

SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES NO SÉCULO XVI

Lima Reis JP

Quando tentamos descrever em pormenor os hábitos alimentares de determinada época da nossa história não temos dificuldade em enumerar os géneros que seriam utilizados porque a informação de que dispomos é mais do que suficiente para que o façamos a contento. Problemático é falar de ementas, modos de confecção e preferências dos diferentes estratos populacionais. Contudo, esquadrinhando a obra escrita pelos nossos antepassados com propensão para o relato dos costumes do tempo em que viveram, encontramos variadíssimos trechos que permitem levantar a ponta do véu e satisfazer, embora parcimoniosamente, a nossa grande curiosidade.

Na península ibérica nomes como Camões, Gil Vicente ou Cervantes, para citar apenas três dos mais sonantes, não subestimaram o assunto e, dispersos na sua obra escrita, deixaram saborosos apontamentos que nos permitem recriar algumas ementas e práticas alimentares do passado. Muitos outros, escritores ou simples relatores do quotidiano, com nomes bem mais modestos e até anónimos, seguiram-lhes o exemplo e foram tomando nota do que se passava à sua volta chamando a si a tarefa de, aqui e ali, relatar com mais ou menos desenvoltura os costumes alimentares do seu tempo.

Para servir o título apropriei-me de pequenas parcelas dessas prosas, poesias, ou meras narrações despretenhiosas e tentei reconstituir alguns episódios saborosos trazendo para o presente práticas do quotidiano passado que nos dão pelo menos uma pálida ideia da utilização de bens alimentares no século XVI.

Gil Vicente na comédia de Rubena (1521)¹ revela-nos de modo sucinto o modo como eram alimentadas as crianças do seu tempo quando cessava o aleitamento materno ou o providenciado pelas amas-de-leite que, frequentemente, assumiam as funções das mães incapacitadas ou avessas à prática e, desse modo, garantiram ao país uma quantidade inusitada de irmãos colaços: “Que lhe dades de comer?” Pergunta a feitiçeira ansiosa por saber se a ama cuidava bem da criança. “Papinhas de pão relado” é a resposta pronta da mulher. Mas surge nova interrogação. “E depois que aponta a arnella (dente)?” “Sopasinhas de panella e leite fresco coado”.

Portanto, sequencialmente, alimentação ao peito, papas dos cereais de que o pão era feito, sopas, provavelmente de legumes, quando os dentes começavam a nascer e leite de cabra ou vaca modificado artesanalmente como o faz supor o verbo coar.

Cervantes (1547-1616)², que imaginamos tenha sido criado desse modo, revela-nos, logo no início do seu D. Quixote, que o velho fidalgo da Mancha, rijo e magro, gastava cerca de três quartos do seu rendimento na alimentação. Apesar disso a ementa não era famosa. Ao jantar era constituída por vaca cozida e, mais raramente, carneiro que, não sendo animal de trabalho e, portanto sem necessidade de morrer de velho, lhe permitia dar descanso aos maxilares fartos de rilhar nacos de carne dura. Das sobras do que fosse, à ceia, o prato enchia-se-lhe com um empadão que permitia o aproveitamento integral dos géneros. Aos sábados variava e comia fritada de ovos, miúdos e toucinho, e à sexta, dia de magro, contentava-se com lentilhas para não ofender a igreja. Aos Domingos, quando calhava, perdia a cabeça, alterava a rotina e juntava um borracho tenro às vitualhas do costume.

Nicolau Clenardo³, humanista, chamado ao reino por D. João III para ensinar e orientar aquele que viria a ser nosso cardeal rei, chegou a Portugal em Dezembro de 1533 e conta-nos que numa das suas muitas viagens pelo país, chegando já noite à margem esquerda do Tejo e por isso sem a menor possibilidade de se albergar em Tancos que definira como meta para aquele dia, dirigiu-se à primeira estalagem que encontrou com a esperança de matar a fome que o mortificava. Sobretudo porque trazia na lembrança as palavras dos almocreves que, de manhã, antes que partisse, lhe haviam afiançado que nesse preciso destino encontraria galinhas, capões, perdizes, carneiro, vaca e vinho de reconhecidas virtudes.

