

MEMÓRIAS CULTURAIS DA GASTRONOMIA NALGUNS TEXTOS DAS LITERATURAS PORTUGUESA E
FRANCESACULTURAL MEMORIES OF GASTRONOMY IN SOME TEXTS IN PORTUGUESE AND FRENCH
LITERATURES**Carmen Matos Abreu**

Doutora pela Faculdade de Letras (FLUP), Universidade do Porto (U.Porto), Portugal. Especialista em Literatura Portuguesa e Literatura Comparada Francesa e Inglesa. Membro integrado do Centro de Investigação Transdisciplinar “Cultura, Espaço e Memória” (CITCEM), FLUP e do Grupo de Pesquisa G-ACERVOS. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-5723-1120>. E-mail: I: carmen.m.abreu@gmail.com

RESUMO

Esta pesquisa tem por objetivo analisar narrativas das literaturas portuguesa e francesa buscando configurar quadros de memória das preferências alimentares e gastronômicas segundo a época dos textos de Dinis (1992), Queiroz (1999, 1980), Balzac (1846), Castelo Branco (1884), Bonnier (1973) dentre outros ilustres escritores romancistas, nos revelando práticas e costumes, assim como aspectos culturais e sociais da sociedade por eles apresentadas.

Palavras-Chave: memórias culturais. gastronomia. literatura portuguesa. literatura francesa.

ABSTRACT

This analysis aims to analyze narratives of Portuguese literature and seeking to configure the memory frames of French publications (1999, 1980), Balzac (1846), Castelo Branco (1884), Bons entre (1973) among the writers of the novelist society, in the revealing and in customs, as well as social aspects that are themselves cultural.

Keywords: cultural memories. gastronomy. Portuguese literature. French literature.

1 INTRODUÇÃO

Nesta sumariada abordagem que iremos criar neste espaço não aludiremos, naturalmente, a livros de receitas de culinária, ou revistas com propostas afins. A estas últimas, Roland Barthes, no texto *Cuisine Ornementale* escrito em 1957, define-as como “cozinha de imagem” para um jornalismo doméstico que sonha com o chique sustido por uma economia mítica, uma realidade feérica, quase mágica, simultaneamente próxima, mas inacessível. As especificidades destas propostas têm um lugar que lhes é próprio num espaço que se dedica exclusivamente à arte de cozinhar. Em análise estarão narrativas em que não é de todo invulgar um leitor ser confrontado, no âmago de um romance e em regra com alguma surpresa pelo efeito *mise en abîme* provocado, com o recurso à referência a um ou outro prato culinário, à descrição de uma refeição ou até de um banquete, seja num romance, conto, texto dramático, poema, crônica jornalística, fábula ou mesmo uma história de banda desenhada, configurando-se quadros de memória das preferências alimentares segundo a época dos textos. E por vezes quais manjares, dos quais raramente nos são oferecidas as receitas ou os ingredientes de que se compõem, embora, nalguns casos, se faça uma enumeração razoavelmente exaustiva das quantidades dos alimentos.

Assim se verifica facilmente no romance *Un prince* escrito em 1973 por Henri Bonnier, que ao referir-se a determinada refeição encontramos enumerados, aqui e além na descrição, dois presuntos crus dos Alpes, uma dúzia de salpicões dos Arles, cinco metros de salchichas de Sisteron, cinco quilos de azeitonas pretas, dez bolas de pão, duas cabras e dois leitões, trufas, mariscos, além das tartes de ameixa, pudins, queijos, saladas de frutas aromatizadas com kirsch, pirâmides de peras, pêsegos e uvas moscatel, banquete ainda acompanhado de cento e catorze litros de vinho de Mille, anis ao aperitivo e vinhos de Cartagena à sobremesa. Esta exaustiva tática narrativa está, sem espanto, presente na obra *Pantagruel et Gargantua*, no capítulo XXVII do 1º Livro, quando o seu autor, François Rabelais, se refere ao consumo, para o jantar, de 26 perdizes cinzentas, trinta e duas perdizes vermelhas, dezasseis faisões, trinta e dois pombos, dez ou doze coelhos, três raposas, e outras carnes que se serviriam salgadas para alimento de Pantagruel e seus companheiros, em grotescos quadros de profundo exagero e propostas de absurdo que não mais pretenderam do que criticar alguns modelos de refeições das classes abastadas que o autor retrata, escatologicamente, num pretenso humor que derruba todas as fronteiras da elegância convertidas numa satírica e contundente crítica social, colocada entre a realidade, a hipérbole da realidade e o reconhecido mau gosto, em completo ensimesmamento de originalidade narrativa ao longo de todo o texto.

