

TEXTOS: PRODUÇÃO E EDIÇÃO

OS TEXTOS DA CULINÁRIA PORTUGUESA REVELANDO OS COSTUMES MEDIEVAIS

Celina Márcia de Souza Abbade (UNEB/UCSAL)
celinabbade@gmail.com

APRESENTAÇÃO

A Filologia é uma ciência que, desde o século XIX, busca através de textos, estudar a língua de um povo, enveredando pela sua história, sua cultura, seus costumes, seus hábitos. Entendida por muitos como “a ciência que estuda a língua em toda a sua amplitude”, a Filologia vem trilhando diversas perspectivas nos estudos filológicos. Mas, sejam quais forem esses estudos, eles estarão sempre pautados nos textos ou documentos escritos.

É a Filologia a ciência responsável pela decifração dos textos e pelo mergulho na língua desses textos para investigar a fidedignidade dos mesmos. Na busca dessa verdade textual, cabe ao filólogo ir desvendando a cultura e história do povo que aquele documento pertence. Um texto é uma obra preciosa e fundamental para o filólogo.

Assim como o texto é fundamental aos estudos filológicos, os caminhos para se estudar esses textos podem seguir diversas perspectivas. Apesar de alguns limitarem os estudos filológicos às edições críticas de textos, o filólogo faz muito mais do que isso com os textos que caem em suas mãos. Ainda que a tarefa mais autêntica da Filologia seja a de realizar a crítica textual, escolheu-se aqui, demonstrar uma outra vertente desses estudos filológicos: estudar um texto a partir das suas lexias.

A EDIÇÃO CRÍTICA DE TEXTOS

Conhecida como a forma mais autêntica da Filologia, a edição crítica de textos é a busca da autenticidade textual, a busca da verdade do texto, tomando como referência a intenção do autor desse texto. O filólogo compreende o autor como o dono do texto e a ele somente cabe a tarefa de modificar o mesmo. Podemos dizer que o filólogo é o guardião do texto escrito por alguém. Se houvessem mais

Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos

filólogos atuando e investigando textos, talvez a história da nossa civilização tivesse uma outra versão.

Sabemos que os interesses políticos, sociais, culturais, religiosos, econômicos etc., estão inseridos em uma sociedade de forma densa. Os textos que contam a história dessa sociedade não poderiam ser diferentes. E os interesses de um povo, fazem com que adulterem seus textos para que a história seja guardada de acordo com os interesses da época. Por exemplo, se quiséssemos saber como se deu a queda do Império Romano, poderíamos ler um texto escrito pelos romanos e teríamos uma versão que, com certeza não seria a mesma versão escrita, por exemplo, pelos povos germânicos quando invadiram o Império Romano. É óbvio que, a lexia *bárbaro* entre os romanos, tem um conceito bem diferente para os germânicos. Enfim, se a história é contada a partir de seus textos, os mesmos precisam ser muito bem analisados para sabermos se a história é real, é intencional, é tendenciosa...

Em uma crítica textual, o filólogo está preocupado em primeira instância com a verdade do autor. Ainda que esse autor tenha adulterado a história factual, o que vale para a Filologia, em primeira instância, é a verdade textual. É ao filólogo que compete a busca da verdade textual, a busca daquilo que o autor quis escrever realmente. Essa é a grande tarefa do filólogo: buscar essa verdade textual, para que outros estudiosos se aproveitem da mesma a fim de realizarem as suas pesquisas da forma mais fidedigna possível.

Não se pode esquecer que o objetivo de uma edição crítica é um só: estabelecer um texto que se torne o mais próximo possível de seu original. E, dentre as inúmeras tarefas de um filólogo, é a ele que compete a análise minuciosa do texto buscando sempre restaurar a sua autenticidade. Essa busca incansável do texto fidedigno faz do Filólogo não um dono absoluto da verdade, mas um investigador dos fatos linguísticos na busca de uma verdade autoral. Uma edição crítica pode nunca alcançar a verdade absoluta de um texto, mas com certeza, chegará mais próxima do que qualquer outra edição da verdade autoral desse texto.

TEXTOS: PRODUÇÃO E EDIÇÃO

O TEXTO E OS ESTUDOS LEXICAIS

Em seus “Ensaio sobre as origens das línguas”, Rousseau nos diz que “não se sabe de onde é o homem, antes de ele ter falado” (Rousseau, 2003). A partir dessa frase, podemos concluir que o homem só existe histórico e socialmente quando há linguagem para expressar essa história social. A linguagem faz parte da sua história. Essa linguagem é expressa por diversas formas. Uma das maneiras de se utilizar a linguagem é a partir da língua, por palavras. Essas palavras irão constituir o sistema lexical de uma língua e, consequentemente, de um povo. Portanto, ao se estudar o léxico de uma língua, estaremos consequentemente, estudando também a história do povo que a fala.