Porém, aquele não era o seu dia de sorte. A patroa, com cara de pau, recebeu-o com duas pedras na mão e afirmou-lhe de imediato que não tinha nada para a ceia. Perante a recusa inesperada, Clenardo sugeriu-lhe que preparasse uma galinha daquelas que petiscavam nas proximidades, mas ela, sem querer saber do pedido hu-

milíssimo que a fome ditava, respondeu-lhe com indelicadeza que não criava galinhas para comer. Esfomeado, ignorando a falta de simpatia da estalajadeira, voltou ao ataque mendigando então uns míseros ovos da poedeira e, novamente, viu o pedido repudiado. Já em desespero lembrou-lhe que talvez fosse possível cozinhar umas cabecitas de peixe do ribeiro que passava ali perto. A mulher olhou-o, agora com surpresa, e exclamou estupefacta:

- Credo! Comer peixe em dia de carne?!

Depois de ter esgotado toda a argumentação, com o estômago a rugir o seu desespero, acabou por cear, cedidos por esmola, pão com um naco de toucinho cozido empurrado com vinho da pior espécie. Como a fome não esmorecia aprendeu com os arrieiros que o acompanhavam a comer cebolas assadas com molho de azeite e vinagre e gostou tanto do petisco que adoptou a receita e nunca mais deixou de levá-las no bernal em viagens posteriores.

Com o mesmo tempero se comeriam as perdizes nesse tempo, e nada me espantaria que a receita alentejana⁴ de perdiz de escabeche não tenha viajado desde o reinado de D. Afonso V até aos nossos dias depois de ter assinado o ponto no livro de cozinha de Domingos Rodrigues⁵. Basta considerar a resposta do capitão de Ceuta, D. Pedro de Meneses, a um fidalgo amante dos prazeres da caça que teve a ousadia de o ameaçar: Dizei vós ao duque “que eu não hei medo a homens que comem as perdizes com azeite e vinagre”⁶.

O autor anónimo dos “Ditos portugueses dignos de memória” relata-nos também que em 1536, mais ano, menos ano, Gonçalo de Labra, sirgheiro, isto é, fabricante de obra em fio de seda, residente em Lisboa, suspeitando que um seu moço lhe metia a mão na fazenda seguiu-o na hora de jantar e viu-o entrar numa taverna lá para os lados da Porta do Mar. Deu-lhe tempo suficiente para que o pudesse surpreender e acabou por achá-lo “sentado a uma mesa comendo azevias fritas e pão mole”. Sentou-se numa mesa distante pediu o que lhe apeteceu e no fim ordenou-lhe que pagasse a conta à hospedeira e que não lhe tornasse a casa. Era grande desfaçatez, sabendo toda a gente quão pouco lhe pagava, que comesse com aquela ostentação. Imagine-se! Azevias, comida própria da nobreza e do clero, acompanhadas com o maminho do pão fresco!

Muitos anos depois, Jerónimo Baía, poeta, cronista e pregador do reino, há-de confessar por escrito que na sua viagem de Lisboa para Coimbra deu com o seu “corpo na Alhandra, estalagem bem provida”, onde se bateu galhardamente com doze azevias encorpadas deixando-as “tão fracas, que foram postas na espinha”. Proeza pantagruélica para um homem de Deus que demonstra bem a estima em que era tida pelos bons comilões daquele tempo a espécie piscícola manducada a preceito.

Ainda se pode ler no livro dos “Ditos” que D. Simão da Silveira (contemporâneo de Camões) passeava em Almeirim ao longo da rua das Damas quando se cruzou com o criado de um empregado do Paço que trazia na mão um rol onde estavam anotadas “certas miudezas que ia comprar para seu amo cear, as quais não passavam de um real de rabos (rábanos), dois de queijo e outros tantos de azeitonas”. A escassez de géneros permitiu ao fidalgo tentar mostrar à mulher que cortejava “com quão pouco se mantém um homem”.

André Falcão Resende (1527-1599), particularizando, acrescentaria que, além de se manterem com pouco, frequentemente tinham o encargo de preparar as próprias refeições: “tristes escudeiros que comem couves, nabos e mostarda, e disto são às vezes cozinheiros”.

