se a voz divina dissesse a este coração cego: ‘Vem a mim’ ou ‘Ama a Deus’ como foi dito na Lei (AT) esta, exilada, rígida de insensibilidade pelo torpor, não entenderia o que foi dito. Assim, é por enigmas que o discurso divino se dirige à alma sonolenta do frio e que, a partir das realidades que conhece bem, lhe inspira secretamente um amor que não conhece”.

polícromas, tendo até 20 cm cada uma, agora dispostas num grande móvel expositor, todas identificadas com legendas. O material usado na elaboração das figuras foi farinha de arroz e de trigo, goma-arábica, gelatina animal e vidro moído como ligantes e como decoração. Em suma, a matéria-prima que uma mulher tinha à mão.

Retirada do seu ambiente e extinto o mundo em que fora criada, a Madre Margarida do Apocalipse continuou a comunicar e a narrar o mundo que lhe dava sentido a si mesma, compondo uma obra de arte em que associa a maravilha visual e os ingredientes da cozinha, materiais bem conhecidos e familiares das mulheres. Trata-se de um caso individual, mas quer-me parecer que essa freira açoriana, de quem pouco se sabe, não seria a única mulher que, servindo-se das artes e dos meios a que tinha acesso, participa e comunica a vivência espiritual de uma realidade distante da maioria de nós, que consumimos os doces desenquadrados do sistema comunicativo religioso que os motivou.

REFERÊNCIAS

- Braga, I. (2004), *Arte Curiosa Para Conserveiros e Copeiros*, Colares Editora, Sintra, Portugal.
- Camino, F. (2002), *Barroco*, Ollero y Ramos Editores SL, Madrid.
- Catroga, F. (1988), “Laicismo e a questão religiosa em Portugal (1865-1911)”, *Análise Social*, 24: 211-273.
- Chevalier, A. (1982), *Dicionário dos Símbolos*, Teorema, 497.
- Consiglieri, C. (1999), *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Colares Editora, Sintra, Portugal.
- Dalby, A. (2002), *Dangerous Tastes, a History of Spices*, Ashgate.
- Davidson, A. (2006), *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press.
- Dias, P. (2015), “A Grande Refeição: metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na Cultura Ocidental” in Soares C., Ribeiro C. (2015), *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, IUC, Champagnat, Coimbra, Curitiba.
- Dias, P. (2008), “A Linguagem dos Alimentos nos Textos Bíblicos. Sentidos para a Fome e Para a Abundância”, *Humanitas* 60: 157-175.
- D’Ors, E. (2002), *Lo barroco*, (1935, 1.ª ed.), Tecnos/Alianza, Madrid.
- Gaspar, R. (2012), *A Festa dos Sentidos*. O tema dos Esponsais a partir do Cântico dos Cânticos. Universidade de Coimbra (Tese de Mestrado).
- Goldstein, D. (2015), *The Oxford Companion of Sugar and Sweets*, Oxford-New York.
- Grégoire le Grand (2007), *Commentaire sur le Cantique des Cantiques* (Bélanger R. ed.), SC 314, Le Cerf Paris.
- Hills, H. (ed.) (2011), *Rethinking the Baroque*, Ashgate.
- Kiple, K., Ornelas, K. (eds.) (2000), *The Cambridge World History of food*, 2 vols, Cambridge

University Press.

- Luard, E. (2001), *Sacred Food*, Chicago Review Press, 242-250.
- Maravall, J. A. (1998), *La Cultura del Barroco Análisis de una estructura histórica*, (1975, 1.^a ed.), Ariel Editorial, Madrid.
- Moskowitz, H. (1971), “The Sweetness and Pleasantness of Sugars”, *The American Journal of Psychology* 84: 387-405.
- Oliveira, C. (2013), *O Pão Nosso de cada Dia. Alimentação no Monaquismo Beneditino*, Universidade de Coimbra (Tese de Mestrado), 75.
- Pessanha, S. (1957), *Doçaria Popular Portuguesa*, (reed. Ferreira V., 1997), Colares Editora, Sintra, Portugal.
- Ribeiro, E. (1997), *O Doce nunca Amargou. Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário*, Colares Editora, Sintra, Portugal.
- Saramago, A. (2000), *Doçaria conventual do Alentejo, As receitas e seu enquadramento histórico*, Colares Editora, Sintra, Portugal, 16.
- Sousa, D. (2011), *A Doçaria Conventual Portuguesa*, Colares Editora, Sintra, Portugal.
- Sousa, D. Ferreira, (2013), *Arte Doceira de Coimbra: conventos e tradições*, Colares Editora, Sintra, Portugal.
- Tavares, P. (1999), *Mesas, Doces e Amores no séc. XVII Português*, Colares Editora, Sintra, Portugal.

(Página deixada propositadamente em branco)

**O QUE COMEM OS ORIXÁS NOS TERREIROS DE
CANDOMBLÉ DE NAÇÃO KETU DE SALVADOR, BAHIA:
UMA PERSPECTIVA ETNOARQUEOLÓGICA**

**(What the orishas eat in the Ketu nation candomblé temples
of Salvador, Bahia: an ethnoarcheological perspective)**

ADEMIR RIBEIRO JUNIOR

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional,
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Museu Nacional.
Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia
(aribeirojunior@gmail.com)

TANIA ANDRADE LIMA

Universidade Federal do Rio de Janeiro,
Museu Nacional, Departamento de Antropologia.
Pesquisadora do Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico – CNPq
Projeto DIAITA: Patrimônio Alimentar da Lusofonia
(talima8@gmail.com)

RESUMO: Mais que o simples ato de nutrir-se, podemos entender a alimentação, do ponto de vista da arqueologia, como uma atividade primordial das sociedades humanas, na qual tanto a sua materialidade quanto as suas práticas se revestem de simbolismos e significados, que ao mesmo tempo refletem e transformam os indivíduos e as estruturas sociais. Esse caráter simbólico e ativo da alimentação é visível nas linhagens dos terreiros de candomblé mais antigos da nação Ketu de Salvador e seus descendentes. Esses terreiros são templos religiosos de matriz cultural africana onde são celebrados principalmente os deuses originários do panteão iorubá, da Nigéria e do Benim. A partir de pesquisa bibliográfica, de observações participantes de cerimônias religiosas públicas e privadas e de entrevistas com informantes que detêm o conhecimento tradicional sobre a alimentação nos terreiros de candomblé, pretendemos: a) apresentar sucintamente o levantamento das pesquisas realizadas no Brasil relacionadas à alimentação da população de origem africana escravizada e das comunidades afro-brasileiras; b) relacionar o legado cultural intangível, com a cultura material que lhe dá substância e suporte; c) classificar os diferentes tipos de comidas e analisar os principais pratos destinados aos orixás, sintetizando informações históricas sobre a constituição dos ingredientes usados.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação ritual, candomblé, materialidade, arqueologia da Diáspora Africana, etnoarqueologia.

ABSTRACT: More than a simple act of nourishment, we can interpret eating from an archaeological point of view, as the primordial activity of human societies in which both its materiality and practices are cloaked with symbolism and meanings, which simultaneously reflect and transform individuals and social structures. The symbolic and active nature of eating is visible in the lineages of the oldest Ketu nation candomblé temples of Salvador and their descendants. These temples are of an African cultural origin, where gods mainly originating from the Yoruba pantheon Nigeria and Benin are celebrated. From a bibliographical research, participant observations of public and private religious ceremonies and interviews with specialists who hold traditional knowledge on eating in candomblé temples, we intend to: a) succinctly present the findings of research performed in Brazil related to the eating habits of the enslaved population; b) relate the intangible cultural legacy to the material culture which provides it with substance and support; c) classify the different types of food and analyze the main dishes intended for the orishas in Ketu nation temples in Bahia, summarizing historical information about the composition of the ingredients used.

KEYWORDS: ritual food, candomblé, materiality, archaeology of the African Diaspora, ethnoarchaeology.

O objetivo deste trabalho é refletir sobre as pesquisas relacionadas à alimentação nos terreiros de candomblé da Bahia, a partir de uma perspectiva arqueológica, ou seja, que interpreta a cultura material como documento passível de ser analisado através da forma (no caso, os ingredientes, processos de transformação, arranjos ou disposições formais); no espaço (o lugar onde a comida é feita, servida, descartada); e no tempo (mudança diacrônica dos aspectos formais e espaciais). Como veremos adiante, a maioria dos estudos já publicados sobre esse assunto se concentra na natureza dos pratos, abordando os ingredientes e os modos de preparo. O espaço na esfera da alimentação dos terreiros já foi abordado por alguns estudiosos, mas ainda há lugar para novas pesquisas. Contudo, a relação dos costumes e gostos alimentares com o passar do tempo é o aspecto mais negligenciado, e é aí que pode entrar a contribuição da Arqueologia.

Há uma interpretação, que consideramos ultrapassada, que vê a cultura das comunidades de candomblé de forma essencialista e estática, como se essas comunidades representassem a transposição das culturas africanas para o Brasil, quando na verdade elas são fundamentalmente dinâmicas. Os hábitos alimentares também podem ser historicizados¹, pois eles mudam ao longo

¹ Flandrin e Montanari 1998: 16.

do tempo, mas de uma forma muito mais lenta que os episódios ou ciclos conjunturais históricos ligados a outras esferas da vida humana, pois isso ocorre na “longa duração”, extensão de tempo necessária, segundo Braudel, para ocorrer a mudança das estruturas sociais. Além disso, refutamos a visão da cultura como um conjunto de conhecimentos tradicionais passivamente herdados. A cultura, e em especial a cultura material, é entendida como significativamente constituída e usada ativamente, não apenas refletindo aspectos sociais, mas também estruturando a ação social, simultaneamente como produto e vetor de relações sociais². Assim, mais que o simples ato de nutrir, a alimentação pode ser entendida, do ponto de vista da arqueologia, como uma atividade primordial das sociedades humanas, na qual tanto a sua materialidade quanto as suas práticas se revestem de simbolismos e significados, que ao mesmo tempo refletem e transformam os indivíduos e as estruturas sociais. Como disse Mary Douglas, “food is not feed”³.