Estudar o léxico de uma língua é enveredar pela história, costumes, hábitos e estrutura de um povo, partindo-se de suas lexias. É mergulhar na vida de um povo em um determinado período da história, através do seu léxico.

Apesar de pouco estudado até então, o estudo lexical das línguas é deveras importante e necessário para desvendar os inúmeros segredos da nossa história social e linguística, segredos estes que podem ser desvendados pelo estudo e análise do léxico existente nessas línguas em momentos específicos da história de cada povo.

Língua, história e cultura caminham sempre de mãos dadas e para conhecermos cada um desses aspectos, faz-se necessário mergulharmos nos outros, pois nenhum deles caminha sozinho e independente. Portanto, o estudo da língua de um povo, é consequentemente, um mergulho na história e cultura deste povo.

Fazer um levantamento lexical de uma língua é tarefa quase que impossível, para não dizer, tarefa sempre inconclusa. No entanto, podemos estudar o léxico de qualquer língua a partir dos textos existentes. Assim, a Filologia utiliza-se das lexias para resgatar de seus textos as palavras que poderão contar a história da época e povo que as utilizou. É a Filologia a serviço do resgate do patrimônio histórico, cultural e social de um povo, a partir de suas palavras.

OS TEXTOS DA CULINÁRIA PORTUGUESA

Ao longo dos últimos anos, as minhas pesquisas estiveram voltadas para o estudo do léxico da culinária portuguesa. No momento em que entrei em contato com a edição crítica (Manupella, 1986) e a edição *fac-similar* (Gomes Filho, 1994) do primeiro livro manuscrito de cozinha portuguesa conhecido até o momento, me encantei com as receitas existentes ali e iniciei um levantamento das lexias existentes nessas receitas. Consequentemente acabei enveredando pela cultura e hábitos alimentares dos que utilizavam essas receitas culinárias, assim como, mergulhei na época em que as mesmas foram publicadas. Digo publicadas porque, em se tratando de um livro de receitas culinárias, não se pode precisar em que época essas receitas foram utilizadas pela primeira vez. A única certeza de que temos é a de que, na época em que foram escritas, elas existiram.

Essas receitas fazem parte do Manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, erradamente designado por *Trattato di Cucina Spagnuolo*, conhecido como *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, cuja edição crítica mais completa foi publicada em Coimbra, em 1967, aos cuidados de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Um códice, que apesar dos problemas paleográficos e cronológicos que levanta, é deveras valioso, contribuindo não só para o vocabulário histórico da linguagem nacional, como também mostrando um lado importante da vida social que é a arte de cozinhar e bem comer, numa época da história nacional portuguesa onde muito pouco se conhece e cujo mais antigo documento impresso de receitas culinárias, não é anterior a 1680, que é *A Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues (Rodrigues, 1987).

O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, é composto de sessenta e sete receitas, das quais sessenta e uma estão organizadas em quatro cadernos diferentes. O primeiro caderno é o *Caderno dos Magares de Carne*, com vinte e seis receitas (numeradas de IV à XXIX); o segundo, *Caderno dos Mamgares de Ovoos*, tem quatro receitas (numeradas de XXX à XXXIII); em seguida, encontra-se o *Caderno dos Mamgares de Leyte* com sete receitas (numeradas de XXXIV à XL); finalmente, o *Caderno das Cousas de Comseruas*, com vinte e quatro receitas (numeradas de XLI à LXIV).

TEXTOS: PRODUÇÃO E EDIÇÃO

Além dessas receitas, outras seis precedem ou sucedem esses cadernos. Essas receitas não são, a bem dizer, culinárias, mas de utilidades caseiras. São as receitas de número 1 à 3 (*Este he o modo q se tem pera enguordar framguoos, Pera se fazer sesemta varas de veludo de pello miudo, vynho dacuquar q se bebe no brasyl q e muito saõ e pera o figado e marauylhoso*) e as de número 65 à 67 (*Receita de dom luis de moura pera os demtes, Receita pera squinecia, Receita pera ffogo ou escaldamento*).

Os textos das receitas supracitadas nos revelam muito mais do que os ingredientes e modo de cozimento da época. As receitas nos revelam os costumes alimentares medievais, o poder aquisitivo da época e tantas outras coisas acerca dos hábitos medievais portugueses.

Por se tratar de um livro de receitas culinárias medievais, os textos pertenceram a uma mulher, que, diferente das mulheres da época, era letrada e culta: trata-se da infanta D. Maria de Portugal, filha de D. Duarte, duque de Guimarães, neta do rei D. Manuel e sobrinha de D. João III.

