

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação



Casa da Cultura António Bentes
S. Brás de Alportel
Biblioteca

1392

Cota n. 5-4
4500

Casa da Cultura António Bentes
Biblioteca
(Secção de Recortes)

Como Entrar na História Pela Porta da Gastronomia

Duda Guennes

Assunto: Gastronomia

História, nº 15, Janeiro de 1980

REVISTA DE HISTÓRIA ECONOMICA E SOCIAL

Julho-Dezembro 1979

4



Sá da Costa Editora

Dirigida por Vitorino Magalhães Godinho

SÁ DA COSTA EDITORA

Propriedade de
Publicações Projornal, Ld.^a

Director de Edições
José Carlos de Vasconcelos

HISTÓRIA

Director: Almeida Martins
Adjunto: Pedro Rafael dos Santos

Colaboram neste número: A. H. Afonso, Almeida e Silva, Arlindo Manuel Caldeira, Armando Serrano, Carlos Alberto Cutileiro, Duda Guennes, Grupo para o Estudo do Paleolítico Português, Iva Delgado, José Capela, Marília Guerreiro e Victor Amorim.

Departamento Fotográfico: Joaquim Lobo e Inácio Ludgero.

Departamento Gráfico: João Segurado e José Pinto Nogueira, com a colaboração de Joaquim de Brito.

Serviço de Apoio: Maria João Leitão Múrias e Teresa Brás (Documentação), Helena Garcia (Secretariado).

Sede da Redacção e Administração: Avenida da Liberdade, 232-r/c dt.º — 1200 Lisboa. Telefones: 574520 / 574594 / 574643. Telex: 18386.

Direcção Administrativa e Comercial: António Gomes da Costa e Henrique Segurado Pavão.

Serviços Administrativos e Comerciais: Rua Rodrigues Sampaio, 52, 2.º — 1100 Lisboa. Telefones: 40437 / 41260 / 574520 / 574593 / 574643.

Composto na Intergráfica — Publicidade e Artes Gráficas, Limitada.
Avenida da Liberdade, 232-r/c dt.º — 1200 Lisboa.
Telefones: 574520 / 574593 / 574643.

Impresso no «Jornal do Comércio»

Distribuição: Dijornal — Distribuidora de Livros e Periódicos, Limitada.

Rua Joaquim António de Aguiar, 64, 2.º dt.º — 1100 Lisboa. Telefones: 657350 / 657450 / 657870.

Capa: «Raia» — cartoon de João Abel Manta in «Caricaturas Portuguesas dos Anos de Salazar», editado por Publicações Projornal.

HISTÓRIA

Publicação mensal
N.º 15 Janeiro de 1980

Sumário

A centralização do poder em Portugal A. H. Afonso e Marília Guerreiro . . .	2
O movimento operário em Lourenço Marques José Capela	26
Um acampamento do Paleolítico Grupo para o Estudo do Paleolítico Português	38
Guerra de Espanha: aspectos político-jurídicos Iva Delgado	44
Introdução e divulgação do tabaco Arlindo Manuel Caldeira.	62
Como entrar na história pela porta da gastronomia Duda Guennes	68
Os sindicatos corporativos Armando Serrano	74
Notícias	82
Filatelia, Numismática e Medalhística Almeida e Silva	86
Figurinos Militares Carlos Alberto Cutileiro	88
Jogos de Guerra Victor Amorim	90
Livros	94

Como entrar na História pela porta da Gastronomia

Duda Guennes

Nos fins do século XVII e princípios do XVIII, não havia ainda o «Guinness' Book of Records» para registar os grandes feitos dos antigos: o dono da maior verruga, o jacto de cuspo atirado à distância maior, o discurso de mais longa duração, qual o recorde mundial de consumo de ovos crus por uma única pessoa, a galinha mais poedeira de que se tem notícia, a maior linguça, o bolo mais alto, etc. Enfim: essas marcas rigorosamente inúteis, mas que despertam a curiosidade do leitor e servem de estímulo a algumas pessoas que encontram nestes inusitados métodos uma maneira de entrar na história...