Os terreiros de candomblé são comunidades religiosas formadas em torno de um templo, cujo espaço geralmente inclui: a) um barracão para a dança pública das entidades, os orixás, onde o líder religioso e os integrantes mais importantes possuem cadeiras e locais exclusivos; b) os quartos ou casas dessas divindades, onde são guardadas as formas materiais sacralizadas, chamadas de *assentamentos*; c) um mato, ou bosque sagrado, ou ainda quintal, onde são cultivadas árvores e ervas usadas ritualmente, além de áreas de moradia familiar e convivência comunitária.

Existe muita diversidade entre os terreiros de candomblé. Eles se auto-diferenciam a partir das *nações*, conceito que designa as modalidades rituais originadas na Bahia a partir das tradições culturais étnicas africanas dos fundadores dos terreiros antigos, matrizes dos atuais, mas que ao longo do tempo ficou circunscrito a significados estritamente religiosos, independentemente da ascendência biológica e étnico-cultural dos novos integrantes. Um mapeamento dos terreiros de Salvador cadastrou, em 2009, mais de 1.100 templos em funcionamento. Entre eles havia mais de 40 tipos de nações e combinações de nações diferentes⁴. Segundo esse estudo, os terreiros de nação Ketu perfazem sozinhos cerca de 60% de todos os terreiros cadastrados. Ketu, reino iorubá situado no que é hoje o Benim, foi a localidade preponderante de origem dos negros escravizados aportados à Bahia no século XIX.

Além de atualmente serem mais numerosos, o prestígio e o reconhecimento dos terreiros antigos da nação Ketu acabaram por estruturar uma espécie de ortodoxia ritual, “o culto *jeje-nagô*”, que influenciou até os terreiros de outras

² Hodder 1982.

³ Douglas 2011.

⁴ Teles 2009: 5.

nações e tradições culturais. O terreiro Ilê Axé Iyá Nassô Oká, mais conhecido como Casa Branca, localizado no Engenho Velho da Federação, foi fundado provavelmente entre o final do século XVIII e a primeira metade do século XIX. Esse terreiro foi tombado como patrimônio cultural brasileiro em 1986. É considerado como o mais antigo em funcionamento e como a matriz de todos os outros terreiros de tradição Ketu de Salvador. Apesar de utilizarmos informações já publicadas sobre outros terreiros tradicionais dessa nação, no nosso estudo etnoarqueológico estamos com o foco mais voltado para a sucessão ou linhagem dos terreiros Ketu que se inicia na Casa Branca, de onde saiu Eugênia Anna dos Santos, Mãe Aninha, que fundou o Ilê Axé Opô Afonjá em 1910 (tombado como patrimônio cultural brasileiro em 2000); e de onde saiu o babalorixá Balbino Daniel de Paula, que fundou o Ilê Axé Opô Aganju em 1967 (tombado como patrimônio cultural baiano em 2005); e, finalmente, de onde saiu o babalorixá Jairo José de Oliveira Barros Junior, que fundou o Ilê Axé Opô Oyá Igable em 2007.

A contextualização da cozinha dos cultos afro-brasileiros dentro da história da alimentação pode ser vista na abrangente historiografia escrita por Ulpiano T. Bezerra de Menezes e Henrique Carneiro⁵. A gastronomia baiana e as comidas dos terreiros de candomblé têm despertado o interesse de muitos pesquisadores, desde o final do século XIX. Não queremos dar conta de todos os que se dedicaram a essa temática. A seguir, apenas indicamos as principais referências que usamos para a nossa reflexão. Outras obras de interesse serão apontadas ao longo do texto nos momentos oportunos.

Começando por Raimundo Nina Rodrigues, médico e professor da Escola de Medicina da Bahia, foi um dos pioneiros do estudo sobre o negro no Brasil ao publicar na Revista Brasileira, entre 1896 e 1897, uma série de artigos que seriam reunidos mais tarde no livro *O animismo fetichista dos negros baianos*, publicado na França, em 1900. Há uma passagem em que ele mostra o significado das oferendas, a partir da descrição das comidas e sacrifícios oferecidos em uma festa de terreiro: “certamente os negros não acreditam que os fetiches comam os alimentos materiais, mas que o recebem sob a forma da alma ou fantasma do alimento”⁶. Em outro livro denominado *Os africanos no Brasil* (publicação póstuma cujos rascunhos foram escritos entre o fim do século XIX e o ano da sua morte, 1906), há descrições detalhadas sobre as culturas, as línguas, as artes plásticas e a religião dos últimos africanos que viveram na condição de cativos. Entretanto, sobre a alimentação dos negros, dedica apenas um parágrafo no capítulo sobre “as nações pretas que se extinguem”, em que descreve alguns pratos habituais dessas pessoas, os

⁵ Menezes e Carneiro 1997.

⁶ Rodrigues 2006: 94-95.

quais são hoje muito populares entre a população baiana, como o vatapá, o caruru, o bobó, o mungunzá e o acarajé⁷. Sobre a alimentação nos terreiros, faz apenas algumas citações incidentais a respeito de algumas oferendas para os orixás nas duas obras publicadas.

O interesse por essa temática foi maior em Manuel Querino – artista baiano, intelectual negro e ativista político –, que escreveu, em 1922, um livro dedicado ao ofício das cozinheiras de sua terra, *A arte culinária na Bahia*. Nessa obra, faz um inventário das receitas, ingredientes e modos de fazer da comida “de sal” e “de doce” que eram costumeiros em Salvador e no Recôncavo Baiano no início do século XX. A estrutura da obra separa as comidas que ele chamou de “puramente africanas”, feitas com ingredientes e preparos típicos da África e habituais entre os africanos “boçais” com que ele conviveu, daquelas criadas em solo baiano, em que se fundiram ingredientes e modos de fazer europeus e orientais.

A partir dos estudos seminais de Manuel Querino e da lacuna nas pesquisas de Nina Rodrigues sobre os alimentos rituais do candomblé, surgiram outras abordagens sobre essa temática. Mãe Aninha, do Ilê Axé Opô Afonjá, publicou, em 1937, nos apêndices dos Anais do II Congresso Afro-brasileiro, as concisas *Notas sobre Comestíveis Africanos*, em que lista 25 comidas rituais, seus nomes “africanos” e os ingredientes principais, mas não discorre de forma pormenorizada sobre o modo de fazer e em que ocasiões ou para quais orixás são ofertadas⁸. Édison Carneiro, pesquisador da cultura afro-brasileira e escritor do clássico *Candomblés da Bahia*, publicado em 1948, avançou nessa questão, investigando sistematicamente as comidas preferidas de cada orixá, mesmo que muito sucintamente. Roger Bastide, sociólogo francês que lecionou por cerca de vinte anos no Brasil e produziu diversas obras cujo tema são as comunidades negras, publicou dois artigos na década de 1950 intitulados *A cozinha dos deuses (Alimentação e Candomblés)* e *Cozinha africana e cozinha brasileira*, obras que atentam para as mudanças e readaptações culinárias e destacam a importância dada à alimentação ritual nos terreiros de candomblé⁹. No campo da história, Luís da Câmara Cascudo, pesquisador potiguar, publicou, em 1967, a *História da alimentação no Brasil*, um dos mais abrangentes estudos a partir de pesquisas documentais. Sobre o tema que nos interessa, ele dedicou capítulos sobre as contribuições africanas na culinária brasileira, as comidas dos negros escravizados e os mitos criados em torno da cozinha baiana. Da etnografia e antropologia das religiões afro-brasileiras, destacam-se os trabalhos de Raul Lody, antropólogo carioca que escreveu

⁷ Rodrigues 2008: 111.

⁸ Santos 1940 apud Lima 2010: 7-8 e Souza Jr. 2009: 48-49.

⁹ Republicados na coletânea organizada por Araújo 2011: 175-195.

principalmente sobre o candomblé e a alimentação. Nessa temática, publicou *Santo também come*, em 1979, e, em 1992, *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendzeiro*, obras que descrevem rituais, comidas e processos de cocção presentes em terreiros do Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Maranhão. Ainda nesse campo, há o trabalho de Vilson Caetano de Souza Junior, *O banquete sagrado*, publicado em 2009, que foi fruto de sua pesquisa de mestrado sobre a antropologia da alimentação ritual enfocando os pratos vegetais em terreiros Ketu de São Paulo, que descendem de terreiros baianos.

Finalmente, em 2010, foi publicado o livro da *Iyalorixá* Olga Francisca Régis, do terreiro Ilê Maroíá Lájín (tombado em 2008 como patrimônio cultural brasileiro), mais conhecida como Mãe Olga do Alaketu, que faleceu em 2005 com 80 anos. *A comida de santo numa casa de Queto da Bahia* descreve os pratos e os processos de fabricação das comidas rituais de 20 divindades que são cultuadas em sua casa, conhecimentos adquiridos na prática cotidiana e herdados pela tradição oral dos fundadores, que eram integrantes da família Aro, uma das mais influentes do reino de Ketu. Com introdução e notas do antropólogo baiano Vivaldo da Costa Lima, baseadas na participação e observação continuada, elas constituem um convite para se transcender a mera descrição e classificação dos pratos em busca de um viés mais interpretativo da alimentação nos terreiros.

I. OFERENDAS AOS ORIXÁS NOS TERREIROS KETU DE SALVADOR

O fim último de um terreiro de candomblé é cultuar os orixás, o que é feito fundamentalmente a partir dos rituais de oferecimento de água e comida às representações materiais dessas divindades. Há uma cerimônia regular nesses templos, que é chamada *ossé*, em geral feita uma vez por mês, mas que pode ser feita toda semana para os orixás mais importantes, em que os *assentamentos* são limpos, as águas armazenadas nas quartinhas são renovadas, os tecidos que cobrem e vestem suas representações materiais são trocados e a chamada *comida seca*, composta principalmente por pratos vegetais, é preparada e oferecida. Essas cerimônias mais regulares se contrapõem às *festas*, que são cerimônias de peridiocidade anual em que os orixás, além da comida seca, recebem os pratos contendo parte da carne de animais sacrificados, o *eran* (ver Figura 1). A porção que sobra desses alimentos oferecidos aos deuses é destinada ao consumo dos membros do terreiro, dos convidados e da comunidade do entorno, em um contexto de comemoração e comunhão, que culmina com a incorporação dessas entidades espirituais nos seus fiéis.