Os manuscritos foram escritos em Portugal e levado para a cidade de Parma, na Itália em 1565, por motivo do casamento da infanta D. Maria com Alexandre Farnésio, duque de Parma, Placêncio e Castro. Atualmente esses textos pertencem ao manuscrito I-E-33 da Biblioteca Nacional de Nápoles.

O manuscrito faz parte de um grupo de cinco tomos de origem farnesiana. Consta de setenta e três fólhos dos quais quarenta e um foram aproveitados pelos copistas, ficando brancas as folhas sem identificação.

O ponto de partida para o estudo desses textos foi o levantamento lexical das sessenta e uma receitas culinárias existentes no manuscrito. Como exemplo de possibilidade de um estudo lexical, cita-se aqui a tese *Os Campos Lexicais do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (Abbade, 2003), que visa um estudo do vocabulário quinhentista relativo à cozinha a partir do levantamento de seiscentas e quarenta e sete lexias e estruturação das mesmas em campos lexicais, através da edição crítica mais completa do mesmo, publicada em 1967, com uma segunda edição em 1986: *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (Manuppella, 1986).

A tese traz uma análise das lexias existentes nessas receitas, observando seus conceitos à época, a etimologia das mesmas, assim como a utilização dessas lexias naquele período. Citando a própria tese, podemos observar acerca dos estudos lexicais:

Sendo o léxico do domínio menos estruturado de uma língua, estabelecer estruturas básicas, tal como se faz na Gramática, não é tarefa fácil, mas também não é impossível. É muito difícil fazer-se uma descrição coerente do conjunto do léxico, na medida em que se considera o mesmo como um sistema. Pode haver limites nos sistemas fonológicos ou gramaticais. Mas estabelecer um sistema lexical, devido ao seu caráter empírico é algo que pode parecer sempre impreciso e inconcluso. Mas, se não se pode estabelecer todo o léxico de uma língua, pode-se começar modestamente por estabelecer sistemas parciais que poderão ser organizados posteriormente em outros sistemas mais complexos. (Abbade, 2003, p. 34-35)

Uma proposta de análise estrutural do léxico tem como maior dificuldade o grande número de unidades léxicas comparadas aos números limitados de unidades tanto na Fonologia, quanto na Gramática, no entanto, essa enorme extensão do vocabulário não chega a ser um problema, mas uma dificuldade prática que, baseado em uma série de distinções, propõe e recomenda uma redução do material a ser analisado. Por isso, a tese em questão buscou uma estruturação do léxico da cozinha portuguesa quinhentista, não tentando abarcar todo o vocabulário da culinária quinhentista encontrado até então em inúmeros livros e documentos. Com o material reduzido, é totalmente possível se fazer um estudo desse tipo.

OS COSTUMES MEDIEVAIS

A partir desse levantamento lexical, muito se conheceu acerca dos hábitos alimentares portugueses. Comparando os hábitos alimentares medievais com os atuais, pudemos observar que a quantidade dos alimentos sempre prevaleceu sobre a qualidade. Quanto mais farta fosse uma mesa, maiores eram as condições econômicas daquelas pessoas que ali ofereciam os alimentos:

Na Idade Média, não restam dúvidas de que o prestígio social era medido pela alimentação. Assim, todos deveriam comer *juxta suam qualitatem* (conforme a sua qualidade). No entanto, esse fenômeno tinha caráter mais quantitativo do que qualitativo e “comer muito” também era sinal de prestígio e distinção social, de força e de nobreza. A equação

TEXTOS: PRODUÇÃO E EDIÇÃO

poder = alimento, pode ser lida inversamente com o mesmo reflexo nessa época da história. Refletindo nas sociedades posteriores e chegando à atualidade, uma frase medieval continua bem moderna: a cada um o que lhe pertence, e que cada um permaneça em seu lugar.(Abbade, 2003, p. 15)

Atualmente, podemos concluir que a Idade Média foi um período em que as pessoas tinham uma alimentação pobre em proteínas. Basicamente, além da carne, que era a base por excelência da alimentação, se consumia muito os cereais como o trigo, milho e centeio e bebiam-se vinho. Naquela época os portugueses faziam comumente duas refeições principais: o *jantar*, que era feito entre dez horas e onze horas (antes do século XVI, ocorria mais cedo, entre oito horas e nove horas), e a *ceia*, entre dezoito horas e dezenove horas. O jantar era a refeição principal e mais forte do dia. No jantar da nobreza, o número de pratos servidos era em média três, sem contar sopas, acompanhamentos ou sobremesas. Na hora da ceia, serviam-se em média dois pratos ou até mesmo um. Acredita-se que devido aos atrasos no jantar, sentiu-se a necessidade de uma outra refeição: o almoço, tomado logo após se levantar.