Há diversas maneiras de entrar na História. Na História da Gastronomia, por exemplo, os processos mais conhecidos são: ser-se um extraordinário cozinheiro, um notório glutão, um requintado anfitrião, um excêntrico «gourmet» ou, talvez, um estóico e determinado faquir.

A História tem guardado o nome dessas pessoas que fizeram da sala de jantar, da copa e da cozinha os seus campos de batalha e, nelas, conseguiram napoleónicas vitórias. Estratégicas combinações de temperos para requintar o paladar, mobilizações de apetrechados diversos, tendo o fogo como munição principal e como objectivo final derrotar o grande inimigo: a fome.

O já nosso conhecido dr. Brás Luís de Abreu («História» número 12, de Outubro de 1979), sem intenções de escrever um «Guinness' Book», compilou para o seu livro «Portugal Medico» ou «Monarchia Medico-Lusitana» (1726), extraídos da Bíblia, da Mitologia, da História e da

Literatura, alguns feitos memoráveis de individualidades, povos ou *seres* que se destacaram nas práticas gastronómicas e deixaram os seus nomes ligados a esta nobre arte (ou será ciência? Desporto talvez). Escolhemos do citado livro algumas passagens que julgamos mais interessantes.

No reino dos *Dalcos* há certos povos a quem chamam *Batachos*, os quais por público costume, matam todos os homens velhos, ainda os que são parentes muito chegados, e deles fazem diversos pratos de que usam em solenes banquetes, convidando para eles os melhores amigos. O rei destes bárbaros não se sustenta senão de réus, que morrerem no suplício. E quando há muitos que morrem juntos, o mesmo rei distribui-os pelos seus ministros junto do patíbulo e aí mesmo os comem crus com sal e pimenta, por obséquio da mercê que o príncipe lhes fez de semelhante donativo.

Em certa ilha, por nome *Carnalcubar*,



Um ritual de antropofagia, segundo uma gravura antiga

costumam os seus crudelíssimos habitantes alimentar-se de carne humana. Mas com uma diferença: não se comem os naturais uns aos outros. Todos andam à caça, pelo mar, de navegadores estrangeiros, e o que recolhe com a maior presa é reputado por mais insigne entre os seus. Se lhes falta a caça de homens, sustentam-se com peixes.

Os *Cannibamles* também se alimentam de carne humana, especialmente de mancebos e infantes, aos quais costumam

capar e engordar para os acharem mais gostosos, da mesma sorte que costumamos fazer com os porcos, carneiros e galos. Nem também os adultos se livram da sua voracidade, porque se colhem algum, no mesmo momento o degolam e um lhe come um braço, outro a cabeça, outro uma perna e outro os intestinos ainda cheios de toda a substância excrementícia. Também os costumam cozer em grandes panelas misturados com patos e papagaios, de que fazem excelen-

tes acepipes, muito estimados entre eles. Os *Hirocanos* são tão brutos e cruéis que se alimentam até de cadáveres humanos, fétidos e corruptos.

Os *Antropófagos*, povos da Scythia, são dotados de tão esquisita crueldade, que não têm outro gosto maior na vida do que alimentarem-se de carne humana. Por isso andam em contínuas guerras, sem quererem por triunfo nem por despojos mais do que os corpos, que recolhem em vários armazéns, onde os salgam e conservam para pasto quotidiano. Estes são os que bebem pelas caveiras com maior gosto, como se fossem de ouro e de prata.

Na ímpia nação dos *Pados* de todas as vezes que adoece gravemente homem ou mulher de entre os seus, costumam matá-los antes que morram, para que a enfermidade não corrompa a carne; e depois de mortos devoram-nos com festivas cerimónias. Da mesma inumanidade usam os Scythas com os pais velhos, os quais sacrificam e depois comem assados e cozidos em solenes banquetes.

