

«Vinho e pão quanto convém»:
referentes alimentares na peça quinhentista *Auto das regateiras*
«Having enough wine and bread»:
food references in the 16th century play *Auto das regateiras*

GUIDA CÂNDIDO¹

Resumo: Tomando como referência o *Auto das regateiras* de António Ribeiro Chiado, o presente artigo pretende analisar os significados histórico-contextuais do léxico alimentar presente nesta obra dramática. O cerne da análise incidirá num conjunto de alimentos, previamente selecionados, verificando a sua consonância com os consumos do período em apreço. O texto é revelador da sociedade da época e da linguagem popular, tomando como contexto uma boda de casamento de moradores de Alfama, que permite a reconstituição do ambiente da Lisboa quinhentista, nomeadamente no que respeita aos consumos alimentares. Por economia de espaço, a análise da cultura material e dos significados dramáticos não é tida em conta nesta abordagem à obra do autor. Remete-se para trabalho futuro.

Palavras-Chaves: Alimentação quinhentista; comensalidade; *Auto das regateiras*; António Ribeiro Chiado.

Abstract: Using as reference the *Auto das regateiras* by António Ribeiro Chiado, this study aims to analyze the historical-contextual meanings of the food lexicon present in this dramaturgical work. The analysis will focus on a group of foods, previously selected, checking their consistency with the consumption of the season in question. The text reveals the society of the time and the popular language, taking the context from a wedding party for Alfama residents, allowing the reconstitution of the 16th century Lisbon environment, namely with regard to food consumption. The analysis of dramaturgical meanings is not taken into account in this approach to the author's work and has been left as future work.

Keywords: 16th century food; commensality; *Auto das regateiras*; António Ribeiro Chiado.

==

¹ Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra. Doutoranda em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades (FLUC). Bolseira FCT SFRH/BD/146062/2019.

1. A produção literária de António Ribeiro Chiado

O propósito desta reflexão não visa biografar o dramaturgo António Ribeiro Chiado². interessa, todavia, contextualizar a sua produção literária. Nascido em Évora, na primeira metade do século XVI, e residindo em Lisboa ao longo de grande parte da sua vida adulta, Chiado produziu pelo menos cinco peças teatrais, concretamente, a *Prática dos compadres*, a *Prática de oito figuras*, o *Auto das regateiras*, o *Auto da natural invenção* e o *Auto de Gonçalo Chambão*. Também lhe são atribuídos textos de carácter moralista em prosa e em verso, destacando-se os *Avisos para guardar* e as *Parvoíces que acontecem muitas vezes* (Souza, 2016: 23). A baliza cronológica da sua produção (1540-1570), que corresponde aos reinados de D. João III e D. Sebastião, é um período histórico marcado por grandes mudanças, em que se destacam, pelo seu impacto, as viagens marítimas, transformadoras do território nacional, aqui e além-fronteiras. Com efeito, reconhecem-se alterações de carácter económico, social, político, cultural e religioso na sociedade portuguesa quinhentista. A alteração de aspetos dos cânones e práticas sociais deve-se, em grande medida, ao aumento das trocas comerciais protagonizadas pelos mercadores, convertendo a discreta Lisboa numa opulenta e audaciosa metrópole onde

confluem gentes e negócios multilingues e heterogéneos, alcandorando-a à condição de cidade maior do comércio mundial de especiarias. Mas é igualmente neste período de triunfo e glória que se assiste a perseguições sangrentas às minorias étnico-religiosas e ao estabelecimento da Inquisição e da Companhia de Jesus, consequência da ação política e administrativa de D. João III, que alimentam um ambiente mendaz.

A obra de Chiado plasma um reino mergulhado na ostentação, pela abastança e pela desídia, e que o autor tem sob escrutínio, escorado numa análise risível e caricatural, repleta de ironia e de cariz moralizante, à semelhança da obra produzida por Gil Vicente (1465-1536?). De resto, pode considerar-se Chiado como seu discípulo e conhecedor da sua obra. Embora com afinidades, Gil Vicente apresenta uma produção com características mais distintas, ao nível tanto da composição como da traça. É, todavia, na veia cómica que os autores mais se aproximam. Em ambos, «a jovialidade descêe frequentemente na obscenidade jogresca; mas também ambos se etherisam, a espaços, em lyrismos de maneirosa delicadeza.» (Pimentel, 1889: xLI).

No *Auto das regateiras*, Chiado apresenta uma intriga, em que se respira uma atmosfera de negociação do casamento da jovem Beatriz, protagonizada pela sua mãe, uma velha viúva, e pelo pai do noivo, Pero Vaz, oriundo de uma família dedicada à atividade pesqueira.

² Veja-se, a este título, o recente estudo de Souza, 2016.

Basea-se nos costumes populares da classe piscatoria do bairro d'Alfama, e, sob o ponto de vista ethnographico, desperta atenção. São copiadas do natural a velha impertinente com a negra e com a filha, a paróla com a comadre, a dissertação pathologica sobre os symptomas da gravidez, as murmurações a respeito das visinhas, a desenvoltura de critica de soalheiro sobre as bonejas bebedas e devassas da rua da Adiça e outras alfurjas d'Alfama. (Pimentel, 1889: LII-LIII)

Cabe à velha viúva demonstrar as qualidades da sua filha e convencê-la a aceitar o casamento. Concorre para o dinamismo desta dramaturgia um conjunto de discussões entre as personagens, sobretudo entre mãe e filha, mas também com a escrava Luzia. Outras conversas mais amistosas decorrem entre a Velha e a Comadre grávida. Num segundo momento, a Velha recebe o pai do noivo, Pero Vaz, a quem oferece, juntamente com o enxoval, a sua escrava. Esta oferta interessa sobremaneira a Pero Vaz, que convence o filho a aceitar a proposta de casamento. A encerrar o auto, realiza-se a festa de casamento na casa da noiva, com a presença das duas famílias, da comadre e dos jovens amigos do noivo (Souza, 2016: 54).