Figura 1: Comida sacrificial (*eran*) de Exu. Ilê Axé Opô Oyá Igbale. Recorte da fotografia de Lisy Salum
Fonte: MHLS, 2013.

O amplo sentido dado à alimentação nos terreiros de candomblé se deve principalmente à crença no *axé*, uma força vital presente em todos os materiais do universo, que pode ser armazenada e transferida de um ser para outro. A alimentação teria, então, um papel importante na manutenção e manipulação desse *axé*, para fins comunitários e sociais. Nos terreiros, todos comem, desde os orixás, as pessoas, as cabeças das pessoas, até as coisas, como os atabaques, os fios de contas e o próprio barracão ou salão, onde os orixás se apresentam ao público e dançam incorporados nos seus filhos. A iniciação de novas pessoas à religião do candomblé, ou *feitura de santo*, que envolve a reclusão do noviço, ou *iaô*, por vários dias, pode ser entendida como uma série de rituais ligados à alimentação. Primeiramente há uma cerimônia que purifica o indivíduo por meio de um “banho sem água” com grãos previamente cozidos e alimentos vegetais crus picados, que é chamado de *ebô de limpeza*. Ele é complementado com banhos molhados de ervas, depois dos quais se interpreta que a pessoa está livre das “más influências” e espiritualmente apta para realizar os demais processos.

Outros rituais são de oferecimento de comida à cabeça do noviço. O *bori* é um ritual de “dar comida à cabeça”, para fortalecer a ligação do corpo do indivíduo com o plano espiritual e com o seu orixá. Para os iorubás e também para o *povo de santo* da Bahia, a cabeça, chamada *ori*, é sagrada, pois é por onde nos conectamos fisicamente ao mundo espiritual. No ritual de *cantação de folha*, que é realizado nos terreiros Ketu que descendem do Ilê Axé Opô Afonjá, o noviço, simbolicamente comparado a uma criança, vai adquirindo o *axé* aos poucos e se fortalecendo com as refeições servidas à sua cabeça nas folhas de mamona, durante as celebrações feitas no terceiro, sétimo e décimo sexto dia da reclusão¹⁰.

Contudo, a principal cerimônia da *feitura de santo* é a realizada na saída da iniciação, em que são servidas as suas comidas sacrificiais preferidas, que provêm o *axé* necessário para que o novo membro manifeste o seu orixá. Ainda depois da iniciação, há que se fazer o pagamento das chamadas *obrigações de santo*, que devem ser dadas nos aniversários de um, três e sete anos de iniciação. Elas são nada menos do que um banquete que é servido aos pés do altar onde os assentamentos dos orixás se encontram. O significado profundo do pagamento de *obrigações* é aplacatório. Apesar de serem considerados a sustentação da vida e da sociedade, os orixás se tornam maus e vingativos quando deixam de receber suas comidas. Há muitos relatos no candomblé que enfatizam as consequências funestas, como doenças, perda de emprego, divórcio e até a morte, que ocorreram com quem os deixou com fome e sede.

Finalmente, depois que um membro do terreiro morre, é realizado um conjunto de complexos e demorados rituais, chamado de *axexê*, em que se busca conduzir a alma do defunto ao mundo transcendental para que ele siga seu caminho e não fique perturbando os vivos. Nessa cerimônia final, é realizado o *carrego* do falecido, ou seja, são descartadas ritualmente todas as suas parafernálias pessoais de culto. Nesse momento também são oferecidas comidas específicas para as almas dos mortos, os *Eguns*.

É importante ressaltar que a produção e o oferecimento de todos esses vários tipos de oferendas envolvem interação e união social. Uma máxima do candomblé diz que “não se faz candomblé sozinho”, destacando a necessidade constante criada pelos rituais de unir diferentes tipos de pessoas (filhos de orixás diferentes, de idades de santo diferentes, de gêneros diferentes...) implicando conflitos, negociações, inimizades, obrigações, acordos, dissensões. Assim, podemos entender a alimentação nos terreiros de candomblé como uma atividade primordial, estruturadora das relações sociais dos seus integrantes e de sua interação com o mundo.

¹⁰ Cf. fotos desse ritual realizado no Ilê Axé Opô Aganju em Mariano et al. 2009: 523-529.

Uma oferenda para os orixás é também chamada de *presente*. As duas formas são usadas igualmente para designar uma relação assimétrica em que aquele que recebe tem reconhecida superioridade social em relação àquele que pede¹¹. O presente consiste basicamente na execução e oferecimento de um prato contendo os ingredientes prediletos da entidade agraciada. Geralmente, esse prato é acondicionado em suportes de folhas vegetais, cerâmica, louça, madeira ou cestaria, além de poder ser enfeitado com flores, fitas e outros adereços. Há ocasiões em que ele é colocado no altar onde está a representação material do orixá. Em outras, é colocado em locais públicos ou terrenos baldios que tenham elementos paisagísticos relacionados com a natureza de cada entidade. Em geral, a intervenção dos orixás é solicitada nos momentos de crise e aflição. Ao entregar uma oferenda, a pessoa faz um pedido do que quer em retribuição pela comida oferecida, apelando para que a divindade se mobilize em seu favor. Nesse sentido, uma oferenda é a materialização simbólica de um desejo humano e uma forma ativa de tentar intervir na ordem cosmológica do mundo.

O conhecimento sobre a forma correta de presentear os orixás é um disputadíssimo capital simbólico. Os ingredientes de cada orixá e os modos de preparo de cada prato são conhecimentos muito valorizados dentro dos terreiros, estando entre os principais *fundamentos* do culto, pois toda a eficácia ritual está destinada a agradar aos orixás por meio dos seus presentes e comidas preferidos. As habilidades e competências em produzir e ofertar as comidas para eles colocam quem as possuem em evidência, o que pode levá-la a receber dos orixás um *cargo*, que é um título honorífico que acarreta privilégios e responsabilidades. A *Iyabassê* é um cargo dado exclusivamente a uma mulher experiente que fica responsável pela cozinha e por chefiar os auxiliares no preparo das comidas. Ela deve conhecer os diversos ingredientes e a forma de preparar cada alimento específico para cada orixá. Além dos ingredientes preferidos, a responsável pela cozinha tem que saber sobre as interdições alimentares, também chamadas *quixilas* ou *euós*, que são os “não alimentos”, aquilo que, apesar de ser comestível, não pode ser ingerido. Muitas vezes a *Iyabassê* é uma filha de Oxum, pois esse orixá tem ligação com as *Ajés* ou *Iyamís*, que são as mães ancestrais, entidades arcaicas da cosmologia iorubá, muito poderosas e temidas, ligadas às forças da prosperidade nos campos, da maternidade e da feitiçaria. Entre os homens do candomblé que não entram em transe, o *Axogun* é o mais importante título honorífico que pode ser dado a um membro já iniciado, que, depois de se *confirmar* como *Ogan*, ou seja, tornar-se *pai do orixá*, tem o privilégio de segurar a faca usada na cerimônia de sacrifício dos animais. Ele deve conhecer todas as cantigas,

¹¹ Lima 2010: 20-21.

os gestos, as danças e as palavras que devem ser entoadas no momento de cada uma das diversas e complexas etapas desse ritual. Ele deve conhecer bem a anatomia dos animais sacrificados, pois há uma ordem e uma forma bem precisa de fazer os cortes das carnes e a separação do que vai ser dado ao *santo* e as partes que serão ingeridas pelas pessoas.

Nos terreiros Ketu, a alimentação ritual é tão reconhecidamente importante que até cerca de 20 anos atrás era realizada na Casa Branca a *Festa do Fogão*, que tinha ligação com uma *qualidade* especial de Oxóssi, o orixá da caça. Nessa cerimônia, o fogão a lenha comia oferendas que eram cozidas em um fogareiro de barro montado provisoriamente para esse fim e recebia presentes ligados à cozinha, como panelas e colheres. Nesse dia, o fogão “comia” e “descansava” em reconhecimento pela produção de todas as refeições dos orixás durante o ano. Depois da oferenda, a dança dos orixás, ou *xirê*, era feita na própria cozinha, após as entidades se manifestarem nos seus filhos para render homenagem ao fogão a lenha do terreiro.

Nos terreiros estudados, as comidas para os orixás podem ser classificadas em quatro categorias. As que são mais frequentemente oferecidas são os *líquidos*, sendo que a água deve estar presente próxima a todos os assentamentos de orixás, armazenadas nas quartinhas, talhas e porrões. As *comidas secas* são pratos de origem vegetal que levam os ingredientes preferidos de cada orixá. São oferecidos com frequência mensal, ou sempre que os assentamentos são limpos. O *ejé* ou sangue sacrificial é a comida que possui maior quantidade de *axé*. Por isso, geralmente é servido anualmente, acompanhado pelas penas, cabeça, patas e vísceras dos animais sacrificados. Dentre as categorias alimentares, devemos ainda mencionar uma quarta, que são os alimentos apenas mastigáveis, de caráter digestivo ou estimulante, que geralmente não são mencionados pelos pesquisadores, mas o contato com as celebrações dos terreiros mostra que é um elemento muito importante. Câmara Cascudo afirma que especialmente o africano ocidental tinha o hábito de mascar folhas, raízes e nozes¹². Na Bahia, esse hábito, que está em extinção no cotidiano, ainda está bem preservado de forma ritual nos terreiros de candomblé Ketu. É costume se mascar *atarê*, a pimenta da costa africana, cujo significado é possivelmente apotropaico, pois as pimentas em geral são *quizilas* das *Ajés*¹³. Além do *atarê*, é como comum o oferecimento do *obi* (noz de cola) ao orixá depois que termina o ritual de sacrifício dos animais. Nessa situação, o *obi* tem ativa ligação com o mundo espiritual. Depois de cortado em quatro, o sacerdote faz perguntas para a entidade que acabou de comer, sendo que a questão mais comumente levantada é se ela está satisfeita com o que lhe foi

¹² Cascudo 2004: 225.