Os etíopes costumavam ter por mimoso alimento a carne de tigres e panteras. Certos povos de África entre as iguarias mais selectas usavam carne dos macacos e dos lagartos verdes. Os *Boruscos*, ou *Hipófagos*, na Scynthia, só comem carne de cavalo. Os *Ínsbres*, povos da Itália, são apreciadores vorazes de pratos feitos à base da carne dos lobos, gatos, raposas e jumentos novos. Os *Nómadas* só se nutrem de leite de *Gynocephalos*. Certos habitantes da Índia Ocidental gostam de cobra, sapos, toupeiras e doninhas.

Os *Carpófagos* não comem senão folhas, semente de ervas e poucos frutos de algumas árvores; e são tão ligeiros que saltam de árvore em árvore para colher os frutos, como os macacos. Certos povos em África só usam para o ordinário sustento raízes de canas. Os *Cineceos*, porque temem as feras silvestres, habitam ordinariamente sobre as árvores e só se alimentam de cigarras. Muito depois do dilúvio, os *Arcádios* comiam só borbole-

tas. Os Atenienses, figos; os Argeos e Tirêncios, frutas silvestres; os Etíopes, sumo de canas; os *Carmanos*, tâmaras; os *Meotas* e *Sarmatas*, milho; os *Medos*, amêndoas; os *Nómadas* e *Egetas*, leite; e alguns houve que só se sustentaram do ar e do cheiro.

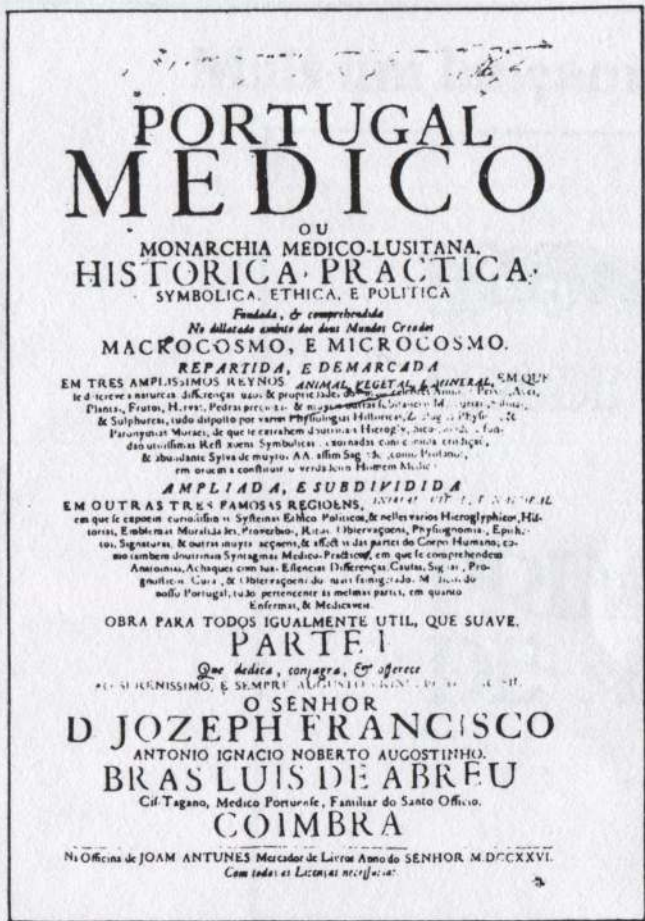
Entre os primeiros romanos andou por costume muito introduzido a parcimónia, porque naquele tempo não passavam os banquetes de ovos e mel por primeiro prato, por segundo de frutas e ervas. Durante quase 600 anos, até à guerra pérsica, não conheceram o pão e, quando muito, só usavam papas de farinha de trigo, cevada e favas. Mas depois não só cresceu o excesso na quantidade das iguarias, mas também na qualidade.

Os idólatras da gula

Idólatras da gula não foram só os romanos, mas houve-os espalhados por todos os Impérios do Mundo.