Como refere Souza, o *Auto das regateiras* «é a peça de Chiado que confere maior destaque às mulheres, contando com seis personagens femininas e explorando aspectos como a solidariedade entre as mulheres e a hierarquia no espaço doméstico» (Souza, 2016: 54). Acres-

cente-se, para a análise que nos propomos, que «Chiado quiz deixar entrevêr no brodio ostensivo do casamento, atravez da comesaina e da musicata, os prazeres reconditos do thalamo.» (Pimentel, 1889: LV).

2. A alimentação quinhentista e o seu léxico no *Auto das regateiras*

A História dos hábitos alimentares das Épocas Medieval e Moderna portuguesas, em particular do século XVI, tem sido objeto de estudo com mais expressão nas últimas décadas (Algranti, 2005; Arnaut, 1967; Braga, 2004, 2007 e 2015; Buescu, 2011; Cândido, 2014; Coelho, 1995; Fernandes, 2002; Gonçalves, 1992-1993 e 1997; Manuppella, 1967; Marques, 1987; Oliveira, 1999; Palla, 1998 e Santos, 1997, 2002 e 2015).

A incursão neste domínio implica a obrigatoriedade de indagar diversos aspetos, nomeadamente a produção e distribuição dos bens alimentares, as práticas de conservação, as técnicas culinárias e as diferenças de consumos pelos distintos grupos sociais (Braga, 2007: 9-10), que permitem uma leitura mais clarificada da comensalidade no período histórico em análise. Neste particular, importa lembrar a reflexão de Salvador Dias Arnaut sobre a predominância de determinados alimentos na mesa tanto de ricos como de pobres. O pão e o vinho constituem, na Época Medieval, bem como nas centúrias seguintes, alimentos manifestamente relevantes e primordiais no ato alimentar da sociedade, convivendo com

carnes e pescado, ervas aromáticas e especiarias, frutas frescas e secas, mel, azeite, queijos e outros laticínios (Arnaut, 1986: 7-114). O que varia, consoante a hierarquia da mesa, é a sua qualidade, a quantidade, a ausência ou presença. Logicamente, na mesa da realeza, as omissões não se devem a qualquer dificuldade de aquisição de alimentos e produtos. O gosto é, aqui, um fator determinante, ao contrário das refeições dos grupos menos abastados, cuja sobrevivência decorre de uma alimentação pobre, pouco variada e baseada no pão e no vinho, auxiliada pelas carnes menos nobres e pelos alimentos mais ao alcance dos que trabalham a terra (Cândido, 2014: 103).

Remetendo para o arco cronológico que cuida observar, em paralelo com a obra em estudo, depreende-se que, de uma forma generalizada, a mudança mais representativa que a alimentação quinhentista deixa transparecer, relativamente à época precedente, assenta na introdução de produtos das Américas. A lenta alteração dos hábitos alimentares da Época Medieval para a Moderna só se consolida no século XVIII com a incorporação efetiva desses produtos no receituário nacional, convivendo com a trilogia pão, vinho e carne que vigora nos diferentes grupos sociais, com consumos dissemelhantes (Braga 2007: 12). Observe-se o léxico alimentar ao longo do auto de Chiado confrontando com os consumos alimentares, aferindo a conformidade, ou ausência dela, com o modelo vigente.

2.1. Alimentos

2.1.1. Carne

Na leitura do *Auto das regateiras* é possível identificar sete referências a carne. Distinguem-se apenas duas diferentes categorias: açougue e capoeira, padrão que não abarca o que se verifica nesta época, em circunstâncias semelhantes, no território nacional, onde prolifera uma grande diversidade de espécies, essencialmente consumidas pelos grupos privilegiados. O consumo de carne representa um elemento de distinção económica e social e de estratificação hierárquica, atingindo a máxima representatividade na família real e no seu círculo (Elias, 1989: 161-166).

Na Lisboa de 1552, descrita por João Brandão de Buarcos, a carne «é a segunda coisa de comer» (Brandão, 1990: 28). A presença diária da carne na mesa constitui uma herança medieval, com espécies variadas e técnicas diferentes, que lhe imprimem paladares distintos, excetuando os dias *magros*, sextas-feiras, Quaresma e Advento, em que prevalece o consumo de pescado, mesmo no caso de reis e sua corte (Gonçalves, 1997: 19-21). A carne é o alimento, acima de qualquer outro, mais repudiado pela Igreja, no que respeita às práticas de jejuns e abstinências. Todavia, a primeira escolha entre os religiosos são os ovinos. O carneiro é considerado uma carne nobre, saudável e conotada com o Divino, numa associação clara ao *Cordeiro Pascal* (Santos, 2002: 35).

No território nacional, as minorias religiosas têm preferência pelo consumo de carne de carneiro e de aves, o que não está ao alcance dos menos abastados, reservando-se assim, à semelhança do que se passa entre os cristãos-velhos, para os grupos de maior poder económico e estatuto social elevado (Braga, 2004: 21).

