

Luís Correia de Sousa · Rosário S. Paixão (coords.)

NVNC EST BIBENDVM

Vinho, identidades e arte de viver



colecção
te tos/132

Imagem da capa: Ricardo Naito / IEM – FCSH / NOVA

**Luís Correia de Sousa
Rosário S. Paixão
(Coord.)**

NVNC EST BIBENDVM

**Vinho, identidades
e arte de viver**



Título: NVNC EST BIBENDVM. Vinho, identidades e arte de viver

Coordenadores: Luís Correia de Sousa e Rosário S. Paixão

Comissão científica: Ana Paiva Morais, Ana Paula Guimarães, Gilles de Revel, Iria Gonçalves, Jorge Gaspar Martins Pereira e Pedro Pereira

© 2017, Edições Afrontamento e coordenadores

Capa: Edições Afrontamento / Departamento gráfico, sobre imagem de Ricardo Naito/IEM

Co-edição: Instituto de Estudos Medievais | Av. Berna, 26C, 1069-061 Lisboa | <http://iem.fcsh.unl.pt> | iem.geral@fcsh.unl.pt

Instituto de Estudos de Literatura e Tradição | Avenida de Berna, 26-C – 1069-061 Lisboa |

Tel. 217908300 | Email: gestao.ielt@gmail.com | comunicacao.ielt@gmail.com

Edições Afrontamento, Lda. | Rua Costa Cabral, 859, 4200-225 Porto

www.edicoesafrontamento.pt | geral@edicoesafrontamento.pt

ISBN IEM: 978-989-99567-6-6

ISBN IELT: 978-989-99761-3-9

ISBN Afrontamento: 978-972-36-15878-4

Colecção: Textos/132

Depósito legal: 428285/17

N.º edição: 1802

Impressão e acabamento: Rainho & Neves, Lda. / Santa Maria da Feira
geral@rainhoeneves.pt

Distribuição: Companhia das Artes – Livros e Distribuição, Lda.
comercial@companhiadasartes.pt

Julho de 2017

O Instituto de Estudos Medievais e o Instituto de Estudos de Literatura e Tradição da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa são financiados pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito dos Projectos UID/HIS/00749/2013 e UID/ELT/00657/2013, respectivamente.

Nunc est bibendum, na tradução literal «É agora o momento de beber», constitui o início do 1.º verso da ode 37 do livro I das *Odes* de Horácio. Na ode, constituída por oito pequenas estrofes, celebra-se a paz que Roma, finalmente, encontra após o final da batalha de Ácio, ocorrida em Setembro de 31 a.C. Embora o combate naval, que opõe Augusto a Cleopatra, viesse pôr termo a um período de ameaça à República romana, o poeta, escrevendo em cima do acontecimento, depois do tom festivo da primeira estrofe (toda ela uma frase que transcrevemos), não deixa de evocar, nas sete estrofes restantes, um apreço pela nobreza da rainha do Egípto. Esta, perante a derrota iminente da sua frota, prefere suicidar-se. *Nunc est bibendum, nunc pede libero/ pulsanda tellus, nunc Saliaribus/ ornare pulvinar deorum/ tempus erat dapibus sodales* (É agora o tempo de beber, é agora que se deve fender a terra com um pé livre, é agora, companheiros, que se deve ornar o leito dos deuses com festins próprios dos Sálios¹). Trad. Inês de Ornellas e Castro.

(1) Os sacerdotes de Marte, conhecidos pela magnificência dos seus festins.

ÍNDICE

Primeira prova – Introdução	11
<i>Rosário S. Paixão e Luís Correia de Sousa</i>	
A identidade através do vinho ou uma arte queiroziana de bem viver entre a cidade das luzes e as serras de Portugal.....	15
<i>Ana Maria Binet</i>	
Raízes da terra, raízes do vinho: a arte de (sobre)viver no Alentejo	23
<i>Glória Alinho</i>	
«Circunda-te de rosas, ama, bebe / E cala». O vinho na obra de Fernando Pessoa e seus heterónimos.....	35
<i>Manuela Parreira da Silva</i>	
Imagens literárias do Portugal vinícola	45
<i>Ana Luisa Vilela e Margarida Esperança Pina</i>	
De vinho e de humores. O testemunho dos textos seiscentistas de bromatologia	57
<i>Inês de Ornellas e Castro</i>	
Vin et vigne dans les lettres de Pline le Jeune	81
<i>Armelle Deschard</i>	
O vinho na poesia menor de Anrique da Mota.....	99
<i>Elisa Nunes Esteves</i>	
Vinho, espaço e poderes na Antiguidade Tardia.....	107
<i>Adriaan De Man</i>	

O vinho nas constituições sinodais portuguesas medievais	115
<i>João Luís Inglês Fontes</i>	
Imaginários medievais da vinha e do vinho.....	125
<i>Horácio Peixeiro, Luís Correia de Sousa e Maria Adelaide Miranda</i>	
A desordem perante a ausência de vinho – a dor da abstinência. O Pranto de Maria Parda de Gil Vicente	147
<i>Maria José Palla</i>	
Os reis e o vinho. Entre o sagrado e o profano	159
<i>Ana Isabel Buescu</i>	
O Rio da sua Aldeia: Manoel de Oliveira, identidade e memórias do Douro.....	183
<i>Carla Ferreira de Castro</i>	
Palmela, Cidade Europeia do Vinho – Dinâmicas históricas da cultura vitivinícola	191
<i>Maria Leonor Campos</i>	

AGRADECIMENTOS

O encontro internacional a que decidimos dar o título *NVNC EST BIBENDVM* – *Vinho, identidades e arte de viver*, foi promovido pelo Instituto de Estudos Medievais e pelo Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, mas contou com o apoio de diversas instituições e empresas pelo que registamos aqui os nossos agradecimentos à Câmara Municipal de Palmela – «Cidade Europeia do Vinho» em 2012, Fundação para a Ciência e Tecnologia, Câmara Municipal de Lisboa, Livraria Ler Devagar, Niepoort, Sala Ogival – Wines of Portugal e Rota dos Vinhos Península de Setúbal – Costa Azul, Casa-Museu José Maria da Fonseca e Delta Cafés. Também um reconhecimento particular a Joana Pontes e a António Barreto pela disponibilização e apresentação do magnífico documentário *As Horas do Douro*.

No que diz respeito a esta publicação, gostaríamos de manifestar a nossa gratidão à Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e, mais uma vez, à Câmara Municipal de Palmela, pelos apoios concedidos e que tornaram possível a edição que agora se disponibiliza bem como aos responsáveis da Quinta do Piloto pelo acolhimento e facultação dos espaços para o seu lançamento.

Por fim, uma palavra de agradecimento aos colegas que nos confiaram os seus textos e tiveram a paciência de esperar este longo processo de publicação e à comissão científica que, generosamente, se disponibilizou para rever cada um dos trabalhos.

PRIMEIRA PROVA – INTRODUÇÃO

Os textos que aqui se reúnem resultam dos trabalhos apresentados no colóquio *NVNC EST BIBENDVM – Vinho, identidades e arte de viver*, que decorreu de 13 a 15 de Dezembro de 2012, organizado conjuntamente pelo Instituto de Estudos Medievais e pelo Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, unidades de investigação da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, em colaboração com a Câmara Municipal de Palmela. Realizou-se em Lisboa e Palmela, respectivamente na referida Faculdade de Ciências Sociais e Humanas e na Biblioteca Municipal de Palmela.

Não se tratou de uma iniciativa isolada, mas surgiu na continuidade e no contexto de um projecto mais vasto que emergiu no âmbito das actividades do GIR-LUFI (Groupe Interuniversitaire de Recherche Luso-française sur l’Imaginaire) da Universidade de Bordéus 3, *Vins et Identités*, sobre a representação do vinho e da vinha em diferentes áreas do conhecimento, projecto esse que contava já com a adesão empenhada do Centro de Investigação em Literatura e Linguística (CIEL) da Universidade de Évora.

Nesta perspectiva, o colóquio *NVNC EST BIBENDVM* deu continuidade a dois encontros que o precederam: o primeiro realizado na Universidade de Évora, em 2009, intitulado *O Vinho na Arte e Literatura Europeias*; o segundo na Universidade de Bordéus, em 2011, *Vins et identités*. Estes eventos, que decorreram em regiões geograficamente ligadas ao vinho, tiveram como principal objectivo promover e desenvolver uma abordagem interdisciplinar sobre a temática «vinhos e identidades».

Estes estudos trazem-nos uma perspectiva da riqueza comunicacional do vinho, em termos literários e artísticos, para além de ensinamentos sobre as suas funções e consumo ao longo dos tempos. As diferentes participações no colóquio

organizaram-se em torno de três áreas: tradição erudita ocidental; tradição oral e popular e práticas do quotidiano.

Desde logo, no texto de abertura, em que o vinho surge associado ao romance queirosiano, reconhecemos a importante função da sua imagética na economia da narrativa, como marca distintiva dos comportamentos humanos, num plano social e de percurso identitário. Vários foram os autores e textos literários da época moderna e contemporânea convocados, deixando clara a produtividade semântica desta linguagem vinícola, justificando que o vinho, por si só, se transforme num sistema sógnico, com um universo próprio. Ainda do ponto de vista literário, se nos foi concedido sentir a poética do vinho nas «canções de beber» do universo pessoano, também nos foi possível reconhecer-lhe um papel mais acentuadamente social numa incursão pelo neorrealismo e paisagens alentejanas. Apesar de transportar consigo um perigo de desregramento, o vinho surge com a função essencial de elo entre os indivíduos, quando tudo falta. Recuando no tempo, desde a Idade Média ao século XVI, vimos como se estabelece, na tratadística, uma estreita relação entre as características do vinho e a compleição do indivíduo – acentuando assim o seu valor identitário. Associado ao vício e ao excesso na poética renascentista de Anrique da Mota, resulta claro que o vinho adquire um papel regulador dos comportamentos individuais e sociais. Na sucessão dos estudos apresentados, percebemos como o vinho nos permite viajar no tempo, na história das mentalidades e em diferentes construções de uma visão do mundo, sobressaindo sempre a vitalidade do seu imaginário, entre a mudança e a permanência de certos motivos, mesmo quando, julgando que se fala de vinho, se fala de outra coisa. Também num plano histórico e arqueológico, entre a época visigótica e a Idade Média, até ao século XVI, foi analisada tanto a sua forma de produção como a sua forma de consumo (regulada pelas *Constituições*), ou ainda os rituais litúrgicos em que participa. A iconografia medieval, que acompanha as actividades do campo em torno da vinha, é interpretada, entre outras obras, a partir do manuscrito do Apocalipse do Lorvão e do Livro de Horas dito de D. Manuel. Também as receitas de fazer tinta se alimentam dos benefícios do vinho que assim assegura a sua presença entre a actividade cultural do *scriptorium* e a actividade agrícola do mosteiro. Percebemos como, ao longo dos séculos, o uso do vinho reflecte e estabelece normas e ensinamentos de vida, entre a realeza e o povo, o sagrado e o profano.

As paisagens durienses, numa perspectiva de ordenamento do território, e o olhar do nosso cineasta Manoel de Oliveira sobre o Douro transposto para o cinema, conduziram-nos para uma das regiões mais marcantes na relação de Portugal com o vinho, viagem essa que teve como epílogo a projecção do filme *Horas do Douro* de António Barreto e Joana Pontes.

Todos estes percursos, de natureza essencialmente cultural, projectando formas de entendimento mas simultaneamente atentos às vivências do dia a dia, se

articularam na confirmação da vitalidade de um imaginário do vinho na passagem do tempo.

Neste sentido, pensamos poder afirmar que este colóquio veio ao encontro, de forma plena, do sentido pluridisciplinar deste projecto, abrindo caminho para outros percursos e outras cidades europeias ligadas ao vinho, tanto do ponto de vista territorial e geográfico como cultural.

Decidiu-se agora publicar todos estes estudos, incluindo um texto apresentado em francês, sobre as cartas de Plínio o Jovem, unidos num mesmo propósito de investigação em torno de uma temática que tem vindo a afirmar-se como caracterizadora de identidades territoriais e nacionais mas também como marca de encontro e diálogos multiculturais.

A estes estudos junta-se um texto de autoria de Maria Leonor Campos, da Divisão de Cultura, Desporto e Juventude da Câmara Municipal de Palmela, Cidade Europeia do Vinho em 2012 e que, como foi dito, desde princípio se uniu a este projecto, com um propósito de divulgação do trabalho feito por esta cidade para o enriquecimento deste património nacional.

Rosário S. Paixão e Luís Correia de Sousa
Lisboa, Julho de 2017

A IDENTIDADE ATRAVÉS DO VINHO OU UMA ARTE QUEIROZIANA DE BEM VIVER ENTRE A CIDADE DAS LUZES E AS SERRAS DE PORTUGAL

Ana Maria Binet

Université Bordeaux Montaigne

*Enivrez-vous sans cesse
De vin, de poésie, de vertu, à votre guise.*

Charles Baudelaire

INTRODUÇÃO

Uma das riquezas, económica, mas também cultural de Portugal, é o vinho, produto de uma grande diversidade, e um dos elementos constitutivos da imagem do país. O vinho é parte do nosso quotidiano, mas sobretudo das circunstâncias festivas que marcam a nossa existência. Além desse papel, por si só suficientemente importante, o vinho, sobretudo o tinto, tem vindo a ser considerado pelo corpo médico, e em quantidades razoáveis, bem entendido, como um ótimo preventivo contra as doenças ligadas a uma má circulação do sangue e contra o colesterol. Desde sempre fanáticos de vinho e outras substâncias alcoólicas, os Gauleses acharam aí uma justificação para o seu amor imoderado por esse néctar divino. Chegaram mesmo a servir-se dele para dominar os «bárbaros», como sabem todos aqueles que leram as aventuras de Astérix. O facto é que os povos entre os quais a vinha foi desde sempre cultivada nos parecem possuir uma «arte de bem viver» superior à dos povos que não cultivam tradicionalmente a vinha. Disso posso testemunhar, vinda da nobre cidade de Bordéus na qual as propriedades onde cresce a vinha merecem quase sempre o título de *château*! Estamos aqui perante uma verdadeira encenação de elementos puramente culturais que tendem a criar uma imagem «fabricada» de um produto que aparece contudo estrategicamente como o mais natural possível. Tradição e modernidade, solemnidade e simplicidade marcam assim a cultura da vinha, o seu território secular.

IDENTIDADE

Essas características paradoxais aparecem naturalmente na obra d'Eça de Queiroz, e singularmente no seu último romance, *A Cidade e as Serras*, que se destaca do conjunto dos romances queirozianos pelo papel específico que o vinho tem no interior da economia do romance: com efeito, o vinho é aqui um elemento fundamental da demonstração, por vezes extremamente caricatural, da superioridade da vida no campo sobre a vida numa grande metrópole. O vinho torna-se mesmo o símbolo da regeneração de Jacinto, o qual, na primeira parte do romance, que se passa em Paris, Cidade das Luzes, é um “tremendo bebedor de água”¹, considerando com um ar melancólico «um filete de veado, macerado em Xerez»² ou «um biscoito molhado em vinho de Tokai»³, que pretende oferecer a Madame d'Oriol. Até o Grão-Duque Casimiro acha que «os Borgonhas são tão maus»... Bem pelo contrário, Zé Fernandes, voltando a Paris, parece regalar-se com os vinhos franceses:

Antes do Borgonha, uma garrafa de Champagne, com muito gelo, e um grande copo!... Creio que aquele Champagne se engarrafara no Céu onde corre perenemente a fresca fonte da Consolação, e que na garrafa bendita que me coube penetrara, antes de arrolhada, um jorro largo dessa fonte inefável. Jesus! Que transcendente regalo, o daquele nobre copo, embaciado, nevado, a espumar, a picar, num brilho de ouro! E depois, garrafa de Borgonha! E depois, garrafa de Conhaque!⁴

Claro que a variedade dos vinhos, o carácter cosmopolita do seu consumo, mas também a sensualidade que o acompanha são evidentes, mas o que nos parece especialmente interessante neste excerto é a relação do vinho com a transcendência, como se Deus tivesse criado a vinha para que o seu fruto pudesse constituir uma forma de «consolação» para o ser humano.

O *spleen* de Jacinto sendo talvez contagioso, Zé Fernandes parte para um *tour* da Europa «tristonho», esperando, diz ele, que «o copeiro me trouxesse a garrafa de Bordéus que eu provava e repelia com desditosa carantonha»⁵.

Mas em Tormes, o vinho, desta vez bem português, vai-se transformar em elemento regenerador, em elixir capaz de transmitir uma força vital, de que Jacinto se encontrava completamente desprovido em Paris. Até os copos participam dessa força, como se o vinho neles contido durante várias gerações lha tivesse

(1) Eça de Queirós, *A Cidade e as Serras*, [s. d.], p. 34.

(2) *Idem*.

(3) *Ibidem*, p. 47.

(4) *Ibidem*, p. 77.

(5) *Ibidem*, p. 101.

transmitido: «Os copos, de um vidro espesso, conservavam a sombra roxa do vinho que neles passara em fartos anos de fartas vindimas»⁶. O vinho de Tormes é o sangue dessa terra pátria da qual Jacinto se afastara, perdendo a força vital que só ela lhe podia transmitir:

Mas nada o entusiasmava como o vinho de Tormes, caindo do alto, da bojuda infusa verde – um vinho fresco, esperto, seivoso, e tendo mais alma, entrando mais na alma, que muito poema ou livro santo. Mirando, à vela do sebo, o copo grosso que ele orlava de leve espuma rósea, o meu Príncipe, com um resplendor de optimismo na face, citou Virgílio:

– *Quo te carmina dicam, Rethica?* Quem dignamente te cantará, vinho amável destas serras?⁷

O vinho português possui assim uma vitalidade sagrada que o distingue do “desconsolado néctar” das terras do Médoc, de que falaremos mais adiante, participando de uma identidade portuguesa que o narrador caracteriza pelo seu vigor, a sua proximidade da natureza, a sua força vital. Elemento identitário essencial, o vinho, verde de preferência, aparece com efeito na obra queiroziana como um sinal indicador das raízes profundas que um indivíduo ou uma família possuem na terra portuguesa⁸. O vinho português de velha casta é um marcador da legitimidade social, como os quadros e móveis antigos, participando de um ritual secular, que nos vem das nossas origens latinas, e da implantação, com os pés de vinha, de uma civilização ligada justamente a uma «arte de bem viver», perante a qual o homem do norte da Europa se inclina:

Bucelas? – murmurou-lhe sobre o ombro o escudeiro.

O administrador ergueu o copo, depois de cheio, admirou-lhe à luz a cor rica, provou-o com a ponta do lábio, e piscando o olho para Afonso:

– É do nosso!

– Do velho – disse Afonso. Pergunte ao Brown... Hem, Brown, um bom néctar?

– Magnificante! – exclamou o preceptor com uma energia fogosa.

Então Carlos, estendendo o braço por cima da mesa, reclamou também Bucelas. E a sua razão era haver festa por ter chegado o Vilaça. O avô não consentiu: o menino teria o seu cálice de Colares, como de costume, e um só⁹.

(6) *Ibidem*, p. 142.

(7) *Ibidem*, p. 148.

(8) V. por exemplo Eça de Queirós, *A Ilustre Casa de Ramires*, 1917, p. 81: «a mesa – onde dominavam, com os seus ricos labores, duas altas enfusas de crystal antigo, uma cheia de açucenas e a outra de vinho verde (...)», excerto onde é bem visível que, no âmbito da sala de jantar da Torre, onde abundam os objetos que indicam a antiguidade e lustre familiares, o vinho verde, numa “enfusa de cristal”, ganha foros de fidalguia!»

(9) Eça de Queiroz, *Os Maias*, p. 61.

É verdade que a nossa cultura meridional é baseada no pão, no vinho, no azeite, e que o vinho está ligado à convivialidade, que é um elemento central na sociedade portuguesa. Tradicionalmente, o vinho está relacionado com a força, que outrora se tentava, por exemplo, fazer recuperar às parturientes, a quem se dava um copo de vinho, sem falar da ideia de que este aumentava a lactação. Também as crianças bebiam regularmente vinho no século XIX, e mesmo mais tarde, facto a que Eça se refere em *As Farpas*¹⁰.

ARTE DE BEM VIVER

Mas como definir, a propósito do vinho, «a arte de bem viver» (*savoir vivre*) de que se falou durante este colóquio? Na nossa opinião, a definição será dupla: num sentido literal, o «saber viver» é a arte de bem dirigir a vida, de gerir de forma sensata as oportunidades que esta oferece, mas também, no sentido figurado, a arte de se comportar em sociedade segundo um certo número de códigos estabelecidos de longa data e transmitidos geralmente dentro do contexto familiar.

Eça de Queiroz, diplomata e necessariamente cosmopolita, é um dos grandes nomes da literatura portuguesa a deixar transparecer na sua obra uma experiência inegável de um «savoir vivre» europeu. Os exemplos, inevitavelmente fragmentários, das referências ao vinho, e ao ato de beber em sociedade, testemunham de um conhecimento indubitável dos vinhos mais em voga na sua época. Na sua *Correspondência*¹¹, podemos ler uma carta a António Nobre em que a referência a um vinho francês é particularmente interessante:

Se eu o desejava ver, era justamente para lhe repetir quanto o estimo, e para bebermos juntos um pouco de Médoc, que é o desconsolado néctar destes tempos.

A metáfora «desconsolado néctar destes tempos» para se referir ao vinho do Médoc, atualmente um dos mais famosos vinhos do mundo, testemunha, primeiramente, do conhecimento que Eça tinha dos vinhos franceses, mas também do facto que se tratava de um vinho, o “Médoc” que era já apreciado na época dele, e, finalmente, que, para um Português, habituado, apesar do seu cosmopolitismo, a beber vinhos mais «encorpados», o vinho do Médoc, região próxima de Bordéus, de uma complexidade gustativa incontestável, mas leve e relativamente pouco alcoolizado, passava por «desconsolado».

(10) Eça de Queiroz e Ramalho Ortigão, *As Farpas*, 2004, p. 204.

(11) Eça de Queiroz, *Correspondência*, 2008, pp. 253, 254.

O champagne aparece igualmente amiúde na obra d'Eça, em França, claro, mas também nos meios afrancesados lisboetas. Ligado aos ambientes festivos, à frivolidade mundana, à tentativa de sedução de mulheres de costumes ligeiros¹², o seu consumo testemunha, na época, um nível de vida bem superior ao do comum dos mortais portugueses.

As referências aos vinhos portugueses são muito numerosas na obra de Eça, desde o Alvaralhão (em *A Ilustre Casa de Ramires*, aquando de uma refeição na Taberna do Gago, em que Gonçalo «esvasiou uma caneca vidrada de Alvaralhão» – a «caneca vidrada» indicando evidentemente a rusticidade do sítio onde se passa o almoço, e, eventualmente do vinho)¹³, passando pelo «vinho verde de Amarante, de *Vidainhos*» (toponímia aparentemente fictícia) que o mesmo Gonçalo bebe com o Padre Soeiro¹⁴, até às inúmeras referências ao vinho do Porto.

No mesmo romance, Gonçalo declara que «o vinho é uma dádiva amável de Deus», sublinhando o prazer do consumo do vinho, consumo moderado e sem culpabilidade, pela razão fundamental de que é um dom de Deus. Aliás, no mesmo romance, o excerto seguinte explora, a propósito do vinho, o campo lexical do religioso:

– Oh Cavalleiro! eu tenho empenho em que você prove esse vinho com cuidado...É da minha propriedade do Corvello...Faço muito gosto n'elle. Mas prove com atenção!

S. Ex.a provou com devoção, como se comungasse. E com uma cortezia compenetrada para Barrôlo que reluzia de gosto:

– Uma delícia! uma verdadeira delícia!

– Hein? Não é verdade? Eu, para mim, prefiro este vinho do Corvello a todos os vinhos francezes, os mais finos...Até alli o nosso amigo Padre Soeiro, que é um Santo, o aprecia!¹⁵

Segundo vários autores, como Feliciano Ramos, «Eça de Queirós parece ter apreciado bastante os prazeres da mesa»¹⁶. Em todo o caso, as suas personagens são geralmente sensíveis à qualidade das iguarias que lhes são oferecidas, inclusive o vinho.

Nos romances d'Eça, como nas nossas sociedades, é evidente que o vinho possui um poder de discriminação, através da qualidade do produto consumido, mas também do respeito das regras que devem presidir a esse consumo, do ritual

(12) Eça de Queiroz, *Os Maias*, op. cit., p. 150: «A rolha estalou, ele encheu os copos em silêncio; e numa saúde muda os dois amigos beberam o champagne – que Jacob arranjava ao Ega, para o Ega se regalar com Raquel».

(13) Eça de Queiroz, *A Ilustre Casa de Ramires*, op. cit., p. 44.

(14) *Ibidem*, p. 128.

(15) *Ibidem*, p. 259.

(16) Feliciano Ramos, *Eça de Queirós e os seus últimos valores*, 1945, p. 130.

que nos indica o grau de civilização da sociedade em que se insere. Já na Antiguidade grega assim era, os povos Bárbaros reconhecendo-se também pela maneira totalmente «desregrada» como bebem. O vinho é, pois, um «marcador» social, que revela a origem dos que o bebem. Para fazer parte de uma certa elite, torna-se necessário integrar na prática do ato de beber vinho uma série de regras e de gestos, por vezes complicados, cujo domínio representa uma forma de «saber de experiência feito». «Diz-me o que bebes, como bebes, como sabes falar da dita bebida, e dir-te-ei quem és», poderia ser a fórmula resumindo este aspeto social da questão. A origem aristocrática dos rituais ligados ao vinho permanece viva, e tem um forte poder de atração nas outras camadas sociais.

Claro que há uma outra dimensão ligada ao vinho, importantíssima, mas que não se encontra no centro das nossas preocupações hoje, que é a dimensão sagrada do vinho, a sua presença num certo número de rituais religiosos. Com efeito, o vinho, na sua dimensão simbólica, corresponde ao sangue de Cristo, que permite a regeneração do Homem. Encontra-se assim presente na maior parte dos rituais religiosos, contribuindo para a necessária anamnese, aumentando simbolicamente a capacidade do crente de esquecer o peso do seu corpo, a materialidade. Neste contexto, o vinho é o sangue que renova e rejuvenesce, afastando simbolicamente a morte, verdadeira escada de Jacob que nos transporta ao nível dos deuses. A transmutação do vinho em sangue de Cristo durante a Missa constitui a metáfora absoluta, como a embriaguez sagrada permite a elevação acima das trevas e o encontro com a Luz, o amor divino, antevisão do Paraíso. Omnipresente nos textos bíblicos, o vinho acompanha o percurso de Cristo na terra, sendo por vezes o resultado de uma transmutação da água, antes de se transformar, após a morte de Cristo, no sangue do Redentor.

CONCLUSÃO

Uma das questões que se põe a todos aqueles que se interessam pelo vinho enquanto objeto de estudo, e não apenas de prazer, é a de saber se poderemos ou não falar de uma «civilização do vinho». O conceito é contestável, mas não pode deixar de ser tomado em consideração. Pessoalmente, tendemos para considerar que é possível falar de uma cultura própria às regiões do mundo onde a vinha foi plantada, uma cultura constituída por elementos materiais (geográficos, económicos, sociológicos), mas também por grande número de representações em que o imaginário tem um papel preponderante.

O vinho representa, entre outros, a vitória do Homem sobre a Natureza. O seu valor simbólico, a sua complexidade polissémica explica a sua utilização como motivo literário recorrente. Mesmo os enólogos utilizam as metáforas literárias para definir um vinho...

Do símbolo ao mito, do mito à poesia, o vinho atravessa assim o território do imaginário, fecundando-o graças à alquimia dos sentidos e da imaginação. Do ritual da prova ao do sagrado, o vinho reúne os atores de uma tentativa comum para penetrar o mistério da substância, material e espiritual. A busca de todos estes elementos, de toda esta riqueza, na literatura e na arte de diferentes países da Europa, deveria assim permitir-nos fazer surgir uma «poética europeia do vinho», que traçaria as vias da criação literária e artística nas suas manifestações concretas, na sua *poiesis*. Este é um dos aspetos mais importantes, embora não o único evidentemente, e por definição, do projeto pluridisciplinar «Vinhos e Identidades», a que vários Centros de pesquisa da Universidade Nova se associaram, enriquecendo assim o escopo desta ação que une investigadores de horizontes muito diversos, o que constitui uma riqueza inestimável. Mostra esta iniciativa a vontade e a energia dos nossos colegas lisboetas, que perseveram, apesar do que passámos a nomear «a crise», sem atributo que a limite e defina, em militar pela abertura intelectual, federativa das energias prontas a se empenhar na luta contra a morte dos valores culturais, sacrificados no altar da razão financeira – contrariamente ao ritual ligado ao vinho, sinal de uma civilização que atingiu um alto nível, este ritual sacrificial deve-nos alertar para o perigo de um retrocesso civilizacional que ameaça a evolução secular de uma cultura que define a nossa identidade coletiva.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- QUEIRÓZ, Eça de (1917). *A Ilustre Casa de Ramires*. Porto: Livraria Chardron, Lello & Irmão.
- [s.d.] *Os Maias*. Lisboa: Livros do Brasil.
- [s.d.] *A Cidade e as Serras*. Lisboa: Livros do Brasil.
- (2008). *Correspondência*. Lisboa: Caminho.
- QUEIRÓZ, Eça de, ORTIGÃO, Ramalho (2004). *As Farpas*. Lisboa: Principia.
- RAMOS, Feliciano (1945). *Eça de Queirós e os seus últimos valores*. Lisboa: Ocidente.

RAÍZES DA TERRA, RAÍZES DO VINHO: A ARTE DE (SOBRE)VIVER NO ALENTEJO

Glória Alinho

Universidade Bordeaux Montaigne

Tanta paisagem!

José Saramago

O Alentejo é um mundo à parte.

J. A. Capela e Silva

Em *Memórias Alentejanas*, Capela e Silva descreve as histórias que ouvira contar sobre o Alentejo ao longo da sua infância: «É o caso de que, quando falo do Alentejo, sinto ainda o que sentia na infância, lá nas faldas da Estrela, ao ouvir falar da grande província, como se fosse terra misteriosa, de matagais e desertos, por onde vagueava gente perdida...»¹. A forma como este autor se refere ao Alentejo é bastante significativa porque condensa dimensões muito importantes sobre o imaginário desta província: o mistério de uma terra que se situava além de um espaço conhecido e compreendido. Aquém, teria sido o espaço ao norte do Tejo, terra conquistada para ser povoada e cultivada. Além, teria sido o espaço para lá do Tejo, terra conquistada para ser defendida². A primeira seria então uma terra para criar raízes e a segunda, de tão vasta e ilimitada, terá levado o homem ao nomadismo e à vagabundagem. Assim, seria também uma terra de «gente perdida» porque, como o dirá José Saramago trinta anos depois, terra de quem pode nunca mais se achar tanta é a paisa-

(1) J. A. Capela e Silva, *Memórias Alentejanas*, 1950, p. 5.

(2) Esta diferença é estabelecida por Mário de Castro em *Alentejo, terra de promessa – Linha geral de um pensamento agrário*, 1933, p. 36.

gem: «Tanta paisagem. Um homem pode andar por cá uma vida toda e nunca se achar, se nasceu perdido»³.

As palavras de Capela e Silva remetem ainda para a nostalgia de um mundo fabuloso cujas reminiscências se situam no universo de mistério e aventura, próprio ao imaginário infantil. Uma nostalgia partilhada por tantos outros autores e, provavelmente, pelos próprios alentejanos, que pensaram e escreveram sobre o Alentejo: uma dimensão solitária da natureza humana que se cruza com a de um modo de vida arcaico assente, simultaneamente, no enraizamento e na errância de um ser *da e para* a terra. Esta relação, presente em muitos textos literários sobre a região, apresenta semelhanças com comunidades como a do homem de Aran, filmada por Robert Flaherty. Segundo Frédéric Sabouraud, nesta comunidade o homem tece laços com a terra ao ponto de a ela ficar *amarrado* mais do que senhor ou proprietário⁴. Trata-se de uma comunidade fora do tempo ou num tempo vectorial que instaura uma dinâmica que detém algo do património (mais que não seja mitológico) e do sonho como irrupção do instante (o evento que instaura a ruptura)⁵. Por isso mesmo, um homem enraizado que se encontra, simultaneamente, no passado e no futuro, ou seja, na memória mas também no sonho⁶.

Talvez por essa razão, seja uma raiz caracterizada por uma ausência e por um excesso de tudo e que muitos viram mergulhada até ao infinito: homens sedentos de água, de pão, de terra, numa paisagem imponente e excessivamente presente, pelo trabalho, pela fome e pela solidão. Contudo – e até aqui o excesso a pode caracterizar – um homem que se obstina em não a abandonar – porque não pode ou porque não quer – e persiste até à descoberta dessa raiz ou, o mesmo será dizer, à descoberta de si mesmo: «O homem do Alentejo é uma raiz mergulhada na espessura mais funda do barro. Sabe disso. Sabe-o como o primeiro vagido da vida. Encara-o como um destino. Um fado. Estes nós que à terra o prendem, são nós que não se desatam nunca [...]. De nada serve decepar tal raiz, em abismos mergulhada⁷».