Passando a disposições mais comuns refira-se que as referências gastronômicas na Literatura, onde a carta das bebidas não é geralmente esquecida, refletem sempre a cor local do espaço descritivo, ou seja, constituem-se numa presença cultural da época em que o texto foi escrito, atravessada pela crítica narrativa daí decorrente. Os ambientes onde esses rasgos culinários se representam divergem: são mais rústicos ou mais urbanos, pobres, requintados ou até palacianos, em família, em mesas de dois ou três amigos, em grupo numeroso e diversificado, ou sem companhia alguma. Encontramos uma certa diversidade no romance *La Vie d'un Simple* escrito em 1913 por Émile Guillaumin, onde se lê que todas as casas francesas fazem, pelo menos, a refeição do jantar. E a partir daí comenta que dos jantares burgueses do castelo emanavam deliciosos odores da carne cozinhada em manteiga; da casa do cura e seus vigários, o sabor da sopa, já de si, era acompanhado de deliciosos aromas de outras iguarias; e que em todas as casas de campo também se comia sopa, só que não cheirava a nada, sendo, contudo, agradável ao estômago, e que afinal tinha sobretudo o efeito de encher a barriga. Logo nestes sabores e ambientes de mesa se desenhavam quadros reveladores das respectivas sociedades de pertença, mas por vezes ainda de uma gastronomia datada e, neste caso, sobretudo a partir das bebidas. Será então de realçar, desta vez a partir da Literatura portuguesa, o destaque dado ao vinho do Porto.

Recorde-se, no romance *O Crime do Padre Amaro*, que Eça de Queirós se refere que o cônego Dias “dava jantares com peru, e tinha reputação o seu vinho Duque de 1815” (QUEIRÓS, 1999a, p. 38); noutro momento mais avançado da trama, “o cônego abriu uma garrafa, não do seu famoso Duque de 1815, mas do «1847» para acompanhar a travessa de aletria, que enchia o centro da mesa, com as iniciais do pároco desenhadas a caneta” (QUEIRÓS, 1999a, p.291), sem esquecer, “«para o brinde de reconciliação», um famoso vinho do Porto, da garrafeira da mamã, preciosíssimo, velhíssimo, do tempo de D. João II” (QUEIRÓS, 1999a, p.179), neste caso no romance *A Ilustre Casa de Ramires*, durante o jantar oferecido por Barrolo para festejar a aproximação de Gonçalo a André Cavaleiro.

Mas também na obra *A Cidade e as Serras*, no nº 202 dos Campos Elísios, os convivas comentaram que “Este Porto de 1834, aqui em casa de Jacinto, deve ser autêntico...” (QUEIRÓS, 1999b, p. 53), tendo sido esclarecidos que “o Porto envelhecera nas adegas clássicas de avô «Galeão»” (QUEIRÓS, 1999b, p.53) – apontamentos pelos quais se percebe que Eça de Queirós confere nobreza ao tipo de jantar das sociedades esmeradas.

Ainda neste mesmo âmbito, trazemos à colação o texto *O Vinho do Porto*, escrito por Camilo Castelo Branco a Tomás Ribeiro em S. Miguel de Seide, em 1884. Lê-se que um inglês, anônimo, condenou na *Westminster Review* a composição do Vinho do Porto, e isto quando, segundo o narrador, no “seculo dezoito, em que o genuíno licor do Porto era um repuxo de vida que irrigara a preciosa existência de grandes personagens da Gan-Bretanha” (CASTELO BRANCO, 1884, p. 8). Exemplifica Camilo que Lord Eldon e Lord Stowel, graças infinitas ao precioso néctar, reverdejaram e floriram em velhos; e que Sir William Grant, já decrépito, “bebia duas garrafas de Porto a cada repasto, para conservar cristalinamente a limpidez das suas faculdades mentais e a rija musculatura de todos os seus membros já locomotores, já apreensores, e o resto.” (CASTELO BRANCO, 1884, p. 8).

E se nos excertos anteriores ressalta o claro propósito narrativo de Eça de Queirós enobrecer a gastronomia com a pérola vinícola portuguesa em transporte de memórias de famílias, ou de colheitas ancestrais a conferirem apreciada raridade aos consumidores, nos relatos de Camilo Castelo Branco a centralidade do vinho do Porto repousa na crítica mordaz e contundente em relação a relatos públicos feitos por autóctones da Grã-Bretanha que atribuíam, para manipulação da opinião dos leitores ingleses, a presença de compostos metálicos na composição vinícola. De resto, todo o texto camiliano se envolve nesta problemática que o escritor condena, com severidade, citando e apontando comportamentos e gestos sociais ingleses nestes trâmites de sociabilização.