Na observância das carnes no texto em análise, note-se a alusão ao bezerro, ou seja, ao gado bovino. Esta carne de açougue é bastante consumida na época. Num livro de despesas da Casa de D. Catarina de Áustria, do mês de maio de 1571, é a segunda carne mais consumida, logo depois do carneiro. O custo por arroba corresponde a 427 reais, muito próximo do preço do carneiro, que vale 480 reais (Cândido, 2014: 58-59).

Se estas reses são valorizadas, o mesmo não se passa com o porco. A carne suína é muito consumida pelos grupos menos favorecidos, por ser considerada de menor qualidade e indigesta, mas também devido à classificação que se dá ao porco, de *animal sujo*, tradição islâmica que perdura atualmente (Dias, 1993: 155). Não obstante esse facto, os cristãos consomem-na de forma declarada, por oposição à sua interdição pelo islamismo e pelo judaísmo, em que a abstinência do seu consumo é um sinal claro de prática religiosa (Buescu, 2011: 305). Na obra de Ribeiro Chiado é referenciada uma porca e também o leitão: «E diz àquesse cadelão / que trabalhe e nam s'asente / e mais dize-lhe que aqueite / água

pera esse leitão» (Pimentel, 1889: 81). No livro de despesas antes evocado não figura a carne de porco, excetuando o primeiro domingo do mês, em que se compra um leitão por 130 reais (Cândido, 2014: 59). Acrescem coelhos, patos e galinhas nas referências aos animais de capoeira, identificados no texto: «que depene essas galinhas / e os patos e os coelhos / a casa pareça espelhos» (Pimentel, 1889: 81). A alusão a estes animais encontra-se em consonância com os consumos vigentes. Não obstante todos eles poderem ser de caça, à exceção da galinha, são conhecidas diversas referências a estas espécies criadas em capoeira e sujeitas a pagamento de dízima, como consta das constituições sinodais: «E per esta maneira se pagará a dízima dos patos e galinhas e frangões e outras aves criadas aa mão» (Cândido, 2014a: 151). A galinha é, das aves de capoeira, a mais apreciada, insinuando a primazia desta carne. Na casa de D. Catarina de Áustria compraram-se 771 galinhas em 31 dias. Deste número, o escrivão indicou que 62 foram, especificamente, para a rainha. O preço de cada ave variou entre os 80 e os 150 reais, custo nem sempre ao alcance dos que a desejam consumir, mesmo entre a fidalguia. Remetem também para a particular consideração destas aves documentos coevos, indicando, entre outros bens, as galinhas como foros e pagamentos. A comprovar, a carta de aforamento confirmada, de Aires de Sousa, de 1525, que especifica que o foro anual era constituído por um quarto de toda a produção,

3 capões, 3 galinhas, 2 alqueires de trigo, 40 ovos e mais 2 capões, além do pagamento de meia décima dos frutos ao comendador³. Ou ainda o documento de venda de Salvador Fernandes e sua mulher, a Estevão Afonso, de uma casa de dois sobrados com loja por baixo, com o foro de 200 reais e duas galinhas⁴. O comércio destas aves, juntamente com ovos e caça, é motivo para D. Catarina endereçar uma carta ao município de Lisboa para a concessão de licença a Gregório Lopes e sua mulher, seus protegidos, para venderem na cidade estes víveres e assim «ganhare nisso sua vida porque por serem pobres e com muitos filhos e nam tere outro offiço»⁵.

Quanto ao pato, de acordo com Palla, trata-se de um animal psicopompo, menos considerado porque é uma criatura de ribeira, que vive entre a terra e a água (Palla, 1998: 1195).

As receitas em que entram aves e caça, tão apreciadas pelas elites da época, podem ser analisadas no livro da Infanta D. Maria de Portugal⁶. Neste códice, 24 são relativas à carne,

==

³ ANTT, OACSB, 001, 0001, 00058.

⁴ ANTT, MSN, 4, 1765.

⁵ Carta da rainha D. Catarina de Áustria dirigida à Câmara de Lisboa a 27 de outubro de 1551 (transcrita e citada por Benevides, 2009: 346).

⁶ Em 1565, quando a Sereníssima Infanta D. Maria, neta de D. Manuel, casa com o príncipe Alexandre Farnese de Parma, leva consigo, juntamente com o seu séquito, um livro de cozinha conhecido como *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Atualmente, o códice encontra-se na Biblioteca de Nápoles.

e destas, as referentes às aves e à caça representam mais de metade. É a galinha a preferida, mas também se destacam o coelho e a perdiz (Santos, 1997: 69-73). Recorde-se que «a caça estava, então, transformada num código de comportamento social das elites que a praticavam como um desporto, uma diversão e uma ideologia aristocrática» (Santos, 2002: 36).

2.1.2. Pescado e hortaliças

O peixe, tantas vezes consumido seco, salgado ou fumado, por serem essas diferentes técnicas aplicadas na sua conservação, é igualmente comido no seu estado fresco. Se na costa e nas povoações vizinhas é relativamente comum o seu consumo fresco, nas zonas interiores a sua ingestão, para que ocorra em condições seguras, obedece aos processos de conservação usuais na época. Esse conjunto de procedimentos ocorre essencialmente no litoral português, em regiões em que a abundância de peixe, sal e portos constitui um fator determinante para a sua execução (Coelho, 1995: 95-97). Todavia, o pescado do rio é determinante para assegurar a alimentação da população, sobretudo dos menos abonados.