Já assim era determinado desde o século XIX por Basílio Teles que dizia serem os habitantes do Alentejo os que menos emigravam:

A tendência vagabunda, irrequieta, seminómada, dado que desenhe feição moral no nosso povo, é sobretudo ao Sul do paiz que predomina, como é ainda

(3) José Saramago, *Levantado do Chão*, 2002 [1980], p. 12.

(4) Frédéric Sabouraud, *L'Homme d'Aran. de Robert Flaherty – Mythe, île et cinéma*, 2012, p. 10.

(5) Vitor Viçoso, *A máscara e o sonho: vozes, imagens e símbolos na ficção de Raul Brandão*, 1999, p. 331.

(6) Frédéric Sabouraud explica que Robert Flaherty pediu aos homens da ilha que reproduzissem a caça ao tubarão, entretanto desaparecida. Os homens daquela comunidade aceitaram enfrentando, para tal, condições físicas extremas que poderiam por em risco as suas vidas.

(7) Pedro Ferro, «Alentejo: solidão de sol» in *Artesão do Efêmero*, 2002, p. 103.

lá que o observador encontra com mais frequência, e mais fortemente acentuadas, a excitabilidade do querer, a mobilidade da phantasia e a vivacidade das impressões; e todavia é justamente no Sul que a emigração é quasi nulla⁸.

Na década de 1950, Manuel Joaquim Delgado liga este determinismo ao carácter e à maneira de ser dos alentejanos. Segundo este autor, o alentejano emigra raramente porque se encontra demasiado ligado à terra e esta lhe dá tudo de que precisa para viver⁹. Na sua viagem pelo Alentejo, dez anos depois, Mário Ventura não encontrará o bem-estar que Manuel Joaquim Delgado descrevia mas depara-se, da mesma forma, com o excesso de presença da terra ou com a impossibilidade de fugir a um cerco resultante dessa mesma presença¹⁰.

Foi, no entanto, nesta década que o alentejano, extenuado por tanta paixão¹¹ – no sentido, tal como no Alentejo, de sofrimento, de obsessão – acaba por emigrar. Com efeito, até aos anos cinquenta do século XX, há uma progressão contínua do número de habitantes assim como da população agrícola no Alentejo. A partir daí, uma depressão demográfica considerável atinge a região devido ao fluxo migratório para as zonas urbanas e para o estrangeiro¹². Mário Ventura

(8) Basílio Teles, *Carestia da vida nos campos, Carestia da vida nos campos: cartas a um lavrador*, 1903, p. 71.

(9) Manuel Joaquim Delgado, «O carácter e a maneira própria de ser dos Alentejanos – A sua Psyché», 1960, p. 20.

(10) Falamos de cerco no sentido que lhe dá Fernando Oliveira Baptista: «O cerco da grande propriedade às aldeias, montes e vilas não é uma novidade na vida das populações rurais do Alentejo. Já nos anos do latifúndio e do capitalismo agrário, anteriores a 1975, quando os terrenos que envolviam os povoados eram os principais campos de trabalho que os terrenos circundantes proporcionam associa-se, de novo, o cerco das povoações, imposto pela grande propriedade» in Fernando Oliveira Baptista, *Alentejo a questão da terra*, 2010, p. 180.

(11) Sobre a paixão alentejana pela terra tomamos como exemplo, entre muitos outros autores, Manuel Joaquim Delgado, *op. cit.*: «Tem amor à Terra que lhe foi berço e toda a sua preocupação e paixão que o dominam é a terra, a terra e sempre a terra!...», p. 20.

(12) A este propósito, ver Edgar Rocha, «Portugal, anos 60: crescimento económico acelerado e papel das relações com as colónias», in *Análise Social* 1977, pp. 593-617; ou Renato Miguel do Carmo in «As desigualdades sociais nos campos: o Alentejo entre as décadas de 30 e 69 do século XX» 2007, p. 813 e p. 822: «até 1950 verifica-se um aumento contínuo da população residente e da população agrícola do Alentejo» e nos anos sessenta o Alentejo «conhecia uma depressão demográfica considerável, fruto dos fluxos migratórios para as zonas urbanas do litoral e também para fora do país». Estes fluxos migratórios são igualmente importantes no resto do país: «As migrações populacionais foram outra característica importante do período em análise [os anos 60]. Na década passada, a emigração duplicou em relação à década de 1950; atingiu cerca de 10% da população residente em 1960 e teve como resultado o decréscimo populacional verificado em 17 dos 22 distritos do Continente e Ilhas Adjacentes. A concentração populacional num número restrito de distritos industrializados aumentou ainda mais: em 1970, cerca de 1/3 da população vivia nos distritos de Lisboa e Porto.», Edgar Rocha, *op. cit.*, pp. 593-617 e 594-595.

analisa esta emigração a partir da ideia de abandono. Segundo o autor, teria havido, desde sempre, uma negligência do poder central em relação à região. Assim, podemos assistir à perplexidade de Mário Ventura perante várias manifestações de abandono: o roubo do património religioso do Alentejo e a falta de indignação da sua população; a deficiente exploração, em termos técnicos e humanos, de um monumento funerário do Megalítico¹³; o isolamento tanto da aldeia de Oriola como da vila de Barrancos; a inacreditável anomalia «de um habitante que pretenda deslocar-se à capital, utilizando os transportes públicos, demorar onze horas na viagem, embora seja apenas de 250 quilómetros a distância a transpor»¹⁴. De facto, um Alentejo longe de tudo e onde tudo falta: o progresso, o desenvolvimento, mas sobretudo a consciência da riqueza do seu património.

O Alentejo é, muitas vezes, representado através das imagens de solidão e de abandono que são mesmo percebidas por viajantes e investigadores estrangeiros. No início do século XIX, o médico e botânico Heinrich Friedrich Link vê o território alentejano como um deserto e «um dos mais áridos e tristes de Portugal»¹⁵. Olivier Balabanian, na década de 1970, vê o Alentejo como uma região paralisada¹⁶. Para esta falta de tudo, o vinho tem uma função social muito importante porque ajuda a construir outros lugares onde se podem criar laços e afectos quando os homens se sentem acoitados nos seus espaços de vida e de trabalho. Como referiu o antropólogo Francisco Martins Ramos, bebia-se vinho por isso mesmo, porque faltava tudo: «Por toda a região alentejana, são imensos os motivos para se beber vinho: ter sede, estar calor, fazer frio, ter fome (ou ter o estômago vazio), estar cansado, acompanhar a comida, etc., além de outras manobras sociais»¹⁷. Ao analisar as formas de transmissão do património oral (familiar e social) nos grupos sociais menos privilegiados, Maria Antónia Pires de Almeida afirma que o suporte material que ajudaria nessa transmissão era praticamente inexistente e, além disso, havia uma enorme falta de momentos de sociabilidade, «para além dos que eram proporcionados nas idas e vindas do trabalho e nalgumas festas de final de colheitas, bailaricos de Carnaval ou nas feiras»¹⁸. Assim, a escassez de tempo e de dinheiro para cerimónias familiares e sociais e para

(13) Mário Ventura, *Alentejo desencantado*, 1976 [1969], p. 91.

(14) *Idem*, pp. 109-110.

(15) Heinrich Friedrich, Link *Notas de uma viagem a Portugal e através da França e Espanha*, 2005 [1881], p. 251; «De um deserto árido e triste, que quase perdura de Lisboa até aqui» p. 253, e «Deserto maior do que aqui, talvez não se veja em Portugal», p. 274.

(16) Cf. Olivier Balabanian, *Les exploitations et les problèmes de l'agriculture en Estremadure espagnole et dans le Haut-Alentejo. Contribution à l'étude des campagnes méditerranéennes*, 1979, p. 22.

(17) Francisco Martins Ramos, «O Vinho do Trabalho» in *Vinho do Alentejo*, 2010, p. 19.

(18) Maria Antónia Pires de Almeida, *A Revolução no Alentejo. Memória e Trauma da Reforma Agrária em Avis*, 2006, p. 117.

actividades de lazer com a família levava muitos homens a procurar um certo conforto no espaço da taberna: «O conforto que não se encontrava dentro de casa era muitas vezes procurado nas tabernas (caso vivessem na vila ou na aldeia), onde se estabeleciam relações por vezes mais fortes do que com os familiares»¹⁹.

Francisco Martins Ramos realizou um estudo sobre as tabernas no Redondo, por volta de 1977, segundo testemunha nas «Palavras prévias» ao *Vinho do Alentejo* – uma antologia de textos que escreveu ao longo de trinta anos sobre o vinho – onde diz ser a taberna, para os mais velhos «a nostalgia dum tempo perdido, a lembrança duma vida difícil e a recordação de momentos que faziam esquecer as agruras de um quotidiano sem horizontes»²⁰. Estas tabernas, as mais «primitivas» – o adjectivo pertence a Francisco Ramos – só vendiam vinho e aguardente. Para além disso, «não fornecia petisco, não possuía frigorífico, a vasilha por excelência era o garrafão ou servia se directamente da talha, a decoração era exígua e o local era frequentado pelos grupos sociais mais pobres»²¹. Sabendo que, após um dia de trabalho, os homens se dirigiam à venda antes de ir para casa, era provável que o vinho apenas servisse para esquecer, simultaneamente, o doloroso cansaço de um dia de trabalho e a fatalidade de regressar a uma casa onde provavelmente pouco ou nada haveria para comer. Diz ainda Pedro Ferro que esse tempo teria sido aquele em que «o vinho sem petisco enganava a tristeza e a solidão das noites sem futuro e as bebedeiras pregavam partidas à fome»²². O vinho torna-se, então, o grande aliado da fome ou a única forma de a matar com dignidade: aceitar um copo de vinho constitui um acto social, aceitar alimentos trata-se de uma esmola²³. O vinho tem duas funções muito precisas: serve para «enganar o estômago» e para «matar a angústia dos tempos difíceis»²⁴.

O vinho acompanhava a vivência das grandes paixões que caracterizam a vida dos homens nestas comunidades. Marcava, igualmente, o tempo do trabalho, pedra angular da sociedade alentejana. Ao ritual do trabalho associa-se, então, o ritual do vinho. Este, marca o fim de um dia de trabalho ou o fim de um ciclo de uma actividade agrícola como, por exemplo, as ceifas ou a tosquia: «o homem que trabalhou merece beber vinho e só o vinho é referido como compensação

(19) *Ibidem*.

(20) Francisco Martins Ramos, *op. cit.*, p. 54.

(21) *Idem*, p. 41.

(22) «Porque raio continuam os alentejanos a ser comunistas?» in Pedro Ferro, *Artêsão do Efêmero*, 2002, p. 47.

(23) Para compreender o papel social da esmola na sociedade alentejana ver José da Silva Picão, *Através dos Campos – Usos e costumes agrícola-alentejanos*, s.d. [1903]; mais recentemente, José Cutileiro, *Ricos e Pobres no Alentejo – Uma Sociedade Rural Portuguesa*, 1977; Maria Antónia Pires de Almeida, *A Revolução no Alentejo. Memória e Trauma da Reforma Agrária em Avis*, 2006.

(24) Francisco Martins Ramos, *op. cit.*, p. 34.

ao esforço despendido»²⁵. Numa das narrativas alentejanas – como lhe chamou Óscar Lopes – de Brito Camacho, intitulada «A Tosquia», o narrador descreve a utilidade das multas pelas erros cometidos durante a tosquia: «Era para festejar Santa Bebianga, no dia da adiafa. O vinho, então, era barato; uma canada custava um pataco. O lavrador sempre mandava distribuir uma ração de vinho; o produto das multas sempre dava para um meio almude, e assim a faina acabava por uma festa bachica, em que todos ficavam alegres e raros se embebedavam»²⁶.

Pedro Ferro sublinha que «Trabalhar e beber são, para o homem das planuras, actos colectivos»²⁷ e que o ritual de beber vinho ao fim da tarde celebra o ciclo do trabalho: após se ter ganho o dia, inicia-se a preparação de uma nova jornada, o trabalho do dia seguinte²⁸. O acto de trabalhar e o de beber são formas de sociabilidade que estão associadas. Por exemplo, um homem que arranja trabalho pode pagar um copo aos outros e entrar na venda de cabeça erguida. No entanto, um consumo excessivo de vinho pode indicar também um quotidiano marcado pela monotonia e por uma vida difícil e precária. O excesso, neste caso, constitui uma ruptura e até a perda da dignidade social – iniciada, muitas vezes, pela perda do trabalho. Diz Francisco Ramos:

Na minha aldeia, quase todos os dias há, pelo menos, um homem que se embebeda. A vivência quotidiana, a monotonia, a habituação, o convívio prolongado na taberna, os atributos do petisco ou as contrariedades da vida a isso obrigam. Mas as gentes estão habituadas. Faz parte do ritual do quotidiano e é a marca muito frequentemente abusiva duma sociabilidade de grupos necessária e fatalmente restritos²⁹.

A literatura dá-nos inúmeros exemplos da presença constante do vinho nessa sociabilidade. O romance *O Trigo e o Joio* de Fernando Namora dá conta do número excessivo de tabernas e da sua procura ao fim de um dia de trabalho. Um certo torpor adormece o corpo e embala-o numa morosidade anunciando que à taberna se vai à procura de palavras e de companhia: «A vila é uma rua [...] Ao longo da rua há tabernas, onde o rumor brando da vida se encrespa, às vezes em redemoinhos. Muitas tabernas. Os camponeses depois do trabalho, sentam-se junto do balcão, apoiam os cotovelos no mármore da mesa, e ouvem. As palavras fatigam»³⁰.

(25) *Idem*, p. 21.

(26) Brito Camacho, «A tosquia» in *Memórias e Narrativas Alentejanas*, 1988, pp. 65-79, p. 69.

(27) Pedro Ferro, «Foz Côa no “país das uvas”» in *Artesão do Efêmero*, 2002, p. 37.

(28) *Ibidem*.

(29) Francisco Martins Ramos, *op. cit.*, p. 26.

(30) Fernando Namora, *O Trigo e o Joio*, 1954, p. 11.

O poder inebriante das palavras, o das paixões e o das acções extremas resultam da fome, da exclusão social, do excesso de trabalho e de solidão. O vinho acompanha estes comportamentos ritualizados. Em *Suão*, de Antunes da Silva, o vinho dá coragem a Simplício Varandas para pedir Olímpia das Dores em casamento. Mais tarde, numa ida dos dois amigos a uma barraca de vinho na feira, também é o vinho que leva Crispim Barradas a avisar Simplício de que a mulher o traía. O encontro termina de uma forma trágica quando Simplício, o marido incrédulo, fere gravemente Crispim Barradas com uma navalha³¹. No conto de Manuel da Fonseca «O último senhor de Albarrã», o vinho é figura central na vida do lavrador de Albarrã. A figura fraca e submissa da mulher, pela qual o lavrador se debatera rudemente contra a família para com ela poder casar, leva-o a viver esse amor, ou aquilo que pensara ser o amor, até ao limite extremo da morte. O vinho acompanha a exaltação dos sentimentos como último aliado contra o sofrimento e a paixão que devoram o lavrador de Albarrã³². Segundo descreve o velho Medina, este homem solitário e rodeado pela vastidão dos ermos encena a sua própria morte de uma forma trágica:

Uma noite, pôs sobre a mesa todas as garrafas da adega; bebeu até fartar. Pegou num pau e desfez as garrafas à cacetada: o chão lajeado ficou coberto de vidros... Está a ver o chão cheio de vidros, vidros de garrafas, hem?

– Estou, senhor Medina.

– Bem, Então, o de Albarrã despiu-se, subiu para cima da mesa e atirou-se, de borco, para o chão! Ergueu-se com o corpo cravejado de cacos agudos das garrafas. Atirou-se novamente para o chão. Tornou a erguer-se, sangrento: tornou a atirar-se. E assim fez, sem que ninguém lhe acudisse, até ficar a esvair-se em sangue, uivando de dor como um animal bravo!³³

O vinho embala também a vida e a monotonia de António Barrasquinho em «Sempre é uma companhia», um outro conto de Manuel da Fonseca. O Batola, nome pelo qual é conhecido na aldeia, começa o dia com um copo de vinho e passa os dias bebendo e ruminando a vida porque já não consegue olhar mais uma paisagem familiar nem suportar a presença forte da mulher que lhe desfaz os negócios:

Batola vai ruminando a revolta sentado pelos caixotes. Chegam ocasiões em que nem pode encará-la. De olhos baixos, põe-se a beber de manhã à noite, solitário como um desgraçado. O fim daquelas crises tem dado que falar: já

(31) Cf. Antunes da Silva, *Suão*, 1974 [1960].

(32) Manuel da Fonseca, «O último senhor de Albarrã» in *O Fogo e as Cinzas*, 1979, p. 126.

(33) *Idem*, p. 126.

muitas vezes, de há trinta anos para cá, aconteceu gente da aldeia ouvir gritos aflitivos para os lados da venda. Era o Batola, bêbado, a espancar a mulher³⁴.

No romance *Cerromaior* de Manuel da Fonseca, o vinho está presente em numerosos momentos de sociabilidade. No final das ceifas, os homens, exaustos, entram nas vendas e bebem vinho até à embriaguez. Aí partilham histórias, experiências de vida e por fim, cantam juntos como um coro que chora para a planície³⁵. Mas é também no final da ceifa, num jantar oferecido pelo lavrador Runa, que o excessivo consumo de vinho vai exaltar paixões e despertar ódios que acabarão por desencadear os acontecimentos que culminarão na prisão do inadaptado Adriano Serpa, o filho de uma grande família em decadência. Adriano Serpa é uma dessas figuras dissidentes que tentam fugir à hierarquia rígida da sociedade alentejana, tal como ela nos surge descrita em muitos contextos do neo-realismo. Para essas figuras, como os famosos malteses, o vinho tem um lugar particular. As grandes bebedeiras dos malteses têm uma dimensão delirante ou, se quisermos, a busca desse estado como única forma de apaziguar a dor da fome e a do sofrimento. Piero Camporesi elucida-nos sobre este ponto: «dans la partie basse de la société “civile”, dans l’univers des classes subalternes où les hommes sont réduits à l’état d’instruments, le rythme déconcertant d’une existence au seuil de l’animalité contribuait à dessiner des modèles de déviance et des optiques délirantes»³⁶. Zé Limão é um desses misteriosos vagabundos – como são designados por Antunes da Silva³⁷ – do qual ninguém conhece a história mas que está presente no quotidiano da vila. Num desses dias em que a fome o atirou para um abismo maior do que o habitual, tentam despertá-lo aos pontapés e assim será expulso do clube dos afortunados da vila onde tivera a ousadia de entrar. A fome e o frio conduzem-no a um estado delirante em que acreditara poder ter direito ao aconchego de um copo de vinho, uma vez que tinha uma moeda que conseguira extorquir a um passageiro assustado. O seu corpo febril, esfomeado e ao abandono na praça da vila, precisa apenas de um copo de vinho:

(34) «Sempre é uma companhia», in, *O fogo e as cinzas*, 1979, p. 143.

(35) «Rasgados e sujos de poeira, chegaram à Fonte Velha pelo pôr-do-sol, como sempre acontecia. (...) Assim entraram na venda do Brissos./– Venha uma rodada./Nessa tarde, ao derradeiro golpe de foice haviam tombado as últimas espigas da Casa Vã./Dispostos os copos em fila ao longo do balcão, as mãos grossas dos ceifeiros adiantavam-se, quando a apareceu entre os umbrais o rosto esguio da mulher de Valmansinho», Manuel da Fonseca, *Cerromaior*, 1976, pp. 220-221.

(36) Piero Camporesi, *Le pain Sauvage – l’Imaginaire de la faim de la renaissance au XVIII siècle*, 1981 [1980], p. 7.

(37) Cf. Antunes da Silva, «Maltês», in *Gaimirra*, 1983 [1946].

Um torpor de febre invadiu-o lentamente. De novo sentiu a dor aguda da fome. Desde dias que Zé Limão nada comia. Ninguém o chamara a uma porta e de todas as tabernas o corriam como a um cão danado. Isto era pior de tudo. Se ao menos pudesse beber um copo...³⁸.

Nos diferentes textos citados, o vinho pode estar ainda associado a uma ânsia de libertação mas também de encontro com o mistério da planície e da sua própria vida. É quando está bêbado que Maltês, do romance *Cerromaior* de Manuel da Fonseca, percebe que a planície é a sua casa: «Aí era a sua casa, nada mais tinha»³⁹. Poderíamos considerar a embriaguez, neste contexto, como uma forma de aproximação da natureza selvagem da planície alentejana, de aceitar a sua natureza animal. É o vinho, igualmente, que legitima o sentido dos espaços alentejanos como a planície ou o largo. Os malteses, figuras desviantes da sociedade alentejana, demoram-se por lá porque não querem acreditar que o mundo mudou. São eles que ficam no largo de antigamente, o do conto «O Largo», de Manuel da Fonseca. Espaço metonímico de todos os espaços de encontro do Alentejo, o largo é legitimado pelo sentido que lhe dá João Gadunha. Perdido de bêbado, abraça as faias que marginavam o largo e conta histórias inventadas nas quais já ninguém acredita porque todos estão no outro largo que passou a ser o resto do mundo. A bebedeira de João Gadunha leva-o a acreditar, ainda, nos laços criados pela vivência dos homens no largo e na partilha de experiências comuns. O espaço do largo era delimitado geográfica e simbolicamente. Espaço íntimo mas aberto ao infinito pela imaginação dos homens pois era lá que se aprendia a vida e que se inventava a verdade ou algo parecido com a verdade.

Aqui, estaríamos perante essa tal raiz de que falámos, que se projecta, simultaneamente, na memória e no futuro, ou como se interroga João Gadunha «– Vocês já viram um largo sem eucaliptos, ou faias, ou outra árvore qualquer?» enquanto se abraça às árvores e lhes fala carinhosamente⁴⁰. O sonho que constitui em acreditar que é possível reinventar esse espaço do largo «é esse instante verticalizado: o corpo em sangue que reinventa a palavra (sacrifício expiatório e redenção) – a reunião do signo e do corpo»⁴¹. É a palavra, reinventada num tempo verticalizado, num instante em que os homens se reuniam numa história comum. As figuras do bêbado e do maltês inserem, múltiplas vezes, esse instante da reunião entre o signo e o corpo, se pensarmos em muitos espaços alentejanos, num contexto literário, como cronótopos, segundo a descrição figurativa de Mikhaïl Bakhtine:

(38) Manuel da Fonseca, «Névoa» in *Aldeia Nova*, 1975, p. 113.

(39) Manuel da Fonseca, *Cerromaior*, 1976, p. 231.

(40) Manuel da Fonseca, «O Largo» in *O Fogo e as Cinzas*, *op. cit.*, pp. 15-16.

(41) Vitor Viçoso, *op. cit.*, p. 336.

En eux (nos cronótopos), le temps acquiert un caractère sensuellement concret, dans le chronotope, les événements du roman prennent corps, se revêtent de chair, s'emplissent de sang. On peut relater cet événement, informer à son propos, même donner des indications précises quant au lieu et au temps de son occurrence. Pourtant l'événement ne devient point une image. Le chronotope ne fournit pas un terrain substantiel pour l'image-démonstration des événements, et ceci grâce à la condensation et à la concrétisation des indices du temps – temps de vie humaine, temps historique, dans différents secteurs de l'espace. C'est cela qui crée la possibilité d'élaborer l'image des événements dans le chronotope (et autour de lui). Il sert de point principale pour le déroulement des 'scènes' du roman, alors que d'autres événements de 'liaison' qui se trouvent à l'écart du chronotope, sont présentés sous la forme sèche d'une information, d'une communication [...]. De la sorte, le chronotope, principale matérialisation du temps dans l'espace, apparaît comme le centre de la concrétisation du roman tout entier. Tous les éléments abstraits du roman – généralisations philosophiques et sociales, idées, analyse des causes et des effets, et ainsi de suite, gravitent autour du chronotope et, par son intermédiaire, prennent chair et sang et participent au caractère imagé de l'art littéraire. Telle est la signification figurative du chronotope⁴².

Talvez seja por isso que a escrita sobre o Alentejo tenha sido atravessada por diversos mitos que muitos historiadores tentam corrigir, recentemente, com rigor científico⁴³. Contudo, que Alentejo encontraríamos, ainda que historicamente, se lhe arrancarmos o significado de todo esse imaginário e, com o tema que nos ocupa, esse imaginário sobre o vinho? Talvez os acontecimentos adquiram em humanidade (o tal sangue de que fala Bakhtine) aquilo que poderiam ter perdido em precisão informativa (como diria Manuel da Fonseca, em realidade). É possível, no que diz respeito ao Alentejo, que sem vinho não tivesse havido sangue e sem sangue não haveria histórias nem História.

BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, Maria Antónia Pires de (2006). *A Revolução no Alentejo. Memória e Trauma da Reforma Agrária em Avis*. Lisboa: ICS.
- BALANBANIAN, Olivier (1979). *Les exploitations et les problèmes de l'agriculture en Estremadure espagnole et dans le Haut-Alentejo. Contribution à l'étude des campagnes méditerranéennes*, 2 tomes, thèse de doctorat, Université de Clermont-Ferrand.
- BAKHTINE, Mikhaïl (1978). *Esthétique et théorie du roman*. Paris: Gallimard. BAP-

(42) Mikhaïl Bakhtine, *Esthétique et théorie du roman*, 1978, p. 391.

(43) Ver, por exemplo, os trabalhos de Laurinda Abreu, Teresa Fonseca e Helder Fonseca.

- TISTA, Fernando Oliveira (2010). *Alentejo a questão da terra*. Castro Verde: 100LUZ.
- BRITO CAMACHO (1988). «A tosquia». In *Memórias e Narrativas Alentejanas*. Lisboa: Guimarães Editores, Lda.
- CAMPORESI, Piero (1981[1980]). *Le pain Sauvage – l’Imaginaire de la faim de la renaissance au XVIII siècle*. Paris: Éditions du Chemin Vert.
- CAPELA E SILVA, J. A. (1950). *Memórias Alentejanas*. Elvas: Tipografia Progresso.
- CARMO, Renato Miguel do (2007). «As desigualdades sociais nos campos: o Alentejo entre as décadas de 30 e 69 do século XX». In *Análise Social* (Dir. Adérito Sedas Nunes), vol. XLII (184), (2007) – 3.º. Lisboa: Gabinete de Investigações Sociais, pp. 811-835.
- CASTRO, Mário de (1933). *Alentejo, terra de promessa – Linha geral de um pensamento agrário*. Lisboa: Seara Nova.
- CUTILEIRO, José (1977). *Ricos e Pobres no Alentejo – Uma Sociedade Rural Portuguesa*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora.
- DELGADO, Manuel Joaquim (1960). «O carácter e a maneira própria de ser dos Alentejanos – A sua Psyché». In *Separata das Actas do Colóquio Etnográfico ‘Dr. José Leite de Vasconcelos’*, vol. II. Porto: [s.n.].
- FERRO, Pedro (2002). «Alentejo: solidão de sol». In *Artesão do Efémere*. Castro Verde: Imagem Imenso, pp. 103-121.
- (2002). «Foz Côa no “país das uvas”». In *Artesão do Efémere*. Castro Verde: Imagem Imenso, p. 37.
- FONSECA, Manuel da (1976 [1943]). *Cerromaior*, 4.ª edição. Lisboa: Forja.
- (1975 [1942]). *Aldeia Nova*, 4.ª edição. Lisboa: Forja.
- (1979, [1951]). *O Fogo e as Cinzas*, 5.ª edição. Lisboa: Forja.
- FRIEDRICH, Heinrich (2005 [1881]). *Link Notas de uma viagem a Portugal e através da França e Espanha*. Lisboa: Biblioteca Nacional.
- NAMORA, Fernando (1954). *O Trigo e o Joio*. Lisboa: Guimarães Editores.
- PICÃO, José da Silva (s.d. [1903]). *Através dos Campos – Usos e costumes agrícola-alentejanos*. Lisboa: Dom Quixote.
- RAMOS, Francisco Martins (2010). «O Vinho do Trabalho». In *Vinho do Alentejo*. Lisboa: Edições Colibri.
- ROCHA, Edgar (1977). «Portugal, anos 60: crescimento económico acelerado e papel das relações com as colónias». In *Análise Social* (Dir. Adérito Sedas Nunes), vol. XIII (51), (1977) – 3.º. Lisboa: Gabinete de Investigações Sociais, pp. 593-617 e 594-595.
- SABOURAUD, Frédéric (2012). *L’Homme d’Aran. de Robert Flaherty – Mythe, île et cinéma*. Crisnée, Éditions Yellow Now.
- SARAMAGO, José (2002 [1980]). *Levantado do Chão*. Lisboa: Caminho.
- SILVA, Antunes da (1983 [1946]). «Maltês» in *Gaimirra*, Lisboa: Livros Horizonte.
- SILVA, Antunes da (1974 [1960]). Suão. Lisboa: Dom Quixote.

- TELES, Basílio (1903). *Carestia da vida nos campos: cartas a um lavrador*. Porto: Chardron.
- VENTURA, Mário (1976 [1969]). *Alentejo desencantado*. Amadora: Livraria Bertrand.
- VIÇOSO, Vítor (1999). *A máscara e o sonho: vozes, imagens e símbolos na ficção de Raul Brandão*. Lisboa: Edições Cosmos.

**«CIRCUNDA-TE DE ROSAS, AMA, BEBE / E CALA»
O VINHO NA OBRA DE FERNANDO PESSOA
E SEUS HETERÓNIMOS**

Manuela Parreira da Silva

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas / NOVA

Em 1926, escreve Fernando Pessoa, num seu «Ruba'iyat»:

Ao gozo segue a dor, e o gozo a esta.
Ora o vinho bebemos porque é festa
Ora o vinho bebemos porque há dor.
Mas de um e de outro vinho nada resta¹

O vinho está, então, associado a duas experiências limite da condição humana. Preside, por isso, à festa e afoga ou atenua a dor. É celebração de vida e esquecimento do «inútil dia» (de que também fala neste poema), dessa vida que não é mais do que «um mendigo bêbado / Que estende a mão à sua própria sombra».

O próprio vinho, contudo, sendo factor de esquecimento, é, como a vida, como tudo o que pertence ao ser humano, efémero, passageiro. Isto se lê, explicitamente, numa ode de Ricardo Reis, escrita no mesmo ano de 1926:

Não só vinho, mas nele o olvido, deito
Na taça: serei ledó, [...]

E mais adiante:

Com mão mortal levo à mortal boca
Em frágil taça o passageiro vinho,
Baços os olhos feitos
Para deixar de ver².

(1) *Contemporanea*, p. 51.

(2) Ricardo Reis, *Poesia*, p. 143.

Ricardo Reis segue aqui o ensinamento de Epicuro que, como escreve num outro poema, – «A palidez do dia é levemente dourada» –, lhe fala, «com a sua cariciosa voz terrestre / Tendo para os deuses uma atitude também de deus, / Sereno e vendo a vida / À distância a que está»³.

Epicuro ensina a evitar a dor (da morte sempre prematura, da vida sempre breve) e a buscar o gozo, ou melhor, o prazer sereno, a ataraxia. «Prazer, mas devagar»: dirá Reis de forma liminar, num verso conhecido. O que resta ao homem, perante a dureza implacável do tempo – que como Saturno os seus filhos devora – é assumir-se também breve, efémero, passageiro, usando como armas a beleza, o amor, a embriaguês dos sentidos.

É isto que lemos, afinal, nos versos que servem de título a esta comunicação – parte final de um curto poema de 1923:

Tão cedo passa tudo quanto passa!
Morre tão jovem, ante os deuses quanto
Morre! Tudo é tão pouco!
Nada se sabe, tudo se imagina.
Circunda-te de rosas, ama, bebe
E cala. O mais é nada⁴.

Aqui, «beber» parece ser tão eficaz como amar, como «circundar-se de rosas» (e rosa é símbolo de beleza, de breve perfeição, também de regeneração, de renascimento). Mas «beber» é também um degrau para o silêncio – o silêncio da imobilidade ou o silêncio do sono, simulacro da morte, via aberta para a imortalidade, para a qual o vinho, no seu simbolismo, também por vezes apela.

Curiosamente, a palavra «vinho» está aqui ausente. Porém, o verbo «beber», sem complemento, sempre deixa subentender que não se trata, por exemplo, de água, mas de vinho. Esta marca da cultura ocidental na pragmática das línguas mais próximas de nós não deixa de ser sintomática.

«Bebe!» é talvez a palavra e o conselho que mais vezes se repete nos «ruba'iyat» de Fernando Pessoa, «canções de beber» feitas à maneira de Omar (ou Umar-i) Khayyam, o matemático e astrónomo persa do século XI-XII, que também foi filósofo e poeta e que, nessa qualidade, nos legou um conjunto de «quadradas» ou «quartetos», como este (em tradução de Halima Naimova):

À beira-rio, junto da criatura bela como a lua, rosa e vinho,
Deliciar-me-ei enquanto estiver vivo.
Bebia vinho, bebo-o e beberei,
Até ao último minuto do meu destino⁵.