Como é consabido, é durante o deleite que se oferece em torno da gastronomia que se estreitam convivialidades, dando-se lugar à autoexposição de cada personagem e à descoberta do outro, já que, comumente, as reuniões à volta da mesa, em família, entre amigos ou em companhia das mais variadas proveniências, sempre promovem o atar de laços que, noutros ambientes, seriam bem mais difíceis de conquistar. Daí os jantares ou os almoços narrativos terem como objetivo principal, e normalmente único, sociabilização facilitadora da observação das condutas das personagens, proporcionando ao narrador a possibilidade de tecer as mais diversas críticas ou elogios às mais variadas questões, sejam elas de ordem privada ou pública, mas sempre resultantes da espontânea partilha de ideias, favorecidas ainda por estados de exaltada alegria a que o prazer das libações não é, nunca foi, alheio. Bastará recordar-se os jantares rematados, ainda com o vinho do Porto ou Madeira, em momentos nos quais Mr Richard Whitestone, no romance *Uma Família Inglesa*¹, se despia dos seus rigores comportamentais assobiando o patriótico *God Save the Queen* ao ritmo compassado da bengala. E se nas refeições familiares se chegava a investir de “ares de familiaridade, que em nenhuma outra ocasião se repetiam” (DINIS, 1992, p.185), entre amigos, após servidos os pratos característicos “da cozinha britânica, desde o *roast-beef* ao *plum-pudding*, desde

¹ Tomando por referência o romance *Tom Jones*, de Henry Fielding, Júlio Dinis escreve que “o vinho tem a propriedade de trazer à luz o verdadeiro carácter dos homens, carácter que, nos períodos de sobriedade, o artifício consegue dissimular muitas vezes) (DINIS, 1992, p. 183)

a batata ao *chester*” (DINIS, 1992a, p.398), após os brindes e discursos de pontual circunstância já “Nada falta: vinhos entornados, cristais partidos, *toasts* intermináveis, discussões em que ninguém sabe o que discute, corpos estendidos por debaixo da mesa e, em nalguns, um sono digno dos sete dormentes.” (DINIS, 1992a, p. 399), momentos estes seguidos de cânticos que saíam desafinados.

Mas a narrativa não abandona a descrição comportamental dos amigos ingleses sem refletir acerca das atitudes do povo português em circunstâncias análogas: “Nós, os Portugueses, que mais do que uma vez alcunhamos de sorumbáticos e melancólicos os nossos aliados bretões, somos talvez na Europa o povo mais sisudo e grave dos tempos modernos” (DINIS, 1992a, p.401). Percebe-se, então, que nesta chamada da gastronomia inglesa às páginas, o escritor não lhe coloca o fim em si mesma, mas que apenas lhe dá o necessário destaque para, a partir dela, analisar e relatar, com respeito mas com o necessário sarcasmo, os procedimentos de todos os convivas, ali em metonímia da sociedade britânica nesses atos de convivialidade, aproveitando para estabelecer a ponte comparatista com o povo português no que concerne à falta de alegria, espontânea e partilhada, nas nossas teias de relações, também à volta da mesa.

Continuando-se neste romance dinisiano, percebe-se que a gastronomia serve ainda de mediador para reflexões ou recuperação de memórias: o peru recheado associava-se às diabruras do *pater familias* (Mr Whitestone) que juntamente com outros companheiros do colégio recorda que “tinham conseguido roubar uma destas aves do pátio do reverendo Jackson” (DINIS, 1992a, p.184); quanto ao lombo de vaca, “lembrava a anedota apócrifa daquele rei de Inglaterra, que em acesso de bom humor, armou cavaleiro este saboroso artigo comestível” (DINIS, 1992a, p.184) – em provável referência a uma lenda acerca de Jaime I ²; já o prato de avelãs articulava-se com a aveleira do parque de Londres onde Mr. Whitestone brincava, embora nem sempre com êxito garantido (DINIS, 1992a, p. 184); mas também o *pudding*, de ameixas, trazia à memória quão famosa e tradicional esta iguaria sempre se impunha em algumas festividades em Inglaterra (DINIS, 1992a, p. 184).

Concordar-se-á que nesta mesma linha de orientação narrativa poderá receber enquadramento o jantar oferecido por Ega a Cohen no Hotel Central, desta vez no romance queiroiano Os Maias, durante o qual, ambas as personagens e os seus convidados, discutem as mais variadas temáticas. Apar da degustação do *sole normande*, do *poulet aux champignons*, das *petits pois à la Cohen*, herança gastronômica do paladar afrancesado regada com St. Emilion, desfia-se e critica-se um rosário de questões: a “catedral romântica” que, via realismo, ia já concedendo palco literário ao naturalismo, recebendo destaque o romance *L’Assommoir*, de Émile Zola (QUEIRÓS, 1980, p.152); abordam-se questões econômicas do país e as políticas de empréstimos externos assim analisadas por Cohen: “A única ocupação mesmo dos ministérios era esta – «cobrar o imposto» e «fazer o empréstimo». E assim se havia de continuar...” (QUEIRÓS, 1980, p.155).