Gil Vicente é pródigo em referências aos costumes alimentares da época e seria fastidioso enumerar todas elas. Uma das mais detalhadas será a do Auto da Lusitânia escrito em 1532. Trata-se de um curioso diálogo culinário entre marido e mulher. Ele chega a casa cerca do meio-dia, provavelmente vindo do trabalho, pergunta à consorte o que cozinhou para o jantar e ela responde-lhe prontamente que haverá de comer, beringelas, pepinos e cabra curada ao ar. Talvez porque a ementa lhe não satisfizesse o credo, o marido sugere-lhe uma alternativa:

- “E cenouras porque não, com favas e alcorouvia (alcaravia, cominho dos prados) e cominho e açafraão?

Atalha a mulher:

- “Pois o turco Gran Soldão não come tanta iguaria”.

“La vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades”⁷, obra, também ela, de autor desconhecido e provavelmente composta cerca de 1525, mostra-nos que não haveria grandes diferenças entre os regimes alimentares dos povos peninsulares sobretudo naqueles que os pobres e os remediados eram obrigados a seguir. Numa passagem da narrativa o protagonista conta-nos que serviu na casa de um avarento, onde, ao contrário do

que era costume observar-se nas outras, não havia comer à vista. Nem um bocado de toucinho pendurado ao fumeiro, nem um mísero resto de queijo na prateleira ou dentro do armário, nem um cesto onde se guardassem os pedaços de pão que sobravam das refeições. Apenas uma réstia de cebolas pindérica e, mesmo essa, fechada a sete chaves.

Adiante confessar-nos-á que no regresso a casa de novo amo, um pobre escudeiro que lhe deu guarida, passou pela loja das tripas e a visão delas despertou-lhe tanta fome que pediu esmola à vendeira. Esta, condoída, presenteou-o, tal como ele esperava, com algumas tripas cozidas e um pedaço de mão de vaca. Com a dádiva generosa que obteve correu para casa e preparou uma refeição quente para ele e para o seu protector. Um lenitivo suave para estômagos tão pouco chamados ao serviço.

Finalmente, quando a fortuna sorriu ao empregador por ter obtido moedas suficientes para satisfazer o apetite fidalgo que trazia desenfreado, Lazarillo ouviu-o exclamar:

- “Deus já nos estende a mão; vai à praça e compra pão, vinho e carne; quebrems o enguiço! Vai e volta depressa, e ceemos hoje como condes.

Garcia de Resende (1470-1536), homem da corte, poeta e cronista entre outros méritos reconhecidos, sugere como modelo de frugalidade um jantar de “vaca magra sem toucinho, com seu quartilho de vinho” e para a ceia, “vaca fria, rábano, queijo e salada”, e conclui que “o mais é velhacaria e fazenda mal gastada”⁸. Contudo, dada a sua corpulência, desmascarada nos “Ditos portugueses”⁶, somos levados a crer que não levava muito a peito as suas próprias recomendações.

Fernão Cardoso, também poeta, curiosamente com poesias incluídas no Cancioneiro Geral de Resende (1516), é apontado na obra anónima citada como crítico impiedoso da volumetria do cronista. Primeiro respondendo a D. Manuel I que o encorajou a retorquir a Garcia de Resende, “Eu, Senhor, não me atrevo assim com ele. Mande-mo Vossa Alteza desfazer em três andares, e i-lo-ei pincelando de meu vagar”. Mais adiante, explicando a um fidalgo como o visado conseguia passar na porta do Paço, dirá: “desmancham-no primeiro e depois, embrulhados em panos, levavam-lhe os pedaços ao destino.”