(3) *Ibidem*, p. 57.

(4) *Ibidem*, p. 135.

(5) Umar-i Khayyam, *Ruba'iyat*, 2009, p. 25.

Ou este outro:

Quando for afrontado pela hora da morte,
Arrancado pela raiz da esperança da vida,
Do barro, meu abrigo, moldem uma jarra,
Enchendo-o com o vinho, ressuscitarei de novo⁶.

Nestes e outros poemas, no dizer da tradutora, em nota prévia ao volume *Canções de Beber*, Omar Khayyam, «Atormentado pelas questões eternas da natureza do universo, existência e passagem do tempo [...] perfilha a ideia pessimista e fatal do mundo, onde reina o mal e a violência, e cujos enigmas não têm solução»⁷.

A lição do poeta persa é muito semelhante à de Epicuro. É o próprio Fernando Pessoa que o diz, através do seu semi-heterónimo Bernardo Soares:

A filosofia prática de Khayyam reduz-se, pois, a um epicurismo suave, esbatido até ao mínimo de prazer. Basta-lhe ver rosas e beber vinho. Uma brisa leve, uma conversa sem intuito nem propósito, um púcaro de vinho, flores, em isso, e em não mais do que isso, põe o sábio persa o seu desejo máximo. O amor agita e cansa, a acção dispersa e falha, ninguém sabe saber e pensar embacia tudo⁸.

A sua influência é, porém, manifesta em Fernando Pessoa e é comprovada pelo facto de este possuir uma edição inglesa de *Ruba'iyat de Omar Khayyam*, da responsabilidade de Edward FitzGerald (1801-1883), datada de 1926 ou 1928. Como afirma Maria Aliete Galhoz, na introdução à edição que fez dos «ruba'iyat» na obra de Fernando Pessoa e que intitulou *Canções de beber*, «A versão, “em verso inglês”, de FitzGerald foi fulcral na atenção dedicada por Fernando Pessoa ao Ruba'iyat de Omar Khayyam»⁹. É ainda Bernardo Soares que, num outro fragmento do *Livro do Desassossego*, alude ao editor e tradutor inglês – «Assim interpreta FitzGerald, em um passo de uma sua nota, qualquer coisa da ética de Khayyam» –, afirmando também:

Perguntar-se-á talvez se faço minha a filosofia de Khayyam [...] Responderéi que não sei. Há dias em que essa me parece a melhor, e até a única, de todas as filosofias práticas. Há outros dias em que me parece nula, morta, inútil, como um copo vazio¹⁰.

(6) *Ibidem*, p. 27.

(7) Fernando Pessoa, *Canções de Beber, Ruba'iyat na Obra de Fernando Pessoa*, p. 48.

(8) Bernardo Soares, *Livro do Desassossego*, pp. 393-394.

(9) *Op. cit.*, p. 19.

(10) *Ed. cit.*, p. 394.

A verdade é que, como também faz saber Maria Alieta Galhoz, a edição inglesa de Pessoa se encontra por ele anotada e sublinhada, com poemas similares ou tentativas de tradução escritos nas páginas em branco e na própria capa. Lê-se num destes poemas (verso da capa):

Troca a vida por rosas ou por vinho¹¹

E num outro «Servo sem dor de um desolado intuito»:

Troca por vinho o amor que não terás.
O que 'speras, perene o 'sperarás.
O que bebes, tu bebes. Olha as rosas.
Morto, que rosas é que cheirarás?¹²

Mais à frente, na 6.^a estrofe, exorta:

Traze o vinho, que o vinho, dizem, é
O que alegra a alma, e o que, em perfeita fé,
Traz o sangue de um Deus ao corpo e à alma.
Mas, seja como for, bebe e não sê¹³.

Aqui o vinho parece bem mais eficaz do que as rosas ou o amor para entreter a vida. Mas novamente está clara a associação que se estabelece entre estes três elementos. Novamente, se encontra a exortação ao vinho e ao silêncio que se cumpre, neste caso, em *não ser*. Esta ideia está, aliás, também expressa numa outra «canção de beber» de 1933, «Durmo, se sonho pesa-me sonhar»:

Pensa, bebe, não sejas. Tudo passa
E a mesma alma nada já comanda¹⁴.

«Bebe e esquece» exorta, de novo, ainda num outro poema de 1933, «Tudo foi dito antes que se dissesse.»:

Deixa-te, bêbado e asceta, estar.
Lega o amor aos outros, que a beleza
Foi feita só para se contemplar¹⁵.

(11) *Canções de Beber*, ed. cit., p. 87.

(12) *Ibidem*, p. 75.

(13) *Ibidem*, p. 76.

(14) *Ibidem*, p. 72.

(15) *Ibidem*.

Sublinho a associação, nestes exemplos, de *vinho e sangue de um Deus*, numa clara alusão ao *topos* cristão do vinho-sangue de Cristo – pleno do seu simbolismo de sacrifício e agente activo de regeneração. Ou a ligação paradoxal, de «bêbado» e «asceta», mas só aparentemente paradoxal, já que o que parece estar aqui dito é que a embriaguês, sendo motivo de esquecimento, de perdição, convida à indiferença, ao desprendimento do mundo, ao mergulho no vazio, no «nada», enfim, no não-ser.

Deixa numa complexa sonolência
A tua consciência da ciência,
Vê-te branco no vinho, espelho roxo,
E depois bebe o espelho... e a consciência¹⁶

escreve o poeta, em «Dorme sob altas árvores a sesta».

Esta atitude do sujeito poético, presente nas «Canções de beber», é a mesma que encontramos em muita outra poesia de Fernando Pessoa, quase toda, significativamente, dos últimos anos de vida: beber é preciso, porque o vinho significa libertação do peso de existir, da consciência de existir.

Tomemos como exemplo um excerto de um poema ortónimo, «Voam gaivotas rente ao chão», de 1934:

Hoje o futuro não existe.
Há um muro.

Goza o que tens, ébrio de seres!
Deixa o futuro onde ele está.
Poemas, vinho, ideais, mulheres –
Seja o que for, se é o que há,
Há para o teres¹⁷.

Ou este outro do mesmo ano:

Quero, antes que me cesse o dia,
E o sol se apague em noite minha,
Ter ainda uma plácida alegria,
Que em mim coroarei rainha –

A de, a uma mesa de taberna,
Com os que foram camaradas

(16) *Ibidem*, p. 61.

(17) Fernando Pessoa, *Poesia (1931-1935 e não datada)*, pp. 254-255.

Da minha boa companhia externa,
Comer umas coisas assadas,

E, ao som interior do vinho,
Rir com eles, sem ter talento,
Ante a porta entreaberta, onde adivinho
O frio do último vento¹⁸.

A busca de consolo para o absurdo da vida, de antídoto para a solidão, numa taberna (*templo* lhe chama numa «canção de beber»), fica, de resto, também bem expressa num poema escrito a poucos dias da morte, em Novembro de 1935, «Há doenças piores que as doenças», com este sugestivo remate:

Dá-me mais vinho, porque a vida é nada¹⁹.

Em 1933, escrevera estes outros versos:

Vem beber dois. Toda a vida
É uma coisa sem nexo
Que só se sente bebida
Quando perde o nexo e o sexo.

Vem comigo conversar
Enquanto o vinho se esgota.
Que mais nos vale este estar
A morrer-nos gota a gota?

Tudo é absurdo. Nada obriga.
E sobre esta confusão
É ponte o fio que liga
A taberna ao coração²⁰.

Taberna e coração ligam-se, pois, na própria medida em que o vinho, quebrando a censura da razão, permite a irrupção do sentimento, da emoção, torna o homem mais humano (mesmo quando o torna mais brutal...). É talvez por isso que Fernando Pessoa lamenta que o «tiraninho» Salazar não beba vinho, «nem até café». Assina a sátira com «UM SONHADOR NOSTÁLGICO DO ABATIMENTO E DA DECADÊNCIA» e diz assim:

(18) *Ibidem*, pp. 291-292.

(19) *Ibidem*, pp. 437-438.

(20) *Ibidem*, pp. 164-165.

Coitadinho
Do tiraninho!
Não bebe vinho
Nem sequer sozinho...

Bebe a verdade
E a liberdade,
E com tal agrado
Que já começam
A escassear no mercado.

Coitadinho
Do tiraninho!
O meu vizinho
Está na Guiné
E o meu padrinho
No Limoeiro
Aqui ao pé,
E ninguém sabe porquê.

Mas, enfim, é
Certo e certo
Que isto consola
E nos dá fé:
Que o coitadinho
Do tiraninho
Não bebe vinho,
Nem até
Café²¹.

Ao contrário, um outro António, Santo António de seu nome, no poema que Pessoa lhe dedica, na trilogia «Praça da Figueira», apelidando-o de «seu santo», é por demais humano, apesar de o terem «pregado em santo». E é humano, porque:

[...]
És o santo das raparigas,
És o santo de Lisboa,
És o santo do povo.
Tens uma auréola de cantigas,
E então
Quanto ao teu coração –
Está sempre aberto lá o vinho novo²².

(21) *Ibidem*, pp. 380-381.

(22) *Ibidem*, p. 395.

Às vezes, porém, beber nem sequer é preciso, basta olhar o vinho, numa atitude semelhante à do «amante visual», aquele que ama à distância, sem tocar. É Bernardo Soares que o afirma no seu *Livro do Desassossego*:

Nos cálices da minha meditação só bebo o sorriso do vinho louro, só o bebo com os olhos, fechando-os, e a Vida passa como uma vela longínqua²³.

Outras vezes, é ao excesso que assistimos:

Que bebedeira! Mas no fundo
Há quem eu sou...
[...]

Que bebedeira... Mas os outros são
Mais bêbados do que eu...
Porque trazem nas mãos o coração
E perguntam se é seu...²⁴

O vinho pode, afinal, trazer alguma lucidez:

Eu ia p'ra casa bêbado
Quando encontrei a verdade.
Como ia p'ra casa bêbado
Percebi só a metade.

Era que amor nos engana
E que a razão nos não vale
E a quem lhe der na gana
Que vença e se desiguale.

A bebedeira foi esta
Que a festa fez que eu tivesse.
Mas eu não estive na festa.
Antes eu lá estivesse²⁵.

E, mesmo que «tolde a inteligência», que mal haverá nisso? interroga-se o poeta, em «Vinha bêbado sempre para casa»: «Mas o não beber vinho dá ciência? O andar direito é acertar?»²⁶.

(23) *Ed. cit.*, p. 303.

(24) Fernando Pessoa, *Poesia (1931-1935 e não datada)*, ed. cit., pp. 296-297.

(25) *Ibidem*, p. 358.

(26) *Ibidem*, p. 344.

No fundo, como diria Álvaro de Campos, ele que também confessa vir para casa, «tantas vezes caindo de bêbado só por não querer sentir»²⁷, a própria vida «é uma tremenda bebedeira» (início do poema «Carnaval»). Talvez por isso, peça provocatoriamente, e eu termino com essa provocação:

Dêem-me Água do Vidago, que eu quero esquecer a Vida!²⁸

BIBLIOGRAFIA

- ÁLVARO DE CAMPOS (2002). *Poesia*, edição de Teresa Rita Lopes, 1.^a ed. Lisboa: Assírio & Alvim.
- BERNARDO SOARES (1998). *Livro do Desassossego*, edição de Richard Zenith. Lisboa: Assírio & Alvim.
- Contemporanea*, Revista mensal (1926), José Pacheco (dir.), 3.^a série, n.º 3. Lisboa: Imprensa Libânio da Silva.
- FERNANDO PESSOA (2003). *Canções de Beber, Ruba'iyat na Obra de Fernando Pessoa*, edição e prefácio de Maria Aliete Galhoz, nota prévia de Halima Naimova. Lisboa: Assírio & Alvim.
- FERNANDO PESSOA (2006). *Poesia (1931-1935 e não datada)*, edição de Manuela Parreira da Silva, Ana Maria Freitas e Madalena Dine. Lisboa: Assírio & Alvim.
- RICARDO REIS (2007). *Poesia*, edição de Manuela Parreira da Silva, 2.^a ed.. Lisboa: Assírio & Alvim.
- UMAR-I KHAYYAM (2009). *Ruba'iyat*, apresentação de Maria Aliete Galhoz, selecção, tradução e notas de Halima Naimova. Lisboa: Assírio & Alvim.

(27) Álvaro de Campos, *Poesia*, 2002, p. 400.

(28) *Ibidem*, p. 384.

IMAGENS LITERÁRIAS DO PORTUGAL VINÍCOLA

Ana Luísa Vilela

Centro de Literatura Portuguesa (CLP) – Escola de Ciências Sociais da Universidade de Évora

Margarida Esperança Pina

IELT – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas / NOVA

Como no amor, em todos os seus casos sérios, o prazer sensorial do vinho só toma corpo e densidade quando se associa à palavra, que lhe confere interpretação estética, espessura imaginária e profundidade poética. Visitamos aqui o motivo do vinho e as suas degustações literárias em Portugal através de três textos relativamente esquecidos, datados do final do século XIX e do início do século XX. Todos eles, e cada um a seu modo, tematizam, conjuntamente, o vinho e a identidade.

Creemos que a revisitação destes três textos pode talvez testemunhar da extraordinária produtividade semântica e poética do vinho. Como o amor, o motivo vínico parece ter a vocação de sempre surgir inextricavelmente associado a outros temas, de alcance talvez antropológico. Fala-se do vinho para falar de outras coisas. E, sob essa perspetiva, o vinho transforma-se verdadeiramente numa «linguagem», numa isotopia, num sistema sógnico ou numa esfera de imagens capazes de conglobar um universo coerente. Não pode talvez dizer-se mais da sua fecundidade semiológica.

Produzidos no rescaldo do Romantismo, num intervalo de uma geração, os três textos que aqui abordaremos exibem formas, intenções, circunstâncias editoriais e desígnios estético-ideológicos bastante distintos. O primeiro é o poema «A Vinha do Senhor», d'*A Velhice do Padre Eterno*, de Guerra Junqueiro, publicado em 1885. «Vindimas», o segundo texto, é de 1893, integrando *O país das Uvas*, de Fialho de Almeida. Finalmente, de 1908, «Os Bêbedos», poema integrante de *Musa Alentejana*, do Conde de Monsaraz, completará este conjunto.

«A Vinha do Senhor», d'*A Velhice do Padre Eterno*, de Guerra Junqueiro, é um poema longo, constituído por 37 quadras alexandrinas ao gosto parnasiano. A obra em que se insere teve, no seu tempo, um enorme êxito. Guerra

Junqueiro foi, na realidade, um dos mais prestigiados poetas do final do século XIX. Seabra Pereira atribui tal êxito não só ao seu «torrencialismo hiperbólico», ao seu «fôlego combativo e declamatório», manifestados por um articulado frásico vigoroso e um grande engenho estilístico, mas também à sua «fantasia decorativa» e à «pompa mecanizada dos versos»¹. Ao longo do século XX, significativamente, a receção crítica de Junqueiro declinou.

O nosso texto está dividido em três partes, eivadas de uma densa musicalidade e uma lírica devoção. Vejamos a 1.^a estrofe:

Existiu noutro tempo uma vinha piedosa
Doirada pelo sol da alma de Jesus,
Uma vinha que dava uns frutos cor de rosa,
Vermelhos como o sangue e puros como a luz².

Ao contrário do que possa inferir-se por esta estrofe inicial, o desígnio do texto, claramente anti-clerical, é o de traçar uma espécie de história da decadência do cristianismo, através da isotopia vínica. Na verdade, da vinha do Senhor brotava antigamente um «licor balsâmico, divino, / que aos cegos dava luz, aos tristes esp'rança»³. A adulteração desse vinho representa a degenerescência do cristianismo primevo. É essa degenerescência que aqui se acusa violentamente – e não o próprio cristianismo. Nem o vinho.

Para lá desse desígnio satírico, central na obra em que se integra e que constituiu provavelmente o seu principal atractivo, justificando a fortuna assombrosa d'*A Velhice do Padre Eterno*, o aspeto mais interessante deste poema é o extenso e variado léxico do vinho, dos seus efeitos santificadores ou sacrílegos, e dos seus péssimos sucedâneos. A espantosa flexibilidade conotativa do motivo vínico permite a perfeita correspondência alusiva, num espectro de flexões semânticas que vão do imaginário da elevação e da inefabilidade ao imaginário da queda e da abjeção.

Assim, numa primeira fase da evolução vínico-sagrada, os efeitos da «virtuosa essência»⁴ produzida por Deus e pela Virgem são milagrosamente salvíficos e purificadores, provocando a unção do coração, o riso inocente, o esplendor da alma. Depois, na II parte, é o momento em que se abusa escandalosamente do «licor sublime»⁵, transformando-se o êxtase em bebedeira. É que, afinal, Satanás está sorratamente envenenando o vinho antigo, provocando terríveis

(1) José Carlos Seabra Pereira, «As encruzilhadas do fim-de-século. 1. Introdução» [s./d.], pp. 13-32.

(2) Abílio M. Guerra Junqueiro, *A Velhice do Padre Eterno*, s./d., p. 17.

(3) *Ibidem*.

(4) *Ibidem*, p. 18.

(5) *Idem*.

orgias pela adição malévola de uma «infernial mistura» de ervas que colhe em locais sinistros. E é vário o rol de essências vesânicas – mandrágora, ópio, heléboro, estramónio – que compõem agora um «filtro subtil», «um veneno estonteador e amargo», um «trágico veneno»⁶, provocando «o delírio, a síncope, o letargo». Sucedem-se as alucinações, produtos da poção demoníaca: a morte, o apocalipse, o *sabat* desgrenhado e erótico, a queda final. Estamos, descobrimo-lo agora, na Idade Média.

Já a Renascença, «esplêndida manhã»⁷, em breve vê o cristianismo assolado por um espantoso bicho – a razão – que enterra as unhas nos «pâmpanos da crença»⁸. O flagelo, inutilmente combatido pelo fogo («enxofrador da morte») é agravado pelo «oídio Lutero» e pelo «verme Galileu»; sobrevém-lhe ainda o «temporal Newton e Descartes» e por fim «Voltaire-floxera». Em suma: «E das cepas ideais da escura meia idade/ Ficaram simplesmente uns velhos troncos nus»⁹.

Depois desta catástrofe moderna, aos consumidores que restam do vinho cristão é atualmente servida uma «zurrapa»¹⁰, produto papal e invenção de Antonelli (o famoso e talvez maquiavélico Secretário de Estado de Pio IX). Ele mesmo a confeciona, combinando «o nome de Maria,/ Anjos e querubins, infernos e tormentos,/ Bastante estupidez e muita hipocrisia» e filtrando tudo através de uns textos em latim. Não é vinho autêntico, na verdade – é «campeche», que aliás também encontramos referido n’*O Crime do Padre Amaro*¹¹. E arruína a saúde da alma, este «vinho ultramontano». A Igreja exporta-o, aliás, para a América e para a Oceania, através de caixeiros-viajantes: os Lazaristas¹².

As igrejas contemporâneas tornaram-se assim tabernas francas que impingem a «mixórdia»¹³, a «tisana impura»¹⁴, o «ruibarbo»¹⁵, adaptando-lhe contudo a composição ao gosto dos consumidores. Assim, em Espanha prefere-se «um veneno explosivo e forte», que produz um «delírio tremente – o general

(6) *Ibidem*, p. 19.

(7) *Ibidem*, p. 20.

(8) *Ibidem*.

(9) *Ibidem*.

(10) *Ibidem*, p. 21.

(11) O pau campeche é uma planta originária de Campeche, na península de Yucatán (México), cuja madeira é dura e resistente, de um vermelho arroxeadado. Do caule e das raízes obtém-se a hematina, substância empregada no tingimento de tecidos e, talvez, em alguns casos, como corante do vinho. No romance de Eça, é o tio Osório, taberneiro «obeso e contente da vida» quem, achando Gustavo «mais magrito», conjectura que seja ela sofrá os efeitos «das más águas de Lisboa e do muito *pau-campeche* nos vinhos...» (Cf. José Maria Eça de Queirós, *O Crime do Padre Amaro*, 2000).

(12) Abílio M. Guerra Junqueiro, *op. cit.*, p. 22.

(13) *Ibidem*.

(14) *Ibidem*, p. 23.

(15) *Ibidem*.

Narvaes / E um vômito de sangue – o cura Santa Cruz»¹⁶. Portugal prefere vinagre, a Itália «falerno», a França (com Veuillot) quer «aguarrás», a Inglaterra faz ela mesmo a droga em casa¹⁷. Ao povo, dá-se qualquer coisa barata, uma «borra incrível», com melaço e água-pé; à aristocracia, fornece-se «um elixir que serve para os flatos»¹⁸.

E, deste modo, o motivo do vinho inelutavelmente se alia ao sagrado – mesmo que servindo, neste caso, um anticlericalismo trovejante e declamador. Mas atenção: Guerra Junqueiro guarda cuidadosamente as suas distâncias de Deus e do Cristianismo: «Não insulto quem bebe a droga venenosa;/ Acuso simplesmente o charlatão que a faz»¹⁹.

De facto, esta obra do poeta panfletário, dedicada à memória de Guilherme de Azevedo e a Eça de Queirós, deveria integrar um tríptico, glorificando, simultaneamente, Cristo e Prometeu. Se Jacinto do Prado Coelho acentua na obra o seu «estreito sectarismo»²⁰, já Pires Laranjeira assinala que, n'*A Velhice do Padre Eterno*, obra inspirada num panteísmo à Victor Hugo, se casa por vezes o chiste revoltoso com a serenidade ordeira²¹. Acrescenta António Ferreira de Brito que, nesta obra, Junqueiro combina, de forma curiosíssima, a hugolatria com a voltairofilia²².

Quanto ao que a «A Vinha do Senhor» diz respeito, nós valorizamos sobretudo a sua retórica imaginária, extremamente eficaz na sua ingenuidade e simplismo. Na verdade, nesta composição vigorosamente coexistem registos e imagens contrastantes – entre a truculência e o lirismo, entre bacantes e virgens celestiais, entre pobres e ricos, Deus e Satã, céu e inferno. Arrebatado e terno, saboreável numa escala entre a «mística ambrósia»²³ e a «droga venenosa»²⁴ – eis, na verdade, uma apropriada descrição... do próprio vinho.

«Vindimas», de Fialho de Almeida, é o nosso próximo texto. Compreende algumas breves páginas muito pouco estudadas, integradas nos capítulos iniciais de um livro de contos, *O País das Uvas*, de 1893. Prefaciando a obra, supostamente dedicada ao Alentejo vinícola (ainda livre da praga nortenha das vinhas, a

(16) Abílio M. Guerra Junqueiro, *op. cit.*, p. 22.

(17) *Ibidem*.

(18) *Ibidem*.

(19) *Ibidem*, p. 23.

(20) Jacinto do Prado Coelho, «Guerra Junqueiro», in *Dicionário de Literatura*, 1983, p. 516.

(21) José Luís Pires Laranjeira, «A poesia de fim-de-século e o Realismo» in *História da Literatura Portuguesa. O Realismo e o Naturalismo*, 2001, p. 376.

(22) António Ferreira de Brito, «Abílio Manuel Guerra Junqueiro», in *Dicionário de Literatura Portuguesa*, p. 254.

(23) Abílio M. Guerra Junqueiro, *op. cit.*, p. 18.

(24) *Ibidem*, p. 23.

filoxera), Álvaro Pimpão assinala com prudência: «[...] o regionalismo de Fialho é um caso psicológico complexo»²⁵.

Propõe-se aqui o autor uma espécie de programa estético-místico inicial: a renovação dos cultos pagãos da natureza, ressuscitando as festas rústicas e os deuses simbólicos²⁶ – «Se nós rescindíssemos a escritura ao Crucificado, e outra vez repovoássemos as florestas com a *troupe* pagã da Grécia antiga?...»²⁷. Desse modo estão a viticultura e o vinho, de novo, inevitavelmente associados à esfera religiosa. E também ao Eros.

No campo abrasado, passado Agosto, vai, como num quadro alegórico, abandonando explicitamente uma perspetiva realista, a poderosa imaginação de Fialho invocar Baco («Evoé! Evoé!»). Estamos na época das vindimas, «festa da abundância»²⁸, em Setembro, quando a plena exuberância das verduras vinha-teiras ascende «na estesia dos seus viços bravios, pendendo os cachos ingurgitados de sucos»²⁹. A cepa transfigura-se, a Fialho, num deus adolescente, cuja «máscara galhofeira» é modelada nas nodosidades das cepas³⁰; as vides parecem-lhe «os braços do deus, cintilando nos seus vernizes circulantes, e que rolam numa espécie de anseio tumultuoso»³¹. É bem a deformação subjetiva da realidade material, esse «romantismo realista» de que fala Jacinto do Prado Coelho³², produto temperamental de Fialho. E, dir-se-ia que, como Baco, Fialho é vibrátil, vigoroso, excessivo, plástico.

Na vitalidade irresistível de Baco, que tudo anima e transfigura, «as vindimas tornam-se a doida quermesse dos países do sol: tudo dança, tudo canta, tudo ri!»³³. Na verdade, acompanhando a origem e a evolução do culto dionisiaco, Fialho traça afinal uma espécie de psicologia ou antropologia do vinho.

Inicialmente, os seus efeitos e os seus rituais fazem de Baco – o vinho – «um companheiro alegre, um borracho benévolo e dedicado, um deus bom rapaz, que nos faz esquecer na sua hilaridade todas as horas más que a vida tem»³⁴. É bem o tempo *nonchalant* das primitivas formas do culto dionisiaco, que glorificam a fecundidade e as «grandes forças misteriosas da terra»³⁵. Um lirismo sensual embebe então a habitualmente negra e ácida pena de Fialho, fazendo-o suspirar:

(25) Álvaro Júlio da Costa Pimpão, «Fialho e o Alentejo», in *O País das Uvas*, 1982, p. 16.

(26) José Valentim Fialho de Almeida, «As Vindimas», in *O País das Uvas*, 1982, p. 38.

(27) *Ibidem*, p. 39.

(28) *Ibidem*, p. 59.

(29) *Ibidem*, p. 58.

(30) *Ibidem*, p. 60.

(31) *Ibidem*, p. 61.

(32) Jacinto do Prado Coelho, «Fialho e as correntes do seu tempo», in *A Letra e o Leitor*, 1996, pp. 189-190.

(33) José Valentim Fialho de Almeida, *op. cit.*, p. 61.

(34) *Ibidem*, p. 63.

(35) *Idem*.

«o amor é um divino poema enquadrado nas paisagens violentas da vinha: e para o ler é necessário ser novo, estar forte, e beber»³⁶. O vinho, força orgânica de Eros, faz-se agora

a vida íntima do corpo, a energia dos músculos, a faísca do génio, a escândência do sangue – que explui nesse vasto movimento impulsional, e nas palavras deixa titubeamentos sublimes, e exacerba todos os ardores, e incende todas as cóleras, e esgarça ao vento todos os raciocínios e todas as tristezas³⁷.

Espreitam porém as ferezas sanguinárias, também próprias de Baco. A bestialização progressiva do deus evolui até ao paroxismo frenético, ao desfile alucinado e orgíaco, em que se juntam os mugidos báquicos, os rodilhões de sátiros, as driades desgrenhadas e loucas, «mil e mil abstrações simbolizadoras das fecundas seivas da natureza tomam corpo, engrossando a turba»³⁸, como «grandes larvas exóticas do húmus terreno, que muitas forças tivessem fecundado ao mesmo tempo!»³⁹. Assistimos pois, em Fialho, a uma espécie de glorificação atormentada da matéria, em que a imaginação orgânica adquire o contorno e o relevo físico de uma visão alucinadamente telúrica.

De facto, o Alentejo vinícola de Fialho, assimilado à Grécia, é um *terroir* muito peculiar, no seu disfemismo desabrido e desolado. Observa António Cândido Franco: «É verdade que a Hélade fialhesca é muito mais terrosa que ática e a sua rugosidade mais áspera ao tacto do que a pedra do Parténon. Essa Hélade são [sic] as planícies rudes e secas do Alentejo, batidas pelo suão saheliano, esse país saibroso das uvas»⁴⁰.

E a orgia báquica transforma-se em banho de sangue, festa embora do horror fertilizante e da exaustão pletórica: «e de todas essas carnes que agonizam, e contraídas magem, jorra um sangue generoso, em fumaradas, que se espalha e circula, regando a terra»⁴¹. Na verdade, como no sacrifício da missa, o vinho integra em pleno, para Fialho, uma poética mística: «Como no sacrifício da missa, transfez-se o vinho em sangue nas taças dos sacerdotes»⁴².

E eis como Fialho, que André Crabbé Rocha considera um «esteta imaturo»⁴³, intui a dimensão mais universalmente simbólica do tema. A euforia violenta da sensualidade, a organicidade que intimamente se une à religiosidade,

(36) *Ibidem*, p. 61.

(37) *Ibidem*, pp. 61-62.

(38) *Ibidem*, p. 64.

(39) *Ibidem*, p. 65.

(40) António Cândido Franco, *O Essencial sobre Fialho de Almeida*, 2002, p. 59.

(41) José Valentim Fialho de Almeida, *op. cit.*, p. 65.

(42) *Ibidem*, p. 65

(43) André Crabbé Rocha, «Fialho de Almeida», in *Dicionário de Literatura*, 1983, p. 40.

toda a esplêndida veemência do tema vínico têm neste texto, cremos, a exemplificação típica de como o conteúdo se pode magnificamente plasmar no estilo pessoal do autor. Este é o melhor Fialho, Fialho ele próprio – febricitante, estrí-dulo, brutal, báquico.

Finalmente, revisitemos «Os Bêbedos»⁴⁴, de 1908. É um poema composto por 8 quintetos isométricos (eneassílabos e redondilha menor), inserto em *Musa Alentejana*, obra que, com a póstuma *Lira de Outono*, materializa a última fase da produção relativamente escassa do poeta António Macedo Papança, o Conde de Monsaraz.

Autor que talvez convenha resgatar da aparente obscuridade em que mergulhou, o Conde de Monsaraz exhibe, nessas duas obras finais e em particular neste poema, uma matriz parnasiana indesmentível, manifestada através do pendor visualista e sensorialista da sua poética. Rosa Maria Martelo⁴⁵ valoriza justamente, em ambas as obras, a persistência da representação parnasiana, aliada já ao sentimentalismo renascente no fim-de-século.

Vejam-se, por exemplo, as duas primeiras estrofes do poema:

Os bêbedos passam cantando nas ruas
Desertas da aldeia
Recebem contentes ao sábado as jornas,
E vão derretê-las à boca das dornas,
De noite, nas tascas, à luz da candeia.

Em chusmas, unidos, é vê-los no escuro
– Que até fazem dó! –
Espectros da fome, sair das tavernas,
Borrachos, cantando, cambadas as pernas,
Os olhos mortiços e as bocas em ó.

Seria pois tentador aproximar o poema de Monsaraz à pintura homónima de José Malhoa, *Os Bêbedos* (ou *Festejando o S. Martinho*), aliás sua contemporânea (fig. 1). O quadro, aliás celeberrimo, ilustra exemplarmente o culto do pitoresco popular e o documentalismo folclorista que tanta fortuna teve na formação do gosto estético do público, ao longo do século XX português: vejam-se a composição simétrica e a iluminação «à Velázquez», o extraordinário naturalismo das cores, linhas e texturas, a perfeição mimética dos detalhes cenográficos

(44) Conde de Monsaraz, *Musa Alentejana e Lira de Outono*, 1955, pp. 113-114.

(45) Rosa Maria Martelo, «Estética de representação e sentimentalismo num poeta de formação parnasiana (António Macedo Papança, Conde de Monsaraz)», in *História Crítica da Literatura Portuguesa. Do Fim-de-Século ao Modernismo*, [s./d.], p. 58.

do espaço e paredes da taberna, da mesa com as sardinhas assadas sobre folhas verdes, a inevitável candeia suspensa, os adereços dos bebedores, como o avental do ferreiro ou os chapéus, o acurado estudo do jogo fisionómico e postural.

Figura 1: José Malhoa
Os Bêbedos ou Festejando o S. Martinho (1907)



Óleo sobre tela, 150 x 200 cm. Lisboa, Museu Nacional de Arte Contemporânea (Museu do Chiado), n.º inv.º 2.

Creemos, todavia, que as semelhanças estéticas entre poema e pintura ficarão por aí, por esta referencialidade miúda, ruralista e documental. Compare-se, entretanto, esta vertente patúsca e rural com a estrofe fundamental do poema de Monsaraz – a única que se repete no texto, constituindo a 3.^a e o fecho:

Um canta em voz alta; respondem-lhe os outros
E cresce, enche o ar
Um coro arrastado, soturno, indolente,
E a alma do povo, parece que a gente
A sente cá dentro do peito a chorar!⁴⁶

(46) Conde de Monsaraz, *op. cit.*, p. 113.