No texto em apreço, não se descortinam referências expressivas a pescado, excetuando as trutas, que a Velha recomenda: «porás por sua maneira / nos outros pratos mais grandes / e nas bandejas de frandes / qu'estão dentro na taceira» (Pimentel, 1889: 81). Trata-se de uma espécie de rio muito comum na mesa quinhentista, como atestam diversas fontes,

nomeadamente Gil Vicente, quando refere a dificuldade em pescar as mesmas – «nam se tomam trutas / assi a bragas enxutas» (Camões, 2002: 306) –, e a Regra de Santa Clara, códice do século XVI, em que, além do sinal geral para peixe, surgem ainda oito sinais particulares, nomeadamente pescada, congro, enguia, barbo, sardinha, lampreia, polvo e truta (Santos, 2015: 81)⁷. Trata-se de um consumo herdado de tempos medievais, em que a qualidade e a variedade de espécies piscícolas no reino de Portugal são bastante significativas. Nesse período, os peixes de água doce ombreiam com os de origem marítima, com elevados consumos pela população, que tem à sua disposição um alargado leque de escolhas, destacando-se a lampreia, o sável e a truta (Gomes, 2011: 98). De tão apreciada, a truta surge bastas vezes na documentação compulsada, tanto para a Época Moderna como para o período medieval⁸.

==

⁷ As monjas estavam obrigadas ao absoluto silêncio, sendo necessária a sinalética gráfica para efeitos de comunicação entre si.

⁸ Identificam-se menções e cargos nomeados pelo rei relacionados com este pescado, como o de «guarda e matador de trutas» da lagoa de Carnide (Leiria), concedido por D. Afonso V a João Gomes. Observa-se em cartas de couto que as reservam a favor de um privilegiado, em detrimento da população local, que estava proibida de as pescar em locais, como na ribeira de Sever, junto a Marvão, ou na ribeira de Melo. Na quinta de Vila Nova de Viseu passava um rio com abundante riqueza de pescados, principalmente de trutas, muito requisitadas pelos moradores, bem como por pessoas vindas dos arredores, assistindo-se, no século XV, a um pedido a D. João I de couto de rio por parte do bispo de Viseu, proibindo que outros aí as pescassem. D. João I coute em 1403, na comarca da Beira, o

No texto de Chiado, refira-se ainda uma breve passagem em que se evoca o peixe na qualidade de aforismo e não numa referência direta a este alimento e ao seu consumo: «Disso só me fica mágoa / nunca é contente a pessoa / um rei qu'estava em Lisboa / assi como peixe n'água / mas vós veredes o que soa.» (Pimentel, 1889: 58). Todavia, o consumo de pescado é bastante expressivo nesta época, sobretudo pelos católicos, em cumprimento das prescrições religiosas de jejuns e abstinências. O mesmo não se verifica nos outros grupos religiosos. De resto, Gil Vicente denuncia o Parvo do *Auto da barca do Inferno*, que «comia a carne da panela / no dia de Nosso Senhor» (Camões, 2002: 234).

É, igualmente, manifesta a ausência de indicadores de verduras e legumes no *Auto das regateiras*, vislumbrando-se fugazes referências a ervas destinadas a mezinhas, nomeadamente à *alfavaca-de-cobra*, planta urticácea com propriedades medicinais, e à alfazema. De acordo com a dietética antiga, as elites deixam a maioria dos legumes para o povo. O mais das vezes, encontram-se ausentes das refeições realengas (Cândido, 2014: 88)⁹. Retomando o

==

Pego de Mourão no rio Zêzere, proibindo a sua pesca (Gomes, 2011: 35-36).

⁹ Existe um conjunto de razões para esses consumos: razões medicinais e dietéticas, de apreciação social. A medicina galénica, baseada na teoria dos humores, considerava os legumes e verduras pouco alimentícios, frios (aliás, como o peixe), ao contrário da carne. Daí a sua ausência, até finais do século XVI/inícios do XVII, da mesa das elites. Por outro lado, muitos deles

livro de despesas da Casa da Rainha D. Catarina de Áustria, a diversidade de legumes é parca e abreviada, resumindo-se às couves, aos cheiros, às saladas, aos pepinos, às lentilhas e às favas, com quantidades residuais e pouco expressivas no conjunto das viandas consumidas (Cândido, 2014: 71). Refira-se que, na batalha alimentar entre os dias *magros* e *gordos*, as favas e as lentilhas, juntamente com o alho-porro, a cebola, o pão e a água, são alimentos fortemente marcados pela associação ao período penitencial da Quaresma (Palla, 2011: 324).

2.1.3. Laticínios, frutas e doces

Uma única entrada no texto de Chiado denuncia o consumo de laticínios. No caso, de queijo. Todavia, à semelhança do que acontece na referência ao peixe, trata-se de uma utilização simbólica, um provérbio enunciado pela personagem Noivo: «Vós tendes a faca e o queijo / Cortai per onde quiserdes / porque tudo o que fizerdes / outra cousa nam desejo.»¹⁰ Conhecem-se diversas referências a este alimento na época. No livro de despesas

da Casa de D. Catarina de Áustria, os queijos representam um dispêndio bastante significativo. Os 19.271 reais em despesas resultam da aquisição de queijos de várias qualidades, nomeadamente do Alentejo, queijos frescos e requeijões. Apesar do reduzido consumo de leite no seu estado natural, uma vez que a sua conservação tem uma duração bastante limitada, os seus derivados apresentam, neste período, uma expressiva representação nos hábitos do reino (Cândido, 2014: 79). João Brandão não é omissivo na divulgação dos produtos derivados do leite comercializados na Lisboa de então, lembrando que 20 a 30 mulheres vendiam derivados do leite, tais como queijos frescos, requeijões, natas, queijadas e pães de leite (Brandão, 1990: 94).