¹³ Verger 1992: 5-91.

oferecido. Deixando cair no chão ou em um prato branco as quatro partes do *obi*, de acordo com o número de partes para cima ou para baixo, o sacerdote reconhece a resposta do orixá. Nesse momento, a entidade pode dizer que está satisfeita com aquilo que foi ofertado ou cobrar uma oferenda maior, o que é comum, por exemplo, quando os devotos oferecem uma ave, *bicho de dois pés*, e o orixá diz que para matar sua fome é necessário oferecer um *bicho de quatro pés*, geralmente um bode ou cabra, que é bem mais caro do que os galináceos. Nesse momento de comunicação, os orixás frequentemente dão conselhos, efetuam cobranças e receitam *ebós* para os seus filhos de santo – ensinamentos que, simbolicamente, são recompensados com a oferenda de dinheiro, que é usado posteriormente para o pagamento das despesas do ritual. Esse método de comunicação com os orixás usando-se dos cotilédones da castanha do *obi* é originário dos iorubás africanos e também foi observado em comunidades afro-cubanas¹⁴.

As quatro categorias de alimentos são oferecidas juntas aos orixás nas suas festas anuais, quando alguém é iniciado ou está pagando alguma obrigação, ficando bem clara a semelhança com um banquete (ver Figura 2). Os banquetes com significados religiosos são encontrados em muitas sociedades, desde as primeiras civilizações, como, entre outras, as da Mesopotâmia, cerca de 3000 a. C. Nessas sociedades antigas, a celebração de banquetes era uma das principais marcas de solidariedade dos homens entre si e com os deuses, ao mesmo tempo em que atualizavam práticas culturais do grupo e reforçavam suas posições hierárquicas¹⁵. Essas características também podem ser observadas nos terreiros, o que mostra que a alimentação ritual tem raízes muito profundas na trajetória de humanidade.

¹⁴ Lima 2010: 47.

¹⁵ Joannès 1998: 64-67.



Figura 2: Obrigação de um ano de *Ogan* de Omolu (sem *eran*). Ilê Axé Opô Oyá Igbale. Fonte: ARJ, 2011.

A seguir, vamos apresentar, de forma sucinta, alguns alimentos típicos dos dez mais conhecidos orixás dos terreiros Ketu de Salvador, a maioria já descrita ou referida pelos pesquisadores que citamos, mas raras vezes mostrados. Os pratos são usualmente descritos, mas não fotografados. Aqui é importante destacar que, nos candomblés mais antigos, não são feitas fotografias no momento dos rituais devido ao perigo de elas revelarem as peculiaridades, os *fundamentos* do culto. Dessa forma, só é permitido fotografar algumas celebrações nos terreiros mais novos, menos reticentes ao seu uso, mas ainda assim com prévia autorização do dirigente, que avalia o que pode ser fotografado e divulgado. Nas imagens que se seguem, aparecem apenas comidas bem conhecidas do povo de santo, quase todas tiradas antes de irem para o altar. As fotos das comidas dos assentamentos, quando visíveis, são todas de locais externos, onde qualquer pessoa que participasse da festa, independentemente de ser iniciada ou não, poderia vê-las.

Começamos por Ibeji, o orixá gêmeo. Nos candomblés, o seu principal prato é o *caruru*, uma comida feita com quiabos finamente cortados, temperados com azeite de dendê, cebola ralada, camarão seco, leite de coco, amendoim e castanha de caju ralados. O *caruru* é o prato principal, que é acompanhado

geralmente por farofa de dendê, vatapá, feijão fradinho, feijão preto, acarajé, abará, xinxim de galinha, batata doce, pedaços de cana, lascas de coco, pipoca e milho branco cozido. Além deles, a representação material de Ibeji e as crianças presentes ganham também variados tipos de doces e brinquedos. Nos terreiros, o *caruru* é primeiramente servido às representações materiais do orixá. Em seguida, as sete primeiras crianças comem juntas sentadas em uma esteira, e só depois as demais crianças e os adultos são servidos. A origem do *caruru* é obscura. Alguns autores o consideram uma forma de comida indígena, que pode ter sido levada para o outro lado do Atlântico e influenciado sociedades africanas. O *caruru* é, na verdade, não um prato, mas um modo de preparo de vegetais frescos, sendo que a receita que usava quiabos ficou mais conhecida e se tornou a preponderante, mas no passado também podia ser feita com mostarda, taioba, unha de gato e bortalha¹⁶. Essa comida dos terreiros é a mesma que é produzida no dia 27 de setembro pela população baiana em geral para pagar promessas feitas a São Cosme e Damião, santos aos quais Ibeji corresponde no sincretismo religioso. Talvez por isso as comidas de Ibeji sejam as *comidas de santo* mais consumidas entre a população de Salvador.

Exu é um dos principais orixás do panteão iorubá. É o intermediário entre os homens e os outros orixás e o responsável pela evolução do mundo. Sem a ajuda e o consentimento de Exu, nada acontece. Por razões mitológicas, ele tem que comer sempre antes de qualquer outro orixá, por isso é o que mais come. Como disse mãe Olga do Alaketu, “Exu come de tudo. Come com os outros santos. Todos os santos que comem dão um quinhão a Exu”¹⁷. Mas a comida mais tradicional é sem dúvida a farofa de azeite de dendê (ver Figura 3). Das 25 comidas listadas por mãe Aninha do Ilê Axé Opô Afonjá em 1937, apenas a “farofa” não foi escrita em iorubá. A etimologia da palavra “farofa” é bastante discutida, e os filólogos ora associam-na ao latim, remetendo à ideia de um esfarinhado, ora associam-na ao quimbundo, designando a mistura de farinha, azeite e água¹⁸. Câmara Cascudo escreve que farofa, também falado *farófia*, como faz Dona Olga, vem do quimbundo *falofa*, que significa “preparar com ingredientes frios” ou “sem a intervenção do calor”. Ele ainda menciona que a *falofa* primitiva angolana era feita com *fubás* de sorgo e milhetos, até que foram substituídos, no século XVI, pela “farinha de pau”, a raiz da nossa nativa e tão consumida mandioca. Entretanto, ele não consegue entender a razão da etimologia da palavra remeter ao preparo a frio, sendo que em todo Brasil e em Angola as farofas comidas no cotidiano são idênticas e feitas no

¹⁶ Querino 2011: 38-39.

¹⁷ Régis 2010: 11.

¹⁸ Lima 2010: 31.

calor¹⁹. Mas esses dados fazem sentido quando lembramos que a principal cerimônia de dar comida a Exu nos candomblés Ketu chama-se *padê*, que é feita sempre antes do início de qualquer festa para os orixás. Essa cerimônia é muito temida e por isso executada com o todo o cuidado muitas horas antes da chegada dos convidados. Essa comida é preparada a frio, no próprio barracão do terreiro, não na cozinha, por duas mulheres que misturam em cuias a farinha de mandioca, em três partes distintas, com água, cachaça e azeite de dendê. Em seguida, ela é ofertada a Exu nos pés de uma árvore, acreditando-se que, por ter recebido sua oferenda, ele permitirá a festa e a vinda dos outros orixás. Desse modo, pode ser que a comida de Exu aqui no Brasil, nos terreiros Ketu, tenha vindo pelas tradições dos povos bantos da África Centro-Meridional, que também foram trazidos em grande quantidade para Salvador antes da vinda massiva dos iorubás, pois eles também cultuavam entidades com um arquétipo semelhante a Exu, como o inquice Bombogira.



Figura 3: Farofa oferecida ao *assentamento* de Exu. Ilê Axé Opô Oyá Igbale.
Fonte: Jairo José de Oliveira Barros Junior, 2015.

¹⁹ Cascudo 2002: 101-3.

Exu, entre os iorubás da África, tomava o *vinho de palma*, chamado de *emu*, que é uma bebida fermentada a partir da seiva de uma palmeira. Também era consumido na Bahia no início do século XX²⁰. Atualmente, com a extinção do *emu* em Salvador, a bebida alcoólica que Exu mais bebe é a cachaça, que tradicionalmente era produzida nos engenhos de açúcar do Recôncavo Baiano. Atualmente, ela é ainda produzida de forma artesanal em inúmeros alambiques em áreas rurais do Brasil, mas principalmente em escala industrial. Em tempos mais recentes, alguns integrantes de terreiros passaram a ofertar uísque a Exu em suas oferendas pessoais, numa tentativa de enobrecer sua bebida principal, tendo em vista que a cachaça tem conotação de ser bebida vulgar. Outro agrado muito apreciado por Exu é o tabaco, que pode ser adicionado sob a forma de charuto em cima do prato, como enfeite. Entre os iorubás, na África, Exu é considerado um ser extremamente poderoso, por fazer parte de uma classe de entidades que são arcaicas, pois aparecem logo no início das teogonias e geralmente são possuidoras tanto do princípio masculino quanto do feminino, sendo que, para Exu, essa completude adquire materialidade pela sua representação por duas esculturas antropomórficas, uma masculina fazendo par com outra feminina²¹. Já no Brasil, as figurações de Exu são cultuadas separadas. É comum vermos os integrantes do candomblé chamando o aspecto feminino dessa entidade como *Exua*, *Exu de saia*²², ou até mesmo *Padilha*, que é uma divindade cujo arquétipo se assemelha a Exu, mas que é geralmente cultuada em outra religião afro-brasileira, a Umbanda. Quando se oferece presentes a um Exu do gênero feminino, geralmente se substitui o galo por uma galinha, a cachaça por vinho branco ou espumante alcoólico e o charuto por cigarro ou cigarrilha. Quando as oferendas para Exu são ofertadas fora do terreiro, é costume colocá-las em ruas, estradas e encruzilhadas, pois ele está associado com o movimento, o dinamismo e as comunicações.