Na alimentação medieval, a caça, a pesca e a criação selvagem, eram grandes fontes de alimentação. A caça era uma atividade importante entre os nobres, servindo como diversão e símbolo de poder. Os peixes faziam parte da alimentação das classes inferiores. Já os alimentos vegetais (cereais, hortaliças e legumes), eram pouco apreciados entre a nobreza. O povo utilizava com frequência legumes frescos. As frutas desenvolveram papel de relevo em Portugal e, à época, conheciam-se praticamente todas as frutas que comemos hoje. Muitas eram autóctones e outras introduzidas pelos árabes. Elas eram comidas na forma natural, seca, em conserva e em forma de doces. A grande maioria dos condimentos utilizados no período medieval continua sendo utilizada atualmente. As *viandas de leite*, conhecidas hoje como laticínios, eram muito frequentes na alimentação quinhentista portuguesa: *queijo, nata, manteiga, doces à base de leite* e, é claro, o próprio *leite* que era mais utilizado para a confecção da manteiga e do queijo. O leite servia também como medicamento, mas parece ter sido pouco utilizado para matar a sede ou ser tomado como alimento. Os *ovos* eram consumidos com fartura e utilizados na maioria das receitas mais elaboradas. O *sal* não só era tempero básico, como também era exigido para a conservação de carnes, peixes ou qualquer outro alimento que necessitasse de armazenamento

Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos

ou transporte. Os doces nesse século não eram muito frequentes. Quase não se fabricavam bolos devido ao preço do açúcar. No século XV o *mel* era o único adoçante ao alcance de todas as bolsas. O *açúcar* muito caro, chegava a custar cinquenta vezes mais que o *mel* (Marques, 1987, p. 12).

Os alimentos eram comidos de forma diferente dos dias atuais: comiam-se carnes e peixes sobre grandes metades de pão, de forma arredondada, postos em frente de cada conviva. Para os alimentos líquidos, usavam-se *escudelas* de madeira ou prata. Se fosse de barro, denominavam-se *tigelas*. Mais tarde, essas escudelas vão ser utilizadas também para servirem os alimentos sólidos. Cada escudela servia para dois convivas, sentados lado a lado. Também não existiam *garfos* e as *facas* eram muito utilizadas, porém cada conviva levava consigo a faca que iria utilizar para cortar seus alimentos. Muito raramente elas eram distribuídas. Para beber, utilizavam-se os *vasos*, que eram uns ‘copos mais largos e mais pesados que os de hoje’, sendo necessário segurá-los com ambas as mãos. *Vasos* ainda maiores eram denominados *grais* e *tagras*. Podemos citar ainda: *copas* ‘para servir líquidos quentes’ (tapadas por sobrecopas), *púcaras* e *pucarinhas* de barro ‘espécie de bacia, munidas de asas’.

O sabor dos alimentos no período medieval da alimentação portuguesa, apesar de importante, era menos relevante que a aparência dos mesmos. Por isso as “cores” utilizadas nos alimentos tinham papel importante. Ainda que o verde fosse obtido através de produtos locais, e o amarelo dos ovos servia tão bem quanto o açafrão para colorir de ouro os pratos, o vermelho ou o azul era conseguido com produtos específicos que não tinham um gosto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Todo esse mergulho nos hábitos alimentares portugueses só se tornou possível devido ao estudo do vocabulário de cozinha de um manuscrito medieval. Como não se pode separar a língua de um texto da história do povo que utilizou essa língua, o levantamento lexical realizado, nos remeteu ao estudo dos hábitos alimentares portugueses no período referente ao texto, levando-nos a conhecer um pouco da história de um povo a partir do estudo de documentos es-

TEXTOS: PRODUÇÃO E EDIÇÃO

critos deixados por esse povo. As palavras utilizadas em uma determinada época deixam sempre traços de uma história específica e única do povo que a utiliza. Dessa forma, a Filologia consegue revelar os costumes de uma época, a partir do estudo de seus textos.

REFERÊNCIAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Tese de Doutorado. UFBA. Salvador, 2003.

GOMES FILHO, Antônio (Ed.). *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. 2ª ed. Leitura diplomática e modernizada. Rio de Janeiro. MEC/INL, 1994.

LIVRO de Cozinha da Infanta D. Maria: códice português i. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, leitura, notas ao texto, glossário e índices de Giacinto Manupella. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1986.

MARQUES, Oliveira. *A sociedade medieval portuguesa: aspectos da vida cotidiana*. 5ª ed. Lisboa: Sá da Costa, 1987.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria das Graças Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987.

ROUSSEAU, Jean-Jacques. *Ensaio sobre a origem das línguas*. Trad. de Fernando Guerreiro. Lisboa: Estampa, 1981.