Na verdade, o tratamento plástico do tema une-se, no poema, a uma ‘sensibilidade social’ (para empregarmos uma expressão muito em voga) que, sendo típica dos neo-romantismos finisseculares, dos seus regionalismos e nacionalismos – de certo modo os transcende. As preocupações sociais e compassivas de Papança envolvem a coletivização dos sujeitos, verdadeiros proletários anónimos e alienados, unidos na fraternidade fácil do vinho: «porque o vinho/ Alegre e é por isso melhor do que o pão»; e conferem à cena todo o seu grotesco pungente, como um quadro de palhaços pobres, exaustos pela fome e pelas péssimas condições de vida e de trabalho, «fugidos à gleba, libertos do ancinho»⁴⁷.

Mais: através de um tratamento peculiar do motivo vínico, Monsaraz parece atingir um profundo sentido telúrico e crístico. Na verdade, os bêbedos são figuras sacrificiais, «espectros da fome», vergados pela cruz do trabalho: «e os braços lhes pesam mais leves nos ombros,/ que o lenho das dores, por esses escombros/ Dos rudes calvários, nos ombros lhes pesa»⁴⁸. Só o vinho temporariamente os liberta, transformando o coro dos bêbedos – um canto que é um choro – numa espécie de «anti-coro dos escravos»: de escravos que cantam, não a ânsia da libertação, mas o rumor vago e surdo da sua própria condição intemporal.

Na verdade, antecipando atmosferas poético-ideológicas e musicais de outros autores do século XX – como Manuel da Fonseca ou Fernando Lopes Graça – Papança vai aqui representar o coletivo humano anónimo, unido no lirismo étlico, como um aéreo coro melódico, um misterioso «génio das coisas», uma voz desolada da terra levantada nas «praças desertas», poeira épica e melancólica batida pelos ventos e assolada pelo marulho das «águas profundas». E assim pode o triste coro dos bêbedos (onde ressoa surdamente a grave harmonia do *cante alentejano*) materializar o corpo sonoro e rouco dos espaços latentes, ocultos nas sombras do mundo. Só, cremos, Urbano Tavares Rodrigues⁴⁹ terá notado em Monsaraz a representação daquilo a que o crítico chama «o sortilégio do som na amplidão» – não lhe conferindo, porém, a nosso ver injustamente, o recorte e o alcance míticos que lhe julgamos pertencerem.

Assim, neste percurso imagístico entre a rusticidade pitoresca e a poderosa desmaterialização metafórica, pode, em nosso entender, ter parcialmente razão António Sardinha, quando aponta, em Macedo Papança, «a comoção bucólica da terra»⁵⁰ e, em geral, a força e fecundidade da sua inspiração regionalista. No entanto, julgamos que tais traços não esgotam a expressividade desta poética. A ela cabem de pleno direito a impecabilidade formal e rítmica, de fatura parnasiana, a que se mesclam o humanitarismo romântico, e as embaladoras virtudes

(47) *Ibidem*, p. 114.

(48) *Idem*.

(49) Urbano Tavares Rodrigues, «Conde de Monsaraz», in *Dicionário de Literatura*, 1983, p. 663.

(50) António Sardinha, prefácio de *Musa Alentejana e Lira de Outono*, 1955, p. 9.

melódicas e sensoriais, suavemente tingidas de um panteísmo finissecular. Uma profunda e universal sintonização lírico-épica parece, em Monsaraz, animar, intersticialmente, o canto alentejano do vinho.

Com esta notação ambigualmente telúrica do vinho, motivo profundamente enraizado no húmus identitário português, concluímos esta breve visitação de três textos da literatura portuguesa do pós-romantismo.

Degustámos três imagens, vigorosas e ressoantes, do motivo do vinho. Espesadamente imbuído de funções estilísticas, ideológicas e simbólicas, o vinho e os seus efeitos reverberaram aqui, na voz truculenta de Fialho, ambigualmente lírica de Junqueiro, discretamente mítica de Monsaraz. A disponibilidade e a produtividade da imagem vínica e do tema etílico suportaram um espectro amplíssimo de matizes.

Intimamente cingido à simbólica do sagrado (cristão e pagão) e do erotismo (cumprindo o papel arquetípico da fusão entre Eros e Thanatos), o vinho foi, aqui, o motivo da alegria, do amor, da violência, do escárnio, do povo e da terra.

Trouxe-nos, como sempre, a exaltação e a paz.

BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, José Valentim Fialho de (1982). «As Vindimas». In ALMEIDA, J. V. Fialho de – *O País das Uvas*. 12.^a edição. Lisboa: Livraria Clássica Editora, pp. 57-66.
- BRITO, António Ferreira de (1996). «Abílio Manuel Guerra Junqueiro». In MACHADO, Álvaro Manuel, *Dicionário de Literatura Portuguesa*. 1.^a edição. Lisboa: Presença, pp. 253-254.
- COELHO, Jacinto do Prado (1983). «Guerra Junqueiro». In COELHO, Jacinto do Prado (dir.) – *Dicionário de Literatura*, tomo 2. 3.^a edição. Porto: Figueirinhas, pp. 513-516.
- COELHO, Jacinto do Prado (1996). «Fialho e as correntes do seu tempo». In COELHO, Jacinto do Prado – *A Letra e o Leitor*. 3.^a edição. Porto: Lello, pp. 187-202.
- FRANCO, António Cândido (2002). *O Essencial sobre Fialho de Almeida*. 1.^a edição. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- GUERRA JUNQUEIRO, Abílio M. (s.d. [1885]). *A Velhice do Padre Eterno*. 1.^a edição. Lisboa: Minerva.
- LARANJEIRA, José Luís Pires (2001). «A poesia de fim-de-século e o Realismo». In REIS, Carlos (dir.) – *História da Literatura Portuguesa. O Realismo e o Naturalismo*, vol. 5, 1.^a edição. Lisboa: Alfa, pp. 361-395.
- MARTELO, Rosa Maria [s./d.]. «Estética de representação e sentimentalismo num poeta de formação parnasiana (António Macedo Papança, Conde de Monsaraz)». In PEREIRA, José Carlos de Seabra – *História Crítica da Literatura Portu-*

- guesa. *Do Fim-de-Século ao Modernismo*. 1.^a edição. Lisboa/ São Paulo: Verbo, pp. 56-58.
- MONSARAZ, Conde de (1955). *Musa Alentejana e Lira de Outono*. Lisboa: Livraria Férrin.
- PEREIRA, José Carlos Seabra [s.d.]. «As encruzilhadas do fim-de-século. 1. Introdução». In PEREIRA, José Carlos de Seabra – *História Crítica da Literatura Portuguesa. Do Fim-de-Século ao Modernismo*. 1.^a edição. Lisboa / São Paulo: Verbo, pp. 13-32.
- PIMPÃO, Álvaro Júlio da Costa (1982). «Fialho e o Alentejo». In ALMEIDA, J. V. Fialho de – *O País das Uvas*. 12.^a edição. Lisboa: Clássica Editora, pp. 5-22.
- QUEIRÓS, José Maria Eça de (2000). *O Crime do Padre Amaro*, edição crítica de Carlos Reis e Maria do Rosário Cunha. 1.^a edição. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- ROCHA, André Crabbé (1983). «Fialho de Almeida». In COELHO, Jacinto do Prado (dir.) – *Dicionário de Literatura*, tomo 2. 3.^a edição. Porto: Figueirinhas, p. 40.
- RODRIGUES, Urbano Tavares (1983). «Conde de Monsaraz». In COELHO, Jacinto do Prado (dir.), *Dicionário de Literatura*, tomo 1. 3.^a edição. Porto: Figueirinhas, pp. 662-663.
- SARDINHA, António (1955). «Prefácio». In MONSARAZ, Conde de – *Musa Alentejana e Lira de Outono*. Lisboa: Livraria Férrin, pp. 9-18.

RECURSOS DISPONÍVEIS NA INTERNET

- BARAVALLE, Sheila Abreu – «Tingimento Natural. Pau-Campeche – Haematoxylon campechianum». *Tingimento Natural* (blogspot.pt). Disponível em <http://tingimentonatural.blogspot.pt/2010/06/pau-campeche-haematoxylon-campechianum.html> [consultado em 29.11.2012].
- MALHOA, José – «Festejando o S. Martinho». Museu Nacional de Arte Contemporânea do Chiado (www.museuarcontemporanea.pt). Disponível em: www.museuarcontemporanea.pt/ArtistPieces/view/43/artist [consultado em 18.02.2017].

DE VINHO E DE HUMORES. O TESTEMUNHO DOS TEXTOS SEISCENTISTAS DE BROMATOLOGIA

Inês de Ornellas e Castro*

Instituto de Estudos de Literatura e Tradição – FCSH / NOVA

No final de Quinhentos e na primeira metade de Seiscentos surgem em Portugal tratados especificamente sobre higiene alimentar; nestes, a par de regras universais de registo dietético pautadas pelas *auctoritates* da Antiguidade e da medicina em língua árabe, deparamos com preceitos ilustrados com a realidade do nosso país, quer ao nível das espécies de flora e de fauna consumidas, quer, com alguma frequência, ao nível de confecções culinárias específicas. Na verdade, se até ao século XVI Portugal soubera acompanhar a evolução da medicina europeia nas suas diferentes áreas, a partir de então, devido a vários condicionamentos sociopolíticos, como o período da monarquia dual, apenas o âmbito da bromatologia (ciência que trata do valor dos alimentos), um dos subgéneros da higiene, vai conhecendo tratados de mérito.

Para conhecer como é analisado o vinho nos nossos tratados bromatológicos seiscentistas, principiaremos por uma contextualização da temática entre as *auctoritates* matriciais da Antiguidade e ocupar-nos-emos, depois, de obras que, em nosso entender, ilustram este âmbito da arte médica no período em análise. Deter-nos-emos no *Commentarii de varia rei medicae lectione* [Comentários sobre leitura vária de matéria médica], de 1564, de Garcia Lopes; no *Tractatus de sex rebus non naturalibus* [Tratado das seis coisas não naturais], de 1602, de Fernando Rodrigues Cardoso e, finalmente, em alguns aspectos do tratado de André António de Castro, *De qualitibus alimentorum, quae humani corporis nutritione sunt apta* [Sobre as qualidades dos alimentos que são adequados à nutrição do corpo humano], de 1636.

Visto estarem redigidas em Latim, língua de referência das *Humanitates* ou *Litterae humaniores* que, desde a Antiguidade, integravam os saberes literários e científicos, até chegarmos ao «século da tradução», como denomina Henri-Jean

(*) A autora escreve de acordo com a antiga ortografia.

Martin¹ o século XVIII, estas obras têm sido objecto de comentários maioritariamente em segunda mão, onde nem sempre lhes é reconhecida a originalidade devida.

Escritas num limite temporal de setenta e dois anos, constituem um exemplo claro de dois movimentos que, desde o Renascimento, norteiam a ciência médica europeia: por um lado, a tradição escolástica galénico-arábica, edificada sobre os textos dos autores gregos recuperados pela medicina ocidental através da medicina arábica², posteriormente traduzidos para Latim, e, por outro, a reacção humanista à autoridade galénica, expressa na leitura em primeira mão dos textos originais hipocráticos (a merecerem traduções directamente do Grego) que conduzem a um novo ideal hipocrático. Este movimento, também associado à valorização da observação directa e da experiência, surge aqui representado pela obra mais antiga, a do viajado Garcia Lopes (c.1520-1572), enquanto os dois autores de Seiscentos, Fernando Rodrigues Cardoso e André António de Castro, permanecem fieis à tradição escolástica. De facto,

O contacto com os textos gregos trazidos pelos muitos eruditos fugidos de Constantinopla recém-chegados ao Ocidente, em particular à Itália, vem conferir um novo ímpeto à tradução das obras médicas gregas. O veneziano Nicolau Leoniceno (1428-1524), *e.g.*, dá-nos a conhecer o que passa a ser denominado um novo Hipócrates e um novo Galeno. A renascença médica redescobre Hipócrates no original e não tarda a torná-lo e colocá-lo num alto pedestal³.

Em abono da verdade, não temos conhecimento de estudos que, após o sábio e alicerçado contributo de Maximiliano Lemos (1^a ed. 1899)⁴, se tenham detido nas três obras em apreço. Na sua maioria, as análises hodiernas têm-se cingido aos tratados do médico e depois papa João XXI, Pedro Hispano (c. 1210-1277), seguidor da Escola de Salerno, referimo-nos ao *Thesaurus pauperum* e ao opúsculo *Summa de Conseruanda Sanitate* reunidos numa edição crítica de Maria Helena da Rocha Pereira (1973), passando, depois, a incidir nos textos setecentistas escritos em vernáculo, como a célebre *Ancora medicinal para conservar a vida com*

(1) Citado por Françoise Waquet, *Le latin ou l'empire d'un signe: XVI^e-XX^e siècle*, 1988, p. 10.

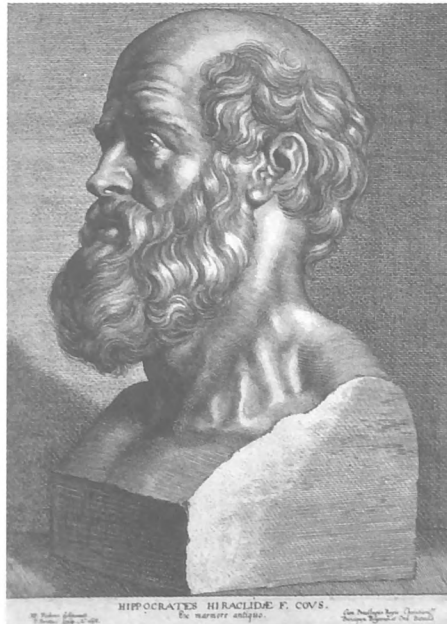
(2) Por medicina arábica entenda-se toda a que, independentemente de os autores serem de origem grega, persa, hindu ou siria, foi redigida em língua árabe, a língua unificadora do Islão, posto ser esta, tal como o Latim no Ocidente, a língua franca da ciência deste período. Cf. E. G. Browne, "Arabian medicine", *The Fitz Patrick Lectures delivered at the College of Physicians in November 1919 and 1920*, 1962.

(3) Inês de Ornellas e Castro, «Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas», 2011, p. 76.

(4) Maximiano Lemos, *História da Medicina em Portugal, Doutrinas e Instituições*, 1991.

saude (1721) de Francisco da Fonseca Henriques⁵, bastante decalcado – algumas passagens constituem uma mera tradução – da obra de André António de Castro, e, logo depois, *A Vida com Arte e Arte com Vida* (1738) de Manuel Leitão.

Figura 1: Peter Paul Rubens



Hipócrates; gravura, 1638.

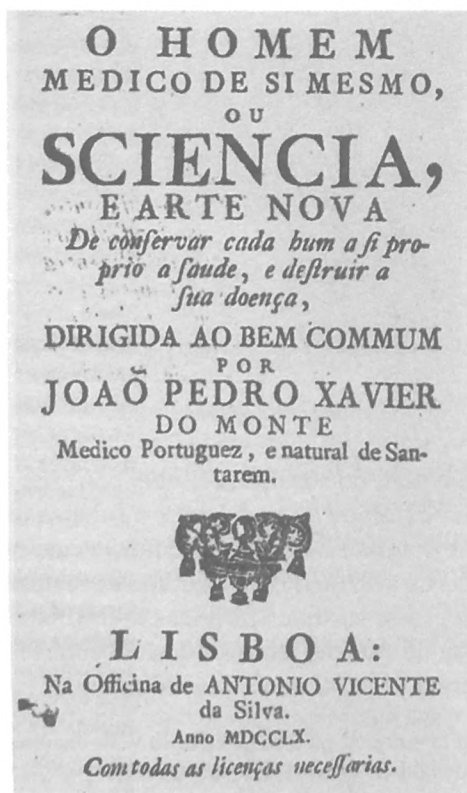
Com efeito, desde o final do século XVII que, por toda a Europa, as línguas vernáculas tomavam a dianteira para difundir o saber e fazê-lo chegar até um público que deixara de dominar o Latim enquanto veículo de cultura⁶. O mesmo acontecia com as obras de arte médica, sobretudo as relacionadas com a higiene centrada no indivíduo, cada vez mais dirigidas a destinatários não especializados, uma nova camada de leitores interessados em conhecer como manterem a sua saúde, *i.e.*, em serem cada vez mais os médicos de si mesmos. É o início do

(5) A obra de Fonseca Henriques, médico de D. João V, de alcunha o Dr. Mirandela, muito provavelmente por estar redigida em Português, mereceu quatro edições: 1721, 1731, 1749 e 1754.

(6) No século XVII alguns médicos começam a publicar tanto em Português como em Latim, é o caso do físico de D. João IV, Duarte Arrais Madeira, que tanto escreve uma obra sobre o tratamento da sífilis *Método de conhecer e curar o morbo gálico* (1642), destinado a colegas e a leigos, e um manuscrito (1648), ambos em vernáculo, como recorre ao Latim para uma obra de farmacopeia (1650). Cf. J. P. Sousa Dias, «Até que as Luzes os separem. Hipócrates e Galeno na literatura médico-farmacêutica portuguesa dos séculos XVII e XVIII», 2010, pp. 77-78.

que, actualmente, denominamos literatura científica popular. Neste âmbito é a Inglaterra quem detem a dianteira e títulos como *A Dyetary of Helthe* de Boorde (1536), *The Castell of Helthe* (Elyot, 1539), *The Government of Health* (Bullein, 1595), *The Haven of Health* (Cogan, 1636) e *Food* (Moffatt, 16?) merecem várias edições⁷, pois existia uma população mais cultivada a ler com interesse textos médicos e os de dietética, em particular, chegaram a ser “best-sellers”. Já em Portugal, esta tendência está bem patente no aparecimento de obras como *O Homem medico de si mesmo ou sciencia e arte nova de conservar cada hum a si proprio a saude e destruir a sua doença, dirigida ao bem commum* (fig. 2), por João Pedro Xavier do Monte, em 1760.

Figura 2: João Pedro Xavier do Monte (? – depois de 1788).



O Homem medico de si mesmo ou sciencia e arte nova de conservar cada hum a si um a si proprio a saude e destruir a sua doença, dirigida ao bem commum (1760).

(7) L. F. Newman, «Some notes on foods and dietetics in the sixteenth and seventeenth centuries», 1946, pp. 39-49.

Excepção feita à obra de Garcia Lopes cujos 27 capítulos dos *Commentarii* são uma compilação de epístolas a personagens ilustres e a colegas (umas são comentários outras inscrevem-se no género de narrativa médica denominado *consilium*⁸), os dois autores de Seiscentos, na tradição dos tratados de dietética, principiam os seus textos com explanações sobre as espécies consumíveis e, só depois, surgem as rubricas dedicadas aos diferentes tipos de alimentos, terminando, regra geral, com o consumo das duas bebidas que, desde os primórdios da arte médica, têm sido consideradas necessárias à alimentação humana: o vinho e a água.

Desde a Antiguidade que a higiene alimentar integra os cuidados para a preservação do bem-estar entre as pessoas saudáveis, *i.e.*, integra-se numa prática preventiva, de acordo com o próprio conceito de saúde, entendido enquanto ausência de doença. Assim se compreende que a alimentação seja uma matéria proeminente nos escritos médicos, como é o caso dos sessenta e dois escritos que compõem o *Corpus Hippocraticum*⁹, onde os cuidados com os alimentos estão omnipresentes, ainda que se evidenciem em *Sobre a alimentação* e em *Sobre a dieta em estado de saúde*, especificamente dietéticos ou em *Sobre a dieta em enfermidades agudas* e *Sobre o uso de líquidos*, de carácter terapêutico.

A teoria humoral, desenhada pela escola de Cós, depois desenvolvida em Roma por Cláudio Galeno (Pérgamo 129 – Roma 199 d. C.), constitui um desenvolvimento de anteriores teorias dos quatro elementos dos filósofos naturalistas, segundo os quais a **terra**, a **água**, o **ar** e o **fogo** seriam os constituintes de todas as matérias existentes, embora com variações na proporção de cada um

(8) O *consilium* é um género de narrativa médica erudita em uso nos séculos XV e XVI, distinto dos tratados de *medicina practica*, que se caracteriza por apresentar casos concretos para apreciação de patologias. Cf. Jole Agrimi e Chiara Crisciani, *Les consilia medicaux*, 1994.

(9) Designamo-los por *Corpus Hippocraticum* pela uniformidade assente em três factores: o carácter anónimo dos escritos, o dialecto grego jónico e a perspectiva racionalista a contrastar com antigas concepções mágico-religiosas. Do ponto de vista cronológico, o escrito mais antigo pode datar de inícios de V a.C. e o mais tardio de II d. C., pelo que não representa nem um só autor nem uma única escola médica, antes reflecte a globalidade da literatura médica clássica, com um fundo original da biblioteca da escola de Cós a que, na biblioteca de Alexandria (início III a. C.), se acrescentam outras obras médicas. Galeno com os seus 20 livros de *Comentários* aos escritos hipocráticos fecha o círculo aos estudos (atribui 18 tratados ao punho de Hipócrates). É a opinião de J. Jouanna, *Hippocrate*, 1992, que distingue no *C.H.* um núcleo primitivo da época helenística (III a.C.) com obras pertencentes ao círculo de Hipócrates em Cós, depois acrescido dos escritos da escola de Cnido (a colecção que Erotiano conheceu em I d. C.), e, por fim, os acrescentos posteriores. Hoje, com efeito, considera-se mais correcto atender às Escolas para classificar a produção, mas durante várias décadas perdurou uma classificação por disciplinas médicas como a de H. Haeser, *Lehrbuch der Geschichte der Medizin und der epidemischen Krankheiten*, Jena, 1875-1882, citado por *Tratados hipocráticos*, introducción, traducción y notas de Maria del Águila Herminos Bono, 1996, pp. 29-30.

desses elementos. A cada elemento corresponderiam duas qualidades combinadas: a terra seria fria e seca, a água, húmida e fria, o ar, quente e húmido, e finalmente, o fogo era considerado quente e seco. Da mesma forma, haveria no corpo humano quatro órgãos principais, coração, fígado, baço e cérebro, a cujos humores produzidos estariam adstritas duas destas quatro qualidades (frio, quente, húmido e seco). A saúde física e psíquica não seria mais do que o justo equilíbrio entre os diferentes humores produzidos. Em cada indivíduo, porém, haveria uma tendência para o predomínio de um desses humores, pelo que poderia ser identificado com um dos quatro temperamentos: sanguíneo, colérico, melancólico ou fleumático.

Quadro explicativo da teoria humoral

Elemento	Humor	Órgão associado	Qualidades	Temperamento (Constituição)
Ar	Sangue	Coração	Quente e húmido	Sanguíneo
Fogo	Bílis amarela <i>flava bilis</i> <i>xanthe chole</i>	Fígado	Quente e seco	Colérico ou bilioso
Terra	Bílis negra <i>Atrabilis</i> <i>melan chole</i>	Baço	Fria e seca	Melancólico
Água	Pituita ou linfa <i>Fleugma</i>	Cérebro	Frio e húmido	Fleumático

De acordo com a combinação encontrada, a cada tipo de constituição estaria associado um humor; um indivíduo de constituição melancólica, *e.g.*, tinha um predomínio de bílis negra, caracterizada por ser fria e seca. A saúde assentaria, pois, no justo equilíbrio dos quatro humores ao longo da vida, tendo em conta o sexo, a idade, a estatura, os tipos de actividade e as estações do ano.

A alimentação, considerada uma das causas externas ou não naturais da saúde, podia afectar o equilíbrio, em função das qualidades quentes ou frias e secas ou húmidas patentes na composição dos alimentos ingeridos e que definiam os tipos de digestão e os efeitos desta. Não tardou, assim, que os alimentos estivessem classificados de acordo com as qualidades usadas para identificar os humores, pelo que automaticamente se reconhecia qual a comida mais adequada a cada tipo de constituição. Estas noções dietéticas asseguravam que nenhum

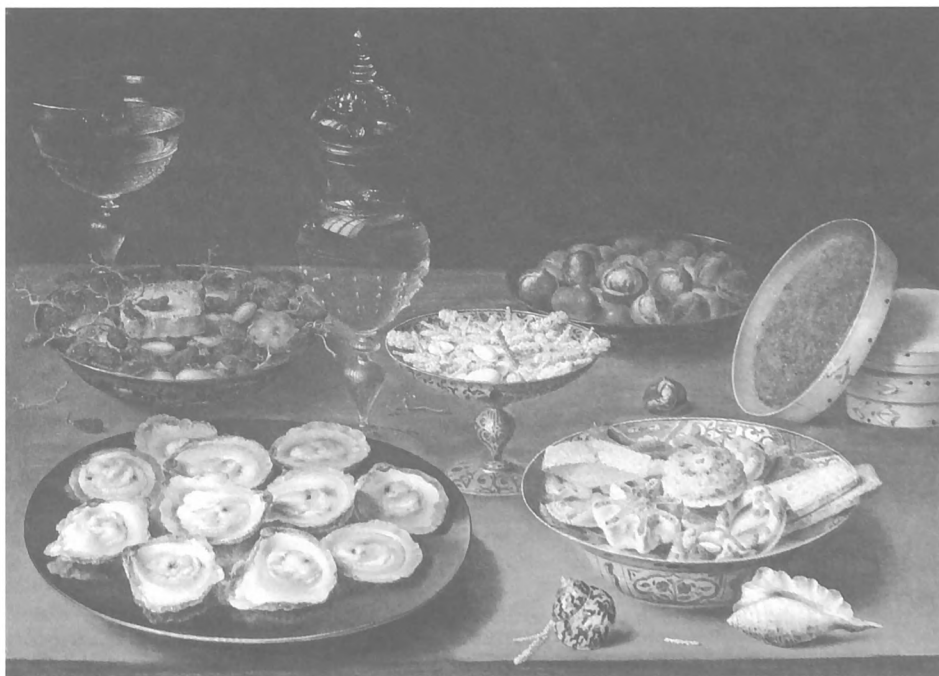
outro humor em excesso alteraria a constituição do indivíduo, tornando o alimento o principal medicamento, parafraseando um célebre aforismo hipocrático. Parte do sucesso desta concepção reside na sistematização de categorias de análise, permitindo uma aplicação lógica que facilitava o diagnóstico e a terapêutica: humores, temperamento do indivíduo e qualidades.

Racionais, ainda que não fossem científicos como a dietética da actualidade, os regimes da Antiguidade, visavam, desde os testemunhos pitagóricos, um justo equilíbrio entre corpo e alma, talvez por isso o Ocidente cristão fosse permeável a este edifício conceptual que preside à teoria dos humores.

Veremos depois que, também na Idade Média, continuar-se-á a dar a devida importância à alimentação, tanto na preservação da saúde como na cura da doença. Ao médico caberia identificar o humor em excesso num paciente, consistindo o tratamento na evacuação ou em fazer desaparecer esse humor através de um regime apropriado. Por exemplo, a um doente a padecer de uma febre aguda prescrevem-se alimentos frios como saladas (que não costumam ser aconselhadas no quotidiano) ou mesmo variantes de cucurbitáceas.

Figura 3: Osias Beert o Velho (c. 1580 – c.1624)

Natureza morta com ostras, conchas, doces, frutos e vinho branco



Óleo sobre madeira, 52,9 x 73,4 cm. Washington, National Gallery of Art, n.º 1995.32.1

Vem, pois, de longe o interesse da medicina pelos alimentos incluindo o vinho para os regimes quer das pessoas com saúde quer das doentes. Usado como medicamento, conserva a saúde e adapta-se, segundo as suas qualidades, à terapêutica de várias doenças, tendo sempre em conta a compleição do indivíduo. A separação entre o que é ou não saudável torna-se, todavia, bastante ténue, posto as prescrições serem também condicionadas pela reputação dos médicos e pela moda.

Das diferenças de opiniões e seu efeito na classificação dos vinhos produzidos na Península Itálica e no Mediterrâneo Oriental já nos dava conta Plínio o Velho, no século I, no livro XIV da sua *História natural*. De facto, Roma conheceria os primeiros médicos chamados «prescritores de vinho» na senda de Asclepiades da Bícínia (c.124/129-40 a.C.) que, contrário à teoria dos humores, acreditava que a doença decorria da obstrução dos poros, que conviria fechar ou abrir, consoante as excreções fossem abundantes ou raras. Este era o fundamento da chamada escola metódica. Tendo sido o primeiro médico em Roma a interessar-se pelo vinho, em cujas virtudes confiava bastante, a ponto de afirmar: «é com dificuldade que o poder dos deuses pode igualar os benefícios trazidos pelo vinho¹⁰»; Asclepiades indicava qual o momento no decurso da doença em que conviria ingerir vinho ou água. Há notícia de um escrito *Sobre a prescrição do vinho*¹¹, onde também hierarquizaria as castas e os vinhos. Teriam, deste modo, nascido as primeiras classificações de vinhos, antecipando a catalogação de Plínio. A mistura com água decorreria do tipo de vinho e não tanto da sua natureza espessa, alcooliçada e amarga depois de envelhecido, sendo em Roma, ao contrário do que tendia a acontecer no mundo helénico¹², a mistura bastante personalizada. Os brancos, leves (*i.e.*, digestivos), ligeiros e suaves, consumidos preferencialmente recentes, aconselhados pelo médico Galeno, deveriam ser cortados com um pouco de água (na verdade, pela sua consistência aproximavam-nos da água) ou de gelo¹³, antecipando o hábito recente pelo vinho *frappé*. E, talvez em parte por motivos médicos, os brancos tornar-se-iam os mais reputados. Por outro lado, sendo o vinho um eficaz bactericida, era usual cortar a água com um pouco de vinho ou, as mais das vezes, com vinagre para a desinfetar. Os soldados romanos em campanha recebiam uma ração diária de vinagre para diluírem na água e, assim, obterem uma bebida refrescante designada por *posca*. Foi, aliás, esta bebida desinfetada que os soldados estabelecidos na Judeia terão dado de beber a Jesus Cristo

(10) Plínio, *Nat. Hist.* 23, 38.

(11) *Ibidem*, 23, 32.

(12) Embora não houvesse rigidez, os Gregos tendiam a ter regras para baptizarem o vinho e se, no século V a. C., era frequente a proporção de 1/3 de vinho para 2/3 de água para evitar embriaguês, já no período helenista será corrente iguais proporções de vinho e de água.

(13) Os Romanos mostravam preferência por vinho fresco e os mais abastados faziam chegar às suas residências grandes blocos de gelo das montanhas, que eram guardados para usar no tempo quente.

durante a crucifixão. A ingestão de vinho era transversal a todos os segmentos da população, a diferença residia na qualidade. Embora alguns testemunhos literários apontem os homens livres a partir dos trinta anos como principais consumidores¹⁴, vários são os excertos de obras onde o vinho figura nos regimes alimentares de trabalhadores rurais, de escravos sujeitos a trabalhos pesados e mesmo de mulheres grávidas, mas, no caso destas, vinhos cozidos¹⁵.

Galeno no seu *Comentário ao tratado de Hipócrates Sobre a dieta em enfermidades agudas* estabelece a forma de examinar e de descrever um vinho, que vigoraria durante séculos nas obras de higiene alimentar do Ocidente, como as de que nos ocuparemos. Diferencia os vinhos por um conjunto de cinco características, onde surgem associados caracteres organolépticos (cor, odor e sabor), correspondentes às três actuais etapas de degustação (exames visual, olfactivo e gustativo), e caracteres de consistência e o que poderíamos designar por teor alcoólico, estabelecendo-os por esta ordem: 1.º pela cor; 2.º pelo sabor; 3.º pela substância; 4.º pelo odor; 5.º pela força.

Figura 4: Tullio Lombardo (1455-1532)
Cláudio Galeno. Escultura em mármore



Los Angeles County Medical Association Library

(14) Ateneu, *Deipnosophistas*, 429 b.

(15) Oribásio, *Do Regime das mulheres grávidas*, 6, 26.

Começando pela cor, elege o branco, de preferência escuro (*i.e.*, branco envelhecido e amadeirado, que pode chegar à cor de chocolate escrever-se-ia hoje num tratado de enologia), nos matizes dourado, cor de âmbar e avermelhado, e, claro, as colorações intermédias, posto que a água funciona sempre como a cor de referência.

Relativamente aos sabores, consideram-se os doces (*glukus*) mais espessos e mais escuros), os adstringentes (*austēros*) e, entre estes dois, situa-se o sabor ácido (*drimus*, ou seja o que é picante, como se diria da pimenta). Fora deste âmbito, situa-se o termo acre (*oxus*), cujo uso se costuma aplicar mais ao vinagre. Como se pode verificar, esta taxonomia não dista muito da que vigora no exame gustativo das provas hodiernas onde, consoante a zona das papilas gustativas, se fazem notar: o doce, o ácido, o amargo. Galeno não considera o gosto salgado, que os enólogos estendem sobretudo aos vinhos jovens.

Em termos de substância, considera os vinhos aquosos (nome decorrente de serem semelhantes à água) e fluidos, em oposição aos espessos, diríamos encorpados, havendo um intervalo para consistências intermédias entre o aquoso e o espesso.

Já para o odor distingue somente se é bom ou mau, e por mau entenda-se violento e desagradável, ou simplesmente inodoro. Finalmente a força (ou poder) é referenciada como forte, relativamente ao vinho que aquece fortemente corpo e cujos vapores chegam à cabeça, ou simplesmente ligeira. O vinho forte é vinoso e o ligeiro aquoso, havendo lugar a gradações entre os extremos.