Ogun é o orixá do ferro e da guerra, tido como o abridor de caminhos e o patrono da tecnologia. Os mitos contam que foi um dos primeiros orixás a chegar à terra, pois ele vinha abrindo o caminho com seu facão. Por isso, junto com Exu, é um dos primeiros a ser reverenciado. Há duas comidas bastante comuns que são feitas nos terreiros Ketu para Ogun: o inhame assado e o *axoxó*, que muitas vezes aparecem combinados, o primeiro por cima do último. O inhame é assado, descascado e untado com uma mistura de azeite de dendê, mel e sal (ver Figura 4). Às vezes, é ofertado inteiro, outras vezes, aberto, cortado ao meio longitudinalmente. O *axoxó* é feito à base de grãos

²⁰ Querino 2011: 45.

²¹ Cunha 1983.

²² Lima 2010: 35.

secos de milho amarelo, que descansam em água com sal antes de serem tostados. Em cima do milho, cortam-se fatias de coco, que são dispostas de forma esteticamente harmoniosa. Vê-se, nesse prato, que o milho, uma planta americana, foi associado ao coco, fruto de uma palmeira asiática que se desenvolveu muito bem no nordeste do Brasil, onde é conhecido como *coco da Bahia*, dando uma combinação que se repete em vários pratos da culinária cotidiana brasileira²³. Fora dos terreiros, é comum observarmos o oferecimento de inhames para Ogun nas ruas, estradas, linhas férreas e também nos galhos das palmeiras do dendezeiro. O inhame é um tubérculo muito consumido pelas populações da África Ocidental e Meridional, algumas das quais realizam grandes festas nas épocas de sua colheita.



Figura 4: Inhame oferecido ao *assentamento* de Ogun. Ilê Axé Opô Oyá Igbale. Fonte: ARJ, 2013.

²³ Cf. Cascudo 2002.

Omolu é tido como um espírito muito antigo e rústico, anterior aos orixás²⁴. Ele tem controle sobre a varíola e, por extensão, sobre todas as doenças que acometem os homens. Cobre-se de palha para que não vejam as chagas da doença em seu corpo. A crença de que Omolu pode curar moléstias deve explicar a persistência e o vigor do seu culto na Bahia. Nina Rodrigues relata que, nas épocas de epidemias, na transição do século XIX para o XX, Salvador amanhecia com as ruas e encruzilhadas cobertas de milho torrado, pilado ou não, com azeite de dendê, sugerindo que essa oferenda era a mais corriqueira na época²⁵. Atualmente, o alimento predileto para Omolu é o milho de pipoca estourada em panela de barro, às vezes com um pouco de dendê, o que as deixa com uma cor alaranjada. É interessante observar uma entidade, cujo culto na África parece ser mais disperso e antigo que o culto aos orixás, ter um alimento nos terreiros que não é africano, mas sim americano. Talvez razões simbólicas e mitológicas tenham tido maior importância no momento de substituir o que ele comia na África com o que estava disponível aqui, pois a forma da pipoca estourada pode ter sido associada às feridas que Omolu tinha na pele, conforme relatam os mitos. É costume também se jogar pipoca sobre esse orixá quando ele está incorporado em seus filhos, como forma de saudá-lo. O *banho de pipocas* é também um dos itens muito usados nos rituais de purificação dos terreiros. Nas escadarias da Igreja de São Lázaro, em Salvador, é muito comum praticantes de religiões afro-brasileiras e até de outras religiões tomarem banho de pipoca perante o cruzeiro da igreja, como ritual de *limpeza*. Há uma festa realizada nos terreiros Ketu, feita em homenagem a Omolu, chamada *Olubajé*, em que é servido um banquete contendo a comida de todos os orixás. Porções de todos esses pratos são servidos envoltos em folhas de mamona. Essa comida é tida como um *ebó* (um feitiço) para a saúde. Caso a pessoa não queira comer, convém receber a comida, passá-la em volta do corpo para retirar as energias relacionadas às doenças e colocá-la num cesto, que será ritualmente descartado com todas as sobras desse banquete em um bosque ou em outro local apontado pelo jogo de búzios. O fato de ser considerado um orixá infecto cria cuidados especiais de quem prepara sua comida. Na Casa Branca, “as fartas comidas de Obaluaiê não podem ser preparadas na cozinha ritual comum. Para sua festa, uma cozinha é montada em sua própria casa”²⁶. No Ilê Axé Opô Aganju, as comidas para Omolu são feitas na cozinha comum do terreiro, entretanto, toda parafernália (panelas, colheres de pau, alguidares etc.) é exclusiva dele. Nesse caso, há também a preocupação dos responsáveis por sua casa para que as panelas de Omolu

²⁴ Souza Jr. 2009: 128.

²⁵ Rodrigues 2008: 209.

²⁶ Soares 205: 118.

não sejam emprestadas para outros orixás e “contaminadas” com alimentos proibidos para ele, principalmente com sangue sacrificial de carneiro, que é uma das *quixilas* mais fortes desse orixá nesse terreiro.

Oxóssi é o orixá caçador e por isso é associado à fartura. Segundo os mitos, foi ele quem fundou Ketu, um importante reino iorubá de onde vieram sacerdotisas e sacerdotes que implantaram o culto a esse orixá no terreiro da Casa Branca, na Bahia²⁷. Os pratos principais de Oxóssi são o feijão fradinho tostado e o mesmo *axoxó* que é dado a Ogun, talvez por serem orixás irmãos. No terreiro de Olga do Alaketu, o *axoxó* de Oxóssi se diferencia do de Ogun porque é feito com milho branco²⁸. Entre as comidas sacrificiais dadas aos orixás, as de Oxóssi chamam atenção pela quantidade e variedade. Na Casa Branca, ele é o único que come regularmente um boi, a maior oferenda que um orixá pode ter. Essa festa é realizada na quinta-feira de Corpus Christi. O *feijão de Oxóssi*, feito com as partes desse boi, são saboreados por todos os integrantes e visitantes que participam dessa que é uma das mais importantes celebrações da Casa Branca. Já entre os terreiros descendentes do Ilê Axé Opô Afonjá, o boi também é oferecido, além do porco e também animais “de caça” e exóticos, como coelho, iguana, tatu e faisão. Mãe Olga do Alaketu diz que na casa dela Oxóssi come qualquer caça, exceto sanhaço, urubu e coruja, provavelmente pela associação simbólica com os *Eguns* e *Ajés*²⁹. Outro elemento que chama atenção nos presentes para Oxóssi são as frutas, que não são comuns como oferendas dentro dos terreiros de candomblés. Talvez seja para simbolizar os matos e as florestas onde esse orixá costuma caçar, mas também pode ser a apropriação de formas rituais de oferendas aos *caboclos*, que também são seres da floresta, pois são os espíritos dos índios nativos e dos seus descendentes, mas feitas principalmente nos terreiros de tradição Angola de Salvador. Nessas festas, é oferecida uma quantidade de frutas que posteriormente são distribuídas entre a comunidade. Quando se observam as oferendas de frutas realizadas na festa de Oxóssi de Mãe Estela do Ilê Axé Opô Afonjá, por exemplo, não dá para deixar de fazer a associação com as oferendas feitas para os *caboclos*. Outra que é muito característica, tanto para os *caboclos* quanto para Oxóssi, é a espiga de milho, que simboliza a fertilidade dos campos e a fartura. Um babalorixá afirmou que “quando você vê uma espiga de milho, você obviamente lembra de *Odé* [caçador]”³⁰. Mas as espigas de milho em Salvador também são ícones dos *caboclos*, que também as recebem como presentes. Depois que o ritual acaba, as espigas são levadas pelos integrantes, que as colocam atrás da porta principal de suas

²⁷ Verger 1981: 114-115.

²⁸ Régis 2010: 45.

²⁹ Régis 2010: 45.

³⁰ Souza Jr. 2009: 126.

casas, usadas simbolicamente para proteger e garantir o sustento da família. A espiga seca só é trocada no ano seguinte, depois da execução da próxima festa. Isso reforça a impressão de entrelaçamento cultural, nos terreiros de candomblé Ketu, com antigas tradições dos terreiros de Nação Angola e com religiosidades indígenas. As oferendas para Oxóssi, quando feitas fora dos terreiros, geralmente são postas no interior de um matagal, bosque, floresta, ou até mesmo na rua.

Xangô é orixá do fogo, do trovão e da justiça, conhecido por usar um machado de dois gumes. Os mitos dizem que ele foi herdeiro do trono de Oyó, um importante reino iorubá que, no século XVIII, se tornou o centro de um império. Por ter sido soberano de um reino tão próspero, é um orixá associado ao luxo palaciano, que se opõe aos *orixás da rua*, como Exu, Ogun, Omolu e Oxóssi, que são considerados mais rústicos. Essa oposição toma concretude na alimentação ritual, na qual o recipiente preferencial usado para ofertar comida para Xangô é a gamela de madeira, que é mais fina e cara do que as cerâmicas vulgares torneadas que são usadas para esses outros orixás. O preço mais caro do seu animal sacrificial predileto, o carneiro, também pode ser um símbolo de sua imponência. O ciclo de festas para Xangô nos terreiros antigos da nação Ketu geralmente dura 12 dias. Há uma cerimônia muito famosa, chamada *Ajere*, em que os orixás, incorporados em seus filhos, reencenam o mito que conta como Iansã se apoderou do poder do fogo de Xangô, que era guardado dentro de uma panela de barro. Essa cerimônia é sempre interna no Ilê Axé Opô Afonjá, realizada dentro do quarto de Xangô, mas, no Ilê Axé Opô Aganju, algumas vezes é realizada no barracão. Nela, esses orixás literalmente comem o fogo, engolindo chumaços de algodão em chamas. A *comida seca* preferida de Xangô é o *amalá*, que é uma espécie de mingau feito com quiabos cortados longitudinalmente em cruz e depois picados em rodela fina, que são temperados com azeite de dendê, camarão, cebola, sal e bastante pimenta vermelha. É comum deixar 6 ou 12 quiabos inteiros no meio da mistura para serem servidos como enfeite simbólico na cobertura do prato ofertado (ver Figura 5). A gamela de madeira usada para servir é untada previamente com uma camada espessa de angu de farinha de mandioca. A decoração pode ser feita com porções pequenas de *acarajés* ou *acaçás*. Existem muitas variações desse prato, que são feitas em ocasiões especiais ou para qualidades diferentes de Xangô. Nesses *amalás*, podem entrar ingredientes não comestíveis na composição do prato, como moedas, seixos e capins. É surpreendente que a receita baiana atual seja quase sempre referida com quiabos, enquanto o *amalá* comido atualmente na Nigéria é feito sobretudo com farinha de inhame. Consultando os autores, vemos que os pioneiros Nina Rodrigues e Manuel Querino não citam essa comida, apenas o *caruru*. Artur Ramos o cita rapidamente como um prato à base de

quiabos, “uma espécie de caruru”, que teria sido apresentado em 1934 no I Congresso Afro-brasileiro por sacerdotes de terreiros³¹.

