

# COMER E BEBER COM JOGRAIS E TROVADORES

Lima Reis JP

## PREÂMBULO

A reconstrução do modo de confecção dos alimentos e da composição de refeições, ou até da simples enumeração de preferências alimentares comuns aos diferentes estratos sociais, isto é, de costumes e procedimentos na área da gastronomia que pudessem ter marcado o quotidiano nacional durante a primeira dinastia e ajudassem a caracterizá-la gastronomicamente é quase impossível por escassez de documentos. Mesmo que se consultassem todos aqueles que contivessem descrições específicas e se lhes juntassem muitos outros que embora não relacionados com alimentação a ela aludissem não conseguiríamos, estou certo, material suficiente para obter resultados que nos satisfizessem minimamente.

Contudo, a recolha paciente, persistente e reflectida de pequenas referências que, directa ou indirectamente, nos possam elucidar acaba por possibilitar um esboço grosseiro que, em traços muito largos, pode representar a época. Tentaremos, ao longo deste trabalho, sobretudo através da utilização das composições de jograis e trovadores que nos legaram deliciosas cantigas de escárnio e maldizer, evidenciar o que dissemos e tentar, se possível, pormenorizar alguns aspectos da alimentação no tempo em que ainda se lutava bravamente para definir os limites do que viria a ser o território nacional.

Sabemos que os senhores – clero e nobreza – não eram grandes apreciadores dos produtos do mar e menos ainda daqueles que a terra mostrava à tona ou escondia nas entranhas e que, actualmente, consideramos fundamentais numa alimentação correcta. As suas preferências e a sua gula concentravam-se maioritariamente na carne, no pão de trigo e nos frutos.

O consumo de carne era sinal de abundância e, portanto, definidor de categoria social, sinónimo de poder e origem da força física necessária para travar as lutas a que a defesa do território pessoal e nacional obrigavam. Peixe, como ainda hoje se diz, não puxava carroça, isto é, não levantava espada.

O pão, o vinho e os frutos de árvore que, por nascerem longe da terra pisada, tinham estatuto diferente de hortaliças e legumes rasteiros, eram os acompanhamentos suficientes para que a vida prosseguisse sem grandes sobressaltos.

Os exemplares oriundos da fauna aquática serviam, a maior parte das vezes, para castigar as travessuras do corpo atreito ao pecado nos muitos dias de abstinência que a igreja ordenava e não gozavam de grande simpatia por parte daqueles que tinham a possibilidade de escolher o que comiam. As excepções com que algumas vezes nos confrontamos dizem quase sempre respeito a espécies piscícolas fluviais que, essas sim, mereciam a atenção da gente com posses e, por isso mesmo, tinham procura suficiente para atingir lugares de destaque no cômputo dos bens de consumo.

As espécies marinhas eram preferidas mais raramente e, como é óbvio, variavam conforme o gosto individual. Entre elas bem podemos incluir os bivalves se atendermos aos concheiros achados no castelo de Germanelo (Penela) fundado em 1142 bem como à lista de compras que se antevêem nos foros de Beja.

Não é de estranhar portanto que as referências a lampreia, sável e salmão se repitam em documentos da época mostrando-nos como eram alimentos muito apreciados. Comprovam-no Afonso X numa das suas trovas manifestando desejo de bem comer em dia de Páscoa, bom salmão, saboroso, acompanhado, se possível do esplêndido vinho de Ourense; Dona Teresa no documento em que negocia com o bispo de Tui o local de captura da apreciadíssima lampreia e o relato de uma inquirição em que se acusa o concelho de Barqueiros, Mesão Frio, de possuir três pesqueiros e meio e não pagar foro como lhe seria devido pelo foral de 1223 e se conclui *“que isto poderia render a el Rey, cada ano, dez libras e de mais o foro das lampreias de três uma e de quatro sáveis”*. Acrescentemos que o gosto pelo sável, se é verdade que a palavra tem origem Celta, continuava como preferência sedimentada na descendência depois de tantos anos passados. Esta predilecção pelas espécies fluviais, da qual encontraremos mais um exemplo flagrante no jantar de

lima.reis@netcabo.pt

Ximenez de Rada que adiante se descreve, relaciona-se provavelmente com a frescura requerida pelos consumidores. No interior do território, onde se situavam grande parte das fortificações, a proximidade dos rios e consequente facilidade e rapidez de abastecimento contrapunham-se à necessidade de transporte demorado para os exemplares pescados na costa e determinaria a predileção apontada que, embora flagrante nos primeiros reinados, se foi diluindo com o passar do tempo, à medida que se modificava o tipo de urbanização, se agilizava o transporte e se melhoravam os processos de conservação.