Além deste cinco caracteres, há a considerar a idade do vinho. Os vinhos novos, de substância aquosa, por guardarem ainda as propriedades da fermenticidade do mosto, teriam inúmeras contra-indicações, já os velhos, demasiado quentes e pouco nutritivos, dever-se-iam restringir a uso medicamentoso, finalmente, os de meia-idade, seriam os mais adequados tanto aos sãos como aos doentes. A idade acarreta consigo os chamados factores acidentais: podem modificar-se com o tempo tornando-se picantes ou quentes, alterar a cor, a substância e o odor. Não é a idade, todavia, que os torna nocivos mas a natureza dos vinhos ou a alteração das propriedades, *i.e.*, os chamados acidentes.

Muitos destes preceitos sobre as qualidades atribuídas ao vinho manter-se-ão em vigor e perpassam, de algum modo, pelos três autores por nós escolhidos para dar a conhecer a opinião da arte médica de finais de Quinhentos e do início de Seiscentos em Portugal. As propriedades benfazejas atribuídas pela medicina ao vinho, encontravam eco no conhecimento dito empírico e até na sabedoria popular que, de algum modo, assimilara conceitos humorais. Veja-se o que referia o célebre António Luís num pequeno tratado sobre coisas empíricas, o opúsculo *De empiricis, et miscellaneis quibusdam liber unus* [Livro único sobre os empíricos, e algumas miscelâneas], de 1540:

Sobre o vinho – Há quem prometa e insistentemente garanta que qualquer vinho, misturado com uma terça parte de água, que tenha fervido num alambique até evaporação de um quarta parte, se for tomado na forma de xarope às horas da manhã, faz sair pela urina toda a bÍlis de quem quer que esteja afectado por febre biliosa, e que em quatro dias a pessoa recupera incólume. Eu pessoalmente, por nunca o ter comprovado, deixo a outros o juízo e a experiência a que isto deve sujeitar-se¹⁶.

Embora António Luís apresente este conselho como uma mezinha, não deixa de ser evidente que é uma receita para combater a bÍlis amarela que estaria na origem de uma febre biliosa, *i.e.*, de qualidade quente e seca, e que ao vinho, são aqui atribuídas as qualidades quente e húmida, na senda das opiniões de Aristóteles e de Galeno.

Garcia Lopes, a quem devemos a obra mais antiga em apreço, ilustra uma nova mentalidade reflectida na reacção humanista à autoridade galénica, que se traduzia nesse novo ideal hipocrático, associado à defesa da observação e da experiência.

Figura 5: Garcia Lopes. *Commentarii de varia rei medicae lectione* (1564).



(16) Cf. A. Groen Duarte, «Espírito científico e superstição», 2010, p. 57. Usamos, pela excelente qualidade, a tradução inserida no capítulo do Autor. O opúsculo (ff.54v-59) surge anexo ao *De occultis proprietatibus libri quinque opus praeclarissimum*.

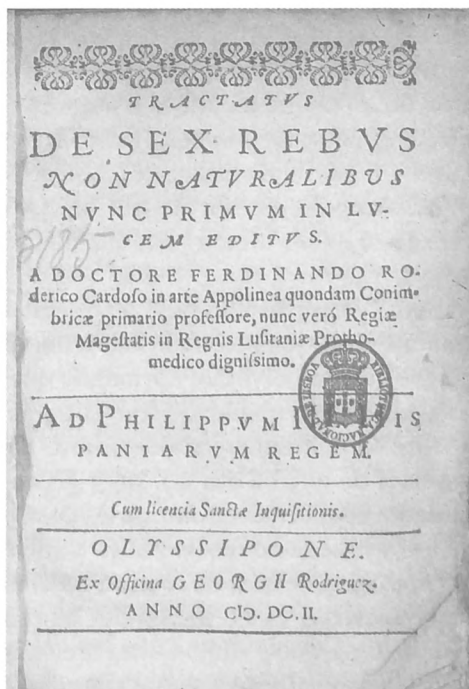
Os seus escritos epistolares (eis porque é o único tratado redigido na primeira pessoa) dão-nos conta dessa capacidade de opor, embora com justa medida, as verificações pessoais às doutrinas dominantes. Se a alusão constante a obras e opiniões de autores contemporâneos ou próximos no tempo faz dele um caso raro entre os seus compatriotas, que insistem em legitimar o seu saber a partir dos Antigos – e frequentemente sem espírito crítico –, o facto de dominar também o Grego coloca-o entre uma elite restrita de eruditos. Saber escrever, ler e falar Latim, a língua da ciência dos intelectuais europeus, era, como atrás referimos, indispensável para divulgar o trabalho e ser reconhecido pelos colegas, mas ler Grego era, por diversas razões, menos frequente na época, sobretudo em Portugal. Pelo que apurámos até ao momento, durante o século XVI e XVII, apenas quatro autores de origem portuguesa patenteiam conhecimento textual do Grego nos seus tratados: o atrás citado António Luís, cognominado O Grego (14?-1565), Garcia Lopes, sobre quem nos debruçamos, Filipe Elias Montalto (1567-1616) e Luís Nunes (c. 1555-1645). Como temos constatado, nas obras parcial ou integralmente dedicadas à higiene alimentar ou dietética, a língua grega permite identificar com precisão os nomes das doenças ou dos alimentos (não nos esqueçamos que ainda estamos distantes das classificações de Lineu: 1735) e, além disso, clarificar uma etimologia, constituindo um meio eficaz para encaixar, no caso das doenças, uma digressão de carácter nosográfico.

Os dois capítulos dedicados ao vinho nos *Comentários* de Garcia Lopes espelham as preocupações habituais na época. No capítulo XIV – *An vinum ieiuni ventriculo conferat, ad Hieronymum Baleiam doctissimum virum*. [Se o vinho em jejum é útil ao estômago, dirigida ao doutíssimo senhor Jerónimo Baleia] (ff.47-48v) debate-se a conturbada questão (*agitata quaestionem*) relativa à ingestão de vinho puro (*vinum meracum*) ainda em jejum. Certo médico da Bretanha, que estivera à mesa do destinatário, defendera que a ingestão em jejum seria extremamente desfavorável à condição humana. Garcia Lopes aproveita para explanar sobre as benesses do vinho. Considera que se deve beber sempre de acordo com a compatibilidade entre as características dos vinhos e o temperamento (*i.e.*, a compleição no enquadramento da teoria dos humores) do bebedor atendendo, também, à quantidade a ingerir. Ao vinho é imputada a capacidade de provocar aumento de calor no corpo e, assim, abrir o apetite, afastar as tristezas e os desgostos, conciliar o sono, tornar feliz o corpo e o espírito. E posto que a vida deve ser regulada pela moderação, também o corpo e o espírito devem ser contidos nos prazeres e, por isso, se deve comer e beber de acordo com uma ordem. Defende que o vinho faz subir as «superabundâncias da digestão anterior» que tinham ficado na parte inferior do estômago, pelo que, tomado em jejum, auxiliaria a digestão. Mas dado Galeno e alguns contemporâneos considerarem-no pernicioso em jejum, por enfraquecer o vigor do espírito, o autor, eximindo-se de discordar por completo, aconselha antes a que se beba em pouca quantidade por

ser facilmente absorvido em jejum, excepto aos de temperamento fleumático (frio e húmido) por estes terem um estômago mais fraco (*imbecillum ventriculum*).

A sobreposição da observação ao saber livresco fazem-no estar, frequentemente, em desacordo com a maioria, como demonstra no próprio título do capítulo XVI – *De vini albi facultate, adversus vulgarium opinionem, quae hucusque credit illud desiccandi vim habere*. [Contra a opinião do vulgo sobre a faculdade do vinho branco, a qual até aqui acredita que este tem o poder de tornar seco] (ff.52-53). Os tempos tinham mudado desde que Galeno fizera a apologia do vinho branco. Perante a opinião da maioria dos seus pares, Garcia Lopes defende nada haver de mais errado, posto o vinho branco ter, pelo contrário, a faculdade de humedecer, sendo neste aspecto semelhante à água, o que se depreende pelo gosto, sendo de consistência aquosa e sem qualidades adstringentes (toma Galeno como autoridade neste aspecto). O vinho branco adequar-se-ia a curar os indivíduos de temperamento melancólico (frio e seco), as manias e as febres quartãs, além de constituir um acompanhamento adequado aos alimentos ligados à terra (ex: tubérculos, raízes, cogumelos, quadrúpedes). Extrapola depois para um particular, os vinhos de Portugal, aos quais reconhece as mesmas qualidades, tanto aos brancos como aos tintos.

Figura 6: Fernando Rodrigues Cardoso. *Tractatus de sex rebus non naturalibus* (1602).



O *Tractatus de sex rebus non naturalibus* de Fernando Rodrigues Cardoso (antes de 1568-1608) é um estudo de higiene, de organização bastante metódica, diferente do registo epistolar de Garcia Lopes, e que, como o nome indica, versa as seis coisas não naturais, *i.e.*, as causas das afecções exteriores ao corpo humano. Estas, seguindo a doutrina galénica, constituem causas externas para um desregulamento dos humores: ar e clima; exercício e repouso; vigília e sono; evacuação e repleção; as paixões da mente (os *animi pathemata*); a comida e bebida. Há na obra três capítulos inteiramente dedicados à alimentação, os quais estão, por sua vez, subdivididos em *quaestiones*, onde Cardoso analisa o valor e as propriedades dos alimentos em geral e os mais adequados a cada refeição.

Para o assunto em apreço, interessa-nos o capítulo V *De potu vini* [Sobre o consumo do vinho] cujas três *quaestiones* atestam bem a filiação humoral da sua arte médica. Vejamos:

Quaestio 1 Quid sit vinum, et quae sint eius differentiae [O que é o vinho e quais são as suas diferenças] (ff.56v-57);

Quaestio 2 Vtrum uinum sit calidum, et humidum an calidum et siccum [Se o vinho é quente e húmido ou quente e seco] (ff.56v-59);

Quaestio 3 De usu, et dellectu vini [Sobre o uso e a escolha do vinho] (ff.59-63v).

Ao abordar a questão 1: «O que é o vinho e quais são as suas diferenças», embora omita considerações sobre a força, segue de perto Galeno para analisar as demais propriedades, uma vez que identifica a natureza do vinho a partir da consistência distinguindo o espesso (*crassum*), o fluido e o intermédio (*medium*), no sabor considera o doce (*dulce*), o adstringente (*austero*) e um *medium* talvez para designar o ácido. Restringe as cores a quatro: branco (*album*), amarelado (*fulvum*), sanguíneo e negro. Sobre o odor não faz distinções, mas salienta a importância da idade.

A questão 2: «Se o vinho é quente e húmido ou quente e seco», *i.e.*, sobre a qualidade, leva-o a grandes digressões para afirmar a unanimidade dos autores quanto à natureza sempre quente do vinho, afirmando que só num vinho novo e muito recente se pode verificar a qualidade fria. Grande parte do capítulo é, pois, uma exposição sobre as diferentes opiniões sobre a natureza húmida ou seca do vinho. Controvérsia de que há eco no conselho transcrito por António Luís e de que dá igualmente conta André António de Castro no século seguinte, mas que se encontrará ultrapassada no século XVIII, como se pode verificar, por exemplo, no início do capítulo V, p. 414, da *Âncora Medicinal* (1721): «o vinho he quente e seco, ainda que Aristóteles o tivesse por húmido, o que parece que não negou Galeno, quando disse, que o vinho nutria brevíssimamente pela muita humidade, que tinha». Supesando os argumentos das *auctoritates* convocadas,

inclina-se a seguir a opinião de autores matriciais como Aristóteles e Galeno, para quem é evidente que o vinho, como alimento e medicamento, além da sua natureza quente, é também húmido. A qualidade húmida é exemplificada com o consumo entre as crianças, cujo temperamento sanguíneo (quente e húmido) desaconselha a ingestão de vinho para evitar tornarem-se ainda mais húmidas. De qualquer modo, a natureza quente do vinho, por si só, torna-o desaconselhável ao temperamento naturalmente quente dos jovens, pelo que já Galeno o proíbe até aos vinte e dois anos. Já os idosos, pelo contrário, deveriam ingerir mais vinho para equilibrar o seu temperamento melancólico (frio e seco). Esta é uma ideia bastante difundida, posto o vinho ser considerado «o leite da senilidade», de acordo com a expressão de Avicena (*Doctrina* 2,8). Valida a argumentação em prol da qualidade húmida o facto de as doenças decorrentes da ingestão de vinho (todas frias e húmidas) como a podagra, os corrimentos ou certas paralisias patentear a humidade própria do vinho. Rodrigues Cardoso consegue, todavia, encontrar explicação para os textos onde se abona a qualidade seca por oposição à húmida. Justifica o vinho poder ser quente e seco não pela natureza, mas em função dos acidentes, tais como o calor provocado posteriormente à digestão de vinho ou os efeitos da idade do vinho, cujas características são alteradas pelo tempo.

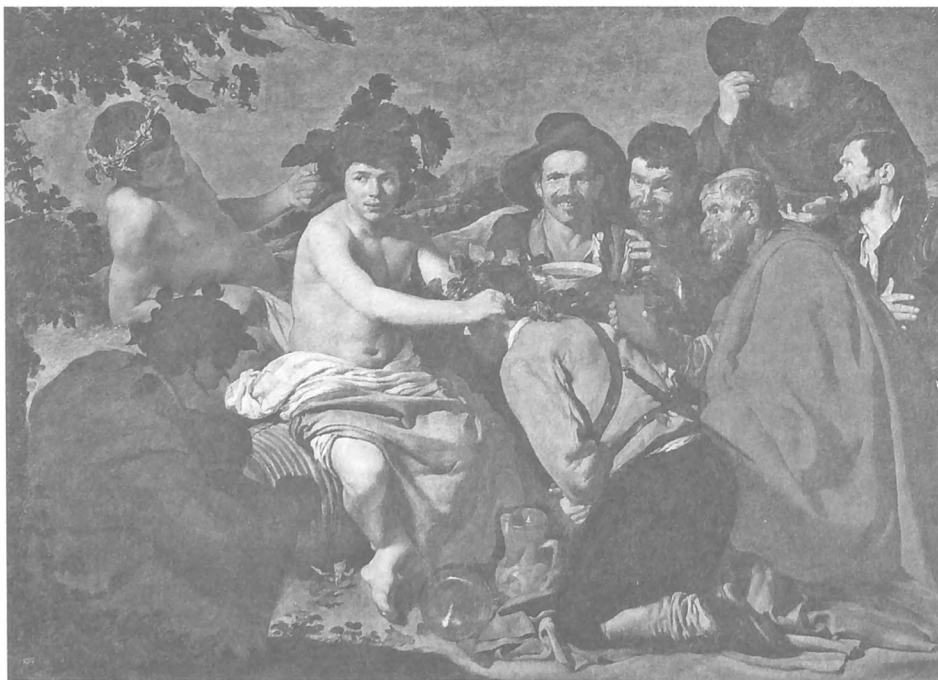
A questão 3 é a que mais ocupa o autor, apostado em fazer uma exposição exaustiva e alicerçada em *auctoritates* sobre as faculdades do vinho. Sobre o uso em geral, resumiremos do seguinte modo: constitui um bom nutriente por alimentar com rapidez ao humedecer e aquecer as partes sólidas do corpo. Além disso, concede forças e qualidade aos fluídos, ajuda os cozimentos, *i.e.*, a digestão e a circulação dos alimentos. Este reconhecimento da capacidade do vinho em promover a digestão tem tradição entre os Antigos e será reforçado por autores como Averróis (1126-1198), acreditando-se que tal se devia ao facto de o vinho não passar por tantas digestões como os demais alimentos que precisariam de ser digeridos para se transformarem em sangue e, só depois, nutrirem. Ora o vinho originaria também vapores que ajudariam a restaurar as forças. Pela capacidade de humedecer, promove as excreções, em particular a urina e os suores, sobretudo nos mais idosos, favorece o sono, faz o sangue fluir, aviva a mente, provoca boa disposição, activa o calor natural e propicia a fecundidade. Este uso deve ser, todavia, feito com moderação, evitando cair na intemperança e embriaguez, origem de muitas maleitas.

Relativamente à escolha (f.59v) é igualmente prolixo: devem ser atendidas as qualidades da sua natureza (cor, odor, sabor, substância ou consistência, e idade) de modo a obter no vinho um gerador de sangue. A escolha dos vinhos deve obedecer às características da compleição do indivíduo (ex. jamais administrados a crianças e a adolescentes em quem fomentariam a ira e a libido, nem a pessoas com idiotia, incapazes de suster os vapores etílicos) e de acordo com o local onde

reside o bebedor (por exemplo nas regiões quentes opte-se por beber água e nas frias consuma-se vinho à vontade). Entre os mais nutritivos, salienta os vinhos rubros (que hoje designaríamos por tintos), espessos e doces, que têm tendência a tornarem-se cada vez mais quentes com a idade. Já os brancos seriam mais fluidos ou aquosos, dando-se preferência aos mais recentes para propiciarem a saída de excreções.

Figura 7: Diego Rodríguez de Silva y Velasquez (1599-1660)

O triunfo de Baco ou *Los borrachos* (1628-1629); óleo sobre tela 165 x 225 cm



Madrid, Museu Nacional do Prado, P1170

O capítulo termina com um excuro sobre as causas e efeitos da embriaguez. E aqui, entre outros problemas – assim os denomina – reflecte sobre os meses em que será melhor vomitar o vinho ingerido, ou sobre consumo de vinho linfado, *i.e.*, diluído em água, posto este, curiosamente, embriagar mais do que o vinho puro por penetrar melhor no cérebro.

André António de Castro (15??-1642) é o autor da última obra sobre bromatologia a ser escrita em Latim em Portugal. Trata-se de um dos cinco tratados incluídos no conjunto de estudos publicado sob o título *De februm curatione*

libri tres. Quibus accessere duo libelli De simplicium medicamentorum facultatibus, et alter De qualitatibus alimentorum, quae humani corporis nutritione sunt apta (fig. 8). Por febre, que na época era ainda impossível medir, designava-se o mal-estar, em geral, acompanhado de hipertermia acentuada, entendida como prenúncio do desequilíbrio dos humores. O conjunto compreende três livros de patologia médica, dois de farmacologia e um de higiene alimentar, o atrás referido *Sobre as qualidades dos alimentos que são adequados à nutrição do corpo humano*, que nos interessa.

Figura 8: André António de Castro.

De qualitatibus alimentorum, quae humani corporis nutritione sunt apta (1636)

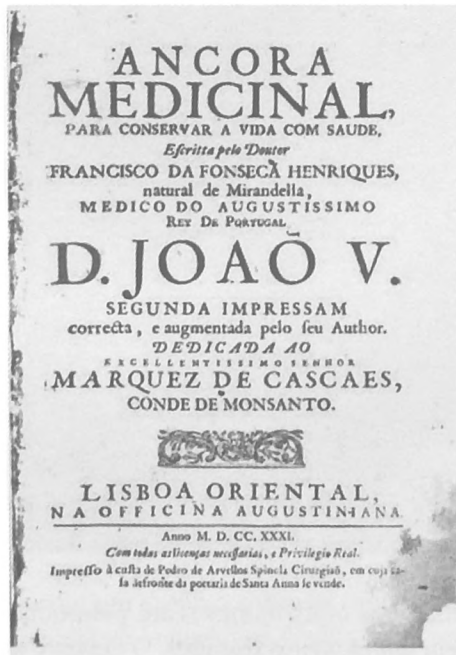


Este livro, um verdadeiro *opus magnum*, até pelo tamanho, *in 2º* (29 cm), encontra-se dividido em dez extensos tratados. O décimo, que reúne as observações sobre as bebidas saudáveis por excelência, consagra sete capítulos ao vinho e seis à água, sendo o primeiro examinado enquanto alimento (recorde-se que, pelas suas propriedades, consideravam que alimentava mais depressa do que qualquer outro alimento) e medicamento. Retomam-se inevitavelmente muitos dos temas analisados por Fernando Rodrigues Cardoso e demais obras de arte médica. O texto de Castro é, todavia, muito mais analítico e mostra-se original ao mostrar, sempre que possível, exemplos da realidade portuguesa. Outro aspecto

interessante é o rigor posto nas definições, pois o autor, temendo que os vocábulos latinos não sejam suficientemente explícitos – como acontece para designar as cores do vinho –, fornece, entre parênteses, os nomes vernáculos. Este facto permite-nos conhecer algo sobre o léxico usado para algumas classificações, então empregues tanto na linguagem médica como para designar os vinhos de mesa no Portugal de Seiscentos, além de nos permitirem rastrear aspectos da nossa linguagem e práticas enológicas. Por exemplo quando aborda as idades dos vinhos – os novos, os velhos e os de meia-idade, não deixa de salientar que enquanto um vinho de meia-idade no resto da Europa tem entre dois a quatro anos, em Portugal tem apenas um ano, por não termos o hábito de colher uvas inteiramente maduras (f.260).

Figura 9: Francisco da Fonseca Henriques.

Ancora medicinal para conservar a vida com saude (folha de rosto da edição de 1731)



O aclamado *vademecum* de Francisco da Fonseca Henriques (1665-1731), *Ancora Medicinal* (1721), em nada irá inovar e, embora a obra tenha características distintas e seja de tamanho muito mais reduzido, in 8º (15 cm), reproduz em tradução literal excertos inteiros desta obra em Latim, onde nem os passos citados das autoridades da tradição hipocrático-galénica surgem alterados.

Como os títulos dos próprios capítulos do *De qualitibus alimentorum* de André de Castro deixam entrever, estamos perante assumida herança galénica:

X De uina, et aqua – Capitula tratatus decimi sunt tredecim

[Sobre os vinhos e a água – os capítulos do tratado X são em número de treze¹⁷]

I – *De uini temperamento* [Sobre o temperamento do vinho] (ff. 255-256v);

II – *De uinorum differentiis* [Sobre as diferenças dos vinhos] (ff. 256v-260);

III – *Vtrum uina multum nutriant* [Se os vinhos são muito nutritivos] (ff. 260-261);

IV – *De naturibus, et aetatibus, quibus uinum conuenit, aut non* [Sobre os tipos de natureza e as idades a quem o vinho convém ou não] (ff. 261-261v);

V – *Vtrum uini potio conueniat homini sano, et temperato* [Se a ingestão de vinho convém ao homem saudável e equilibrado] (ff. 261v-262v);

VI – *An uinum in febris, et aliis morbis sit exhibendum* [Se o vinho deve ser posto à disposição em caso de febre e de outras doenças] (ff. 263-264);

VII – *De conditionibus in uini potu seruandis* [Sobre a condições de servir o vinho para beber] (ff. 264-265v).

Embora não nos possamos deter no conjunto dos sete capítulos, dada a sua extensão, gostaríamos de chamar a atenção para alguns aspectos que tornam a obra única no panorama dos tratados bromatológicos. Procedendo como se esperaria num tratado de *medicina practica*, André António de Castro começa por fazer um ponto da situação relativamente às opiniões das *auctoritates* da Antiguidade. Exemplifica a sua atitude científica o capítulo inicial sobre o temperamento do vinho, matéria sobre a qual, como atrás aludimos, não havia unanimidade, pois, enquanto pelas qualidades activas, pode ser classificado como quente, persistem as dúvidas sobre as qualidades passivas, o húmido *versus* seco: *De vini vero temperamento quoad passivas qualitates maxima est apud auctores contrarietas, usque adhuc indecisa.* (f.255v). Explica que o vinho alimenta devido à doçura (*dulcedo*) gerada pelo calor (hoje diríamos a transformação em açúcar), havendo gradações, enquanto o mosto é quente em 1º grau, o vinho de meia-idade é quente em 2º grau e o muito velho é quente 3º grau. Abstendo-se de tomar partido, apresenta argumentos relativos às qualidades passivas, o seco e o húmido. Se, por um lado, a secura é proporcional ao calor, inserindo-se o vinho puro (*merum*) na categoria dos medicamentos que secam, concorda, por outro, nas muitas evidências de que vinho e mosto humedecem demasiado o corpo. É essa qualidade húmida que o adequa a temperar os melancólicos em geral (frios e secos) e os idosos de temperamento frio e seco, mas torna-o pernicioso (argumento também

(17) Sendo sete destinados ao vinho e seis à água.

patente em Henriques Cardoso) tanto para o organismo sanguíneo das crianças, já de si húmido, como para os que padecem de patologias como a gota, a paralisias e os estupores, denominadas corrimentos húmidos: *humidae fluxiones, ut podagra, parlysis, fatuitas, etc ergo efectus vini est humectare* (f.255v).

Seriam, pois, os acidentes a tornar seco o vinho de si húmido. A humidade estaria patente nos vinhos mais aquosos, como o branco, daí a preferência por este, e o vinho linfado, *vinum limphatum*, literalmente aquele que se mistura com água¹⁸. Os vinhos linfados incluíam a água-pé, a *lora*, posto acrescentar-se água ao mosto, mas, caso esta fosse em demasia, a água-pé poderia ser considerada diurética. Tinha esta, todavia, o inconveniente de ser excrementícia e flatulenta. Embora na Itália a água-pé se conservasse por um ano, o mesmo, acrescenta o autor, não ocorre *in nostra Lusitania*; deduzimos que se refere ao facto de a nossa água-pé ser, regra geral, de consumo imediato.

Surge depois um catálogo de vinhos cozidos, dos quais a *Âncora Medicinal* (1721) destinará alguns às pessoas do povo habituadas a comida grosseira, mas que André de Castro aconselha aos pacientes de afecções frias em geral, aos idosos, e aos pituitosos – ou fleumáticos (frios e húmidos). Encabeça a lista o vinho de passas, *passum*, aqui adjectivado de *creticum*, numa clara alusão ao célebre vinho de uvas passas de Creta. O *passum* deveria ser feito a partir de uvas secas ao sol ou torradas sobre sarmentos. Segue-se o vinho de mosto, o *mulsum*, cujas variedades se deviam às proporções de vinho velho e de mel. Surge depois o vinho cozido propriamente dito, feito a partir de mosto muito reduzido pela cozedura, demasiado espesso e excrementício, que podemos aproximar do nosso arrobe. Refere-se, depois, às chamadas reduções: a de vinho branco, a *clarea*, constituída por dez partes de vinho para uma de mel temperado com canela, cravinho e gengibre; a de vinho tinto, o *hipocras*, com mel e especiarias, cujo consumo era aconselhado quente no Inverno; finalmente a *sapa*, um vinho cozido a dois terços, muito quente e doce, de consistência xaroposa, simultaneamente alimentícia e adequada a relaxar o ventre.

No capítulo sobre as diferenças dos vinhos, retoma os cinco caracteres galénicos. Assume bastante interesse a cor, tanto mais que o vocabulário latino para as cores não tem verdadeira correspondência com as actuais. Assim, encontramos nesta parte um grande rigor na busca da definição das cores e, quando necessário, elucida com paráfrases ou vernáculo. Começa pelos vinhos louros, pelo que o amarelo forte, *flavus*, propriamente dito é aquele, cuja cor é de «braza avanada», entre este e o branco, *albus*, situa o *pallidus* que «he louro cor de cidra madura ou de palha», ou seja a cor de palhete, e também o ruivo, *rufus*, chamado igualmente *fulvus*, que no vinho se designa por «rosete», ainda que o adjectivo noutros contextos signifique «ruivo, ou roxo», distinto do vermelho (*ruber*), e do escarlata (*vermicu-*

(18) O vinho linfado distinguia-se da água avinhada, que era água com um pouco de vinho.

lus ou *cyrrhon*) associados à cor do sangue. No domínio do que hoje denominamos tintos, distingue o negro, *niger*, e o vermelho ou rosado, *ruber*, uma categoria que se situava entre os brancos e os negros. É também interessante a apologia que faz do vinho branco, talvez decorrente do favor que mereciam desde a Antiguidade, por serem um pouco menos secos do que os restantes (daí a polémica a que aludimos). Defende que o vinho branco, sendo quente como todos os vinhos, apresenta-se, todavia, mais frio do que os restantes, e com graus diferentes de secura: o branco vinoso produz maior secura do que o aquoso. Conquanto a *communis opinio* considerasse o branco mais seco do que o negro e o rosado, Castro nega-o com uma argumentação apoiada em Galeno. Com efeito, é exactamente o grau de humidade (*vinum album humectare dicit*) deste que torna o branco adequado tanto aos febricitantes como aos sãos. Curiosamente tanto as palavras do autor sobre a qualidade fria (f.357, final col. 1 e início col. 2) assim como o excerto escolhido de Galeno *De acutorum* 3, 6 surgem praticamente transcritos na página 418 da *Âncora Medicinal*, o mesmo acontecendo com muitos passos da obra, que sendo de dimensões muito menores do que a obra em Latim, nem por isso deixa segui-la a par e passo nos capítulos dedicados ao vinho, constituindo uma verdadeira sùmula, pesem diferenças mínimas decorrentes do século que permeia a publicação de ambas.

Todos os vinhos nas suas diferentes cores (brancos, palhetes, rosados, negros e rosados) podem adquirir outras tonalidades e perderem ou ganharem qualidades em função da idade. Assim sendo, outro aspecto a reter é a explanação minuciosa sobre todas as propriedades medicinais dos diferentes tipos de vinho, cite-se, a título de exemplo, o vinho amarelo (*vinum flavum*), cuja cor se adensa com a idade e o tempo torna muitíssimo quente pelo que é bastante nocivo para as febres. Relativamente ao odor, embora seja breve assinala que os vinhos com mais odor (*odorata vina*) são sempre os mais quentes, pois a presença de odor atesta, por si só a qualidade quente.

Muito mais aspectos são dignos de atenção na obra deste autor, a quem devemos o mais significativo levantamento do estado da arte médica sobre o vinho no Portugal de Seiscentos. A leitura desta e de outras obras de higiene alimentar, como as que aqui apresentámos, permite-nos conhecer a história do consumo do vinho e estabelecer um vínculo de continuidade entre as apreciações médicas desde a Antiguidade e as considerações hodiernas; contribui, além disso, para justificar muitas das chamadas crenças populares.

BIBLIOGRAFIA, ESTUDOS E FONTES

GRANT, Mark (2000). *Galen on food and diet*, Routledge.

HENRIQUES, Francisco da Fonseca (1721). *Anchora medicinal para conservar a vida com saúde*. Lisboa Occidental: na Officina da Musica.

- JOLY, Robert (2003). *Hippocrate, Oeuvres complètes*, Tome VI, 1^{re} & 2^e partie. Paris: Les Belles Lettres.
- LEITÃO, Manuel (1738). *Arte com vida, ou vida com arte: muy curiosa, necessária e proveitosa, não só a médicos e cirurgioens, mas ainda a toda a pessoa de qualquer estado*. Lisboa Ocidental: Na off. de Antonio Pedrozo Galvão.
- MONTE, João Pedro Xavier do (1760). *O Homem medico de si mesmo ou sciencia e arte nova de conservar cada hum a si um a si proprio a saude e destruir a doença, dirigida ao bem commum*. Lisboa: Na Officina de Antonio Vicente da Silva.
- Tratados hipocráticos*, introducción, traducción y notas de Maria del Águila Hermosin Bono. Madrid: Alianza Editorial, 1996.

Estudos

- AGRIMI Jole, CRISCIANI Chiara (1994). *Les consilia médicaux*. trad. VIOLA, Caroline. Turnhout, Belgium: Brepolis.
- BROWNE, E. G. (2015). «Arabian medicine», *The Fitz Patrick Lectures delivered at the College of Physicians in November 1919 and 1920*. Cambridge: Cambridge University Press, 1962. / Forgotten Books, USA.
- GROEN DUARTE, A. (2010). «Espírito científico e superstição», in ORNELLAS e CASTRO, I. de e ANASTÁCIO, V. (Coord.), *Revisitar os Saberes. Referências Clássicas na Cultura Portuguesa do Renascimento à Época Moderna*. Lisboa: Centro de Estudos Clássicos, pp. 51-75.
- JOUANNA, J. (1992). *Hippocrate*. Paris: Fayard.
- LEMONS, Maximiano (1991). *História da Medicina em Portugal, Doutrinas e Instituições*. Vol. II. Lisboa: Publicações Dom Quixote / Ordem dos Médicos.
- NEWMAN, L. F. (1946). «Some notes on foods and dietetics in the sixteenth and seventeenth centuries», in *The Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 76, 1, pp. 39-49.
- NUTTON, Vivian (2004). *Ancient Medicine*. London and New York: Routledge.
- ORNELLAS e CASTRO, Inês de (2011). «Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas» in FONTES DA COSTA, P. e CARDOSO, A. (org.), *Percurso na História do livro médico*. Lisboa: Colibri, pp. 73-91.
- PEREIRA, Maria Helena da Rocha (1973). *Obras Médicas de Pedro Hispano*. Coimbra: Universidade de Coimbra.
- SOUSA DIAS, J. P. (2010). «Até que as Luzes os separem. Hipócrates e Galeno na literatura médico-farmacêutica portuguesa dos séculos XVII e XVIII», in ORNELLAS e CASTRO, I. de e ANASTÁCIO, V. (Coord.), *Revisitar os Saberes. Referências Clássicas na Cultura Portuguesa do Renascimento à Época Moderna*. Lisboa: Centro de Estudos Clássicos, pp. 77-88.
- WAQUET, Françoise (1988). *Le latin ou l'empire d'un signe: XVI^e-XX^e siècle*. Paris: Albin Michel.