Na relação de comidas de candomblé de Mãe Aninha, nos Anais do II Congresso Afro-brasileiro, em 1937, o *amalá* aparece e está referido como feito com quiabos³². Nos terreiros estudados por Vilson Caetano, essa comida é referida como “iguaria à base de inhame ou milho, servida com quiabos”³³. Mãe Olga do Alaketu diz que, em seu terreiro, é um “angu de inhame, ou de farinha, ou de açaçá”, mas que ele não pode ser servido “puro”, mas sim coberto de “caruru”. A partir de evidências linguísticas e etnográficas, Vivaldo da Costa Lima confirmou que o *amalá* nigeriano é feito à base de inhame, e inferiu que aqui “o nome da base da comida, da base estrutural do prato, se estendeu para a toda a comida”³⁴. Ou seja, a cobertura, que é muito mais saborosa, com o passar do tempo acabou se tornando a parte principal do prato. Uma diferença de Xangô em relação aos outros orixás é que ele não come *obi*, pois, segundo os mitos, foi em um dendezeiro que ele se enforcou e voltou para o *orun*, o mundo transcendental. Dessa forma, na hora de se consultar se o orixá está satisfeito com as oferendas, o *obi* tem que ser substituído pelo *orobô*, que é uma castanha de outra palmeira. Quando se oferece *amalá* para Xangô fora dos terreiros, geralmente escolhem-se pedreiras e lugares altos.



Figura 5: *Amalá* de Xangô. Ilê Axé Opô Oyá Igbale.
Fonte: ARJ, 2015.

³¹ Ramos 2008: 109.

³² Santos 1940 apud Souza Jr. 2009: 49 e 155.

³³ Souza Jr. 2009: 155.

³⁴ Lima 2010: 64-65.

Iansã é a deusa dos ventos, relâmpagos e tempestades, a mulher preferida de Xangô, que lhe roubou o segredo do fogo. Sua comida preferida é o acarajé, cuja origem iorubá significa “bola de fogo”. Esse alimento é um bolo feito de feijão fradinho sem casca, ralado, temperado com bastante cebola moída e sal (ver Figura 6). Essa massa é bem batida e depois frita em óleo de dendê bem quente, que faz com que o aroma do bolinho fritando se espalhe por uma grande distância. O acarajé pode ser enfeitado com camarões secos. Esse bolinho é um prato típico em Salvador, feito e vendido pelas “baianas de acarajé” e registrado como patrimônio cultural intangível brasileiro em 2005³⁵. Depois que os bolinhos são fritos, são arrumados em um prato em número de nove, que pode simbolizar os nove pedaços em que Iansã foi cortada ou o número de filhos que teve, segundo os mitos. Por ter ligação com Xangô e também com Oxóssi, as oferendas para Iansã são postas também em pedreiras e matos. Sobre os acarajés consumidos no cotidiano baiano, Raul Lody aponta que aumentaram de tamanho no pós-guerra, em virtude da influência da cultura estadunidense, época que apareceram as variedades de molhos e a salada de acompanhamento, tornando-se mais parecidos com um sanduíche³⁶.



Figura 6: *Acarajé* de Iansã. Ilê Axé Opô Oyá Igbale.
Fonte: ARJ, 2015.

³⁵ Iphan 2007.

³⁶ Lody 1998: 155.

Oxum é a deusa das águas doces. Segundo os mitos, apesar de ter sido casada com Xangô e Ogun, foi a mulher preferida de Oxóssi. Sua comida predileta nos terreiros Ketu é o *omolokun*, feijão fradinho cozido, temperado com azeite de dendê, cebola e camarão seco macerados (ver Figura 7). O uso desse feijão deve ser uma referência a Oxóssi, pois o fradinho tostado, como vimos acima, é um de seus pratos preferidos. O *omolokun* deve ter sido um prato consumido de forma habitual no passado, pois Manuel Querino o cita em seu livro, chamando-o de “feijão de azeite”³⁷. Nos terreiros Ketu, o *omolokun* é adornado com ovos cozidos de galinha (ou de codorna, dependendo da *qualidade* da Oxum que vai ser agraciada), que são manchados na ponta com um pingo de azeite. Essa decoração parece ser uma referência às *Ajés*, que, segundo os mitos, têm o poder de metamorfosearem-se em pássaros. Além do *omolokun*, outra importante comida, que é feita somente uma vez durante o ano em uma importante festa, é o *ipeté*, composto por inhame cozido e amassado, temperado com azeite de dendê, cebola e camarão seco moídos. As oferendas para Oxum nas áreas externas são postas em locais de água doce, como nascentes, lagoas e rios.



Figura 7: *Omolokun* de Oxum. Ilê Axé Opô Oyá Igbale.
Fonte: ARJ, 2015.

³⁷ Querino 2011: 40.

O que comem os orixás nos terreiros de candomblé de nação Ketu de Salvador, Bahia:
uma perspectiva etnoarqueológica

Iemanjá é mãe de todos os orixás, associada às águas salgadas. Nos terreiros Ketu, as oferendas externas para Iemanjá são feitas no *presente das águas*, que é a cerimônia final de um ano litúrgico, ocasião em que se agradece pelo ano que se passou e se pede prosperidade para o próximo, oferecendo-se os principais pratos desses orixás. No presente das águas, além de Iemanjá, também são ofertados presentes para Oxum e para Oxalá. A comida preferida de Iemanjá é a fava cozida temperada com azeite de dendê, cebola, sal e camarão seco (ver Figura 8). A fava, que é mais cara e difícil de encontrar, pode ser substituída também pelo milho branco cozido. Nos terreiros estudados, o presente das águas é feito em áreas de fozes de rios, como a praia do Rio Vermelho, em Salvador, e a barra do Rio Jacuípe, em Camaçari. Certamente essa escolha levou em consideração a procura por um ambiente que satisfizesse simbolicamente aos três orixás, um lugar em que a água doce encontra a água salgada, já que os três são homenageados juntos nessa ocasião. Atualmente, é bem popular em Salvador a cerimônia de entrega de presentes para Iemanjá realizada pelos pescadores do bairro do Rio Vermelho, que são auxiliados por lideranças de candomblé. Nessa ocasião, além das flores e perfumes que são ofertados diretamente na praia pelos frequentadores, muitos presentes são preparados, juntados e ofertados em vários cestos, enfeitados com flores e fitas, e perfumados com água de lavanda. Mas o principal sempre é um prato com a comida preferida do orixá que fica escondida no seu interior. O presente é levado em barcos até um local que os pescadores afirmam que há uma fenda no fundo do mar. Interpreta-se o afundamento dos cestos como sinal que foram aceitos pela rainha do mar, o que renova as bênçãos e as esperanças para a pesca.



Figura 8: Comida de Iemanjá. Ilê Axé Opô Oyá Igbale.
Fonte: ARJ, 2015.

Finalizando a descrição das comidas oferecidas, Oxalá é o pai de todos os orixás e o criador dos seres humanos. É um dos seres mais poderosos do panteão iorubá, rivalizando com Exu, de quem ganhou a acirrada disputa justamente porque fez todas as oferendas que haviam sido prescritas por um *babalaô*³⁸. Todas as suas roupas e comidas devem ser brancas, seus pratos só contêm alimentos brancos e nunca se coloca dendê, sal e pimenta em suas comidas. O azeite de dendê deve ser substituído por *banha de ori*, um óleo vegetal à base de manteiga de *karité*, mas que, às vezes, pela dificuldade de consegui-lo, costuma ser substituído por azeite de oliva. Os rituais dedicados a esse orixá nos terreiros Ketu são denominados Águas de Oxalá, bastante complexos e que duram vários dias. Nessa ocasião, os integrantes do terreiro devem recolher água de uma fonte e carregá-la em talhas e porrões até os *assentamentos* para que as águas armazenadas nas quartinhas, talhas e porrões sejam renovadas. A base da alimentação oferecida a esse orixá é o milho branco cozido sem sal. Desse milho cozido faz-se o *acaçá*, que é uma espécie de massa de milho branco embalada em folhas de bananeira. O nome *acaçá* é de origem fon e era a base alimentar e religiosa no Daomé³⁹. Entre os iorubás, ele é conhecido como *ecó*. É o alimento mais usado e polissêmico dos terreiros, empregado em muitos rituais e que pode ser oferecido como acompanhamento da comida de todos os outros orixás, incluindo Exu. Outra comida de Oxalá que se impõe sobre todos os outros são as pombas brancas, que são obrigatórias em todas as iniciações. O inhame também é um alimento típico de Oxalá, mas de uma *qualidade* mais jovem, chamado Oxaguiã, que é um guerreiro cujas armas de ferro foram feitas por Ogun. Essa cerimônia é conhecida como festa do *Pilão de Oxaguiã*, realizada dentro do ciclo de festividades para Oxalá.

2. ANÁLISE DOS DADOS

Olhar para o que se oferece hoje aos orixás nos contextos dos terreiros de candomblés e tentar responder ou explicar como aquela configuração de ingredientes, modos de fazer e formas de oferecimento se constituíram é certamente um desafio muito grande, senão impossível, tendo em vista o tempo decorrido, a complexidade dos fenômenos históricos imbricados, os poucos estudos publicados sobre a temática e, ainda, a existência de grandes lacunas documentais para o estudo desse problema. Contudo, não deixa de ser uma questão empolgante e necessária, sobre a qual vale a pena pensar, ou continuaremos apenas descrevendo e classificando comidas, em vez de

³⁸ Verger 1997.

³⁹ Lima 2010: 33-34.

tentar compreender a dinâmica cultural e social do candomblé por meio da alimentação.