A leitura dos foros de Beja pode dar-nos uma vaga mas preciosa ideia sobre os bens alimentares que se produziam e comerciavam na época a que nos reportamos. O legislador menciona bovinos, carneiros, porcos, coelhos, galinhas, patos, perdizes, peixe seco e salgado, marisco, nomeadamente, caranguejos e amêijoas; feijões, alhos, cebolas, hortaliças, frutas de árvore, uvas-passas, castanhas, nozes, bolotas, pevides de cabaça e outras sementes; mel, pimenta, grão, cominhos, azeite e vinho. Se acrescentarmos o agraz (século XIII), ou agraço (século XV), que se referem a uvas verdes, ou ao sumo delas, e era utilizado como tempero, pelo menos desde o século XII ficamos com sortido bastante para admitir uma cozinha variada, condimentada e equilibrada desde que fosse possível o acesso a todos os bens transaccionáveis.

Como vemos, a bolota, que foi, segundo Estrabão, prato de resistência dos lusitanos contemporâneos de Viriato, continuava presente entre os bens alimentares que se podiam adquirir e tudo leva a crer que, em tempos de carência de cereais fossem, tal como as castanhas, reduzidas a farinha e utilizadas na confecção de bolos semelhantes às falachas.

## A CARNE

A carne e sobretudo a de capão, considerado manjar de sabor inultrapassável, era do que mais se apreciava na corte e, como veremos, ficou largamente assinalado pelos jograis e trovadores que tiveram a sorte de o ter à mão para levar à boca. Porém, a galinha, estaria interdita à mesa durante os tempos em que se confrontavam por estas bandas cristãos e sarracenos, porque, ao que tudo indica, era crença generalizada na população que a sua carne podia destalhar a coragem dos consumidores nos momentos cruciais do combate. Terá sido com base nessa crença que Gil Peres Conde escreveu como refrão para uma das suas cantigas que não se deviam comer galinhas na guerra porque isso, como diziam videntes e agoireiros, corresponderia a perdimento de terra.

Assim, como a galinha, apenas em ocasiões de combate, se fartava de engalinar e eram necessários suplentes à altura, o trovador aproveita o ensejo para sugerir alguns substitutos do seu gosto: “*vacas e carneiros*”, “*porcos frescos e toucinbos, / cabritos, cachaço e ansarinbos*”. Deste modo ficamos com uma farta lista de possibilidades que se repartem pelos tradicionais bovinos, ovinos, caprinos e suínos, mas onde cabe distinguir o porco dado que, como vemos era consumido fresco, em toucinho e mesmo como cachaço que não era mais do que uma salgadura da cabeça do animal. As aves alternativas são aqui representadas apenas pelos ansarinhos (provavelmente patos ou gansos pequenos) que certamente não teriam a má fama de prejudicar gente envolvida em refregas.

Afirmamos acima que, na época a que nos reportamos e tentamos que não precedesse ou excedesse em muito os cento e cinquenta anos compreendidos entre 1200 e 1350, só a carne servia os propósitos de guerreiros e, mais adiante, que a de capão os punha delirantes. Podemos dizer agora que Airas Peres Vuiturom foi o poeta que cantou e sagrou o seu consumo. De facto, o nosso trovador, escarnecendo com crueldade a cegueira de um fidalgo, diz-lhe que ele nunca poderá ver o jantar que na véspera lhe serviram no Paço: “*nem viste capom/ qual eu i bouve*” e prossegue “*nem vistes, bem sei/ melhor cabrito, nem viste atal/ lombo de vinb'e d'alhos e de sal*”. Por ele nos foi transmitida a primazia da ave na sua ementa que seria a da corte daquela época e, de passagem, ficamos a conhecer a refeição completa e a particularidade de que o lombo era temperado como ainda hoje muitas vezes o fazemos.