Camões, em obra dedicada a um amigo⁹, descreve pela negativa uma ceia imaginária semelhante à que comeriam os ricos homens do seu tempo e, por isso, embora interdita às suas possibilidades económicas, desejada pelo seu bom gosto. Para entrada sugere um assado com molho especial, seguido de empada, tigelada, nacos de carne fumada e, como remate da refeição, uma sobremesa dulcíssima e imaculada de manjar branco. Nada que não estivesse contemplado nas notas de cozinha da Infanta Dona Maria e não fosse conhecido dos chefes de cozinha que trabalhavam para a nobreza mas que, por erros seus e má fortuna, só lhe chegava ao prato vindo da memória pelas mãos das tágides enquanto demolhava na água que aquelas lembranças lhe faziam crescer na boca os dentes e a ponta aguçada da faca que lhe servia de palito.

Mais adequada às suas posses seria talvez a dieta que se adivinha na lamentação apaixonada de Vilardo no Auto de Filodemo: “Pois também cá minhas dores me não deixam comer pão, nem come minha afeição senão sopadas d’ amores e mil postas de paixão. Das lágrimas caldo faço, do coração escudela; esses olhos são panela que coze bofes e baço com toda a mais cabedela (cabidela).”

Certamente que, depois dos devaneios poéticos, não teria outro remédio senão contentar-se com a “humilde vianda”, sopa de nabos e couves que Cúrio não trocou pelo ouro dos Samnitas e a que Francisco Rodrigues Lobo (1579-1621) se refere num dos colóquios da Corte na Aldeia¹⁰.

Será no entanto um escritor nascido na alvorada do século seguinte que melhor definirá o que pensavam os mais afortunados sobre confecções semelhantes.

Na Feira de Anexins¹¹, a propósito de hortaliças, D. Francisco Manuel de Melo (1608-1666) ensina-nos que “entre os frutos de bênção não foram admitidos aqueles abortivos partos da terra” e prossegue asseverando “que quem custou em seu nascimento tantas lágrimas ao tempo, devia ter maiores estimações ao gosto”, por isso, “comam-nos os homens ou as bestas, sempre é besta quem os come”. Caso fiquem algumas dúvidas, sugere que se consultem as tripas para que nos digam como “não criam enxúndia com eles”. Finaliza afirmando que de tudo o melhor é passar adiante porque “bom é criar sangue”.

Terminara um século de comedores de rábanos - rabanófagos como lhes chamou depreciativamente Nicolau Clenardo – que sonhavam curto com uma postinha de carne pousada no pão para não se perder o suco, se

obrigavam sem entusiasmo ao peixe nos dias de magro, e completavam a diária com uns quantos frutos de árvore nascidos alto que preenchiam merendas e desjejuns. Aliás, o ideal sintetizado inadvertidamente por Zurara quando fala do nobre escudeiro João Fernandes resgatado ao fim de sete meses depois de ter vivido em condições adversas, ele que fora criado com “pão, e vinho, e carne, e outras coisas artificiosamente compostas”¹². Quem sabe se com alcaravia e cominho e açafão.

REFERÊNCIAS

- 1 Obras de Gil Vicente. Lello & Irmãos – Editores. 1965
- 2 Miguel de Cervantes. D. Quixote de La Mancha (V. Aquilino Ribeiro). Bertrand Editora. 2000
- 3 Gonçalves Cerejeira. Clenardo e a Sociedade Portuguesa do seu Tempo. 3ªEd. Coimbra Editora, Limitada. 1949
- 4 Maria de Lurdes Modesto. Cozinha Tradicional Portuguesa. 4ªEd. Verbo. 1983.
- 5 Domingos Rodrigues. Arte de Cozinha. INCM. 1987
- 6 Ditos portugueses dignos de memória. História íntima do século XVI anotada e comentada por José Hermano Saraiva. Publicações Europa – América. S/D.
- 7 Lazarlho de Tormes. Editorial Verbo. 1971
- 8 Salvador Dias Arnaut. A arte de comer em Portugal na Idade Média. INCM. 1986.
- 9 Marques da Cruz. À mesa com Luís Vaz de Camões. Colares Editora.1998.
- 10 Francisco Rodrigues Lobo. Corte na Aldeia. Verbo. 1972.
- 11 Francisco Manuel de Melo. Feira de Anexins. Livraria A. M. Pereira. Lisboa. 1875.
- 12 Gomes Eanes de Azurara. Crónica do descobrimento e conquista da Guiné. Publicações Europa-América.S/D