Analisando os pratos dos orixás e seus ingredientes, apresentados anteriormente, nota-se que quase todos são comestíveis e substanciosos, configurando uma dieta humana. Provavelmente teríamos dificuldade em ingerir a farofa de Exu encharcada de azeite de dendê e cachaça, ou os duros grãos tostados de Ogun e Oxóssi. Os demais pratos podem ser ingeridos e alguns são até bastante saborosos. Nos terreiros Ketu que estamos estudando, não se observam diferenças significativas entre as comidas que são ofertadas aos deuses e as que são consumidas pelos devotos. O que se observa nitidamente é a reafirmação das hierarquias pela diferença de quem come primeiro, que são sempre os orixás, seguidos pelos dirigentes e pessoas que possuem cargo e, por fim, pelas recém-iniciadas e os *abians*, aqueles que estão pretendendo se converter à religião. Há ocasiões em que se produzem comidas com ingredientes e formas de cocção não usuais, o que as inviabiliza para o consumo humano, sinalizando claramente que são apenas para as entidades espirituais. Mas, como dissemos anteriormente, na maioria das celebrações, o que sobra das preparações destinadas aos orixás geralmente é consumido pelos integrantes, principalmente os pratos mais desejados, como o *acarajé* e o *amalá*, que já são feitos em quantidade abundante para sobrar. Assim, temos que concordar com Vivaldo da Costa Lima quando rechaça a interpretação de que os pratos ofertados são comidas exclusivas das divindades. As comidas dos *santos* eram e continuam sendo também as comidas dos homens⁴⁰.

Analisando qualitativamente a origem e a proveniência dos ingredientes mais comuns usados nos terreiros, observam-se, na culinária ritual, as interações e transformações sociais resultantes do advento das navegações que interconectaram o planeta. “O intercâmbio de produtos de diferentes continentes, que ocorreu no bojo da expansão colonial europeia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo”⁴¹. Aqui não há espaço para a “pureza” que romanticamente buscava Manuel Querino. Encontramos muitos alimentos nativos da África, como o inhame, o quiabo, o *obi*, o *orobó*, a pimenta da costa e, principalmente, o dendê. Da América, destaca-se o milho, a mandioca, a pimenta vermelha e o tabaco, além de criações brasileiras como a cachaça e o aluá e, ainda, os animais da fauna regional. Dos insumos que foram trazidos da Europa, estão principalmente os feijões, a cebola, o azeite de oliva e os animais de corte; alguns poucos são provenientes do continente asiático, como o coco, o camarão seco e as pombas. Roger Bastide escreveu que os orixás, além de glutões, eram finos

⁴⁰ Lima 2010: 18-19.

⁴¹ Meneses e Carneiro 1997: 47.

gourmets⁴². Podemos acrescentar que, na Bahia, eles se tornaram apreciadores de uma boa cozinha internacional!

Mas a classificação exata das espécies vegetais e a verificação de sua origem é uma tarefa difícil da etnobotânica, mas que tem grande potencial para ser desenvolvida com relação aos terreiros de candomblé⁴³. Como as plantas estão no planeta há milhões de anos, os complexos fenômenos de dispersão e especiação geraram muitos vegetais aparentados mundo afora. Muitas plantas africanas possuem similares na flora brasileira, como, por exemplo: as bananas, frequentes nos dois lados; as mancarras africanas, que se assemelham ao nosso amendoim; os milhetos, bem menores e menos suculentos que o nosso milho; e o sorgo, cuja farinha tem semelhança, nas formas de uso, com a farinha de mandioca. Até o dendezeiro tem uma palmeira aparentada na floresta amazônica⁴⁴. A situação ficou ainda mais complexa quando a travessia atlântica se consolidou, pois, com o passar do tempo, houve permutas entre os vegetais e animais de cada margem. “Duzentos anos depois, os africanos ocidentais não compreendiam como o milho, o amendoim, a mandioca, a pimenta, fundamentais na sua alimentação, não fossem nativas como eles próprios”⁴⁵. Por isso, muitas trocas alimentares para o culto aos orixás foram feitas, provavelmente, ainda no continente africano, pois, quando os iorubás começaram a ser trazidos em massa para a cidade de Salvador, entre o final do século XVIII e o começo do século XIX, muitos alimentos americanos já tinham se popularizado na África.

Segundo Roger Bastide, o que mais importava para os escravos não era a matéria de que era feita a comida, mas sim o nome que os fazia lembrar da terra de origem⁴⁶. Ainda que a importância linguística não deva ser contestada, não podemos concordar com essa afirmação, pois, analisando a presença de cada elemento nos pratos relatados anteriormente, é possível observar uma intencionalidade, mesmo que coletiva e inconsciente, na escolha e uso dos ingredientes. Em primeiro lugar, nota-se uma nítida dominância do milho branco, representado pelo *acaçá*, que, como já foi dito, é a mais usual comida de terreiro e pode ser ofertada como acompanhamento para qualquer orixá. Simbolicamente, esse alimento define o primeiro lugar na hierarquia de importância dos orixás, que é de Oxalá, o pai de todos. O milho branco cozido ainda entra como constituinte das comidas de Iemanjá e Nanã, que, segundo os mitos, foram suas esposas. A imposição da autoridade desse orixá também

⁴² Bastide 2011: 175-176.

⁴³ Camargo 1990.

⁴⁴ Camargo 1990: 88.

⁴⁵ Cascudo 2004: 826.

⁴⁶ Bastide 2011b: 191.

é perceptível pela obrigatoriedade de seu animal favorito: “todo santo come pombo por causa de Oxalá”, afirma Olga do Alaketu⁴⁷.

A segunda dominância observada se refere ao azeite de dendê, símbolo de Exu, que só não é utilizado para Oxalá e para as *qualidades funfun* dos orixás, ou seja, para os orixás que se vestem de branco, como Ayrá, a *qualidade* mais velha de Xangô. O azeite de dendê, além de ser usado nas comidas, é untado nos assentamentos de todos os orixás “quentes”.

O terceiro alimento dominante é o quiabo, adorado por Xangô, que o conecta ao *caruru* de Ibeji, que é seu filho, e também a comidas especiais (não descritas aqui) que são feitas para Iansã, a sua esposa preferida; para Oxumarê, o orixá do arco-íris que fertiliza o palácio de Xangô; e ainda para Onilé, a misteriosa mãe-terra iorubana, cultuada em poucos terreiros. Talvez a explicação para a perda do alimento original do *amalá*, que era o inhame, tenha ocorrido na linhagem Ketu que estamos estudando, justamente porque o quiabo se tornou o ícone de Xangô, enquanto o inhame se tornou o de Ogun, que em certa medida é o seu rival. O inhame também cria uma rede simbólica. Além de ser a insígnia de Ogun, está presente na comida de Oxaguiã, para quem Ogun fez as armas, e no *ipete* de Oxum, que foi sua esposa. Observa-se também a recorrência dos milhos amarelos, que fazem a ligação entre os *orixás da rua*: *axoxó* para Ogun e Oxóssi e milho de pipoca para Omolu. E, finalmente, há a repetição do feijão fradinho, símbolo de Oxóssi, que está presente no *omolokun* de Oxum, sua esposa predileta, e também no *acarajé* de Iansã, que foi aprendiz de Oxóssi nas artes da caça e na habilidade de se transformar em búfalo.

Assim, vemos que os ingredientes não devem ser observados isoladamente, mas segundo suas redes de afinidades e oposições aos símbolos aos quais estão associados. Essa trama simbólica criada pelos ingredientes e alimentos se estende também às nações dos terreiros. É comum que uma comida considerada essencial em uma nação seja a *quizila* de outra. Por exemplo, em muitos terreiros Ketu, Iemanjá come carneiro, enquanto que, em outros, o carneiro é o seu tabu. Portanto, ao contrário de aleatórios ou irrelevantes, os ingredientes usados nos pratos indicam que há uma “gramática” subjacente à culinária ritual dos terreiros.

Embora tenhamos abordado pratos para os orixás cujo conhecimento é partilhado entre terreiros de matriz Ketu e seus descendentes, não significa que todas as suas práticas sejam homogêneas. E a alimentação é um campo da ação humana que deixa isso bem visível. As comidas dos orixás expressam diversos níveis de identidade nos pratos, desde o mais geral até o mais específico: a) por um lado, são oferendas que expressam cosmologias e costumes

⁴⁷ Régis 2010: 105.

arraigados nas estruturas mentais dos integrantes dessas comunidades. São práticas altamente difundidas entre todos os tipos de terreiros de candomblé do Brasil, indicando assim uma identidade que atravessa fronteiras culturais e geográficas em nível nacional; b) alguns pratos, como os das entidades Exu, Ogun, Iansã e Oxalá, são montados com ingredientes bem conhecidos e reconhecidos pelos diversos e distintos terreiros da Bahia, constituindo práticas comuns entre terreiros de diferentes linhagens ou nações. Nesse sentido, esses pratos expressam identidade em nível regional; c) por outro lado, existem pratos que são feitos em terreiros específicos, que notoriamente são fruto de um saber especial ou herança cultural sobre determinados ritos e comidas. Nesse nível, os pratos dos orixás expressam personalidade familiar, própria do terreiro ou da família espiritual. São exemplos o boi de Oxóssi da Casa Branca, as comidas para as Iyamis no Terreiro do Gantois e as comidas para os Eguns no Ilê Axé Opo Aganju. Ainda é possível identificar nos pratos até mesmo preferências ou determinações pessoais, pois as cozinheiras, os sacerdotes e as sacerdotisas dos terreiros também podem manifestar sua vontade por meio da alimentação. Não devemos esquecer a ativa atuação de importantes *Iyalorixás*, como Marcelina da Casa Branca, Mãe Aninha e Mãe Senhora do Ilê Axé Opô Afonjá, que se destacaram como mães de santo, sendo reconhecidas até mesmo na África. Provavelmente elas deixaram suas marcas nas comidas dos terreiros.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entendendo os pratos servidos aos orixás como complexos artefatos, advogamos a pertinência da visão arqueológica para o estudo da alimentação ritual nos terreiros de candomblé, de modo a analisar a cultura material a partir da forma, do espaço e do tempo. Por enquanto, o que aqui apresentamos foi uma “arqueologia” bibliográfica nas obras clássicas sobre as comidas dos orixás que continuam sendo oferecidas em uma linhagem de terreiros Ketu da Bahia, onde fazemos pesquisas etnoarqueológicas. O confronto das informações bibliográficas com as observações participantes e as informações orais evidenciaram muitas continuidades, mas também ficaram evidentes as mudanças e transformações dos pratos ao longo do tempo.