De capão também não desdenhava João Airas de Santiago e, numa das cantigas em que satiriza os agoireiros pela sua preferência pelos corvos e outras aves sinistras, pede a intervenção divina para que lhe dêem “*capom cevado para o seu jantar*” acrescentando que muito lhe apraz “*patela gorda*” na vez de milhafre, abutre e viaraz. Finaliza acrescentando por linhas travessas que não torceria o nariz se lhe pousasse no prato a boa perdiz que os visados nos seus versos tanto desprezam. Embora não diga como gostaria de ver preparados os animais que nomeia nós subentendemos que punha como condição serem bem fornecidos de carne e unto para fazer bons assados. Estes, também incluíam o leitão no espeto como se depreende do que Fernão Rodrigues Redondo escreve para troçar do cunhado de D. Dinis. De resto, a cozedura da carne só é mencionada uma vez pela pena de Rui Pais de Ribela e o cozinhado fica de tal modo que ninguém “*nom poderá estimar bem se x'êste carne, se pescaz*”. Esta incapacidade de reconhecimento do produto final depois de cozido,

sugere-nos que as carnes – por mais invulgar que, nos tempos que correm, nos pareça a espécie animal utilizada – acabavam geralmente sobre o fogo. Tal nos sugere João de Gaia quando convida um prelado para jantar e lhe promete, além de uma “*gorda garça parda*”, outras “*muitas boas assaduras*”.

No “*Liber de Conservanda Sanitate*”, o lisboeta Pedro Hispano (1210? – 1277), Papa e médico, preocupado com a saúde do corpo e da alma, sugere duas receitas com os dois modos de confecção citados. A primeira, com virtudes terapêuticas, consiste em fígado de aves assado na brasa (*epata auium super carbones assa*), e a segunda, para passar bem nos meses de verão, compõe-se de carne cozida com alfaces (*ac lactucis coctis cum carnibus*).

Estes e outros petiscos talvez pudessem ser consumidos em estabelecimentos públicos como nos deixa antever Pêro Garcia Buralês que, de viagem, contando hospedar-se em casa de um juiz, viu os seus intentos frustrados porque o magistrado lhe indicou “*um albergue cabo de si*” e lhe disse que lá poderia comprar “*pam e vinh’e carne*”. Assim se albergou no hotel possível daqueles tempos o trovador desiludido.

## O PEIXE

Assinalamos já a preferência dos grandes senhores pelos peixes de rio onde podemos incluir as trutas de que fala Rui Pais de Ribela. O protagonista da sua cantiga dirige-se ao local onde “*vendem cem truitas vivas*”, “*compra duas por muitas*” e coze apenas uma. Trata-se de um rico-homem arruinado e necessitado de cortar na despesa. Mas o preço elevado também se pode adivinhar na letra de Pedro da Ponte sobre outro comprador pelintra que desabafa dizendo “*ca muit’há já que nom comi salmom, que sempre desejei*”. Saliente-se que, em ambos os casos, se nomeiam peixes de rio, no primeiro se faz menção ao facto de ainda estarem vivos e, em ambos, se sugere indirectamente o elevado preço e escarnece quem não pode pagá-los.

As trutas, segundo Ribela, seriam cozidas, ou porque era costume cozinhar-se assim, ou porque queria salientar que o comprador não tinha dinheiro para o azeite necessário para fritá-las. Fritura que, na época, era um processo usual de tratamento dos alimentos conforme se pode deduzir dos repetidos avisos sobre a sua potencial agressividade feitos por Pedro Hispano no livro sobre a conservação da saúde.

O autor, dissertando sobre o peixe, dir-nos-á que “*quando se quiser comer peixe, seja o caldo de vegetais. Dentre os peixes de água fresca, coma-se peixe lúcio, perca e caranguejos, evitando peixes sem escamas porque são demasiado viscosos. Tão pouco se regale com peixes que sejam animais marinhos e dos pântanos, porque são de difícil digestão*”.