Numa breve incursão aos hábitos alimentares no período em estudo, observa-se a importância e o destaque da fruta nas mesas. Acompanhada de vinho, pode inclusive representar uma leve refeição (Cândido, 2014: 75). Disso dão conta as legislações sinodais que, determinando as proibições de tomar refeições em espaços religiosos, salvaguardam a exceção de os clérigos, após algumas celebrações religiosas, poderem «tomar vinho e fruta, conquanto que seja no coro ou tesouro nas igrejas onde os houver» (Cândido, 2014a: 143). Independentemente do lugar que ocupa, e das circunstâncias múltiplas representadas, variando de acordo com as prelações e apetências de quem protagoniza a mesa, na esfera real obedece, no entanto, a um critério que se prende

tinham um uso de botica, para preparar mezinhas – revelador da importância dos hortos nos mosteiros. Finalmente, verificam-se razões de natureza económica, social e simbólica: legumes e tubérculos eram oriundos da terra, pouco valorizados e acessíveis, e, por isso, maioritariamente considerados como destinados à alimentação das classes sociais mais desfavorecidas.

¹⁰ O provérbio, utilizado por António Ribeiro Chiado, é usado por Jorge Ferreira de Vasconcelos em *Comédia Ulissipo*, ato I, cena 6 e no ato II, cena 5, e por Anrique Lopes em *Cena polí-ciana/Auto de estudante* [<http://www.cet-e-quinientos.com/>].

com uma interpretação simbólica. A fruta é da árvore e quanto mais alta se encontra melhor classificação apresenta. Configura assim uma aproximação ao divino, revestindo-se desse carácter simbólico, espiritual e quase religioso (Buescu, 2011: 308). Estabelecidos esses parâmetros, na fonte em análise, de forma direta, apenas se identifica a palavra fruta: «Nas preçolanas pintadas / porás as frutas das martes»¹¹.

No período quinhentista, além da fruta fresca, consome-se fruta passada ou seca, como lembra João Brandão, explicitando que em Lisboa, em 1552, são 70 as mulheres que se dedicam à venda na Ribeira de fruta seca e verde e que, graças ao seu ofício, «são ricas e abastadas, e trazem rodeadas ao pescoço suas cadeias e jóias» (Brandão, 1990: 211). É possível, também, encontrá-la em doces e em conservas, como a marmelada, a perada, a pessegada e outras. Para o efeito, o emprego do açúcar é crucial. Embora inicialmente o seu uso esteja associado à botica, ou seja, a uma aplicação medicinal, a expansão da sua produção, sobretudo nas ilhas atlânticas e no Brasil, permite que ultrapasse a fronteira do emprego terapêutico e alcance um lugar destacado na culinária, sobretudo nas mesas nobres. Primeiramente usado na mesma medida que os condimentos e as especiarias, atinge o pódio de alimento básico no campo da ali-

==

¹¹ Na arcada do Hospital de Todos os Santos, ao Rossio, havia feira todas as *terças-feiras*. Vendiam os mais variados objetos, incluindo queijos frescos, peixe, frutas, etc. (Pimentel, 1889: 80).

mentação da Época Moderna, encorajando uma indústria doceira que cresce ao longo dos séculos e que encontra nos mosteiros femininos a incubadora por excelência da melhor doçaria, sobretudo a partir do século XVII (Algranti, 2005: 33-37).

A propósito de doces, outras referências, identificadas no texto em análise, denunciam os consumos da época: boleimas¹², fartéis¹³, aletria, gergilada¹⁴ e bolos de rodilha¹⁵. Na documentação compulsada, são várias as alusões a estas preparações (Santos, 2015: 86; Braga, 2015: 15 e 32), desde logo aos fartéis, que surgem no mais antigo tratado de cozinha português, já acima evocado, o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, no *Caderno de cousas de conserva*, receita LIX (Manuppella, 1967: 130-132). Também para a boda do casamento de Beatriz se preparam os fartes, gergiladas e bolos de rodilha que a noiva considera insipidez: «E os bolos de rodilha, / e ess'outras semsaborias?» (Pimentel, 1889: 81).

==

¹² Bolo grosseiro (Pereira e Pericão, 2015: 108).

¹³ Fartes são pastéis de açúcar e amêndoas, envolvidos em farinha de trigo (Pereira e Pericão, 2015: 244-245).

¹⁴ Gergiladas são bolos feitos de farinha, calda de açúcar e gergelim, ou seja, sésamo (Pereira e Pericão, 2015: 271).

¹⁵ Assim chamado porque se enrola a massa num canudo untado com banha e se vai cortando às rodelas e fritando, abrindo-se o folhado com um pauzinho (Pereira e Pericão, 2015: 111).