Na quantidade, tem o primeiro lugar aquele famoso banquete de Assuere, rei da Pérsia (o ex-Xá, Reza Pahlevi, deve ter-se inspirado neste seu antecessor), que para a ostentação da sua grandeza, deu na cidade de Susa a todos os príncipes e grandes do reino, de 127 províncias, que dominava da Índia até a Etiópia, o qual (banquete) durou por espaço de 180 dias. Ao mesmo tempo estava a rainha Vasthi — sua mulher — em outro semelhante, com as senhoras principais. E logo deu outro que durou sete dias a toda a gente da cidade, do maior ao menor, com aparato excessivo.

O imperador romano Calígula gastou em banquetes grandes tesouros, que lhe havia deixado Tibério. O imperador Vitélio almoçava, jantava, merendava e ceava sempre com igual abundância e largueza, mostrando bem a sua voracidade em beber os caldos, que vinham fervendo, sem lhe causar ofensa alguma. Ariobarsanes, da Pérsia, convidou para certo banquete um famoso comedor cha-



Reprodução da página de rosto da «Monarchia Medico-Lusitana», de Brás Luís de Abreu (1726)

mado Astidamos, e este, entrando escondido na cozinha onde se preparavam as iguarias, devorou quanto encontrou nela, de sorte que os convidados, que eram muitos, se retiraram sem comer coisa alguma.

Fome tão canina experimentou Cambises, rei da Lídia, que numa noite comeu a sua própria mulher — por via oral, claro! O rei Mitrídates não só comia e bebia bem, como concedia grandes prémios a quem comesse mais do que ele. Ao imperador Maximiliano se apresentou certo homem, que comia um bezerro e uma ovelha cruas, e ficava faminto. Phago, na mesa do imperador Aureliano, comeu um javali, um carneiro, um grande leitão, 100 pães e bebeu um odre de vinho. Um atleta, por nome Theogenes, comia de um só vez, um touro (naquele tempo devia ser barato). Outro touro comeu Hércules como aposta que fez com o rei

Lepreo. Cláudio Alpino comeu numa ceia 500 figos, 100 pêsegos, 10 melões, 20 arrátéis de uvas, 100 tordos e 40 ostras. Milónio matava um boi com um soco e comia-o de uma vez, dizendo que não era razão que pudesse mais a sua mão fechada do que o seu ventre aberto. Galónio foi dotado de tão insaciável gula que gastou todas as suas riquezas, que eram muitas, em profusos banquetes, de maneira que ficou um provérbio; quando alguém queria rogar uma grande praga dizia-se: «Tão bêbado te veja como António / tão escarnecido como Cúrio / tão gastador como Apício / e tão guloso como Galónio».

No capítulo da qualidade também houve costumes e gostos depravados: Xerxes, famoso rei da Pérsia, sendo tão grande monarca não teve nunca qualquer acção generosa ou magnífica a não ser com os cozinheiros que inventaram alguma iguaria ou guisado de gosto requintado, e a estes premiava como se lhe tivessem feito o maior serviço. O imperador Heliogábafo, se se achava perto do mar não comia peixe, e se longe dele haviam de lhe apresentar o peixe vivo. Por lhe fazer gosto o que era mais dificultoso, comia cristas de galo vivo, línguas de pavões e de rouxinóis. A todos os seus criados dava a comer leitões recheados de moelas, fígados de pavões, miolos de passarinhos, ovos de perdizes, cabeças de papagaios e faisões. Tinha constituído grandes prémios a quem lhe inventasse iguaria nova. E se a iguaria não lhe agradava, em lugar do prémio, fazia com que o «inventor» nunca comesse outra coisa. Chegou a prometer um banquete de ave Fénix, ou mil libras de ouro por ela, e com efeito pagou-as, porque a não descobriu. Vitélio inventou certa iguaria de preço excessivo, a que chamou *Escudo de Minerva*. Élio Vero foi o inventor de certa empada cheia de presunto, faisão, pavão e úbere de proca parida.