Porém, embora menos procurados como nos permitem conjecturar os textos da época e, como podemos verificar, pouco aconselhados pelos versados em saúde, os peixes de mar também surgiam nas ementas. João Servando, por exemplo, fala-nos de linguados, fanecas e pescados servidos a infâncias na feira de Santa Maria.

## ACOMPANHAMENTOS E CONDIMENTOS

Corria o ano de 1144 quando o Arcebispo de Braga que pontificava na altura exigiu aos povos do couto de Santa Marinha que pagassem, entre outras coisas, uma taleiga de legumes. O documento nada esclarecedor revela-nos no entanto que os legumes não eram produtos ignorados na preparação das refeições destinadas a membros do clero.

Em 1214, outro Arcebispo de Braga, obrigava o convento de São Torcato ao pagamento anual de 150 pães de trigo, seis quartários de milho alvo, um moio de vinho por quartã de Guimarães, dois porcos regulares, quatro carneiros, vinte galinhas, três patos, ou três leitões ou três cabritos, segundo o tempo, uma quarta de libra de pimenta, sessenta ovos, um alqueire de manteiga, uma réstia de cebolas e outras de alhos, uma libra de cera e outras coisas menores necessárias à cozinha. Nos dias em que não se comesse carne, três morabitinadas de peixe com o respectivo azeite. Esta associação vem reforçar a afirmação de que, a maioria das vezes, o peixe seria consumido frito.

O documento também deixa antever que o pão de trigo seria utilizado como acompanhamento de excelência. A referência a boroa (borona) em documento escrito só aparecerá, segundo Salvador Dias Arnaud, em 1258 como alimento para os cães de D. Afonso III. Mas, Estêvão da Guarda (1280? a 1362?) trovador português, escrivão régio ao serviço de D. Dinis, também a nomeia quando se refere a uma paróquia miserável “*u nom há pam nem vinbo de oferenda nem, de berdade, milho pera boroa*”. A ideia de alimento pouco cotado parece manter-se, mas fica-nos a garantia de que nesse tempo já a boroa era confeccionada especificamente do milho-miúdo que existia na época e perfeitamente distinta do pão que a poesia menciona e que, sem qualificante, designava, e ainda designa, o pão de trigo. O pão de centeio, outra variedade possível, como veremos, também parece que terá sido pouco conceituado.

A cantiga de escárnio com maior número de referências a alimentos de origem vegetal é da autoria de João

de Gaia que os escolhe pela cor e utiliza para descrever o nariz de D. Miguel Vivas, Bispo de Viseu que, diziam à boca cheia as más-línguas da corte, “*se pagava do vinbo*”. Brincando no refrão com os alhos verdes tidos na época como bons aperitivos para convidar ao consumo da bebida alcoólicas, cita para comparação com o colorido arroxeadado (cárdeo) do apêndice nasal do prelado: beringelas, figos sofenos, figos temporões maduros e amoras silvestres.

A beringela também serviu de mote a Ibn Sara poeta escalabitano nascido em data indeterminada e falecido em Almeria durante o ano de 1123. Dele, ficou para a posteridade, entre outros, um poema sobre o legume onde diz o seguinte: “*Redonda forma, agradável gosto. Da água fresca dos jardins lbe vem o mosto. Cingida a carapaça ao pé que a nutre, é coração rubro de cordeiro prisioneiro das garras de um abutre*”. Para além da beleza formal da sua poesia ficamos com a certeza de que a beringela era de consumo corrente na península ibérica mesmo antes da fundação da nacionalidade. Tal como as laranjas que o poeta não sabe se “*são brasas vivas sobre ramos ou rostos espreitando entre colinas verdes*”.

Se quiséssemos confirmar a utilização do legume nesse tempo bem poderíamos recorrer ao relato do arcebispo Rodrigo Ximénez de Rada que, em 1226, por ocasião da cerimónia de lançamento da primeira pedra do que viria a ser a catedral de Toledo foi brindado pelas religiosas com guisado de abóbora, beringela e cebola (*alboronía*); carpas cozinhadas em escabeche suave e perfumado; empada de enguias estaladiça; arroz com leite polvilhado de canela, frutas das hortas do Tejo sumarentas e perfumadas, requeijão fresco com amêndoas e mel, várias frutas de sertã (pastas doces e fritas preparadas com queijo e maçapão), pão alvo e um excelente vinho de Yepes.