Refutando a ideia de que os ingredientes dos pratos dos orixás tinham pouca importância na reconstrução de suas comidas preferidas, indicamos a predominância de seis ingredientes (milho branco, azeite de dendê, quiabo, inhame, milho amarelo e feijão fradinho), que na Bahia tornaram-se ícones dos orixás mais celebrados pela nação Ketu. O milho branco, matéria-prima usada em diversos rituais e comidas, muitas vezes na forma do *acaçá*, integra a maior rede de relações simbólicas com os outros ingredientes e pratos. Embora esteja associado aos orixás “frios”, todas as divindades comem milho

branco, pois o açaçá é um complemento universal na culinária dos terreiros. A presença incontestada do milho branco é o símbolo da primazia de Oxalá perante os outros orixás, pois, segundo os mitos, é o pai de todos eles e o criador do ser humano. A segunda maior predominância foi o azeite de dendê, associado às comidas “quentes”, que são as preferidas por Exu. Esse orixá também tem uma posição hierárquica muito alta no panteão dos terreiros porque é o mensageiro dos orixás e está associado à dinâmica e à evolução do mundo: sem as suas oferendas nada acontece. Outra predominância é o uso de ingredientes associados a Ogun, o deus ferreiro da guerra, abridor de caminhos e solucionador dos conflitos humanos. Enquanto os milhos amarelos ligam Ogun com os outros orixás da rua, o inhame o liga ao seu pai e à sua esposa. Ainda notamos a rede de ligações simbólicas feita pelo quiabo, ícone de Xangô, o deus dos trovões, e o feijão fradinho, comida predileta de Oxóssi, o caçador. Apesar de esses dois orixás não terem papéis tão relevantes na cosmologia iorubá original, são historicamente importantes na Bahia, pois suas terras africanas mitológicas foram os locais de onde os fundadores dos antigos terreiros baianos vieram, como Oyó e Ketu. Por essa razão, esses dois orixás se tornaram os patronos da Casa Branca e do Ilê Axé Opô Afonjá.

Assim, nota-se uma intencionalidade, que pode atuar também de forma coletiva e inconsciente, na escolha e uso dos ingredientes nos pratos dos orixás, que, interpretados dentro de uma trama simbólica de afinidades e oposições, enunciam uma “gramática” subjacente à culinária ritual dos terreiros.

Concluindo, gostaríamos de salientar que nosso interesse pelas comidas dos orixás se deve ao fato de estarmos analisando sítios usados pelas comunidades de terreiros de candomblé para o oferecimento de presentes e também para o descarte de artefatos rituais. O dique do Tororó, por exemplo, uma lagoa natural que atualmente está no centro de Salvador, é um local centenário onde os terreiros mais antigos de Salvador fazem oferendas para Oxum e também onde *despacham*, ou seja, descartam a cultura material ritual usada nos cultos. Estamos procedendo ao levantamento superficial e o monitoramento de alguns locais, como bosques, pedreiras, lagoas, rios e praias, documentando as oferendas, principalmente os vestígios macroscópicos de seus alimentos constituintes. Partimos do pressuposto de que nos meios subaquáticos há maior probabilidade das oferendas formarem depósitos devocionais, pois, apesar de os alimentos serem facilmente degradados, é possível que restos orgânicos sejam preservados em meio úmido, onde a deterioração dos materiais é geralmente mais lenta. Nos locais em que forem detectados depósitos devocionais usados por longos períodos, será possível estudar a relação das formas das oferendas com o espaço e com a variação ao longo do tempo, confrontando-se a aparente ortodoxia das receitas e dos ritos com o que de fato, materialmente, foi oferecido aos orixás.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer as informações orais do Mogbá de Xangô e Ogan de Oxum, Sr. Antonio Luiz Santos Figueiredo, do terreiro Ilê Axé Iyá Nassô Oká, Casa Branca, e das diversas histórias e informações orais contadas pelo babalorixá do Ilê Axé Opô Oyá Igbale, Sr. Jairo José de Oliveira Barros Junior. Agradecemos também a Liliana Rotta, pesquisadora da alimentação, pela indicação e acesso a grande parte da bibliografia usada nesse trabalho.

REFERÊNCIAS

- Araújo, E. (2011), *Textos de negros e sobre negros*, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; Museu Afrobrasil, São Paulo.
- Bastide, R. (2011a), “A Cozinha dos Deuses (Alimentação e Candomblés)”, in E. Araújo (org.), *Textos de negros e sobre negros*, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, Museu Afrobrasil, São Paulo.
- Bastide, R. (2011b), “Cozinha africana e cozinha baiana”, in E. Araújo (org.), *Textos de negros e sobre negros*, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, Museu Afrobrasil, São Paulo.
- Camargo, M. T. L. A. (1990), “As plantas condimentícias nas comidas rituais de cultos afro-brasileiros”, *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros* 31: 81-94.
- Carneiro, É. (8.ª ed., 1991), *Candomblés da Bahia*, Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.
- Cascudo, L. C. (4.ª ed., 2002), *Made in Africa*, Global, São Paulo.
- Cascudo, L. C. (2004), *História da Alimentação no Brasil*, Global, São Paulo.
- Cunha, M. C. (1983), “Arte Afro-Brasileira”, in W. Zanini (coord.), *História Geral da Arte no Brasil*, vol. II, Instituto Walther Moreira Salles, São Paulo, 973-1033.
- Douglas, M. (2011), *In the active voice*, Routledge & Kegan Paul, Londres.
- Flandrin, J. L., Montanari, M. (4.ª ed., 1998), *História da Alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo.
- Hodder, I. (1982), *Symbols in Action: Ethnoarchaeological Studies in Material Culture*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Iphan (2007), *Ofício das Baianas de Acarajé: Dossiê Iphan* 6, Iphan, Brasília.
- Joannès, F. (4.ª ed., 1998), “A função social do banquete nas primeiras civilizações”, in J. L. Flandrin, M. Montanari, *História da Alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 54-67.
- Lima, V. C. (2010), “Introdução” e “Notas”, in O. F. Régis, *A comida de Santo numa casa de Queto da Bahia*, Corrupio, Salvador.
- Lody, R. (1979), *Santo também come*, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Recife.
- Lody, R. (1992), *Tem dendê tem axé: etnografia do dendezeiro*, Pallas, Rio de Janeiro.

- Lody, R. (1998), “O rei come quiabo e a rainha come fogo”, in C. E. M. de Moura (org.), *Leopardos dos olhos de fogo: Escritos sobre a religião dos Orixás*, Ateliê Editorial, São Paulo.
- Meneses, U. T. B., Carneiro, H. (1997), “A História da Alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista* 5: 9-91.
- Mariano, A., Queiroz, A., Jaques, D. et al. (2009), *Obarày: Babalorixá Balbino Daniel de Paula, Barabô, Salvador*.
- Querino, M. (3.^a ed., 2011), *A arte culinária na Bahia*, Editora WMF Martins Fontes, São Paulo.
- Ramos, A. (2.^a ed., 2008), “Notas sobre a culinária negro-brasileira”, in L. C. Cascudo, *Antologia da alimentação no Brasil*, Global, São Paulo.
- Régis, O. F. (Olga do Alaketu) (2010), *A comida de Santo numa casa de Queto da Bahia*, Corrupio, Salvador.
- Rodrigues, R. N. (2006), *O animismo fetichista dos negros baianos*, Fundação Biblioteca, Rio de Janeiro, Fundação Biblioteca Nacional/Ed. UFRJ.
- Rodrigues, R. N. (2008), *Os africanos no Brasil*, Madras, São Paulo; Rio de Janeiro, Fundação Biblioteca Nacional/Editora UFRJ.
- Santos, E. A. (Mãe Aninha) (1940), “Notas sobre Comestíveis Africanos”, in *Atas do II Congresso Afro-Brasileiro (Bahia, 1937)*, Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.
- Soares, R. O. (2005), *Feitiço de Oxum: um estudo sobre o Ilê Axé Iyá Nassô Oká e suas relações em rede com outros terreiros*, Tese de doutorado em Ciências Sociais, UFBA, Salvador.
- Souza Jr., V. C. (2009), *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé*, Atalho, Salvador.
- Teles, J. (2009), *Os candomblés no século XXI*, Centro de Estudos Afro-Orientais da UFBA, Salvador.
- Verger, P. (1981), *Orixás: deuses iorubás na África e no Novo Mundo*, Corrupio, São Paulo.
- Verger, P. (1992), “Esplendor e decadência do culto de Iyami Osorongá entre os iorubas: Minha Mãe Feiticeira”, in P. Verger, *Artigos*, Tomo I, Corrupio, São Paulo, 5-91.
- Verger, Pierre Fatumbi (1997), *Lendas africanas dos Orixás*. [ilustrações] Carybé; tradução Maria Aparecida da Nóbrega, 4. ed., Salvador, Corrupio.

Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura

Carmen Soares

Cilene da Silva Gomes Ribeiro

(Coords.)

A presente obra reúne um conjunto de contributos para o melhor conhecimento do património alimentar luso-brasileiro. Neste volume I, abordam-se as preocupações dietéticas da mesa, desde a Antiguidade romana ao séc. XX (Parte I - Mesas Terapêuticas: quando o alimento é medicamento). Aqui são considerados o ofício médico, os pacientes, a medicina popular, as acomodações ao ambiente da colónia, alguns novos paradigmas do séc. XX. Na Parte II (Mesas Sagradas: quando o alimento é símbolo), seguem-se análises em que a mesa é também resposta e veículo de diálogo com o transcendente, revestindo-se de simbolismos religiosos, que é preciso decodificar.

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/Uniguauçu. 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