Mas acrescenta-se ainda que a bancarrota estava eminente, desabafo sofrido entre rasgos de exaltação patriótica que até já antevia, e temia, a invasão espanhola, para finalmente, a par

² Disponível em: http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/england/lancashire/4451935.stm.- (King James I is said to have knighted a particularly tasty loin of beef during a meal at Hoghton Tower, near Preston, Lancashire, in 1617, during his return from Scotland to London.)

de discursos inflamados, que excluía a Inglaterra do grupo de nações pensantes, já se brindava à Revolução e à Anarquia, isto quando, “Sobre a toalha, a sobremesa alastrava-se, destroçada” (QUEIRÓS, 1980, p.161) e “no prato do Alencar as pontas de cigarro misturavam-se a bocados de ananás mastigado” (QUEIRÓS, 1980, p. 161). Na hora do café, entre charutos e cálices de conhaque desaguou-se na poesia, avassalada pelas mais diversas e excêntricas opiniões. Perante estes dois exemplos da Literatura portuguesa somos levados a concordar com Honoré de Balzac quando, no texto *La cousine Bette*³, afirma que a mesa é o termômetro mais fiel do bem-estar econômico, pois os convivas não negavam o estrato social confortável, grassava abundância de alimentos de confecção requintada e eram sempre acompanhados de sobremesas e vinhos de gama escolhida, refeições que ocupavam a duração média de quatro horas, segundo estimativa francesa, estatística posteriormente confirmada pelo colega Colette na obra *La maison de Claudine* (COLETTE, 1923).

Outro apontamento. Ainda no mesmo jantar oferecido por Ega a Cohen, em *Os Maias*, é clara a moda e o gosto pelos galicismos na gastronomia servida nas mesas portuguesas, importação lexical condenada por Júlio Dinis em *As Pupilas do Senhor Reitor* a propósito da mesa de João Semana. Na descrição dos alimentos consumidos por este filantropo médico de aldeia, o escritor pretende dela afirmar, sem hesitação, que “a cozinha portuguesa é uma das melhores cozinhas do mundo” (DINIS, 1992b, p.142), e passa a fazer a apologia da carne de porco bem assada, do arroz do forno açafreado, da orelheira de porco e das tripas à moda da Porto, – às quais se refere como o “prato que valeu aos portuenses um epíteto gloriosamente burlesco” (DINIS, 1992b, p.142) –, para além do caldo de abóbora, da posta de carne cozida com presunto acompanhado de arroz, salada de alface e azeitonas, ainda do bife bem grelhado, tudo regado com vinho palhete e peras de amorim à sobremesa. Expõe-se assim que a pureza e simplicidade da vida campestre se compõem de uma gastronomia igualmente simples, pouco elaborada, genuína, em que o paladar dos alimentos naturais se determina por si e em perfeita recusa da atribuição de nomes de pratos socialmente sonantes, como estava na moda fazer-se: “a qualquer pastel ou empada o nome de um general do exército; a qualquer açorda o de um ministro célebre; a qualquer doce balofo e insípido o de um poeta da moda” (DINIS, 1992b, p.142), exageros que deram lugar aos “programas dos jantares à imitação dos concertos, dos deputados e dos ministros” (DINIS, 1992b, p.143), ao que Júlio Dinis acrescenta com reconhecida ironia que “Com oito dias de antecipação publica-se o elenco de um banquete, para que cada qual procure decifrar o que vai comer, e estude a maneira como se come” (DINIS, 1992b, p. 143). Ou seja, através da mesa exalta-se a singeleza e condena-se o artificialismo.

Os enquadramentos de luxo são muito recorrentes nestas estratégias narrativas. No romance *Pierre et Jean*,⁴ escrito em 1884 por Guy de Maupassant, o fausto é claramente anunciado num requintado ambiente familiar de joalheiros, médicos e advogados, logo se evidenciando nos enormes enfeites de flores e sedas que se erguiam imperiais diante da mesa, entre quatro compoteiras que continham pirâmides de magníficos pêssegos, fatias de ananás em xaropes ladeadas por um monumental bolo coberto de chantilly e sinos de açúcar moldado, e ainda, qual magnificência inaudita, um cacho de uvas

3 BALZAC, Honoré de. *La cuisine Bette*, Paris: Calmann-Lévy, 1846

4 MAUPASSANT, Guy de. *Pierre et Jean*. Éditions Garnier Frères, 1959

pretas recebido dos países do sul, chegando-se mesmo a referir que sobre a mesa brilhava um luxo invulgar. Nestas propostas, não só os elementos gastronômicos, como toda a decoração que os envolve, uma vez mais servem de aferidor da condição social em que os jantares são servidos, coadjuvando à caracterização cênica onde as personagens se movimentam na trama.

De notar, porém, que a par da ostentação, a modéstia também tem, naturalmente, lugar na Literatura. E limitar-nos-emos ao já referido romance *La Vie d'un Simple* quando, a propósito da referida sopa que enchia a barriga, Émile Guillaumin descreve, pela voz narrativa, que no caminho seguia um pequeno camponês que guardava três leitões há cinco horas, e que esse camponês apenas tinha comido um pedaço de pão e três maçãs durante o dia, concluindo, em jeito confessional, que essa criança era ele próprio, desenhando-se no texto a hipótese do registo das memórias do próprio autor, cabendo contudo à consideração exegética que tais registos não devam ultrapassar as vicissitudes ficcionais.