Ibn ‘Ammâr, outro poeta árabe nascido em Estombar, perto de Silves, no ano de 1031, fala-nos de maçãs e peras numa das suas poesias legando-nos uma outra inteiramente dedicada à alcachofra, “*filha das águas da terra, para quem lbe almeja os dons é corpo numa veste de recusa...*”.

Outros documentos (Flandrin) atestam para a época e para a população europeia sem distinção de classes o consumo regular de couves, espinafres e grão-de-bico.

Pedro Hispano, para quem o estômago é como um pai de família que, passando mal, a faz sofrer (*Stomachus est pater familias quo mal se babente tetrius omnia membra ualent*), enumera, entre os muitos alimentos que podem sossegar o órgão, variadíssimas espécies vegetais das quais salientamos, arroz, alface, farinha de grão-de-bico, nabos, pastinaca, pepinos e todos os frutos frescos e secos que ainda hoje se usam comumente.

Sobre temperos bem podemos dizer que o vinho de alhos de que nos fala Vuituron e a cebola e vinagre que, segundo Fernão Lopes, D. Pedro pede para “temperar” Pêro Coelho, eram modos comuns de preparar a carne e a ambos se poderia juntar a pimenta e a semente de eruga usada na época como similar da mostarda.

## LACTICÍNIOS

Embora pareça despropositado abrir um capítulo para este tipo de alimentos, somos levados a crer que seriam consumidos muitas mais vezes e em muito maior quantidade do que poderíamos supor.

Fernão Garcia Fegaravunha, ao decidir-se, numa das suas cantigas, pelo elogio de uma ama através da enumeração de alguns dos seus dotes mais prosaicos, menciona novos géneros alimentares que podemos aproveitar para encher esta mesa que começamos a pôr com o precioso contributo dos trovadores. Assim, revela-nos que a senhora “*faz boas queijadas/ e sabe bem moer e amassar/ e sabe muito de boa leiteira*”, *acrescentando que não lbe acham rival na arte de “capar galiões”, nem conseguem “melhor ventrudo nem melhor morcela/ do que com a sua mão faz”* e remata afirmando que “*faz bom souriç’e lava bem transsido*”.

Ignorando toda a malícia que possa estar contida nesta sua cantiga de escárnio, sobra-nos um rol importante de alusões que nos permitem acrescentar à lista dos comeres já citados, pão caseiro, queijadas, leite, dobrada (se ventrudo for o que parece ser), morcelas, chouriços e — claro — novamente os tão celebrados capões.

Fernão Soares de Quinhones confessa a sua desilusão com as ofertas de alguns afirmando que, se há dias em que nos convidam para comer “*nom nos dam senom leit’e pam de centeno*”. O “*senão*” faz pensar que a ementa embora possível não era do seu agrado.

Sobre lacticínios escreveu Pedro Hispano, que “*por vezes podem comer-se. Devem servir-se sem receio, sobretudo ovos, porque suprem a falta de carne. A manteiga sobrenada, impede a digestão e deve usar-se moderadamente. O queijo é constrictivo, a não ser que seja usado à maneira de remédio. Tome-se depois das refeições, pois que é de digestão difícil*”.

## VINHO

Por palavras cobertas ou descobertas, ao vinho não faltam alusões, mas a mais interessante será porventura a

do já citado Quinhones: “*Ai amor, amore de Pedro Cantone/ que amor tam saboroso e sem tapone! / Que amor tam astroso e tam delgado, / quen’o teves’um ano soterrado*”. É interessante porque levanta dúvidas legítimas sobre a verdadeira causa (se causa há) do enterramento do vinho para melhoria da sua qualidade. A estória dessa prática tradicional, como habitualmente no-la contam, atribui-lhe a génese ao expediente popular e remete-lhe a origem para os anos em que tivemos de suportar os invasores franceses. Afiançam-nos que, nesse tempo, os produtores de vinho transmontanos, para escondê-lo dos soldados sequiosos enterravam-no e com o uso repetido do método engendrado em desespero de causa acabaram por constatar que sepultar a bebida por tempo suficiente tinha como resultado a melhoria da sua qualidade. Por isso, continuaram a dar-lhe o mesmo tratamento e baptizaram-na de vinho dos mortos.