Fontes

Doctoris Andreae Antonii de Castro Serenissimi Brigantiae Ducis, prothomedici et Orensis arcis praefecti maximi, De februm curatione Libri tres. Quibus accessere duo libelli De simplicium medicamentorum facultatibus, et alter de qualitibus alimentorum, quae humani corporis nutritioni sunt apta. Cum Indice rerum, et verborum scitu dignorum locupletissimo. Villaviçosae: apud Emmanuelem Carvalho ducis typographum, 1436 [i.e., 1636].

Garciae Lopii Commentarii de varia rei medicae lectione, Medicinæ Studiosis non parum utiles. Quorum Catalogum ab Epistola sequens pagella indicabit. ANTVERPIAE, Apud Viduam Martini Nutii, M D LX IIII, Cum Gratia et Privilegio.

Tractatus de sex rebus non naturalibus: nunc primum in lucem editus a doctore Ferdinando Roderico Cardoso in arte Appolinea quondam Conimbricae primario professore, nunc vero Regia Magestatis in regnis Lusitaniae Prothomedico dignissimo. Ad Philippum III Hispanium regem. Olyssipone: ex Officina Georgii Rodriguez, 1602.

VIN ET VIGNE DANS LES LETTRES DE PLINE LE JEUNE

Armelle Deschard

Université Bordeaux Montaigne

Nunc est bibendum, «c'est maintenant qu'il faut boire». Que voir dans ce début si connu d'une ode d'Horace? Une invitation à boire entre amis, et joyeusement? Rien n'est simple quand on se tourne vers les mondes antiques, l'éloignement temporel changeant les perspectives. Quel est en effet le contexte de ce début, «maintenant, il faut boire»? Pourquoi «maintenant» plus qu'en d'autres moments? C'est que cette ode a en réalité un autre sujet que celui de l'art de vivre du buveur romain. Il s'agit d'histoire et de politique, de sujets plus sérieux qu'il ne semble. Lisons la suite:

C'est maintenant qu'il faut boire, maintenant qu'il faut en toute liberté frapper la terre du pied, c'est qu'enfin que le temps était venu, compagnons, de disposer les coussins des dieux pour un banquet de Saliens.

Avant ce jour il était sacrilège de sortir un Cécube du cellier des aïeux, tandis qu'une reine préparait dans son délire des ruines pour le Capitole et des funérailles pour l'empire,

Avec sa troupe d'hommes infâmes, troupeau souillé par la maladie, se laissant emporter vers n'importe quel espoir et s'enivrant des douceurs de la fortune¹.

Je n'ai pas l'intention ici de reprendre l'exégèse d'un poème si connu, dont l'interprétation globale réclame un peu de temps. Et d'ailleurs, il a fait, vous vous en doutez, couler assez d'encre. Mon intention est seulement de marquer combien pour comprendre le rapport des hommes au vin et à sa consommation, comme en toute chose, il faut tenir compte d'une culture, de son art de vivre et de son histoire, du genre littéraire surtout peut-être. *Le nunc est bibendum*

(1) Horace, *Carmina* I 37 (trad. F. Daspet) in *Voyage aux pays du vin*, 2007.

n'invite pas à n'importe quelle ivresse, mais à celle, légitime, qui va réunir un groupe de compagnons comme dans une cérémonie sacrée². Les Saliens dont on parle prennent en charge des cérémonies religieuses dont l'aspect militaire est bien marqué. Cet appel est lancé à proprement parler dans le cadre d'une histoire et d'une civilisation bien particulière qui lui donne son vrai sens de manifeste patriotique romain. Car enfin, si ce poème est une invitation à boire sur le modèle de celles d'Alcée de Mytilène, si l'on sent l'entourage des compagnons de boisson liés par le rite³, le contexte est politique: il s'agit de célébrer la mort de la reine d'Égypte Cléopâtre, dont Rome semble comme libérée, et du même coup la victoire d'Octave sur Antoine⁴. Le monde est prêt pour un nouvel état des choses, pour une *res publica* d'un nouveau genre qui commence à Actium. L'ode résonne sous des accents politiques et le lyrisme se charge d'intentions qui ne sont pas seulement lyriques. On voit donc combien l'arrière-plan est nécessaire. Ce début pourrait paraître digression mais le propos est lié de façon très intime à ce que je vais présenter. Car la question est au fond des choses la réception de la littérature antique dans notre Europe latine d'aujourd'hui.

Au premier abord, on pourrait bien biaiser les rapports de Pline avec le vin et la vigne, ou du moins sur ce qu'en dit son œuvre, attendant comme une évidence que sa correspondance apporte de quoi préciser les facettes d'un art de vivre romain autour du vin et de la vigne. C'est l'un des propriétaires viticoles romains les plus connus et des plus mondains qui soient. Il fut à la fois un propriétaire sérieux et compétent, un avocat connu qui gravitait dans un cercle étendu, et un homme de lettres⁵. Il a dû assister à mille fêtes et goûter force crus, autant de sujets possibles. A recenser les occurrences du vocabulaire de la vigne et du vin, on est déçu. Dans la totalité des Lettres, soit trois volumes de la collection Budé, il y a quatre emplois du mot *uinum*. Il n'emploie guère plus *uindemia* la vendange (5 occurrences), ni *uitis* la vigne (5 occurrences), et il n'y a qu'une

(2) On remarquera la différence marquée entre l'enivrement d'un Antoine dont l'intempérance était notoire (dernier vers) et celle du banquet où l'on ouvrira peut-être un Cécube, soit l'un des vins les plus prisés pour les Romains de la bonne société.

(3) Les Saliens constitue un collège religieux en l'honneur de Mars.

(4) On trouvera l'essentiel des circonstances politiques et historiques dans R.G.M. Nisbet et M. Hubbard, *A Commentary on Horace, Odes, Book I*, 1970, pp. 406-409, qui consigne la bibliographie sur ce thème égyptien. Elle rappelle que d'autres poètes ont ainsi appelé à pareille célébration dans un *symposium* en honneur d'un événement politique (Properce, 4, 6, 85 par exemple). On trouvera d'autres exemples de banquets qui sont clôture d'événements heureux dans P. François, «le vin chez les historiens latins», *Pallas*, 53, 2000, pp. 46-47.

(5) R. Martin, «Pline le Jeune et les problèmes économiques de son temps», in *REA* 69, 1967, pp. 62-97. V. A. Sirago, *Italia agraria sotto Traiano*, 1958, recense les nombreuses propriétés de Pline, en tout à peu près 3000 hectares de terres ce qui n'est pas rien mais n'est sans doute pas exceptionnel (cf. R. Martin, «Pline le Jeune et les problèmes économiques de son temps», in *REA*, 69, 1967, p. 69).

seule occurrence d'*uua*, la grappe. Cette pauvreté a de quoi intriguer à première vue chez un homme du monde qui possède des vignes dans ses propriétés et s'en occupe vraiment, comme le montrera le contenu de ces lettres. Nous verrons donc dans un premier temps les quelques occurrences qui correspondent bien à un véritable art de vivre. Mais à étudier d'autres passages on s'aperçoit que les allusions au vin et à la vigne ont d'autres fonctions peut-être. Et c'est ce qui nous occupera dans un second temps.

L'ART DE VIVRE DU BUVEUR

Pline ne dit pas grand-chose de ses goûts en matière de vin, ne cite même pas de grands vins comme le Falerne par exemple, grand cru dont chacun parle dans l'Antiquité. Et il faut scruter le texte pour entrapercevoir l'idée que le vin serait un plaisir. Il n'y a que de très rares passages où affleure pareil sentiment, qui se répondent parce qu'ils lient médecine et vin. Le vin semble par exemple faire partie de son régime de santé. Il a eu mal aux yeux, est convalescent et doit encore rester dans la pénombre. Il écrit à *Cornutus balineum adsumo, quia prodest, uinum, quia non nocet, parcissime tamen. Ita adsueui, et nunc custos adest*, «je prends des bains, parce qu'ils me font du bien, et du vin parce qu'il ne me fait pas de mal, mais avec modération⁶». Dans une autre lettre, il interroge sur ses activités son ami Caninius Rufus, qui vit près de Côme en riche propriétaire, occasion pour lui de dire qu'il est débordé. Il rêve d'avoir lui aussi du temps pour pratiquer les activités sereines de l'*otium*, l'étude, la chasse, la pêche et se plaint: *angor tamen non et mihi licere, qui sic concupisco ut aegri uinum balinea fontes*, «je souffre pourtant de ne pouvoir profiter comme toi de ces délasséments après lesquels je soupire comme les malades après le vin, les bains et les sources⁷». On sent là évidemment toute la question des rapports du vin et de la maladie car le vin soigne, tout comme il peut nuire à la santé, tant la modération est importante en ce domaine, de l'avis de tous: on trouvera autant d'écrits pour décrier le vin que de listes de correspondances entre crûs et maladies⁸. Mais ici comme souvent c'est la figure de la comparaison de la seconde lettre qui est intéressante car elle en apprend autant qu'une confidence: boire du vin c'est surtout le plaisir d'un homme en pleine santé, tout comme les bains ou l'eau fraîche,

(6) 7, 21.

(7) 2, 8.

(8) On lira avec intérêt les mises au point concernant le rapport entre vin et médecine dans A. Touwaide, «Vin, santé et médecine à travers le "Traité de matière médicale" de Dioscoride», in *Pallas*, n.° 53, 2000, pp. 101-111; D. Béguin, «le vin médecin chez Galien», *Vin et santé en Grèce ancienne*, in *BCH*, Paris, 2002, pp. 141-154; V. Boudon, «Un médecin œnophile: Galien et le vin de Falerne», *ibidem*, pp. 155-63.

auquel aspire le malade parce qu'il serait signe qu'il a retrouvé ses forces. Le vin, les bains et les sources constituent aussi sans doute une part de l'idéal de l'*otium* romain qui sous-tend le propos de notre épistolier.

A Rome on boit lors des dîners et souvent après le dîner, dans les *comissationes* bien arrosées dont la mode s'était répandue⁹. Pline parle peu des détails de ces dîners auxquels il est invité. On le voit accepter une invitation et réclamer que ce repas soit simple et qu'on y boive peu. «Quant à notre dîner dit-il, s'il faut de la mesure dans les apprêts et dans la dépense, il en faut aussi dans la durée»¹⁰. On retrouve là la nécessité de la modération, propre au monde antique et à sa pensée. Pline ne fait pas exception en prenant la posture de l'homme de mesure: on peut aimer le vin, on déteste les abus des buveurs. Ailleurs, le sujet central est un repas annoncé de façon insistante et décrit tout au long d'une lettre détaillée:

Il serait long et sans intérêt d'ailleurs de remonter plus haut pour vous raconter comment j'en suis arrivé à être invité à dîner sans être un de ses intimes par un homme qui se croit magnifique et économe et que je juge avare et prodigue. A lui et à un petit cercle, il faisait servir des mets délicieux, aux autres un menu grossier et peu copieux. Pour le vin, même chose: il l'avait réparti dans de petites bouteilles en trois catégories, non pour donner la liberté de choisir mais pour ôter le droit de refuser; la première était pour lui et pour nous, la seconde pour ses amis de moindre importance (car il y a une hiérarchie dans ses amis), la troisième pour ses affranchis et pour les nôtres¹¹.

Dans le triclinium on imagine trois catégories de convives, servis par des esclaves qui veillent à donner à chacun selon son rang. Nous reparlerons tout à l'heure de l'étonnement outré de Pline devant la pratique qui fait qu'on ne donne pas le même repas à tous ses invités. Notons dès à présent plusieurs éléments. Il y a une hiérarchie parmi les vins, ils sont servis en carafe ici et même dans des carafes différentes et d'ailleurs ce «classement» est bien connu de tous à Rome¹². On boit bien par plaisir, mais aussi pour faire apprécier sa richesse ou son rang tant le vin est un marqueur social. Martial raconte avec une ironie mordante le même type de réception chez Cotta:

(9) Sur les pratiques plus anciennes des Romains en matière de vin, on se reportera à M. Gras, «Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque» dans *Modes de contact et Processus de transformation dans les Sociétés anciennes*, 1983, pp.1067-1075.

(10) 3, 12.

(11) 2, 6

(12) C'est même ce qui aux yeux des Anciens caractérise la production de vin, quand on la compare aux autres produits agricoles: les vins sont variés, très variés même. Pour des détails sur ces variations importantes, on se reportera à A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, 1986, pp. 28-37.

Toi tu bois dans des coupes couvertes d'améthystes, tu t'imbibes d'Opimien à la sombre couleur; à moi tu verses un cru de Sabine tout juste vinifié, et tu me dis, Cotta, «tu le veux dans une coupe d'or?» Y a-t-il quelqu'un pour vouloir boire un mauvais vin dans de l'or¹³?

Et ailleurs de façon plus accusatrice encore:

Nous, nous buvons dans un verre; toi, Ponticus, dans un vase murrhin¹⁴. Pourquoi? De peur qu'une coupe transparente ne trahisse qu'il y a deux vins¹⁵.

Le vin Opimien cité ici est fameux à Rome, au départ, c'est le vin vieux par excellence, celui qui date du consulat de L. Opimius soit de 121 avant Jésus-Christ. On appelle par extension vin «opimien» des vins de garde exceptionnels. Le vin de Sabine n'a pas cette réputation, il n'est pas cité par Pline l'Ancien dans sa liste des crus de bonne qualité¹⁶ et Horace parle du *uile Sabinum*¹⁷. C'est un vin que Galien dit aqueux et sans vigueur¹⁸. On voit bien que la hiérarchie des vins correspond sans doute le plus souvent à la hiérarchie sociale des buveurs, que cette hiérarchie se retrouve dans les contenus puisqu'un vase murrhin est le type même des contenants précieux. Ne croyons pas que l'hôte ait réellement toujours honte et qu'il tente toujours, comme le susurre le locuteur, de cacher sa répartition outrageante par l'opacité du contenant. Martial ajoute comme Pline un jugement, il n'est pas certain qu'il soit partagé: un tel traitement des invités était sans doute plus courant qu'on ne pense et ne semblait pas toujours choquant.

UN GRAND PROPRIÉTAIRE

S'il est avare de détails sur les plaisirs qu'il tire de la boisson, notre auteur dit à plusieurs reprises son goût pour le paysage de la vigne qui entoure l'une de

(13) Mart. 10, 4. Traduction personnelle.

(14) Les vases murrhins sont considérés comme très précieux dans l'Antiquité romaine. On discute encore de la composition de la matière opaque, (la murrhe). Cf. C. E. N. Bromehead, «What is a murrhine?», 1952, pp. 65-70, et plus récemment Alain Tressaud et Michaël Vickers, «Ancient Murrhine Ware And its Glass Evocations», *Journal of Glass Studies*, 49, 2007, pp. 143-152.

(15) Martial 4, 86

(16) *NH* 14, 72.

(17) Hor. *carmin.* 1, 17, 1. Pour l'interprétation de l'adjectif dont il faut modérer le contenu négatif apparent, cf. A. Tchernia, *op. cit.*, 1986, pp. 32 et 207.

(18) Gal. *In Hippocratis librum de acutorum victu commentaries*, III, 8 (= κ XV 630, 1-2 = *CMG* V, 9, 1, 219, 31-32) cité par D. Béguin, *op. cit.*, 2002, p. 145.

ses villas. Et c'est qu'il y a de plus émouvant peut-être pour un lecteur moderne. Avant tout, la satisfaction qu'il tire de ses belles vignes est esthétique. Il campe là le portrait d'un amateur de beaux paysages qui dit le plaisir qu'il tire du spectacle¹⁹. Relisons à grands pas la description fort célèbre de son beau domaine de Toscane, située dans un immense amphithéâtre de terres couvertes partiellement de vignes.

Tout près des bains, un escalier, qui mène à une galerie voûtée conduisant à trois appartements. L'un surplombe la petite cour et ses quatre platanes, un autre les prés, le troisième les vignes, avec des horizons opposés. A l'extrémité de la galerie, se trouve une chambre, prise sur la galerie même, qui regarde l'hippodrome, les vignes et les collines [...].

Sur le côté, une galerie voûtée, agréable l'été, un peu surélevée, qui semble non pas seulement regarder les vignes mais les toucher. Au milieu, une salle à manger assainie par les souffles venus des vallées de l'Apennin; par de larges fenêtres, elle laisse pour ainsi dire entrer les vignes, par les battants des portes les vignes encore, mais à travers la galerie cette fois. Sur le côté aveugle de la salle à manger, un escalier de service dérobé pour les réceptions. Tout au bout, une chambre qui possède une vue tout aussi agréable sur la galerie et sur les vignes²⁰.

Nous voilà entraînés et un peu perdus, il faut bien le dire, dans le vaste ensemble architectural, un dédale de portiques et de cours. A plusieurs reprises, l'hôte nous dit le plaisir de la vue sur les vignes qui devaient entourer au moins deux des côtés puisque il en signale la perspective dans deux des appartements de la façade et dans deux des pièces qui donnent sur la galerie latérale: les pièces semblent donner directement sur le vignoble, le paysage est comme encadré par la galerie et la vigne entre pratiquement dans la salle, comme si c'était là décoration. Ce qui plaisait, ce qui plaît encore aux amoureux des vignes et aux viticulteurs modernes, c'est ce caractère très ordonné des plantations et l'apparence disciplinée qu'ils donnent aux vues d'ensemble. On dirait un jardin en effet, censé procurer un bel exemple de l'harmonie entre l'homme et la nature: elle donne les couleurs et les formes, il domestique, arrange, organise. Le soin apporté aux intervalles et à la disposition de chaque plan, dont on retrouve un écho fort précieux chez Virgile²¹, est évidemment pour beaucoup dans cette réussite heureuse qui correspond au rêve de nature mesurée et quasi calibrée propre aux Romains. On voit bien que si Pline est avare de détails sur son plaisir du vin, il se présente surtout comme un propriétaire de vigne, aisé mais sans luxe ni

(19) Ce goût du paysage et cette aptitude à la transcrire paraît proprement romain.

(20) Pline le Jeune, *Lettres*, 5, 6, 28 sq., traduction personnelle.

(21) Cf. *Géorgiques*, II, 276 et sq. et 2.

richesse ostentatoire, qui organise sa villa de Toscane de façon à allier le plaisir du spectacle et les devoirs de la viticulture.

Il entre ailleurs dans ses lettres quelques éléments de la vie réelle du grand propriétaire terrien qu'il fut dans la Rome de Trajan. Ces échos sont très répétitifs. Je vais résumer. Il y a les achats d'abord: quelques lettres indiquent que Pline est pour ses contemporains un propriétaire avisé, qui achète, fait acheter ou donne des conseils lors des achats de terre²². Pour lui, une belle terre a un sol fertile et gras, «est divisée en terre à labour, vignes et forêts, toutes cultures donnant des récoltes et en conséquence des revenus modestes mais sûrs»²³. La mentalité de Pline en ce domaine est celle d'un «représentant de la classe terrienne proprement dite» qui ne fait pas partie de ceux qui propriétaires de terres nombreuses se sont enrichis dans le commerce²⁴. On se plaît à souligner qu'il tire une bonne partie de ses revenus de la terre et essentiellement de la vigne, et qu'il ne parle que de viticulture dans ses lettres²⁵. La vigne le rend-elle riche pour autant? Le discours de Pline n'est pas toujours tout à fait le même.

Quand il parle de récolte, c'est pour dire qu'elle déçoit: on ne fait pas fortune en plantant de la vigne et notre propriétaire mentionne surtout ses tracas. Quatre billets attestent de cette préoccupation économique, dans lesquels Pline emploie le mot *uindemia*. Le contenu sémantique du mot est relativement large, élargi de fait par métonymie. Par son étymologie il renvoie à la cueillette: il est fait des thèmes **uin* et de *dem-* qui renvoie à l'idée de trancher, de couper²⁶. Ainsi s'agit bien de l'activité de couper les fruits de la vigne, au moment de la récolte, mais aussi à la matière récoltée par métonymie lexicalisée comme en français²⁷. Les 5 occurrences du mot *uindemia* renvoient à ce dernier contenu comme y insiste d'ailleurs la présence d'un déterminant dans 4 occurrences, un adjectif, grâces 2 fois (8, 15 et 9, 20), *exiguæ* (9, 16) et *modicæ* (9, 28) 1 fois chacun. Par exemple:

Ipsæ cum maxime uindemias, graciles quidem, uberiores tamen, quam exspectaueram, colligo: si colligere est non numquam decerpere uuam, torculum inuisere, gustare de lacu mustum, obrepere urbanis, qui nunc rusticis praesunt me que notariis et lectoribus reliquerunt.

(22) Cf. 1, 4; 6, 3; 3, 19

(23) 3, 19.

(24) R. Martin, 1967, p. 72.

(25) R. Martin, 1967, p. 73.

(26) Rappelons l'étymologie varronienne *hinc uindemia, quod est uinidemia aut uitidemia*. «De là *uindemia* (vendange), de *demere* (ôter, cueillir), et de *uinum* ou de *uitis*» (LL 5, 37).

(27) Dès les débuts de la langue latine ce contenu sémantique pour *uindemia* est attesté, par exemple dans la pièce de Plaute, *Curculio*, où l'on entend Palinure ironiser sur l'ivresse de la *lena*: *Pol ut praedicas, uindemia haec huic anu non satis est soli*. Par Pollux! à t'entendre, la vendange de cette année ne suffirait pas à cette unique vieille.

Je récolte en ce moment une vendange médiocre en vérité, plus abondante cependant que je ne l'espérais, si c'est récolter que cueillir par endroits une grappe, aller voir le pressoir²⁸, goûter le moût à la cuve²⁹, aller surprendre les esclaves urbains qui dirigent maintenant les travaux rustiques et m'ont laissé à mes secrétaires et à mes lecteurs³⁰.

Les destinataires de ces lettres sont souvent des propriétaires de vigne, qui se sont plaints sans doute et à qui Pline répond: «Je t'accable avec l'envoi de tant de volumes; mais c'est que tu me l'as demandé, que tu m'as écrit que les vendanges chez toi étaient si maigres, que j'en conclus que comme on dit communément tu auras du temps libre pour lire» à quoi il ajoute «on m'annonce de mes petites terres la même chose»³¹. Mêmes propos pour Caius Licinus Macrinus Voconus Romanus, un citoyen romain originaire d'Espagne³². Cela l'affecte d'ailleurs tant qu'il n'a plus envie de chasser dit-il à un chasseur: «Chasser! Moi, je n'en ai ni le temps ni l'envie; pas le temps parce que les vendanges sont là, pas envie, parce qu'elles sont maigres»³³. Comme on le remarque souvent il s'agit sans doute de lettres qui font références aux mêmes vendanges, celles de l'année 107, particulièrement désastreuses.

On ne saurait s'arrêter là cependant sans fausser le portrait du viticulteur, déçu par le peu de récompense de ses soins attentifs. La question est celle du rapport de la vigne: les vignes rapportent-elles et si oui, rapportent-elles autant – ou plus – que d'autres cultures? On ne cesse d'en discuter. Dans un passage célèbre (RR 3, 3), Columelle insiste sur la nécessité de savoir ce que rapporte un vignoble:

Maintenant, avant de parler de la plantation des vignes, je ne crois pas étranger à mon sujet de jeter pour ainsi dire les fondements de la discussion à venir, afin que nous ayons auparavant entièrement débattu et tranché la question de savoir si la culture des vignobles enrichit le détenteur d'un patrimoine. En effet, il serait pratiquement superflu de donner des préceptes sur la façon de planter ceux-ci tant qu'il n'a toujours pas été admis – ce qui vient

(28) Pline emploie le mot *torculum* ici (qui donne le français treuil). On trouve davantage *torcular*. Les deux dérivés appartiennent à la famille d'un verbe qui signifie tourner, tordre.

(29) Le mot employé par Pline est ici *lacus*, le réservoir, le bassin, la cuve dans le domaine viticole en particulier.

(30) 9, 20. On sait que l'on distinguait esclaves de la ville et esclaves de la campagne. Pline a emmené dans ses terres les premiers, pour qu'ils supervisent les vendanges et apportent une aide précieuse dans la propriété. Il ne lui reste plus alors que les esclaves «spécialisés» dans le domaine intellectuel, ses secrétaires.

(31) 8, 15

(32) 9, 28.

(33) *nobis uenari nec uacat nec libet: non uacat, quia uindemiae in manibus; non libet, quia exiguae*, 9, 16. Un autre passage de la lettre est étudié plus loin.

en premier – s’il convient d’en posséder. Et la plupart en doutent tellement que beaucoup reculent et tremblent devant une semblable mise en culture; ils jugent plus souhaitable la possession de prairies et de pacages ou de forêts d’abattage³⁴.

Deux lignes plus loin, il affirme qu’ «il faut d’abord montrer à ceux qui s’intéressent à l’agriculture qu’il n’y a pas de revenu plus important que celui des vignes»³⁵. Suit un calcul dont l’interprétation est encore fort controversée. Caton jugeait la vigne la meilleure culture pour ce qui était de la rentabilité: «de toutes les cultures et dans le meilleur endroit, la première est un vignoble, notamment s’il rapporte beaucoup de vin»³⁶, ce qui correspond d’ailleurs à ce qu’on a remarqué pour l’époque d’Horace et aux réalités agricoles de l’Italie antique tournée vers la viticulture et l’arboriculture³⁷. Mais on ne saurait oublier ceux qui refusent la hiérarchie de Caton³⁸. Comme le montre A. Tchernia, la viticulture a toujours eu ses détracteurs³⁹. Pline est-il parmi eux? Non, car si Pline se lamente à plusieurs reprises sur l’état de la vendange, il dit aussi le profit de la vigne. En témoignera un passage de la lettre 20 du livre 1 qui traite de rhétorique, comparée ici à une propriété et à ses plantations:

[...] utque in cultura agri non uineas tantum, uerum etiam arbusta, nec arbusta tantum uerum etiam campos curo et exerceo, utque in ipsis campis non far aut siliginem solam, sed hordeum fabam ceteraque legumina sero, sic in actione plura quasi semina latius spargo, ut quae prouenerint colligam.

[...] de même que dans l’exploitation d’un domaine je cultive et fais valoir non seulement les vignes mais aussi les vergers, et pas seulement les vergers mais aussi les terres de labour, et dans ces terres mêmes je ne sème pas seulement de l’épeautre ou du froment mais aussi de l’orge, des fèves et d’autres légumineuses ainsi dans un procès, je répands à pleines mains pour ainsi dire des semences variées, afin de récolter celles qui auront levé.

Répetons-le, la comparaison dit souvent de façon juste les représentations d’un locuteur. Il y a ici comme une hiérarchie en ordre décroissant, les vignes, les vergers, le blé, les céréales, les légumineuses. L’exploitation est sans doute organisée autour de la viticulture, et dans une moindre mesure des vergers. C’est

(34) Col. *RR* 3, 3, 1.

(35) *Interim studiosi agricolationis hoc primum docendi sunt, uberrimum esse redditum uinearum.*

(36) *De agr.* 1, 7.

(37) Horace fait du viticulteur un homme riche (*Odes* 3, 1, 9).

(38) Pour l’époque républicaine et l’époque augustéenne, on se reportera aux précisions d’A. Tchernia, 1986, pp. 120-122.

(39) A. Tchernia, *op. cit.*, 1986, pp. 215-216.

à peu près la répartition de Caton. La vigne est toujours considérée comme la meilleure source de revenus. Pourquoi se plaindre alors qu'elle ne donne rien? C'est que les Romains, particulièrement à l'époque de Pline, sont obnubilés par l'idée de rendement, qu'ils recherchent par un changement de cépages et des soins tout particuliers pour la vigne⁴⁰. De là viennent leurs plaintes quand les vendanges ne sont pas abondantes car leur critère est la quantité. Pline se plaint aussi de ce que ses soins sont mal récompensés. On ne peut en douter, Pline fut un propriétaire consciencieux et avisé⁴¹. Quelques-unes de ses lettres mentionnent les voyages qu'il fait dans ses propriétés, sans doute parce qu'il s'en occupe personnellement ou supervise tout au moins le travail de son *villicus*⁴². Et l'on a pu montrer qu'il avait lu Columelle et que ses connaissances en matière d'agriculture étaient nourries de la lecture des agronomes⁴³. Il met là en pratique l'un des préceptes de l'agronome⁴⁴: si l'on veut tirer de l'argent de ses vignes il faut qu'elles soient soigneusement cultivées, que cette culture soit supervisée par le propriétaire, que ce dernier choisisse avec attention le cépage planté. On peut donc affirmer que les lamentations du propriétaire sur le peu de vendange récoltée sont presque des lieux communs sans doute: on se plaint du peu de rapport de la vigne et c'est presque une posture. Elles sont aussi témoignage intéressant: le propriétaire avisé s'intéresse essentiellement au rendement de sa vigne. On ne peut donc pas parler vraiment de crise du vignoble italien et les érudits modernes montrent que s'il y a eu des changements sous l'Empire, et importants, tant dans la production que dans la commercialisation, on ne peut parler de crise sans tordre les réalités de l'époque⁴⁵. Et si Pline le Jeune insiste tant sur le soin qu'il a de ses vignes et de son vin c'est aussi qu'il sait que sa peine lui rapportera ou du moins limitera les pertes les mauvaises années.

La dernière occurrence de *uindemia* est sans déterminant, ce qui inhabituel comme on l'a vu. La deuxième lettre du livre huit est peu ordinaire, bien qu'elle commence sur le topos que nous venons de lire à plusieurs reprises: «D'autres vont dans leurs terres pour en revenir plus riches, mais moi pour en revenir plus pauvre⁴⁶». Mais notre propriétaire commercialise directement ou presque ses vins ce qui promet davantage de profit, même s'il dépend des *negotiatores*⁴⁷. Voici alors qu'il fait ses comptes et nous fait part d'une invention étonnante. On

(40) *Ibidem*, pp. 220-221.

(41) Cf l'agitation du propriétaire en 9, 20.

(42) Cf. 9, 15 par exemple.

(43) R. Martin, 1967, pp. 79-82.

(44) «entre temps, ceux qui s'intéressent à l'agriculture doivent en premier lieu apprendre que le revenu des vignobles est des plus considérables» Columelle, *R.R.* 3, 3, 2.

(45) A. Tchernia, *op. cit.*, 1986, p. 216 *et sq.*

(46) 8, 2. Toute la lettre est traduite par moi-même.

(47) Cf. A. Tchernia, *op. cit.*, 1986, 94.

dirait des calculs apparemment très compliqués d'une sorte de comptable méticuleux qui règle financièrement ses vendanges.

J'avais vendu ma vendange à des négociants qui se battaient pour acheter. Les y engageait le prix, ce qu'il était alors et ce qu'on pensait qu'il deviendrait⁴⁸.

Le texte est d'abord délicat à commenter en raison du contenu difficile de certains mots. Pline dit d'abord qu'il a vendu sa vendange *uindemia*. Qu'est-ce? Hubert Zehnacker et Nicole Méthy qui viennent de publier une nouvelle édition des lettres de Pline⁴⁹ pensent qu'il s'agit de vendange sur pied et suivent sur ce point le dictionnaire Daremberg et Saglio spécialisé dans les *realia* antiques. On comprend bien la logique. La récolte est vendue tôt, avant les vendanges, sur pied, c'est-à-dire avant la cueillette et le propriétaire évite ainsi des tracas supplémentaires, même si c'est sans doute lui qui s'occupera de récolter et de presser. On peut donc penser que Pline a vendu sa cueillette avant de la vendanger et de la vinifier probablement à l'intérieur de sa villa car les pressoirs étaient le plus souvent dans la proximité immédiate des terres attachées à cette villa. On a espéré un gain honorable, propriétaire et acheteurs réunis dans les mêmes illusions: on pensait qu'il y aurait une hausse des cours, dont profiterait l'acheteur qui s'est engagé avant même la vinification, ou que le raisin donnerait davantage. Mais c'était une erreur, la récolte est maigre, surtout sans doute de mauvaise qualité. Bref les acheteurs sont sur le point de perdre de l'argent, ou de ne pas en gagner autant qu'ils l'escomptaient. On comprend alors l'idée de risque qui sous-tend tout le texte.

Qui achète? Dans le texte c'est le mot *negotiatores* que j'ai traduit par «négociant» en français, même s'il ne renvoie pas exactement à la même chose qu'en France. En latin, à l'époque républicaine, il y a deux mots pour le commerçant, *mercator* et *negociator*. Le contenu sémantique de *negociator* renvoie tout autant au banquier qu'au marchand à proprement parler. C'est ce qui le distingue du *mercator* le marchand. On peut dire avec H. Zehnacker que c'est un intermédiaire dans la mesure où il fait l'avance, puis revend à des détaillants par exemple. Le négociant injecte de l'argent dans le circuit commercial si l'on veut et cherche à la fois à rentabiliser son investissement et à minimiser les risques. Le terme est souvent employé pour ces hommes d'affaires qui investissent dans les pays nouvellement soumis à Rome, et ce de plus en plus quand la conquête militaire ouvre largement les territoires au commerce. On peut bien appeler ces hommes des négociants, au sens où on l'entend sur la place de Bordeaux.