No final do século XX, a francesa Eloïse Mozzani publica uma curiosa e longa obra intitulada *Le livre des superstitions*⁵, cuja temática se desenvolve a partir de crenças, mitos e lendas à mesa, não somente no panorama social francês, mas também europeu e até mundial. Colocam-se em debate comportamentos e refinamentos durante as refeições, tal como partindo-se do zelo devoto da memória cristã da Última Ceia, em que o número de presenças à volta da mesa deverá excluir o elemento treze, sendo que, se for o caso, manda a boa norma que se coloque na disposição o décimo quarto prato, normalmente provido como se um conviva o tivesse diante de si, devendo os alimentos, no final da refeição, ser consumidos por alguém presente ou entregues a um pobre. Relata-se que para os americanos, ser servido em primeiro lugar traz infortúnio, e se todos os alimentos trazidos para a mesa forem consumidos, então no dia seguinte fará bom tempo, e ainda que dando-se o caso de se estar de viagem, ou se deve comer tudo ou distribuir o que sobra, sob pena de se ficar faminto antes de regressar a casa. Já para os ingleses, assobiar durante a refeição faz perder o apetite e cantar provocará a morte a um amigo; e se duas travessas de carne surgem de ambos os lados de um conviva, em breve este terá um batizado em casa; mas também o último a sair da mesa terá a vida mais longa, sendo que ao levantar-se, se a cadeira tombar, certamente mentiu durante a refeição.

Passando-se para a tradição persa, refere Eloïse Mozzani que quando um rapaz janta acompanhado de mulheres, a barba nunca mais lhe cresce. No caso da cultura grega, os convivas não se devem espreguiçar ou falar de doenças ou de morte durante a refeição, sendo ainda que uma jovem nunca deverá ter lugar num canto da mesa sob pena de jamais arranjar marido, mas já sentar-se entre um casal de irmãos traz-lhe felicidade; nesta mesma tradição, também nunca se deve estabelecer um plano da mesa quando se recebem convivas em casa, sob pena de insucesso do jantar. Verifica-se então que, numa tentativa de neutralizar medos e incertezas perante a hipótese do desconhecido, nesta obra não é exatamente a gastronomia, mas a colocação e comportamento dos convivas à mesa perante os alimentos que se torna alvo de atenção, anunciando-se profecias para benefício de convicções sociais alimentadas por quadros fabulosos, geralmente cercados por auras de encanto na luta entre o bem e o mal

5 MOZZANI, Eloïse. *Le livre des superstitions*: mythes, croyances et legendes. Paris: Robert Laffont, 1997.

face à desventura, admitindo-se mesmo a possibilidade da morte – tudo isto, obviamente, sem solução fora do domínio das superstições.

A esta onda de aforismos poderemos juntar o texto *Physcologie do goût ou méditations de gastronomie transcendante*⁶, escrito em 1848 por Anthelme Brillat-Savarin. Nesta obra lê-se que o Criador obriga o homem a comer para viver, convidando-o através do apetite e recompensando-o pelo prazer da degustação. Lê-se ainda que a descoberta de uma receita nova traz muito mais felicidade ao homem do que a descoberta de uma estrela, assim como que uma sobremesa sem queijo é como uma bela donzela a quem lhe falta um olho. Sendo que o subtítulo da obra sugere, satiricamente, que estes aforismos servirão de “eterna base à ciência”, pressente-se nele uma presumível achega filosófica tão ao paladar do século XIX, evidenciando, contudo, a importância atribuída à gastronomia ou aos gestos sociais que dela decorrem.

Seremos obrigados a concordar que neste âmbito são os banquetes que proporcionam aos escritores uma desafiadora variedade de matéria narrativa. Regressando-se a Júlio Dinis, recordemos o jantar oferecido por D. Luís em honra de Gabriela, no romance *Os Fidalgos da Casa Mourisca*. Não é, também desta vez, a gastronomia em si que recebe as honras da página. O jantar impõe-se como forte crítica social aos interesses e falsas aparências dos modos e hábitos instalados. E a descrição do momento convivial começa por estes últimos, com a introdução do personagem Frei Januário na primeira linha da cena, o mestre de cerimônias para quem a preocupação primeira era sempre a de comer, seguida da oportunidade, que nunca perdia, de impor as suas ordens, desta vez contrariado nas suas disposições pelo dono da Casa Mourisca, arruinada, mas orgulhosa na sua vetusta altivez. E sendo que “Enquanto se servia a sopa e não se havia encetado as libações, reinou na sala aquele silêncio momentâneo, próprio da ocasião” (DINIS, 1992c, p.215), na fase final, já após a refeição – de cujo conteúdo o leitor não é informado –, “os efeitos excitantes dos vinhos animam o espírito; o tom das conversas eleva-se, (...) cresce a confusão (...) vencem-se reservas e resistências que pareciam insuperáveis” (DINIS, 1992c, p. 215) e é então quando, acrescenta o narrador, “reina a vida na sala do banquete” (DINIS, 1992c, p. 215).