2.1.4. Pão, cereais e vinho

A diferenciação hierárquica mede-se igualmente pela escolha do pão. O trigo é, desde a Antiguidade Clássica, o cereal predileto para a confeção do pão, e é sobejamente conhecida a inclinação pelo pão alvo, quase exclusivo dos grupos privilegiados durante o período medieval e as épocas posteriores. Todavia, o milho, o centeio e outros cereais também entram na sua confeção. Durante os períodos de carestia de cereais no reino, chega a importar-se fava, muitas vezes transformada em farinha para confeccionar o pão. Deste modo, o pão escuro ou de mistura não entra na mesa dos *senhores* e também não constitui a primeira escolha dos religiosos. No século xv, os monges de Santo Tirso reclamam pão alvo, de trigo, em lugar do escuro preparado com milho e centeio (Santos, 2015: 72). No mundo rural, é de produção caseira e o seu tamanho varia bastante, sendo o do camponês, certamente, de grandes dimensões, uma vez que constitui a base da sua alimentação. Neste período, são já conhecidas referências a *regueifas*, geralmente de trigo. Da mesma forma se conhecem as *fogaças*, o equivalente a um pão chato, feito diretamente no fogo, no rescaldo, na cinza. Especificam-se ainda as *mondas*, que são pães pequenos, bem como o pão alto *molete* e o *pão de calo* (Cândido, 2016: 20). Gil Vicente a ele se refere na *Farsa dos almocreves* (vv. 380-387): «Mando-vos eu sospirar / pola padeira d’Aveiro /

que haveis de chegar à venda / e entam ali desalbardar / e albardar o vendeiro / senam tener que nos venda / vinho a seis, cabra a três / pão de calo, filhós de manteiga» (Camões, 2002: 339). Atestando a sua importância nos consumos alimentares da Época Moderna, fica-se a saber que Lisboa «tem mais 1000 mulheres que vivem continuamente por vender pão cozido e padejar; e delas o vendem por si e outras o dão à vendagem» (Brandão, 1990: 210). Transversal a todos os grupos sociais, como já se indicou, a importância que detém na alimentação do clero é bastante expressiva. As fontes são eloquentes sobre a natureza do seu papel nos cenóbios, esclarecendo que, na centúria de Quinhentos, as freiras de Cós consomem diariamente cerca de um quilo de pão, que chega ao mosteiro duas vezes por semana. Documentação coeva indica que as Clarissas do Funchal o cozem no forno do mosteiro com cereal das suas propriedades e, na falta deste, compram-no a produtores da Ilha ou importam-no. Igualmente cozido no mosteiro, as Clarissas do Porto registam, durante o século xviii, um número significativo de criadas cuja função é, fundamentalmente, amassar e cozer o pão (Santos, 2015: 71-72).

De igual modo, é relevante a sua presença na mesa dos colegiais¹⁶, como informa a amos-

==

¹⁶ Sobre os hábitos alimentares dos colegiais, nomeadamente sobre o grau de importância do pão no universo alimentar

tragem da análise do *Livro da superintendência da cozinha* do Real Colégio de São Pedro de Coimbra, entre 26 de novembro de 1687 e 8 de fevereiro de 1688. A diversidade de alimentos inclusos na listagem considerada denota hábitos e preferências, registando-se 42 alimentos diferentes, com predominância dissemelhante. Não obstante esse facto, o pão é diário e constante na mesa dos colegiais,

com um total de 100 ocorrências, representa umas espantosas 2393 unidades, o que lhe confere o primeiro lugar no consumo por unidades. Ocupa o segundo lugar dos alimentos mais vezes referenciado e, igualmente, o segundo lugar nas despesas. (Cândido, 2014b: 195, 201)

Frequentemente o barómetro da prosperidade de períodos da história e determinante nos consumos que ditam ou evitam a fome, a mesa do rei nunca anuncia a sua ausência (Gonçalves, 1997: 24-25; Gonçalves, 2011: 294-295). No presente texto identifica-se este alimento primordial e indispensável na dieta alimentar, com diversas referências, maioritariamente evocando adágios populares – «Nam é macho nem capacho / nem é pão nem é formento» (Pimentel, 1889: 61) – e uma curiosa referência a «pão de rosas» (Pimentel, 1889: 64).

português moderno e as suas várias utilizações em contexto culinário ver Gomes, 2018.

Igualmente expressivas são as alusões aos cereais que se transformam em farinha, como o trigo e a aveia, não deixando de referir-se o cereal importado e a sua qualidade:

ir noite fui ao Terreiro¹⁷ / e trouxe trigo de Bordéus / tam alvo com'estes véus / e saiu-me todo borneiro / e vai a boa da forneira / lançou-mo à costaneira / e ele qu'era frol de forno / amarga como piorno / não mo querem na Ribeira / trigo moído na mó borneira, que é negra e muito dura. (Pimentel, 1889: 63)

Quanto ao vinho, como já antes se indicou, a par do pão, é um dos alimentos essenciais para assegurar a dieta em tempos medievais e nos subsequentes. A dar título a esta reflexão, «Ele tem / vinho e pão quanto convém» revela de facto a sua comparência imprescindível na sociedade no período em apreço, estando sempre presente nas refeições: «Aqui trazem as comadres a consoada: a Velha e a Comadre e a Mãe do Noivo, e a Negra; e Pero Vaz lança o vinho.» A posse de vinhas é um sinal de riqueza que transparece também neste texto quando a Velha, ladina e astuciosa, estende à feira os dotes da sua filha, justificando como a mesma é um bom partido para um casamento que beneficia o noivo: «Pois mi filha Briatiz Varela / quem houver de casar com ela / tem muito bom casamento / tem um olival em

¹⁷ Era o Terreiro do Trigo, entre a Rua do Terreiro do Trigo e o Cais de Santarém, mercado dos milhos e trigos (Pimentel, 1889: 63).