O imperador Galba fez maior guerra nas cozinhas domésticas que nas nações estrangeiras, tendo nelas em maior quantidade instrumentos de assar e cozer

do que eram nas campanhas os de ferir. No tempo de Inverno começava a comer diversas iguarias duas horas antes de amanhecer e continuava na sua voracidade repetidas vezes por dia, até alta noite. O imperador Vítélio deu um banquete de guisado de línguas, fígados de peixe e certas aves tão esquisitas que só em se buscarem despendeu dez mil cruzados. Védio Pólio lançava escravos em viveiros de peixe, porque este lhe sabia melhor sustentado com sangue humano.

Cleópatra, rainha do Egipto, numa ceia que deu a Marco António, gastou quase 500 cruzados e apostando com ele quem daria outra mais dispendiosa bebeu uma pérola de valor inestimável desfeita em vinagre. Clódio também bebeu algumas, só para ver que gosto tinham as pérolas. O imperador Gota dava banquetes pelas letras do alfabeto. Num dia começava tudo por A, no outro vinham os pratos começados por B, e assim sucessivamente até à letra Z. O já citado Helio-gábalo distinguia-os pelas cores dos manjares. Lúculo contava-os e diversificava-os pelos nomes dos deuses.

Também havia banquetes, chamados *Amatorios*, em que se aludia a amores através da primeira letra dos nomes das iguarias. Muitos eram tomados simbolicamente: um prato de rolas significava saudades, um de pombo, ciúmes, etc.

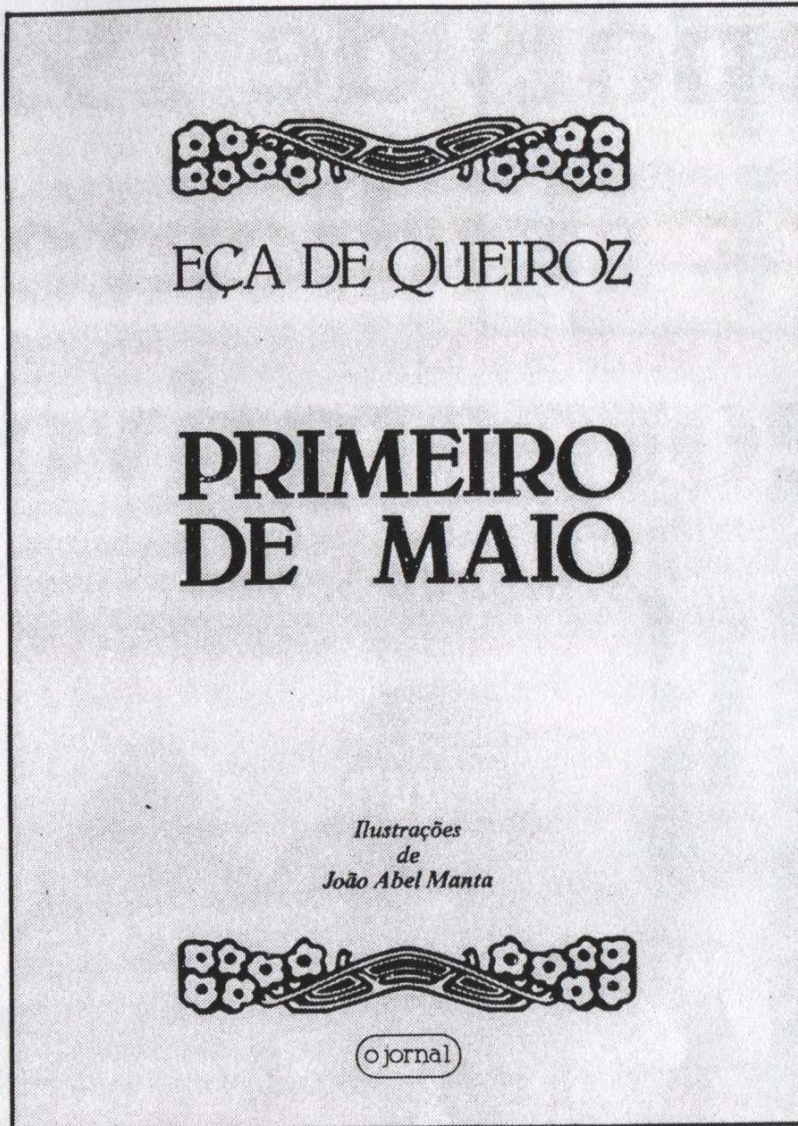
Dos grandes bebedores, Filoxeno pedia a Júpiter que lhe desse pescoço de grou para gostar do vinho com mais vagar. Desthafilo, filho de Sileno, ficou na História por ter sido o primeiro a misturar o vinho com água (tremendo marteleiro). Por causa do demasiado vinho que bebeu, cometeu o velho Jó o abominável pecado do incesto. Catão-o-Menor foi repreendido por Júlio César por se entregar dissolutamente a este licor. Em Roma, houve certo homem de Milão, por nome Novello, no tempo de Tibério, a quem puseram a alcunha de Bibério, pelo demasiado vinho que bebia. Muitas vezes bebeu e esvaziou três cântaros, e por isso lhe chamavam também *Tricongio*.