O ambiente entre estes convivas era dominado por conversas sobre política misturadas com galanteios e maledicências, facilitador a que um dos primos do Cruzeiro injetasse as suas perversas intenções num brinde a Jorge e à família Tomé da Póvoa. E a crítica dinisiana ironiza-se e expande-se nesta teia de exaltadas relações referindo-se ao “desconchavo de brindar uma família plebeia depois de outras de tão apurada raça” (DINIS, 1992c, p. 216), subliminando-se, assim o entendemos, a situação ruínosa em que a aristocracia remanescente de Oitocentos se encontrava.

Contrariamente, a descrição do banquete de casamento de Emma e Charles, em *Madame Bovary*, escrito em 1857 por Gustave Flaubert, já se caracteriza pela minúcia descritiva do espaço – a mesa estava posta debaixo de um hangar das carroças – e de novo a quantidade dos pratos é enumerada. Entre eles constavam quatro lombos de vaca, seis galinhas estufadas, vitela na caçarola, três pernis e um leitão assado, para além das variadas sobremesas compostas por travessas de creme, um bolo de Savoie acompanhado de amêndoas, uvas passas e quartos de laranja, que entre demais

6 BRILLAT-SAVARIN, Jean A. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris: Gabriel de Gonet Editeur, 1848.

se empilhavam numa torre encimada por um casal de açúcar num baloiço de chocolate (FLAUBERT, 1999, p. 41). Mas se a alongada descrição, aqui em resumo, parece que dar-se na gratuitidade informativa, de fato presente-se uma forte sátira de Flaubert: a burguesia dava os primeiros passos na afirmação social, ia-se impondo entre uma aristocracia que perdia preponderância, mas que de facto ainda lhe faltava um percurso de aprendizado das boas maneiras e do saber fazer para, com reconhecida propriedade, se poder afirmar enquanto postulado social em ascensão. É que o espaço físico em que a mesa foi colocada, debaixo de um hangar, e a quantidade de pratos de preparação elementar por certo não abonavam ao favorecimento de uma classe social que se queria ver reconhecida na educação cuidada e elegante.

Recebendo o choque térmico de contrastes civilizacionais, no já mencionado romance *A Cidade e as Serras* estes esforços de etiqueta destacam-se com vigor. Observe-se o requinte dos jantares oferecidos por Jacinto, no 202 dos Campos Elísios, em Paris, auxiliados por um elevador que certa vez encalhara no fundo do poço, pelo que, dado o infortúnio, “na treva, sobre uma larga prancha, o peixe precioso alvejava, deitado na travessa, ainda fumegando, entre rodela de limão” (QUEIRÓS, 1999b, p. 55), neste romance em profundo contraste com a sobriedade gastronômica da mesa de Tormes, sobre a qual fumegavam travessas a transbordar de arroz de favas (QUEIRÓS, 1999b, p. 119). Só que a prontidão com que esta travessa de elaboração campestre, após servido um caldo de galinha, foi apresentada pela “portadora dos pitéus, a rija moça de peitos trementes” (QUEIRÓS, 1999b, p. 119), contrasta ainda, na ironia queirosiana, com a proposta lançada por um conviva em Paris, por todos bem aceite, para pescarem o peixe enalhado no elevador, isto para êxito da refeição.

Será neste momento útil recordar que, particularmente nos textos do séc. XIX, o clero é amplamente criticado pelo seu exibido estado de inércia na atividade religiosa, dedicando os seus esforços aos prazeres da mesa, como objetivo quase único da sua existência. Assim procedia, pela caneta dinisiana, o anafado frei Domingos nos jantares de Entre-Arroios, no conto “As Apreensões de uma Mãe”, coligidos na obra *Serões da Província*. Este pároco sempre escutava o apetite assim ouvisse o bater do meio-dia, logo devorando sofregamente os ovos com recheio, a sopa, o cozido, o frango guisado, sem esquecer o molho, “embebendo nele enormes fatias de pão trigo” (DINIS, 1992d, p. 39). E se de comum, conforme já se mencionou, os jantares desenvolvem cordialidades, unem opiniões, fortalecem projetos e cimentam amizades, nesta narrativa a discórdia entre o abade, o médico e o doutor, todos residentes da casa de Entre-Arroios, acentuava-se sempre à medida que as refeições iam evoluindo. Assim também acontecia a outro padre dinisiano já citado, frei Januário dos Anjos, personagem de *Os Fidalgos da Casa Mourisca*, era um velho egresso que passava “o tempo entre duas ocupações exclusivas: comer e esperar com impaciência as horas da comida.” (DINIS, 1992c, p. 16).