Sam Bento / e um pinhal n'Arrentela / e vinha d'aforamento.» (Pimentel, 1889: 75).

2.1.5. Gorduras e condimentos

Resgatando a passagem anterior, em que se alega a riqueza da noiva, veja-se que, juntamente com a vinha, é ainda indicada, como sinal de riqueza, a posse de um pinhal e de um olival. Certamente que o usufruto de olivais é por demais evidência de fortuna¹⁸. O azeite é, tanto no período medieval como na Época Moderna, um produto caro, formando uma reserva alimentar, mas também económica. Na documentação coeva, surge como gerador de riqueza (Santos, 2006: 145 e 149). Todavia, não entra na cozinha como a gordura de eleição. É antes usado sobretudo nas frituras de peixe, por prescrições religiosas (Gonçalves, 1992-1993: 183 e 185). O mais antigo livro de cozinha português é esclarecedor da utilização residual do azeite no receituário tardomedieval. Num total de 61 receitas, consta em apenas 5, sendo que é ainda uma alternativa à manteiga em 2 delas¹⁹. O uso desta gordura vegetal destina-se essencialmente à iluminação. De resto, no livro de despesas da Casa da Rainha, a indicação do azeite adquirido remete para as luminárias e para a botica, sobretudo para a preparação de

óleos (Cândido, 2014: 74 e 99). Desta forma, o azeite não tem a relevância na culinária que hoje lhe reconhecemos, sendo as gorduras de origem animal, como a manteiga, o toucinho e a banha de porco, as mais comuns na cozinha quinhentista, e em evidência no texto das *Regateiras*. Não são evocadas enquanto alimentos, porém, sugerem a sua permanência na mesa da época: «O vosso palrar é de pega / vós provarês o toucinho / cada um vá per seu caminho / que não pariu aqui a galega»²⁰ (Pimentel, 1889: 51); «Vós sois feita de manteiga / benza a Deos esta negrinha» (Pimentel, 1889: 69). A utilização da manteiga de vaca na cozinha representa uma tendência que se mantém até ao século XIX, não apenas na mesa palatina, mas igualmente nas casas aristocráticas. Em 1556, a rainha D. Catarina de Áustria manda entregar 7600 reais ao manteigueiro João Fernandes, por quatro barris desta gordura, com destino à sua botica²¹. A sua utilização com fins farmacológicos na época quinhentista é bastante comum, realçando a «virtude de amadurecer e resolver os apóstemas e as durezas medíocres. Mesclada com miel e açúcar y dada a comer poco a poco es mui lenitiva del pecho, mitiga la tosse» (Lima, 1942: 27).

¹⁸ Possuir oliveiras era um sinal de riqueza que ciosamente se preservava com a gravação nas árvores de marcas individualizantes (Santos, 2006: 142).

¹⁹ Cf. *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, 1986: 13, 35, 131 e 137 (receitas n.ºs V, XVII, XVIII, LIX e LX).

²⁰ Referência a um castigo, que consistia em pingar gordura a ferver sobre a pele. Esta referência volta a ser feita por António Ribeiro Chiado em *Auto da natural invenção*.

²¹ ANTT, CC, P. I, Mç. 99, doc. 26.

Considerações finais

Encerrando o levantamento do léxico alimentar no auto de António Ribeiro Chiado, assinala-se a ausência de um género alimentar manifestamente associado à comensalidade quinhentista: as especiarias. A propósito desta inexistência no texto, não se estranhe. Trata-se de produtos raros, dispendiosos e de difícil aquisição, à semelhança de outros, como o açúcar e a lampreia (Cândido, 2014: 57). Nessa medida, não se encontram ao alcance dos grupos menos abonados. Inicialmente, mais do que um produto aromático utilizado na cozinha, a palavra *especiarias* designa os produtos exóticos provenientes do Oriente, cuja aplicação terapêutica concorre com o uso culinário, que tradicionalmente tem menos expressão, não invalidando que os médicos as recomendem como condimento, tornando os alimentos mais digestos (Flandrin, 2001: 95-99). Todavia, é manifesta a exuberância das diversas viandas referenciadas pelo autor, elucidativas dos consumos quinhentistas, no território nacional. Igualmente expressivas são as menções da cultura material associada à comensalidade, que, por economia de espaço, remetemos para trabalho futuro.

Bibliografia

Fontes Manuscritas

- ANTT [Arquivo Nacional Torre do Tombo], CC [Corpo Cronológico], P. I, Mç. 99, doc. 26;
- ANTT [Arquivo Nacional Torre do Tombo], MSN, 4, 1765;
- ANTT [Arquivo Nacional Torre do Tombo], OACSB, 001, 0001, 00058.