(48) *uendideram uindemias certatim negotiatoribus ementibus. inuitabat pretium, et quod tunc et quod fore uidebatur.*

(49) Collection des Universités de France, 2012.

Ce qui est alors détaillé c'est la succession de remises, fort complexe et progressive, accordée par le propriétaire à son négociant. Première étape, la remise traditionnelle, pour qui achète avant récolte. «C'est pourquoi afin qu'aucun ne reparte sans gratification, j'ai abandonné à chacun le huitième du prix d'achat». Le prix fixé est donc diminué d'autant. Soit. Mais l'affaire se complique.

Ensuite, j'ai traité de façon particulière ceux qui avaient placé les plus grandes sommes dans ces achats. Car si ces transactions m'étaient plus avantageuses, la perte était pour eux plus grande. Donc à ceux qui avaient acheté pour plus de dix mille sesterces, j'ai fait la remise du huitième commune à tous, officielle pourrait-on dire, et j'ai ajouté une remise de dix pour cent pour les sommes qui dépassaient ces dix mille sesterces.

Pline note de façon étonnante la difficulté du raisonnement et précise:

J'ai peur de m'expliquer trop mal; je vais reprendre ces calculs de façon plus claire. Si l'on avait acheté pour quinze mille sesterces, on a eu d'abord une remise du huitième de quinze mille, ensuite du dixième de cinq mille.

Cela fait 1875 sesterces pour la première remise, 500 pour la seconde. Celui qui a payé 15000 sesterces n'a payé en réalité que 12 625 sesterces. La ristourne est considérable (15, 83% d'après Hubert Zenakher). Il est vrai que les sommes engagées sont énormes⁵⁰. La suite est intéressante pour les Bordelais au moins:

Après quoi, je réfléchis que certains avaient versé une partie importante de la somme due, d'autres une petite partie, d'autres enfin rien du tout; il n'était pas juste, pensai-je alors, de traiter de façon égale par une remise généreuse ceux qui n'avaient pas payé avec une égale exactitude. Donc, à ceux qui avaient payé, je fis une nouvelle remise, un dixième de la somme versée. A mon avis, c'était là le moyen le plus convenable de récompenser pour le passé chacun selon ses mérites et pour l'avenir de les inviter tous non seulement à acheter mais aussi à payer. Ce règlement financier, ou plutôt ces largesses m'ont coûté cher, mais c'était le prix.

On le voit nous sommes ici en présence d'une invention financière qui ressemble à ce que nous appelons les primeurs. Il y a sans doute des différences qui sautent aux yeux. D'abord le terme employé est *uindemia*, non *uinum*. Il

(50) Evidemment il est très difficile de donner à ces sommes antiques un équivalent moderne. On sait seulement qu'à même époque il fallait une fortune de 400 000 sesterces pour être chevalier, un million pour être sénateur; un manœuvre gagne quatre sesterces par jour en moyenne.

s'agit de raisin, peut-être de raisin foulé selon certaines interprétations. On ne goûte pas le produit à proprement parler. Mais il y a bien l'idée que le négociant prend un risque, paie pour ce qu'il n'a pas tout de suite. L'originalité c'est l'invention d'un système financier qui laisse au négociant un gain supplémentaire quand il avance le prix de la récolte. La création est ici un mode de financement agricole. Pline est très fier de sa trouvaille qu'il rapporte avec plus de détails que nécessaire et en s'y reprenant par deux fois, comme s'il cherchait à s'assurer que chacun a bien saisi le système: «je crains de ne pas m'être fait suffisamment comprendre; je vais présenter le calcul plus clairement».

Pourtant l'essentiel n'est pas là, il est dans ce que ne dit pas explicitement la lettre. Il est très étonnant de voir Pline, d'ordinaire si peu prolixe de détails sur la vie économique ou matérielle d'un Romain, s'y reprendre à plusieurs fois pour préciser ce règlement financier. C'est qu'il cherche à camper le portrait d'un propriétaire soucieux de l'équité, au détriment même du profit qu'il pourrait escompter. Le texte le montre parfaitement. Relisons le début de la lettre. «je rentre plus pauvre de ma propriété, dit-il. Il y avait beaucoup de négociants intéressés par la récolte qui espéraient tirer un profit honorable de leur achat anticipé». *Spes fefellit*, espoir déçu, dit-il sans plus s'étendre sur la question. Ses remises ont amputé le gain du propriétaire mais tentent de limiter la perte du *negociator*. A lire quelques phrases que nous avons jusqu'ici enlevées de notre commentaire, le vocabulaire moral abonde, le jugement est quasi sentencieux. «J'aurais pu commodément faire la même remise à tous, mais l'équité n'était pas suffisante. Je crois souhaitable avant tout de poursuivre la justice tant chez soi qu'au dehors, dans les petites choses comme dans les grandes, dans ses propres affaires comme dans celles des autres. Car si les fautes sont égales, les mérites le sont de même. [...]» Et toute la région loue la nouveauté et le système de cette remise progressive. «Et les acheteurs eux-mêmes, que je n'ai pas traités d'une même et unique mesure comme on dit, mais selon des degrés distincts, manifestèrent en me quittant d'autant plus de reconnaissance qu'ils étaient justes et honnêtes, voyant que chez moi le bon et le méchant n'avaient pas même honneur».

Le but de la lettre n'est donc pas de renseigner sur les malheurs des propriétaires terriens de l'époque, il est d'indiquer un idéal à la fois social et humain, celui du Romain honnête homme. Bien des éléments rappellent le *mos maiorum*. La lettre ne dit pas seulement les réalités du temps, elle campe un personnage de propriétaire selon un idéal, caractérisé par ce qu'on appelle la *probitas*. N'allons pas croire cependant que cette *probitas* soit totalement désintéressée, elle n'est pas fondée sur la morale mais sur l'intérêt bien compris comme cette phrase le souligne: «A mon avis, c'était là le moyen le plus convenable de récompenser pour le passé chacun selon ses mérites et pour l'avenir de les inviter tous non seulement à acheter mais aussi à payer». C'est là affaire de *prudencia*, soit de sagesse pratique.

C'est à peu près la même chose pour la boisson. On souvient du billet par lequel nous avons commencé⁵¹: soyons modérés, dit-il, dans notre boisson, «car nous ne sommes pas de ceux que même leurs ennemis ne peuvent blâmer sans les louer en même temps». Autrement dit, Pline et son hôte ne peuvent se permettre l'ivresse, car ils ne sont pas à l'abri des censeurs, comme certains grands de ce monde. Il faut donc respecter la mesure qui est un véritable idéal. On se souvient aussi du repas étonnant par lequel j'ai commencé tout à l'heure où l'on voyait distribuer aux convives un repas en fonction de leur origine sociale. Pline la monte comme une saynète très vivante, avec tous les effets du théâtre. Il y a des personnages, une action, un entretien au style direct entre deux convives. Les spectateurs sont les lecteurs. On y est presque. C'est trop bien monté pour qu'il n'y ait pas là volonté de signifier plus que de raconter.

Mon voisin de table remarqua cette répartition et me demanda si je l'approuvais. «Non, répondis-je.» – «Alors, toi, dit-il, comment fais-tu d'habitude?» – «Je fais servir la même chose à tout le monde; car j'invite à un repas, non à un affront, et je reçois avec les mêmes mets ceux que j'ai conviés à la même table et sur les mêmes lits.» – «Même les affranchis?» – «Même eux! Ils sont alors des convives, non des affranchis à mes yeux.» – «Cela te coûte cher, ajouta-t-il» – «Pas du tout» – «Comment est-ce possible?» – «Parce que ce ne sont pas mes affranchis qui boivent le même vin que moi, c'est moi qui bois le même vin que mes affranchis». Si tu maîtrises ta gueule, cela ne coûte pas cher de partager avec plusieurs ce dont on fait usage soi-même.

On sait alors pourquoi Pline nous raconte ce dîner. Il saisit là une anecdote, probablement vécue, pour mettre en scène de façon animée la goujaterie de son hôte et parler non pas vin, ni réception, mais bien morale et art de vivre au sens le plus plein des termes. Le vin n'est bien sûr ici qu'un signe, signe de l'inégalité des fortunes, pire encore sans aucun doute, signe du peu d'estime qu'on peut avoir pour certains des convives qu'on invite à sa table et de la morgue qu'on peut manifester en le faisant sentir par des procédés aussi choquants. L'attitude du locuteur est aussi signe qui dit ce qu'il veut paraître soit un homme dans toute l'acception du terme, d'une part, et un homme qui tient le juste milieu pour un idéal. L'humanité chez Pline s'accompagne d'un désir réfléchi et affiché de simplicité.

Finalement c'est ainsi qu'il faut comprendre la faiblesse des occurrences des mots de la vigne et du vin dans les lettres de Pline. Le thème est littéraire. De fait cela correspond tout à fait à ce qu'on attend dans l'Antiquité classique de la lettre, et particulièrement à l'époque impériale. Les lettres de Pline sont publiées, probablement par leur auteur lui-même, qui cherche à laisser de lui un portrait pour la postérité. Il se peint de manière générale, gommant ou omettant les

(51) 3, 12.

détails qui pourraient ressembler à un trait distinctif. De là le défaut de notations véritablement personnelles. Dans le contexte de la littérature romaine, ce n'est pas un cas isolé. A titre de comparaison le mot *uinum* n'apparaît que 14 fois dans l'œuvre pourtant considérable de Cicéron. C'est qu'un intellectuel parle peu des réalités matérielles. Les quelques passages qui parlent de la vigne et du vin révèlent une à une un pan des occupations du grand seigneur et dressent le portrait qu'il veut laisser de lui: c'est un buveur plein de tempérance, un propriétaire avisé, un travailleur acharné qui sacrifie son temps libre à l'administration de son domaine, un honnête homme.

Mais il y a plus ou plutôt différent. Au milieu même de ses préoccupations de propriétaire, surgissent celles d'un intellectuel. Car enfin, chaque fois que nous l'avons vu se plaindre que la récolte manquait d'abondance, on relève avec intérêt une constante, un parallèle qu'il fait entre littérature et vendange: que la vendange manque, et c'est du temps de libéré pour l'étude, la lecture ou l'écriture. Voici bien le portrait d'un grand propriétaire qui se présente ou veut se présenter comme un honnête homme et comme un intellectuel. L'*otium*, le temps libre donné au travail intellectuel reprend ses droits. On écrit et même on fait œuvre de poète, comme d'autres chassent. On se souvient que les vendanges maigres avaient ôté à Pline le désir de la chasse, plaisir pourtant très prisé de sa caste et qui aurait pu peindre en effet le portrait d'un grand seigneur puisque la chasse marque l'individu socialement. C'est qu'il préfère la littérature et même la poésie. Voici ce qu'il écrit à son cher Mamilius: «je ne suis pas étonné que tu aies pris le plus grand plaisir à ce genre de chasse très abondante puisque tu m'écris à la manière des historiens, que le nombre des tués n'a pu en être évalué. Pour moi, je n'ai ni le loisir ni l'envie de chasser. Pas le loisir parce que les vendanges sont là; ni l'envie, parce qu'elles sont maigres. J'emporterai cependant à la place du vin doux nouveau de nouveaux petits vers et je te les enverrai, à toi qui les réclames si gentiment, dès qu'ils auront l'air d'avoir cessé de fermenter»⁵². La lettre repose sur une métaphore filée qui lie avec beaucoup d'esprit vinification et écriture: les «petits vers fermentent encore, ils ne sont pas encore suffisamment achevés pour que l'auteur les envoie»; ainsi en est-il du vin nouveau (le «bourru» de nos campagnes) qui travaille mais n'est pas encore vin⁵³. Il se souvient sans doute de cette comparaison qu'on trouve déjà chez Horace: «Si le temps rend les poèmes meilleurs, comme les vins, je voudrais savoir combien d'années il faut pour accroître le prix d'un livre»⁵⁴.

(52) Pline le Jeune, 9, 16 [traduction personnelle]. A Terentius Junior, dont les vendanges sont maigres, Pline écrit: «Je t'accable avec l'envoi de tant de volumes; mais c'est que tu me l'as demandé, que tu m'as écrit que les vendanges chez toi étaient si maigres, que j'en conclus que comme on dit communément tu auras du temps libre pour lire». 8, 15.

(53) 9, 16.

(54) *Epîtres*, 2, 1, 34-35 trad. Leconte de Lisle. Martial lie lui aussi les deux domaines en une métaphore filée exactement du même ordre: «Si mes livres disent quelque chose de doux

Comme pour l'ode horatienne, une investigation rapide dans les passages dans lesquels Pline le Jeune parle du vin montre bien que parler du vin dans l'Antiquité n'est pas seulement parler de vin. Pour Pline, le vin est comme le reste, un marqueur du personnage qu'il veut construire de lui-même pour la postérité, celui d'un grand bourgeois italien, propriétaire avisé, parfois scrupuleux, en tout cas honnête. Il donne de sa personne pour faire que les choses soient équitables. Comme le dit Etienne Wolf, «il est l'honnête homme vivant sous un prince libéral»⁵⁵. Le portrait correspond à l'art de vivre romain, c'est celui d'un esthète heureux d'avoir su adapter sa villa de Toscane au paysage viticole, qui cherche à vivre selon l'idéal de l'*otium* bien compris. Mais on sent que, comme s'il ne se plaisait pas tout à fait dans des occupations viticoles ou mondaines, il insiste sur le portrait d'un homme qui conserve l'essentiel de son énergie, surtout quand les vendanges sont maigres, pour la littérature et les petits vers qui fermentent doucement à la saison des lettres et ont sans doute fait le bonheur de ses correspondants. C'est que le genre de la lettre chez les Anciens est bien particulier. Il s'agit de présenter de manière fragmentaire évidemment un idéal qui est à la fois social et moral, synthèse d'un double système de valeurs héritées du stoïcisme comme le montre en profondeur Nicole Méthy⁵⁶. *Cur non me inter bonos numerem?* «Pourquoi ne me mettrais-je pas au nombre des gens de bien»⁵⁷. Les qualités sociales et morales priment, quand il s'indigne du mépris de l'hôte qui outrage ses convives, quand il rappelle sans cesse les vertus du propriétaire soucieux de son personnel mais aussi des négociants. Nourri de philosophie sans aucun doute, et de philosophie stoïcienne, il se présente comme un homme honnête et un honnête homme, avec comme règle première la juste mesure idéale. Plus important encore, sans doute, les Lettres composent le portrait d'un intellectuel, qui a le sens du devoir certes, mais qui trouve dans l'étude et l'écriture un idéal de vie. C'est là peut-être l'art de vivre à la manière de Pline. Et si on y retrouve la métaphore du vin c'est finalement que contrairement à l'image qu'on se fait du romain de l'époque impériale, l'idée est bien que la seule ivresse possible est toute intellectuelle.

et d'agréable, si mes gentils écrits font résonner quelque éloge, voilà propos bien épais à ton goût; tu préfères ronger la côte d'un sanglier du Laurentum bien que je t'offre du filet. Bois du vin du Vatican, si tu aimes le vinaigre; notre bouteille n'est pas pour ton estomac». Le vin du Vatican est toujours décrié chez les Latins.

(55) E. Wolf, *Pline Le Jeune Ou le Refus du Pessimisme: essai sur la correspondance*, 2003, p. 62. 2003, p. 62.

(56) N. Méthy, *Les Lettres de Pline le Jeune, une représentation de l'homme*, 2007.

(57) 4, 15, 1, citée par N. Méthy, 2007, p. 273.

BIBLIOGRAPHIE

Sauf mention contraire, les textes antiques et leurs traductions sont empruntées à la Collection des Universités de France dans leur dernière édition.

- BEGUIN, D. (2002). «le vin médecin chez Galien». In *Vin et santé en Grèce ancienne*, Paris: BCH, pp. 141-154.
- BOUDON, V. (2002). «Un médecin œnophile: Galien et le vin de Falerne». In *Vin et santé en Grèce ancienne*. Paris: BCH, pp. 155-163.
- BROMEHEAD, C. E. N. (1952). «What is a murrhine?» In *Antiquity*, vol. XXVI, pp. 65-70.
- FLOBERT, P. (1992). «Les débuts de la vigne et du vin en Italie et en Gaule d'après le vocabulaire». In *Bulletin de la Société nationale des antiquaires de France*, pp. 289-301.
- FRANÇOIS, Paul (Ed.) (2000). «Le vin chez les historiens latins». In *Pallas, revue d'études antiques*, n.°53. Toulouse: Presses Universitaires du Mirail, pp. 38-70.
- GRAS, M. (1983). «Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque». In *Modes de contact et Processus de transformation dans les Sociétés anciennes*. Actes du Colloque de Cortone [24-30 mai 1981], Coll. Ecole française de Rome, 67. Pise-Rome: Scuola Normale Superior et École Française de Rome, pp. 1067-1075.
- MARTIN, R. (1967). «Pline le Jeune et les problèmes économiques de son temps». In *Revue d'Études Anciennes (REA)*, n.° 69. Bordeaux, pp. 62-97.
- METHY, Nicole (2007). *Les Lettres de Pline le Jeune, une représentation de l'homme*. Paris: Presses de l'Université Paris – Sorbonne.
- NISBET, R.G.M. et HUBBARD, M. (1970). *A Commentary on Horace, Odes, Book I*. Oxford: Oxford University Press.
- SIRAGO, V. A. (1958). *L'Italia agraria sotto Traiano*. Louvain: Publications Universitaires.
- TCHERNIA, A. (1986). *Le vin de l'Italie romaine*. Rome: École Française de Rome, BEFAR.
- TOUWAIDE, A. (2000). «Vin, santé et médecine à travers le "Traité de matière médicale" de Dioscoride», *Pallas, revue d'études antiques*, n.° 53. Toulouse: Presses Universitaires du Mirail, pp. 101-111.
- TRESSAUD, Alain et VICKERS, Michaël (2007). «Ancient Murrhine Ware And its Glass Evocations». In *Journal of Glass Studies*, n.° 49, pp. 143-152.
- WOLF, E. (2003). *Pline Le Jeune Ou le Refus du Pessimisme: essai sur la correspondance*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes.
- Voyage aux pays du vin, des origines à nos jours. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, sous la direction de Françoise Argod-Dutard, Pascal Charvet et Sandrine Lavaud, coll. Bouquins, Paris: Robert Laffont, 2007.

O VINHO NA *POESIA MENOR* DE ANRIQUE DA MOTA

Elisa Nunes Esteves

Centro de Estudos em Letras (UTAD-UE) – Universidade de Évora

*Agora quero eu dizer
o que aqui venho buscar:
eu desejo d' habitar
nãa ermida a meu prazer,
onde pudesse folgar.
[...]
E que fosse num deserto
d' enfndo vinho e pão,
e a fonte muito perto
e longe a contemplação.*

Gil Vicente, *Serra da Estrela*

Escolhi para epígrafe deste breve artigo sobre o tema do vinho na poesia de Anrique da Mota um excerto de uma peça vicentina, *Tragicomédia Pastoril da Serra da Estrela*, escrita em 1527, na qual um clérigo casamenteiro, eremita e descontente, sonha com uma *santa vida* numa ermida ideal, perguntando aos pastores da Serra da Estrela onde poderia encontrá-la. Gostaria que tivesse uma cela ampla, boa cama, em clima temperado, caça ao jantar e peixe ao almoço, regado com bom vinho, música, companhia feminina. Enfim, todo um «programa de vida à margem dos costumes prescritos para a instituição monástica»¹, ou uma verdadeira mostra da Arte de Viver. E é de salientar que na parada gastronómica que encontramos na fala da personagem (pão, caça e pescaria, perdiz, moxama) o vinho se repete, como se fosse o elemento mais importante do seu plano alimentar.

(1) José Camões, *Serra*, 1993, p. 24.

Trata-se de uma personagem vicentina que configura a transgressão, o mundo às avessas, é mais um exemplo da sátira mordaz dirigida ao clero, de que poderíamos dar muitos outros exemplos retirados do vasto *corpus* dramático que nos legou. E neste caso a crítica é tão forte que levou a censura a cortar esta personagem da peça na edição de 1586 da *Copilaçam*, o que implicou a supressão de 116 versos. Mas se este é o mote para a nossa reflexão, ela vai centrar-se contudo num outro poeta seu contemporâneo, e num *corpus* textual mais específico: falaremos de Anrique da Mota e da sua *poesia menor* (N. T. Miller), transmitida integralmente através do *Cancioneiro Geral* de Garcia de Resende.

A atribuição, aos membros do clero, de um especial apreço pela comida e sobretudo pelo vinho, com intuito jocoso e crítico, é uma estratégia com tradições bem firmadas já nas cantigas trovadorescas de pendor satírico e que se prolonga no *Cancioneiro Geral*. Certamente que entre os mais famosos poemas que tratam o tema se encontra o que se anuncia na compilação de Resende como *D' Anrique da Mota a ũ creligo sobre ũa pipa de vinho que se lhe foi polo cham e lementava-o desta maneira [Pranto do Clérigo]*.

A relevância do tema e as abundantes referências ao vinho na poesia de Anrique da Mota podem relacionar-se com alguns dados conhecidos da sua biografia. Acredita-se que ele ou a sua família tivessem ligações ao comércio do produto em Portugal, sendo essa sugestão corroborada por testemunhos documentais, segundo os quais a família possuía vinhas, pomares e pinhais na região centro do país. Natural de Bombarral, onde terá nascido entre 1470 e 1480, este poeta formou-se em Direito e exerceu funções de Juiz de Órfãos em Óbidos. Veio para a corte, onde se encontrava já em 1499, como escudeiro ao serviço de D. Manuel. Conserva-se também documentação que atesta o seu cargo de escrivão da corte, em 1527, no tempo, portanto, de D. João III. A última referência ao poeta, no papel de escrivão é de 1545. O seu legado poético foi-nos transmitido pelo *Cancioneiro* de Resende, com exceção da carta a D. João III sobre a morte de Inês de Castro (1528), carta em prosa, com alguns trechos em verso, escrita no âmbito das suas tarefas e incumbências de recenseador em Coimbra, a qual teve uma transmissão textual diferente.

Os seus poemas mais importantes são os cinco diálogos dramáticos ou curtas farsas conhecidas pelos títulos de *Lamentação (ou Pranto) do Clérigo*, que já mencionámos, *Farsa do Alfaiate*, *Farsa do Hortelão*, *Lamentação da Mula* e *Processo de Vasco Abul*. São ainda de sua autoria 4 cantigas e vilancetes de tema amoroso, 3 poemas de *natureza satírico-burlesca* (Miller) e um último sobre a interpretação de uma visão narrada por um seu amigo.

Não me centrarei no *Pranto do Clérigo*, embora necessariamente tenha que lhe fazer referência, mas nos três poemas satíricos de menor extensão e complexidade estrutural em que o tema está presente. Um deles, focado num vigário e

dois amigos em penosa demanda de vinho para acompanhar o jantar, foi também, como a peça vicentina a que aludimos, alvo de censura ainda no séc. XVI, tendo sido os seus versos todos cobertos por linhas (incluindo a introdução e o nome do autor), como se pode verificar em exemplar do *Cancioneiro Geral* conservado na Biblioteca Nacional². A ele nos referiremos adiante.

Começamos pelo que se intitula *D' Anrique da Mota a Joam Rodriguez de Saa para que falasse por ele ao Conde seu sogro, e a Jorge de Vasconcelos, seu cunhado, sobre dinheiro que lhe nam pagavam de vinhos que lhes vendeo pera ãa armada*³. É um dos muitos poemas que encontramos no *Cancioneiro* apresentando o modelo poético mais comum na compilação de Resende, o dos «poemas vocativos», marcados pelo seu carácter apelativo, desenvolvidos em torno de um assunto prosaico. Aqui trata-se de uma dívida por saldar, relativamente à qual o sujeito, credor, pede a interferência de Joham Rodriguez de Saa, também poeta palaciano, confiando nos seus bons ofícios para o desfecho favorável da questão. É um poema de 9 estrofes que termina com um vilancete (mote e 2 glosas), repleto de eruditas referências clássicas⁴ postas ao serviço do elogio do destinatário. Destaca a sua grande fama pela galanteria, pelos dotes poéticos, terminando com a evocação do episódio mitológico do labirinto de Creta para comparar Rodrigues de Saa a Teseu e afirmar que só ele o podia ajudar a encontrar o meio para sair daquela difícil situação. Nas 5 estrofes centrais narra o sucedido, as diligências já feitas para recuperar o pagamento do vinho, a inspiração que lhe veio num sonho para recorrer a este, a cujo serviço promete dedicar-se se ele conseguir livrá-lo de tal agravo. Termina com o vilancete, enfatizando a sua aflição e pedindo ajuda.

O tema prolonga-se num outro vilancete (mote e 4 glosas), no qual se dirige a um dos devedores, D. Martinho, Conde de Vila Nova, segundo informação da rubrica introdutória: *Outro Vilancete ao Conde de Vila Nova sobre este caso*⁵. O vilancete é ele próprio uma glosa dos anteriores em que, com uma feliz expressividade, o sujeito compara simbolicamente a sua situação ao vaivém de Cristo, entre Herodes e Pilatos, lamentando um prejuízo acrescido, o gasto em sapatos:

Quanto ganho nos partidos,
tanto gasto em çapatos,
d' Herodes pera Pilatos.

(2) Cf. *História da Literatura Portuguesa. Das Origens ao Cancioneiro Geral*, 2001, p. 532. *Obras de Henrique da Mota. As Origens do Teatro Ibérico*, 1982, p. 149.

(3) *Cancioneiro Geral de Garcia de Resende*, 1993, p. 187. Todas as citações dos poemas de Anrique da Mota são retiradas da edição do *Cancioneiro Geral* elaborada por Aida Fernanda Dias. A partir daqui indicaremos apenas a página correspondente à citação.

(4) Apresentei comunicação sobre as referências clássicas na poesia de Anrique da Mota no *Colóquio A Literatura Clássica ou os Clássicos na Literatura* realizado na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (Dezembro 2013), já publicada no volume resultante do mesmo Colóquio.

(5) *Cancioneiro Geral de Garcia de Resende*, 1993, p. 161.

Ex-me vou e ex-me venho
como barca de carreira,
quanto ganho, quanto tenho
tudo leva a taverneira.
E assi desta maneira
gasto todos meus çapatos
D' Herodes pera Pilatos⁶.

O tema do vinho parece ser, nestes dois poemas, meramente circunstancial, já que a vertente satírica reside essencialmente na denúncia levada a cabo pelo sujeito poético de quem lhe deve o pagamento de um bem que transaciona, uma dívida que parece pesar bastante na sua vida, a avaliar pela forma enfática como se dirige a quem acha que o pode ajudar.

Já no outro dos poemas de Anrique da Mota que seleccionámos, o tema do vinho ganha uma maior centralidade: «D' Anrique da Mota a Dom Joam de Noronha e a Dom Sancho, seu irmão, porque se foram confessar a São Bernaldi na metade do Verão, levando consigo o Vigairo d' Ovidos, que é muito gordo. E vieram jantar a ù lugar que chamam os Giralδος, e nom acharam vinho pera beber.»⁷

A rubrica, ainda que seja por definição meramente informativa, já deixa antever o motivo que veio a desencadear mais tarde a censura dos inquisidores. Dois irmãos, Dom Joam de Noronha e Dom Sancho foram confessar-se, acompanhados pelo vigário de Óbidos e em seguida foram jantar. Temos, como informações complementares o lugar escolhido para a confissão, o tempo de Verão, a compleição física do vigário que os acompanha, a falta de vinho no jantar. A multiplicidade de dados deixará o leitor ou o ouvinte perplexo, suspenso do desenrolar narrativo que assim se anuncia. O poema apresenta-se longo, de 10 estrofes compostas por estrofes de 9 versos de redondilha maior. Só as duas primeiras estrofes se referem à confissão, assumindo o sujeito poético um discurso crítico relativamente às confissões no Verão, que segundo ele são tão prejudiciais para o corpo e com tão pouco proveito para a alma, que mais vale a excomunhão. A sequência natural da confissão é a penitência e este tópico dominará o poema a partir daqui. Tal como a confissão em tempo quente, a penitência «é cousa tam maa/ que se n'alma vida daa, no corpo causa doença.» (estrofe III). Ora logo na estrofe seguinte introduz-se a terapêutica para tal doença:

É ùa cousa mui sãa
pera os corrutos aares

(6) *Ibidem*, pp. 161-162.

(7) *Ibidem*, p. 187.

nos dias caniculares
o beber pela menhã
Atouguia ou Lourinhã.
Quem nam tiver, Caparica
sobre pera ou maçã
e o al é cousa vã,
em salvo está quem repica⁸.

Salvos de doenças estarão, portanto, os clérigos, que têm sempre a cura por perto, continua o nosso poeta acentuando e dirigindo agora a sua sátira diretamente para o vigário, através de um jogo de palavras entre o «bibiairo» (breviário) em que ele reza sem perigo, mais do que no «rosairo».

A violenta crítica continua com uma paródia do cântico litúrgico do Serviço dos Mortos *Absolutio Super Tumulum*, citado e deturpado para vincar ironicamente a dolorosa penitência que se abateu sobre este grupo de amigos, privados num dia de Estio de beber o vinho:

In die illa tremenda,
quando for o ceo movido
e o vinho falecido,
que nam achem quem no venda
nem fiado nem aa tenda,
nem per força, nem per rogo.
Domine michi defenda
de tam aspera emenda,
ante me julgue per fogo⁹.

Antes de terminar ainda temos uma cómica comparação das três personagens com os Reis Magos: tal como estes, também eles saíram da corte e se dirigiram para Ocidente, para prestar culto, ainda que a um outro deus. Na verdade a confissão parece ser um mero pretexto para a rota seguida até uma região onde esperavam encontrar, para além do confessor frade, o néctar das abundantes variedades vinícolas da região.

Na estrofe final o poeta reúne os tópicos principais – a confissão no tempo quente, os pecados contados e a penitência – para, em tom sentencioso, declarar com ironia, uma vez mais, que os tormentos que passaram nesta jornada lhes valeram a absolvição e assim já não precisam jejuar:

(8) *Ibidem*, p. 188.

(9) *Ibidem*, p. 189.

Ora ja vos confessastes,
guardai-vos de jejüuar,
qu' assaz vos deve abastar
o suor que laa suastes.
Porque dou-lhe que contastes
mais pecados do que eram,
eu m'afirmo que pagastes
n' afronta que lá passastes
a pendenza que vos deram¹⁰.

A relação estabelecida entre o vinho e o clero vai prolongar-se no *Pranto do Clérigo*, o diálogo dramático mais famoso de Anrique da Mota. Não creio, como já foi afirmado, que o ataque seja aí mais «profundo»¹¹, julgo que são duas peças poéticas estruturalmente muito diferentes. Não é possível dizer hoje qual dos dois poemas terá sido escrito primeiro mas seguramente em épocas muito próximas, 1513 ou 1514. O gordo vigário do *Pranto*, com quem o clérigo partilha a sua dor pela perda do vinho, parece ser este vigário de Óbidos já que, para além de gordo, sofre igualmente com a falta do vinho. No *Pranto* chora-se a perda do Caparica, que também vem mencionado no nosso poema, embora seja claramente uma segunda escolha, uma vez que a primazia vai para os vinhos da região do Bombarral, o Atouguia e o Lourinhã.

Nas trovas a Dom Joam de Noronha encontramos, mais do que em qualquer dos outros textos, interessantes referências ao tempo e ao espaço: o Verão é o tempo dos «dias grandes e caniculares», dos ares «corrutos», com expressiva referência ao canto da cigarra, o inseto que só se ouve pelas horas de maior calor, por oposição ao Inverno, mais propício à confissão. O espaço é o Oeste, região de produção de vinho, eleita para a celebração báquica dos três amigos. Mas o «vinho falecido» foi terrível penitência.

A ausência do vinho, sentida com grande dramatismo, é afinal o que une estes «poemas menores» de Anrique da Mota que escolhemos. Nos dois primeiros o poeta queixa-se do pagamento que lhe é devido sobre um vinho que vendeu e que se «gastou», sem qualquer retorno: «[...] Dom Martinho/ mandou gastálo vinho, [...]; Vasconcelos mo comprou, / Castelo Branco mo gastou em Zamor [...]». No poema a D. Joam de Noronha são as personagens que ficam agravadas por «querer beber sem ter o quê». E veja-se (novamente) como esta acumulação em anáfora enfatiza a importância dessa ausência:

(10) *Ibidem*, p. 190.