Transferindo-nos para outro gênero literário, ou subgênero, para sermos mais precisos, se nas fábulas a comida não mais veicula do que uma narrativa de moralidades – e para tal recorde-se, na obra *Fables*, de La Fontaine, o pedaço de queijo em “O Corvo e a Raposa” (LA FONTAINE, 1993, p. 14), ou as papas de aveia e os pedacinhos de carne em “A Raposa e a Cegonha” (LA FONTAINE, 1993, p.32), nesta lírica a gastronomia ou a bebida é muitas vezes o mote do texto poético. Relembremos também o primeiro verso do poema “*L’âme du vin*” em *Les Fleurs du mal* – obra criticamente considerada como um manifesto do decadentismo europeu –, de Charles Baudelaire: “*Un soir, l’âme*

du vin chantait dans les bouteilles” (BAUDELAIRE, 1999, p. 133) (Uma noite, a alma do vinho cantava na garrafa). Assistimos a uma clara personificação da bebida, a quem o poema termina pedindo inspiração poética:

“ En toi je tomberai, végétale ambrosie, Grain précieux jeté par l'éternel Semeur Pour que de notre amour naisse la poésie Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur!”	“Em ti eu tombarei, vegetal ambrosia, Grão precioso lançado pelo eterno Semeador Para que do nosso amor nasça a poesia Em direção a Deus como uma rara flor! ”
---	---

(BAUDELAIRE, 1999, 133-134)⁷.

Finalmente, uma breve referência ao poema “Dobrada à Moda do Porto”⁸, de Fernando Pessoa, pela voz poética de Ricardo Reis. Entrando num restaurante para saborear um prato de Tripas à moda do Porto, nesta ilusão de agrado trazida ao palato pela iguaria gastronômica portuense, percebe-se, entretanto, que o sujeito poético não lhe buscava as volúpias do sabor, mas aconchego e afeto para talvez mitigar estados de solidão, a que um descuido culinário, impiedosamente castigado no texto, o impediu:

Um dia, num restaurante, fora do espaço e do tempo,
Serviram-me o amor como dobrada fria.
Disse delicadamente ao missionário da cozinha
Que a preferia quente,
Que a dobrada (e era à moda do Porto) nunca se come fria.
(...)
Mas, se eu pedi amor, porque é que me trouxeram
Dobrada à moda do Porto fria?
Não é prato que se possa comer frio,
Mas trouxeram-mo frio.
Não me queixei, mas estava frio,
Nunca se pode comer frio, mas veio frio.
referenciar a citação.

Defendeu-se que, em regra, a gastronomia na Literatura se cumpre no atar de pontas de sociabilização inerentes às personagens, para que a trama prossiga na sua demanda. Nos escassos exemplos que acabamos de sobrevoar, verificou-se que a gastronomia reflete o momento cultural e social da época em que o texto é escrito permanecendo atual, inconsequente, de uma mera ação na vivência das personagens, – a de comer, a de jantar, a de sociabilizar. A partir da gastronomia exploram-se as relações sociais, permitindo também aprofundar-se o trato psicológico do grupo ou de cada individualidade, em esperada obediência aos interesses romanescos. Sublinhemos esta afirmação com última referência ao romance *O Primo Basílio*, de Eça de Queirós: no bacalhau assado com azeite e alho servido por Luiza a Leopoldina, a pedido desta (QUEIRÓS, 1999c, p. 134), tal iguaria gastronômica não passa de uma mera presença da culinária tradicional portuguesa no decorrer do

⁷ Tradução de responsabilidade da autora.

⁸ Poesias de Álvaro de Campos. Fernando Pessoa. Lisboa: Ática, 1944. Disponível em: [http://arquivopessoa.net/Poesias de Álvaro de Campos. Fernando Pessoa. Lisboa: Ática, 1944 /textos/2201](http://arquivopessoa.net/Poesias%20de%20%C3%A1lvaro%20de%20Campos.%20Fernando%20Pessoa.%20Lisboa:%20%C3%81tica,%201944%20/textos/2201) Acesso 1 abr. 2022

encontro entre duas amigas, em alvoroço de sentimentos, para quem a comida a gosto apenas alimentava um estado de alma inquieta, por que apaixonada. Atribuiremos um lugar de destaque à Ceia de Natal, em casa da família do Mosteiro, no romance dinisiano *A Morgadinha dos Canaviais*, para encerrar estas breves notas, escolhidas entre uma miríade de possibilidades. Neste singular episódio narrativo, o escritor atribui-lhe a importância do “abençoado banquete” (DINIS, 1999e, p.224), numa noite que reconhece ser única e a mais alegre de todas.