Fontes Impressas

- Alves, J. F. (org. e notas) (1990). *Grandeza e abundância de Lisboa em 1552, João Brandão de Buarcos*. Horizonte. Lisboa;
- Arnaut, S. e Manuppella, J. (1967). *O «Livro de cozinha» da Infanta D. Maria, código português IE33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Acta Universitatis Conimbricensis. Coimbra;
- Camões, J. (dir.) (2002). *As obras de Gil Vicente*. Vol. I. CET e INCM. Lisboa;
- Livro de cozinha da Infanta D. Maria* (1986). (Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de G. Manuppella). INCM. Lisboa;
- Obras do poeta Chiado* (1889). *Colligadas anotadas e prefaciadas* por A. Pimentel. Livraria de António Maria Pereira. Lisboa;
- Santos, M. (trans. e estudo] (2015). *As regras da regra de Santa Clara. Código do século XVI*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Coimbra.

Estudos

- Algranti, L. (2005). Alimentação, saúde e sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV- XVIII). *História. Questões e Debates*, **42**: 33-52;
- Benevides, F. B. (2009). *Rainhas de Portugal: estudo histórico com muitos documentos*. Livros Horizonte. Lisboa;
- Braga, I. (2004). A alimentação das minorias no Portugal Quinhentista. Em: I. Braga. *Do primeiro almoço à ceia. Estudos de história da alimentação*. Colares Editora. Sintra: pp. 11-33;
- Braga, I. (2007). À mesa com Grão Vasco. Para o estudo da alimentação no século XVI. *Mathesis*, **6**: 9-59;
- Braga, I. (2015). *Sabores e segredos. Receituários conventuais portugueses da época moderna*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume. Coimbra;
- Buescu, A. (2011). À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI. Em: A. Buescu e D. Felismino (coord.). *A mesa dos Reis em Portugal – Ofícios, consumos, cerimónias e*

- representações (séculos XIII-XVIII)*. Temas e Debates, Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 304-317;
- Cândido, G. (2016). *Cinco séculos à mesa. 50 receitas com História*. Publicações Dom Quixote. Lisboa;
- Cândido, G. (2014). *Comer como uma rainha. Estudo de um livro de despesas da Casa de D. Catarina de Áustria*. Dissertação de Mestrado em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade. Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra;
- Cândido, G. (2014a). Não destruas por causa da comida a obra de Deus. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*: 133-159;
- Cândido, G. (2014b). O contributo das fontes paleográficas para o estudo da História da alimentação: O caso do Livro de Superintendência de Cozinha do Real Colégio de São Pedro de Coimbra (séc. XVII). Em C. Soares (coord.) *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume. Coimbra: pp. 193-212;
- Coelho, M. (1995). A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa. *Cadernos Históricos. Actas do Seminário Pescas e navegações na história de Portugal (século XII a XVIII)*. Vol. 6. Comissão Municipal dos Descobrimentos de Lagos, Centro de Estudos Gil Eanes. Lagos: pp. 81-102;
- Dias, J. (1993). Un Banquet Royal au Portugal au XVII^e siècle. *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*. Publications de l'Université. Rouen: pp. 155-158;
- Elias, N. (1989). *O processo civilizacional. Investigações sociogenéticas e psicogenéticas*. Vol. 1: *Transformações do comportamento das camadas superiores seculares do ocidente*. Publicações Dom Quixote. Lisboa;
- Fernandes, I. (2002). Alimentos e alimentação no Portugal Quinhentista. *Revista de Guimarães*, **112**: 125-215;
- Flandrin, J. (2001). Condimentação, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. Em: Flandrin e Montanari (coord.). *História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos actuais*. Vol. II. Terramar. Lisboa: pp. 95-121;
- Gonçalves, I. (1992-1993). A colheita régia medieval, padrão alimentar de qualidade (um contributo beirão). *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, **6**: 175-189;
- Gonçalves, I. (1997). À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII). *Revista da Faculdade de Letras. História*, 2.^a série, **XIV**: 19-21;
- Lima, A. (1942). A botica a bordo de Fernão de Magalhães. *Anais da Faculdade de Farmácia do Porto*, **IV**: 33-109;
- Marques, A. (1987). *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*. Livraria Sá da Costa. Lisboa;
- Oliveira, J. (1999). A alimentação. Em: J. Serrão e A. Marques (dir.). *Nova História de Portugal*. Vol. V: *Portugal: do Renascimento à crise dinástica*. (Coord de J. Dias). Editorial Presença. Lisboa: pp. 618-627;
- Palla, M. (1998). Cozinhar é contar uma história. O imaginário alimentar em Gil Vicente. Em: T. F. Earle (org. e trad.). *Actas do Quinto Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas*. Universidade de Oxford. Oxford-Coimbra: pp. 1187-1200;
- Palla, M. (2011). Encenação de terça-feira de entrudo na corte. Em: A. Buescu e D. Felismino (coord.). *A mesa dos Reis em Portugal – Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*. Temas e Debates, Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 318-336;
- Pereira, A. e Pericão, M. (2015). *Do comer e do falar. Vocabulário gastronómico*. Relógio d'Água. Lisboa;
- Santos, M. (1997). O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores. *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – Cultura – Sociedade*. Coimbra: pp. 66-101;
- Santos, M. (2002). *Jantar e cear na corte de D. João III, leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Câmara Municipal de Vila do Conde. Centro de História

da Sociedade e da Cultura. Vila do Conde. Coimbra;

Santos, M. (2006). O azeite e a vida do homem medieval. Em: *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho*. Vol. II. Faculdade de Letras. Porto: pp. 139-157;

Souza, V. (2016). *O teatro de António Ribeiro Chiado: Perfis femininos no Portugal Quinhentista*. Dissertação de Pós-Graduação em História. Instituto de Ciências Humanas e Filosofia da Universidade Fluminense.