Marco António não só se fez célebre por beber muitos copos de vinho, mas também por compor um livro em seu louvor. Promacho nunca se conseguiu sentir satisfeito de vinho, por mais que bebesse. Timocrates Rhodio nunca chegou a usar livremente do próprio discurso, porque em todos os dias da sua vida esteve bêbado. Corinthio Etíopo trasladou todas as suas grandes riquezas para as tabernas. O poeta Ennio nunca entrou a compor versos sem ter vinho diante de si. Homero foi censurado por esse vício. Os Scythas costumavam embebedar-se normalmente para vencerem, com o calor do vinho, os rigores do frio e da neve, que é contínua naquela região. Cleomenes, rei dos Espartanos, de tal modo os imitava neste despautério que muitas vezes o chegaram a prender por furioso.

Átila, espanto do mundo e chamado vulgarmente *Açoite e Flagelo de Deus*, bebeu numa noite tanto vinho, que o tornou a vomitar com a alma no meio de uma fatal hemorragia. Entre os hindus era lícito à rainha matar às punhaladas o rei seu marido se este se embebedava, e por prémio desta façanha tornava a casar com o sucessor do reino. A imperatriz Ariadna, vendo o imperador Zenon, seu marido, falto do juízo e de honra com o nímio uso do vinho, fê-lo enterrar vivo, dizendo que uma apoplexia o matara. Os de Hístria quando elegiam o príncipe, ofereciam-lhe um vaso de água para lhe lembrarem que, para ser bom rei, devia abster-se de vinho. Este grande vício alcançou Filipe da Macedónia, Alexandre Magno, Trajano, César e muitos outros, que diminuíram as suas proezas com a grandeza deste erro.

Muitos destes feitos compilados pelo dr. Brás Luís de Abreu ainda poderiam, certamente, constar do actual livro dos recordes. Alguns foram devidamente pulverizados em épocas posteriores. Mas, historicamente, não deixa de ser um excelente trabalho de recolha. Por aqui se vê como eram considerados os modos e costumes gastronómicos e culinários do antigamente.

Mais um lançamento de «O Jornal»



Um texto desconhecido de Eça de Queiroz

ilustrado por João Abel Manta

— nota introdutória de A. Campos Matos

Envie-nos a importância de 100\$00 e na volta do correio receberá o seu exemplar

(Os assinantes de «O Jornal», «Se7e», «O Jornal da Educação» e «História», beneficiarão de um desconto especial de 25%, apenas tendo de nos enviar 75\$00.)

À venda nos nossos Serviços Administrativos — R. Rodrigues Sampaio, 52-2.º Lisboa — pela importância de 80\$00.

Distribuição para todo o país a cargo de Dijornal — Rua Joaquim António de Aguiar, 64-2.º Dt.º — 1000 Lisboa — Telefones 657350 / 657450 / 657870