Porém, entre a preparação dos mexidos, das rabanadas ou do vinho quente, o escritor conclui que “a obra principal desta noite é fazer uma ceia e não comê-la” (DINIS, 1999e, p.220), tornando-se claro que, e sem lhe retirar a devida importância, a gastronomia natalícia acaba por não ser o vórtice da motivação festiva. Da ceia de Natal, “onde todos se devem sentar nas mesmas disposições de ânimo em que ordenava Cristo estivessem os que fossem orar ao templo; ceia com tanto afã cozinhada, e com tão pouca vontade comida” (DINIS, 1999e, p. 224), o texto sobreleva que é muito menos importante a gastronomia de que se compõe e muito mais a manifestação cristã de convívio, amor e paz em família e entre os homens.

Conceder-se-á ao entendimento que este breve ensaio acerca da gastronomia na Literatura, publicado numa Revista dedicada à apresentação de Fontes Documentais, se integra, tematicamente, como um registo que informa, preserva e permite a compreensão das relações sociais desenvolvidas em várias latitudes, através da preservação de trajetórias narrativas mais ou menos ancestrais. A partir das obras então produzidas em papel, transportam-se, crítica e analiticamente, estratégias narrativas que delas decorrem para o formato de memórias digitais, esbatendo a temporalidade das produções originais e facilitando o acesso e memorialização de tempos recuados, com as vicissitudes que lhes foram próprias, numa interligação de espacialidades em quadros de multidisciplinaridade que a Ciência de Informação, no atual contexto e desenvolvimento, tão bem acolhe e domina.

REFERÊNCIAS

BALZAC, Honoré de. **La cuisine Bette**, Paris: Calmann-Lévy, 1846

BARTHES, Roland. *Cuisine Ornementale*. In: BARTHES, Roland. **Les mythologies**. Paris: Editions du Seuil p. 120-121, 1957.

BAUDELAIRE, Charles. **Les Fleurs du Mal**. Paris: Pocket, 1989

BONNIER, Henri, **Un Prince**, Monaco: Éditions du Rocher, 1973

BRILLAT-SAVARIN, Jean A. **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante**. Paris: Gabriel de Gonet Editeur, 1848.

CASTELO BRANCO, Camilo. **O Vinho do Porto**: processo de uma bestialidade inglesa,, Porto, Livraria Civilização, 1884.

COLETTE. **La maison de Claudine**, Paris: J. Ferenczi & Fils, 1923.

- DINIS, Júlio. **Uma Família Inglesa**. Lisboa: Círculo de Leitores, 1992a (Obras Completas, v. 2)
- DINIS, Júlio. **As Pupilas do Senhor Reitor**. Lisboa: Círculo de Leitores, 1992b (Obras Completas, v.1)
- DINIS, Júlio. **Os Fidalgos da Casa Mourisca**. Lisboa: Círculo de Leitores, 1992c (Obras Completas, v. 1)
- DINIS, Júlio. **Serões da Província**. Lisboa, Círculo de Leitores, 1992d (Obras Completas, v. 4)
- DINIS, Júlio. **A Morgadinha dos Canaviais**. Lisboa, Círculo de Leitores, 1992e (Obras Completas, v. 3)
- FLAUBERT, Gustave. **Madame Bovary**. Porto: Livraria Civilização, 1999
- GUILLAUME, Émile., **La Vie d'un Simple (Mémoires d'un Métayer)**. 2020. Disponível em: <https://www.gutenberg.org/ebooks/63646> Acesso em: 01 abr. 2022
- LA FONTAINE, Jean de. **Fables**. Paris: Booking International, 1993
- MAUPASSANT, Guy de. **Pierre et Jean**. Éditions Garnier Frères, 1959
- MOZZANI, Eloïse. **Le livre des superstitions: mythes, croyances et legendes**. Paris: Robert Laffort, 1997.
- Poesias de Álvaro de Campos. Fernando Pessoa. Lisboa: Ática, 1944. Disponível em: [http://arquivopessoa.net/Poesias de Álvaro de Campos. Fernando Pessoa. Lisboa: Ática, 1944 /textos/2201](http://arquivopessoa.net/Poesias%20de%20%C3%A1lvaro%20de%20Campos.%20Fernando%20Pessoa.%20Lisboa:%20%C3%81tica,%201944%20/textos/2201) Acesso 1 abr. 2022
- QUEIRÓS, Eça de. **O Crime do Padre Amaro**. Porto, Livraria Civilização, 1999a
- QUEIRÓS, Eça de. **A Cidade e as Serras**, Porto, Livraria Civilização, 1999b
- QUEIRÓS, Eça. **O Primo Basílio**. Porto: Civilização, 1999c
- QUEIRÓS, Eça de. **A Ilustre Casa de Ramires**. Mem Martins, Círculo de Leitores, 1980
- QUEIRÓS, Eça de. **Os Maias**. Mem Martins: Círculo de Leitores, 1980
- RABELAIS, François. **Pantagruel e Gargantua**. Tradução de Guilherme Gontijo Flores. São Paulo: Editora 34, 2021.

Recebido/ Received: 23/03/2022
Aceito/ Accepted: 01/04/2022
Publicado/ Published: 30/04/2022