Quinhones com a sua cantiga deixa-nos a pensar que, com grande probabilidade, o amor de Pedro Cantone, soterrado doze meses já era bebida do conhecimento de Afonsos, Sanchos e majestades seguintes. Para o caso pouco importa a discussão porque neste banquete oferecido pelos trovadores sempre poderá servir-se em pichéis com as viandas que alguns fizeram o favor de assinalar e aqui deixei registadas.

Curiosamente, a cerveja, que não costuma ser nomeada em obras da época, aparece referida algumas vezes no compêndio de alimentação profilática e terapêutica de Pedro Hispano como bebida a evitar sobretudo se acabada de fazer. Outra curiosidade é a menção ao mosto com açúcar (*sapa cum zuccaro*), apresentado como bebida cordial que, penso, poderá equivaler a arrobe (palavra de origem árabe entrada no léxico durante o século XIII) que designava mosto cozido ou doce feito basicamente de sumo de uvas amassadas ainda em processo de fermentação.

## SERVIÇO

Não encontramos fontes documentais de origem portuguesa que nos permitam afirmar como se procedia ao serviço das refeições nesses tempos distantes. No entanto, pelo “*Ménagier de Paris*” datado de 1392, um tratado mais de conduta que de culinária, sabemos que os alimentos líquidos eram servidos em tigelas, uma para cada duas pessoas, como se pode deduzir da descrição da mesa para dezasseis convivas onde estão dispostas apenas oito tigelas. Na mesma fonte se anota que os alimentos sólidos eram colocados sobre rodela individuais de pão que poderia ser consumido no fim das refeições inevitavelmente enriquecido com molhos e restos de comida.

Os pratos, tal como os conhecemos hoje, viriam mais tarde, primeiro de madeira e depois, sequencialmente, os de estanho, cobre ou prata e só muito mais tarde os de porcelana e vidro. Os utensílios usados na época de que tratamos limitavam-se à faca, que servia como instrumento de corte e como espeto, e à colher que esporadicamente era usada pelos comensais. Manducar, isto é, comer à mão, era a prática habitual da gente que viveu naquele tempo e assim se manteve até ao século XVI como se regista na obra de Fernão Mendes Pinto.

## BIBLIOGRAFIA

1. Adalberto Alves. O meu coração é árabe. Assírio & Alvim, 1999.
2. António José Saraiva. As crónicas de Fernão Lopes. Gradiva-Publicações Lda. 4ª Edição, 1997.
3. António Manuel Couto Viana. Bom garfo & bom copo. Ed. Vega e Autor, 1997.
4. Edmond Neirinck e Jean-Pierre Poulain. História da Cozinha e dos Cozinheiros, © Editions Jacques Lanore – Henri Laurens. Colares Editora, 2006.
5. Graça Videira Lopes. Cantigas de Escárnio e Maldizer. Edição Estampa, 2002.
6. História da Alimentação. Coordenação de Carlos Guardado da Silva. Edições Colibri, 2007.
7. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. História da Alimentação. 1. Dos primórdios à Idade Média. Ed. Terramar, 1998. © Librairie Arthème Fayard, 1996.
8. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais. Ed. Terramar, 2001 © Librairie Arthème Fayard, 1996.
9. José Pedro de Lima Reis. Algumas notas para a história da alimentação em Portugal. Ed. Campo das Letras, 2008.
10. Pedro Hispano. Liber de Conservanda Sanitate. Tradução de Maria Helena Rocha Pereira. SPMI, 2008 © 1997. Ed. Carlo Delfino.
11. Salvador Dias Arnault. A arte de comer em Portugal na idade média Ed. INCM, 1986.