(11) O poema é comentado por Neil T. Miller em *Obras de Henrique da Mota. As Origens do Teatro Ibérico*, 1982, pp. 178-184; a comparação com o *Pranto do Clérigo*, p. 227.

nam achem quem no venda
nem fiado nem aa tenda,
nem per força nem per rogo

Em todos os textos o tema do vinho é trabalhado para servir propósitos de crítica dirigida ao clero e também à nobreza, se não falida pelo menos incumpridora no que se refere ao pagamento de serviços prestados. Abundam no *Cancioneiro Geral* os exemplos de sátira social, que seria temida pelos seus potenciais alvos, a avaliar pelas reflexões do clérigo do *Pranto* que, perante as ameaças da negra de denunciar a sua vida de concubinato e o seu vício de beber, resolveu esquecer a intenção de se vingar dela. Temia os gastos acrescidos no processo judicial, mas receava sobretudo o julgamento poético nas trovas que sobre ele fariam:

Olhai a perra que diz
que fará, irá dizer ao juiz
o que fiz e que não fiz,
e crerá.
[...]
então em provas, não provas
gastarei,
irão dar de mim más novas
e farão sobre mim
trovas,
que farei?¹²

Creemos, assim, que Anrique da Mota soube potenciar na atividade poética a sua competência de Juiz, julgando e ditando sentenças também através das suas trovas *menores*, em que trabalhou o tema do vinho com bastante graça e acutilância crítica, como reconheceu Mário Martins, que afirma ser ele o «maior» dos poetas do *Cancioneiro* que se inspiraram no vinho¹³.

BIBLIOGRAFIA

As Obras de Gil Vicente (Direção científica de José Camões). Vol. II. Lisboa: Centro de Estudos de Teatro da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 2002.

(12) *Cancioneiro Geral de Garcia de Resende*, 1993, p.164.

(13) Mário Martins, *O riso, o sorriso e a paródia na literatura portuguesa de Quatrocentos*, 1987, p. 79.

CAMÕES, José (1993). *Serra*. Lisboa: Quimera, Cadernos Vicente, 1993 (ebook 2005).

Cancioneiro Geral de Garcia de Resende (fixação do texto e estudo por Aida Fernanda Dias), vol. IV. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1993.

História da Literatura Portuguesa. Das Origens ao Cancioneiro Geral, vol. I. Lisboa: Publicações Alfa, 2001.

MARTINS, Mário (1987). *O riso, o sorriso e a paródia na literatura portuguesa de Quatrocentos*. Lisboa: Biblioteca Breve.

Obras de Henrique da Mota. As Origens do Teatro Ibérico (Apresentação e estudo de Neil T. Miller). Lisboa: Sá da Costa, 1982.

VINHO, ESPAÇO E PODERES NA ANTIGUIDADE TARDIA

Adriaan De Man

United Arab Emirates University | IEM – FCSH / NOVA

AS CIRCUNSTÂNCIAS

Transparece na historiografia sobre os povos germânicos antigos a ideia de que estes não apreciavam o vinho, preferindo a cerveja, e que portanto não teriam tido particular interesse no cultivo da vinha, assim como, por extensão, no equilíbrio do sistema agrário hispano-romano. A origem dessa caricatura reside em Júlio César, que explica a bravura dos Belgas Nérvios e dos Germanos através da sua renúncia obstinada a consumir vinho. No próprio relato cesariano, a proximidade a comodidades luxuosas romanas é causa de corrupção moral, e é salientado que, na óptica germânica, o vinho torna o guerreiro efeminado¹.

Dificilmente se poderia transpor esta percepção republicana, circunscrita no espaço, para o Império tardio, como se percebe em Amiano Marcelino (*Rerum* 15, 12)², e especificamente para a realidade da Hispânia visigótica. Não existe qualquer indício arqueológico que remeta para uma aversão tardo-antiga ao vinho; pelo contrário, a redução de importações vinárias vai a par de uma cada vez maior afirmação das produções locais. Para além da exposição a procedimentos e hábitos endógenos das elites hispano-romanas, a proximidade cultural visigótica com a área do mar Negro, onde o processo vinário era conhecido desde mais de um milénio antes da desagregação do Império, como indica Xenofonte³, em nada favorece a ideia de uma incompatibilidade visigótica com o vinho. Adicionalmente, enquanto cristãos, arianos ou já católicos, os Visigodos usavam vinho nas suas liturgias, pelo que não haveria razão para que não o produzissem⁴.

(1) Max Nelson, *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, 2005.

(2) J. C. Rolfe, *Ammianus Marcellinus: Roman History*, 1950.

(3) *Anab.* 6, 4, 29; vide P. Masqueray, *Anabase*, 2009.

(4) Walter Stevenson, «The Identity of Late Barbarians. Goths and Wine», 2011, p. 361.

Em suma, está ausente no registo histórico ou arqueológico qualquer tipo de reticência visigótica no tocante à produção e consumo de vinho na Hispânia. Nas Etimologias de Isidoro de Sevilha, descontando alguns anacronismos e as pressões filológicas em si, surgem diversos tipos de vinho, claramente em uso no período visigótico. Caso disso é o contraste entre *merum*, vinho puro, e *mustum*, vinho com impurezas, por ser retirado directamente do recipiente⁵. Existe até uma multiplicidade de menções à própria produção do vinho, e à sua abstenção como castigo ou penitência. Tanto as Regras de Frutuoso como as de Isidoro insistem no jejum de vinho em determinados períodos⁶. É especialmente ilustrativo que, no *Forum Iudicum*, os dois frutos essenciais da terra sejam *o vinho e o azeite*, e que uma outra emissão de leis, sob Ervígio, contra Cristãos hereges e Judeus, contenha penas contra quem se recuse a beber «vinho ou outras bebidas dos Cristãos⁷.» Existe, de resto, ampla evidência literária para a produção de vinho em contexto monástico de cronologia visigótica⁸.

Para a Hispânia tardo-antiga, é manifesta uma continuidade produtiva que nem Suevos, e muito menos Visigodos, tinham interesse em destruir. Um dado arqueológico comprovativo é a quantidade de prensas vinárias imperiais que se mantiveram em uso na Lusitânia, quase sempre em *villae*: São Cucufate, Milreu, La Cocosa são exemplos de muito longa duração, com origem alto-imperial, que vão a par de investimentos em *torcularia* novos: Torre de Palma, La Sevillana, e talvez Pisões, são construções posteriores à transição para o século IV, com provável utilização em época tardo-antiga. O último caso é porém difícil de comprovar a partir dos dados da escavação, e a tipologia dos contrapesos identificados parece mais propícia à produção de azeite⁹. As grandes *villae* do período visigótico também investiram em prensas vinárias novas, estruturas identificadas em particular no Levante peninsular. Quanto às chamadas lagaretas, locais de prensagem escavados na rocha, elas surgem muitas vezes dentro ou nas proximidades de castros ou *villae*, mesmo em áreas marginais¹⁰, embora, pela sua natureza, sem grandes indicadores cronológicos mais refinados.

Estes centros vinários não exportam a grandes distâncias. Na verdade, a redução produtiva visigótica para uma dimensão regional corresponde a um processo

(5) *Etym.* 20, III, vide Jean-Yves Guillaumin, *Isidorus Hispalensis, Etymologiae XX, Nourriture, boisson, utensiles*, 2010.

(6) Neil Allies, *The monastic rules of Visigothic Iberia: a study of their text and language*, 2009, p. 35.

(7) V, V, IX; XII, II, VII; vide Samuel Parsons Scott, *The Visigothic Code: (Forum Iudicum)*, 1910, pp. 175 e 388.

(8) Neil Allies, *op. cit.*, p. 38.

(9) Agradeço esta nota a um revisor anónimo; para detalhes, vide Fernando Nunes Ribeiro, *A villa romana de Pisões*, 1972.

(10) Carlos Brochado de Almeida, *O cultivo da vinha na Antiguidade Clássica na Região Demarcada do Douro*. Ponto da situação», 1996, pp. 18-30.

complexo e multifacetado, a que por conveniência se tem chamado autarcia, e que portanto não incide especialmente sobre o vinho. A única produção lusitana tardia, e ainda assim muito moderada, sem atingir sequer o reino unificado de Toledo, torna-se perceptível através das ânforas Lusitana 9 do Sado e também do Tejo; Porto dos Cacos e Quinta do Rouxinol são exemplos claros. À dimensão hispânica, só as coevas produções Dressel 23 chegaram a ser comercializadas nos circuitos mediterrânicos, também em percentagens baixas, até o século VI¹¹. Tal constatação nada indica, porém, sobre o efectivo consumo de vinho na Hispânia tardo-antiga ou, para qualquer efeito, sobre a sua qualidade. A regionalização produtiva do século VI é muito acentuada, e não apenas na produção vinária, mas também na de cerâmica ou na metalurgia. Daí que se deva enquadrar a questão em termos de iniciativa localizada, ao qual circuitos de longa distância nada aportam. Para a zona de Conímbriga, ficou claro que as importações de ânforas vinárias começaram a decrescer muito no Baixo Império, num período em que as ânforas oleárias mantiveram um ritmo contínuo¹². É um belo exemplo de auto-suficiência produtiva, a um nível quantitativo e qualitativo suficiente para que o mercado local dispensasse importações mediterrânicas. Posto de outro modo, a procura supra-regional diminuiu, mas não necessariamente por falta de poder de compra ou por obstrução dos circuitos de fornecimento.

O vinho produzido regionalmente não carecia de ânforas para transporte, que no registo tardo-antigo lusitano deixam de ser identificáveis em grandes quantidades. Um contexto muito frequente, porém, são estruturas negativas circulares em pavimentos, destinados a suportar as talhas que continham aquilo que, desde a Antiguidade precoce, é mencionado como *vinum doleare*. As fontes clássicas identificam esta produção como sendo de baixa qualidade, numa época em que o bom vinho era portanto transaccionado ainda sob formato anfórico. Catão¹³ estabelece um período de três dias para que o comprador pudesse assegurar-se da qualidade do vinho armazenado em talhas, precisamente por ser pouco fiável. Na Antiguidade tardia, a associação entre mau vinho e *dolia* não seria a mesma, a julgar pela grande amplitude da legislação¹⁴, e também por Isidoro de Sevilha, em cujo quotidiano a talha é contentor de vinho por excelência¹⁵. Existe aqui uma razão funcional, a do transporte, que passa a ser dispensável ou de muito curta distância, o que por seu turno se articula com a referida regionalização da economia visigótica.

(11) Yolanda Peña Cervantes, «Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales de Hispania durante la Antigüedad Tardia (séculos IV-VII d.C.)», 2005-2006, pp. 105-109.

(12) Virgílio Hipólito Correia, Adriaan De Man, Rodrigo Pereira, «Dinâmicas urbanas e rurais nas Terras de Sicó: alguns estudos de caso para a elaboração de um projecto», 2008, pp. 231-237.

(13) *Agr.* 146, 4-6, vide R. Goujard, *Caton, De l'agriculture*, 2010.

(14) *CJ* 18, 6, 1, vide Samuel Parsons Scott, *The Civil Law*, 1932.

(15) *Etym.* 20, 4, 3, vide Jean-Yves Guillaumin, *op. cit.*

OS PODERES LOCAIS

Esta dimensão da vida quotidiana entronca num enquadramento social mais vasto, definitivamente pós-clássico. Quem beneficia da produção de vinho, por exemplo numa *villa* lusitana pós-clássica? Onde se cultivam as respectivas vinhas, a uma escala satisfatória? É preciso focar aqui a unidade nuclear do povoamento tardo-antigo, cuja base económica é fundamentalmente agrícola. A este respeito, circulam teorias que favorecem a ideia de uma larga margem de autonomia concedida àquilo que se poderia chamar unidades aldeãs. Isto é, a monarquia visigótica ter-se-ia apoiado indirectamente em comunidades locais, que assumiam uma gestão interna independente, estabelecendo laços tributários com o governo central a partir dos seus pequenos centros rurais. E estes núcleos corresponderiam às «aldeias», habitadas por recém-chegados Visigodos convertidos à vida agrícola, ou por Hispano-Romanos libertos do jugo imperial.

Sobre a primeira hipótese, basta referir que as muito invocadas *sortes Gothicae* não passam de uma transposição fiscal, legitimando aliás mecanismos teodosianos, reiterados por Justiniano. A figura da *tertia Romanorum* é aliás prova convincente de que estamos no nível das taxas, dos impostos e das rendas, e não da efectiva colonização germânica¹⁶.

A segunda concepção é mais complexa e apoia-se em dois factos, a dizer:

- 1) um tipo novo de povoamento agrário de cronologia visigótica, distinto dos *castra*, dos *castella*, dos *vici*, das *villae* e dos *diversoria*. São cabanas subrectangulares, muito presentes nalgumas áreas peninsulares¹⁷, cuja identificação cabal na Lusitânia visigótica começa a ser mais do que provável¹⁸.
- 2) as referências legais a uma estrutura social supostamente nova, em que os *seniores loci* surgem como figuras de autoridade local¹⁹. O que se constata é que estas «elites aldeãs» se caracterizam pela inexistência de riqueza e pela paradoxal juventude dos seniores, o que impossibilita a sua afirmação supra-local.

Sobre esta conjugação, será de indicar o seguinte:

(16) W. A. Goffart, *Barbarian tides: the migration age and the later Roman Empire*, 2006, p. 152.

(17) Gózquez, El Pelicano, La Huelga, La Vega; cf. Alfonso Vigil-Escalera Guirado, «Arquitectura de tierra, piedra y madera en Madrid (ss. V-IX d.C.). Variables materiales, consideraciones sociales», 2003, p. 287 ss.

(18) Adriaan De Man, «Forms of late antique settlement in Lusitania», 2012, pp. 101-108.

(19) Jean-Michel Carrié, «Developments in provincial and local administration», 2005, pp. 291-292.

Na perspectiva legal tardo-romana, o *locus* corresponde a uma unidade de terra parcelada, no interior de um *fundus*, do qual se distingue por não conter edifícios, numa equivalência com a *area* em contexto urbano²⁰. Uma segunda característica do *locus* tem a ver com a sua circunscrição: contextual, adaptativa e temporária, como se depreende novamente da mesma fonte²¹; assume-se, portanto, que a criação de *loci* se encontre associada a processos de arrendamento.

Por seu turno, os *loci* de cronologia visigótica²² são configurações diferentes, essencialmente unidades habitacionais com estruturas sociais mais ou menos complexas, nas quais figuram *seniores* ou *priores loci* com responsabilidades para-legais de interesse comunitário. Chega mesmo a notar-se uma equiparação funcional ao *iudex*, *villicus*, ou *praepositus*²³. Sugeri noutro lado²⁴ que aquela definição de Florentino sobre a ausência de *aedificia* deve ser tomada num contraste com a *villa*, e não enquanto regra restritiva sobre qualquer outro tipo de construção rural secundária. O colonato do século V não residia numa contiguidade imediata da residência senhorial, e por conseguinte poderia ser associado à origem de algumas das «aldeias» alto-medievais, que defendo serem precisamente a base dos *loci* dos códigos visigóticos.

Se admissível do ponto de vista teórico das dinâmicas de povoamento, esta transição torna-se problemática quando contrastada com teorias sobre a suposta fragmentação dos poderes locais, com a desarticulação de *fundi*, e com a redução das estruturas hierárquicas de inspiração imperial. Na verdade, ela sustentaria precisamente o contrário, nomeadamente a manutenção de laços do tipo *locatio-conductio*, o que equivale a afirmar que os *coloni* continuariam a explorar, mediante um contrato, um *fundus* arrendado. Parece a interpretação mais lógica, dado que o colonato se mantém profundamente enraizado na lógica de exploração visigótica – o *adscripticius*, variante menos favorecida do *colonus*, nem sequer surge antes da segunda metade do século V²⁵, e passa a estar regulamentado no seguinte²⁶. Em todo o caso, não existem neste cenário grandes argumentos para sustentar a decomposição de um sistema económico e, pelo contrário, esse mesmo cenário aponta para fortes continuidades nas relações

(20) *Dig.* 50.16.211; *Flor.* 8 *Inst.*; vide T. Mommsen «*Digesta*», 1888.

(21) *Dig.* 50.16.60 *pr.*, *Ulp.* 69.; vide T. Mommsen, *op. cit.*, 1888.

(22) e.g. *LV*, III.4.17, IX.1.21, 2.8; vide K. Zeumer, *Leges Visigothorum, Monumenta Germaniae Historica, Leges Nationum Germanicarum* 1. 1902.

(23) Amancio Isla Frez, «Los fugitivos y el título sobre ellos del Liber Iudicum», 2001, pp. 115 e 117.

(24) Adriaan De Man, «Definindo a Lusitânia tardo-antiga: alguns aspectos regionais de defesa e controlo (séculos V-VI)», 2014, pp. 13-20.

(25) María Isabel Domínguez Agudo, *Estudio Léxico de Iura y Leges en el Derecho Romano Vulgar Occidental*, 2003, pp. 49 e 113.

(26) cf. *CJ* 11.48.24, vide Samuel Parsons Scott, *The Civil Law*, 1932.

socioeconómicas entre *coloni* e proprietários fundiários. Tais relações, longe de abusivas, surgem como fundamentalmente vantajosas para as partes, no plano formal, consuetudinário e mesmo simbólico. A afirmação das aldeias visigóticas baseia-se portanto em conservadorismo e lealdade – não, como se pretende amiúde, de forma ideológica, numa libertação campesina ou num súbito vácuo de poder.

UMA REFLEXÃO FINAL

Em que medida a produção e venda de vinho, por um lado, e a manutenção de poderes locais, por outro, a uma escala fortemente autarcizada, se conjugam na Lusitânia visigótica? Penso que deverá ser considerada uma multiplicidade de enquadramentos concretos, nas relações entre as muito (demasiado?) invocadas *villulae* e as *villae* tardo-antigas, e entre estas e o poder urbano e monástico, e ainda com o povoamento de altura – todas estas relações são variáveis de acordo com a situação concreta. Existe sem dúvida uma descentralização, distinta da que existira sob o Império, mas ainda assim concebida através de canais anonários; surgem *annonarii* e *erogatores annonae* mesmo em sítios menores, excêntricos, de acesso secundário. É o caso de *castra* do interior. O vinho é absolutamente central neste cenário, como se depreende também do acima referido trecho do *Forum Iudicum*, em que surge a par do azeite, enquanto produto tributável fundamental. Posto neste plano, o vinho concede às sociedades rurais uma articulação com os centros recolectores de dimensão regional, funcionando simultaneamente como regulador da coerência comunitária, ombreando com a transformação da azeitona e do cereal.

BIBLIOGRAFIA

- ALLIES, Neil (2009). *The monastic rules of Visigothic Iberia: a study of their text and language*. Birmingham: The University of Birmingham.
- ALMEIDA, Carlos Brochado de (1996). «O cultivo da vinha na Antiguidade Clássica na Região Demarcada do Douro. Ponto da situação». In *Douro: Estudos & Documentos*. Porto: Universidade do Porto, Faculdade de Letras. GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, vol. 1 (2), pp. 18-30.
- CARRIÉ, Jean-Michel (2005). «Developments in provincial and local administration». In *The Cambridge Ancient History XII, The crisis of Empire, AD 193-337*. Cambridge: University Press.
- CORREIA, Virgílio Hipólito, DE MAN, Adriaan, PEREIRA, Rodrigo (2008). «Dinâ-

- micas urbanas e rurais nas Terras de Sicó: alguns estudos de caso para a elaboração de um projecto». In *Simpósio Ibero-americano Património geológico, arqueológico e mineiro em regiões cársicas*, ed. de José Brandão, Fernando Sá Couto e Carlos Calado. Batalha: SEDPGYM, pp. 231-237.
- DE MAN, Adriaan (2012). «Forms of late antique settlement in Lusitania». In *The very beginning of Europe? Cultural and Social Dimensions of Early-Medieval Migration*, ANNAERT, R., et alii (eds.). Brussels: *Relicta Monografieën* n.º 7, pp. 101-108.
- (2014). «Definindo a Lusitânia tardo-antiga: alguns aspectos regionais de defesa e controlo (séculos V-VI)». In *Congreso Internacional de Fortificaciones en la tardoantigüedad: Élités y control del territorio entre los siglos V-VIII d.C.* Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques, pp. 13-20.
- DOMÍNGUEZ AGUDO, María Isabel (2003). *Estudio Léxico de Iura y Leges en el Derecho Romano Vulgar Occidental*. Madrid: Universidad Complutense.
- GOFFART, W. A. (2006). *Barbarian tides: the migration age and the later Roman Empire*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- GOUJARD, R. (2010). *Caton, De l'agriculture*, Les Belles Lettres, Paris.
- GUILLAUMIN, Jean-Yves (2010). *Isidorus Hispalensis, Etymologiae XX, Nourriture, boisson, utensils*. Paris: Les Belles Lettres.
- ISLA FREZ, Amancio (2001). «Los fugitivos y el título sobre ellos del Liber Iudicum». In *Arqueología y Territorio Medieval 8*. Universidad de Jaén, pp. 115 e 117.
- MASQUERAY, P. (2009). *Anabase. Tome II: Livres IV-VII*. Paris: Les Belles Lettres.
- MOMMSEN, T. (1888). «Digesta». In *Corpus Iuris Civilis*. Berlin: Weidmann.
- NELSON, Max (2005). *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*. Oxon: Routledge.
- PEÑA CERVANTES, Yolanda (2005-2006). «Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales de Hispania durante la Antigüedad Tardia (séculos IV-VII d.C.)». In *CuPAUAM*, 31-32. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, pp. 105-109.
- RIBEIRO, Fernando Nunes (1972). *A villa romana de Pisões*. Beja, Com. Municipal de Turismo.
- ROLFE, J. C. (1950). *Ammianus Marcellinus: Roman History, Volume I, Books 14-19*, Loeb Classical Library 300. Harvard: University Press.
- SCOTT, Samuel Parsons (1910). *The Visigothic Code: (Forum Judicum)*. Boston: Boston Book Co.
- Idem (1932). *The Civil Law*. Cincinnati: The Central Trust Company.
- STEVESON, Walter (2011). «The Identity of Late Barbarians. Goths and Wine». In Larissa Bonfante (ed.), *The Barbarians of Ancient Europe: Realities and Interactions*. Cambridge: Cambridge University Press.
- VIGIL-ESCALERA GUIRADO, Alfonso (2003). «Arquitectura de tierra, piedra y madera en Madrid (ss. V-IX d.C.). Variables materiales, consideraciones sociales». In *Arqueología de la arquitectura*, n.º 2. Madrid: CSIC-Consejo Superior de Inves-

estigaciones Científicas y Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea-UPV/EHU, pp. 287-291.

ZEUMER, K. (1902). *Leges Visigothorum, Monumenta Germaniae Historica, Leges Nationum Germanicarum 1*. Hannover: Hahn.

O VINHO NAS CONSTITUIÇÕES SINODAIS PORTUGUESAS MEDIEVAIS

João Luís Inglês Fontes*

IEM-FCSH / NOVA | CEHR – Universidade Católica Portuguesa

A nossa intervenção propõe-se, tal como o título o indica, a um olhar sobre o universo da produção, comercialização e consumo do vinho a partir de uma fonte específica, as constituições sinodais portuguesas, e, com ela, dos interesses de um poder particularmente importante no contexto da Idade Média portuguesa: o eclesiástico. Tomámos por base documental o volume do *Synodicon Hispanum* respeitante a Portugal, editado em 1982 sob a direcção de Antonio García y García com a colaboração de Francisco Cantelar Rodriguez, Avelino de Jesus da Costa, Antonio Gutiérrez Rodríguez e Isaías da Rosa Pereira. Aí se recolhem as notícias e os testemunhos textuais de cerca de 73 sínodos diocesanos, celebrados entre os inícios do século XIII e 1505, embora de apenas 29 tenham sobrevivido os articulados de parte ou da totalidade das determinações daí emanadas¹.

Tratando-se de fontes intimamente ligadas à actividade desenvolvida pelos bispos no governo das respectivas dioceses, estas constituições obedecem a objectivos muito próprios, ligados, quer ao ordenamento dos aspectos culturais e doutrinários, quer à moralização da vida do clero, quer à defesa dos direitos e privilégios eclesiásticos ou à salvaguarda do património associado às diferentes instituições sujeitas ou de alguma forma ligadas ao múnus episcopal.

É, pois, em função destes vectores que iremos analisar o tema que aqui é proposto, tendo em conta a dupla utilidade destes textos, de cariz essencialmente nor-

(*) Membro do Instituto de Estudos Medievais (FCSH/NOVA) e do Centro de Estudos de História Religiosa (UCP). Bolseiro de Pós-Doutoramento da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (SFRH/BPD/85739/2012).

(1) Cf. *Synodicon Hispanum*, dir. Antonio García y García, vol. II – *Portugal*, por Francisco Cantelar Rodríguez, Avelino de Jesus da Costa, Antonio García y García, Antonio Gutiérrez Rodríguez e Isaías da Rosa Pereira, 1982, pp. XVII-XVIII [doravante esta obra será indicada apenas por *SH*].

mativo. Com efeito, o ideal que neles se plasma e que se pretende configure cada vez mais a realidade e o comportamento do clero, dos religiosos e dos fiéis leigos, surge a par com a realidade explícita ou implicitamente denunciada, que o contraria e que urge por isso conduzir a uma crescente conformidade com a norma².

O VINHO NA LITURGIA

Começemos, pois, pela presença do vinho na vida litúrgica. É sabido qual a importância que ele assume pela sua ligação estreita à Eucaristia, enquanto uma das espécies que, com o pão, se converte no Corpo e Sangue do próprio Cristo, pela invocação do Espírito Santo e pela repetição ritual feita pelo sacerdote ou pelo bispo das palavras pronunciadas por Jesus na Última Ceia. Contudo, também é verdade que, face à hóstia, o vinho despertou menos atenção por parte dos legisladores e da tratadística religiosa, talvez porque o seu consumo, depois de consagrado, estava, em regra, reservado aos clérigos e aos religiosos. Isto apesar de ser, dos dois elementos eucarísticos, o mais propício a acidentes ligados ao seu manuseamento³.

As disposições sinodais atestam, desde logo, a preocupação em salvaguardar a qualidade do vinho utilizado na liturgia e o seu conveniente e digno acondicionamento. A fácil deterioração do vinho medieval⁴ justifica as repetidas recomendações para que o vinho destinado à Eucaristia fosse renovado com frequência e o seu valor sacramental exige que se conservasse em âmbulas de prata ou de estanho, certamente respeitando as diferentes possibilidades financeiras das igrejas⁵. O vinho deveria ser de boa qualidade, puro (excluindo-se por isso a água-pé ou «outras mesturas») e os clérigos ou sacristães deveriam velar para que as galhetas ou pichos estivessem sempre bem lavados por dentro e por fora e conservados «em lugar limpo»⁶.

No sínodo celebrado em Lisboa cerca de 1240, é interessante a casuística, retomada dos estatutos sinodais de Eudes de Sully, bispo de Paris (†1208)⁷, sobre a invalidade da celebração do sacrifício eucarístico quando, por negligência, não fosse colocado vinho para a consagração (prevendo-se mesmo a interrupção da celebração e a sua retoma na fórmula consecratória), ou sobre os

(2) Vejam-se, neste campo, as considerações tecidas por Maria João Branco em «Norma e desvio: comportamentos e atitudes face ao sagrado na diocese bracarense (séculos VI-XVI)», 1990, pp. 119-122.

(3) Cf. Miri Rubin, *Corpus Christi. The Eucharist in Late Medieval Culture*, 1991, p. 48.

(4) Cf. Mário Viana, *Os vinhedos medievais de Santarém*, 1998, p. 180; Iria Gonçalves, «A alimentação», in *História da Vida Privada em Portugal*, 2010, pp. 234 e 255-246.

(5) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Frei Telo (1285?), n.º 3, p. 28.

(6) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 21, p. 95.

(7) *SH*, II, Lisboa (c. 1240), pp. 285-286; cf. Avelino de Jesus da Costa, «A Santíssima Eucaristia nas Constituições Diocesanas Portuguesas desde 1240 a 1954», 1989, p. 198.

escrupulosos procedimentos a que o celebrante se via obrigado no caso de derrame do vinho eucarístico, após consagrado, sobre o corporal, o sanguíneo ou as vestes, ou mesmo no caso do seu derrame no chão. O celebrante, podia, neste último caso, ver-se obrigado a sorver o vinho – agora verdadeiro «Sangue do Senhor» – com os seus próprios lábios ou a lambê-lo, podendo ainda tentar ensopá-lo com algum tecido de uso litúrgico, que seria depois ritualmente queimado⁸. O impacto da longa elaboração teológica em torno da eucaristia, que culminaria com a consagração do conceito da transubstanciação e da presença real de Cristo nas espécies eucarísticas pelo IV Concílio de Latrão (1215), justifica em larga medida a literalidade e o carácter fisicista do entendimento do conceito aqui expressos e a obsessão que se desenvolve, nestes séculos finais da Idade Média e que não se deixará de acentuar com a Reforma Católica pós-tridentina, em ordem à salvaguarda e exaltação desta presença de Cristo na Eucaristia⁹.

É ainda curioso verificar como D. João Esteves de Azambuja, arcebispo de Lisboa, no sínodo celebrado a 13 de Janeiro de 1404, reservou para o prelado a absolvição dos clérigos que com frequência celebram em igreja interdita ou «dizem missa depois que comem ou bebem» ou que celebram duas missas num mesmo dia¹⁰. Encontramos aqui uma referência ao jejum que devia preceder a celebração da Eucaristia, e que se estendia certamente ao vinho, a bebida por excelência em toda a região peninsular e do sul da Europa nestes tempos medievais.

A MORALIZAÇÃO DA VIDA CLERICAL

No entanto, o consumo de vinho por parte dos clérigos não se resumia, obviamente, à celebração eucarística. Ele integrava, como é sabido e o testemunham diversas constituições sinodais, a ração que os clérigos recebiam das igrejas¹¹, o mesmo acontecendo entre as comunidades monásticas¹². Embora nada se diga sobre as quantidades dispensadas, as constituições do sínodo celebrado por

(8) *SH*, II, Lisboa (c. 1240), n.º 26, p. 294.

(9) Cf. Carlos A. Moreira Azevedo, «Eucaristia», in *Dicionário de História Religiosa de Portugal*, 2001, pp. 388-396. Para o período medieval, ver ainda Miri Rubin, *Corpus Christi. The Eucharist in Late Medieval Culture*, 1991.

(10) *SH*, II, Lisboa, Sínodo de D. João Afonso Esteves de Azambuja (1404), n.º 3, p. 322. "Sobre a data deste sínodo, ver, por todos: António Domingues de Sousa Costa, «D. João Afonso de Azambuja», 1989, pp. 28-31, 126-127.

(11) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Gonçalo Pereira (1326), n.º 2, p. 40. Vejam-se, para o Algarve, João Luís Fontes, «A expansão medieval», in *A vinha e o vinho no Algarve. O renascer de uma velha tradição*, 2006, p. 48.

(12) Inclusive as femininas. Apesar de nada ser dito sobre as mesmas no articulado dos sínodos, sabemos, por exemplo, que o fundador do mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde destinava para as monjas, no seu testamento, uma ração diária de vinho que ascendia a pelo

D. Gonçalo Pereira em Braga em 1333 procuram garantir que os superiores das comunidades monásticas beneditinas ou das canónicas agostinhas sejam justos na distribuição do vinho e do pão, determinando que todos os membros das respectivas comunidades sejam servidos de «bõo pam e de boa boroa e de bõo vinho comunal e do al que lhis am de dar», distribuindo-se o que sobejasse pelos pobres e pelos seus parentes menos abastados¹³. Do mesmo modo, o referido sínodo celebrado em Lisboa em 1404 determina que os sacerdotes das igrejas evitem dar a ração aos clérigos toda de uma vez mas que o façam de forma faseada, consoante o serviço prestado pelos seus vigários e raçoeiros, de modo a evitar a fuga, que se revelava recorrente, ao serviço litúrgico¹⁴.

As igrejas paroquiais e outras capelas ou ermidas podiam ainda ser espaços para ocasionais consumos de vinho. O sínodo celebrado em 1477 em Braga atestava como, em muitas igrejas e mosteiros, havia o hábito de se celebrarem «convites de comer e beber», acontecendo mesmo porem-se «os odres e pecheees, emfusas e cantaros com vinho e auga sobre os sanctos altares», fazendo deles «suas copeiras», o que não convinha à natureza de tais lugares e era com frequência fonte de «arroydos, sacrilégios e mortes de homens, fornizios e adultérios e outros muitos malles»¹⁵. Se as constituições então redigidas proibem que tais «vodos» aí se fizessem e se colocassem mesas para o efeito no interior das igrejas, abria-se uma excepção para os casos de celebração de trintários fechados ou para os homiziados. Em tais circunstâncias, poder-se-ia comer e dormir numa parte ou num canto da igreja o mais possível afastado do altar, com toda a honestidade, cuidando de varrer cuidadosamente o espaço após as refeições¹⁶.

O mesmo sínodo atesta ainda o costume de os clérigos participarem em refeições após a celebração de exéquias ou de saimentos pelos defuntos. Segundo os termos utilizados, muitos clérigos comiam e recomiam, bebiam e tornavam a beber «em muito vitupério do estado da sancta Egreja e da honrra sacerdotal e clerical»¹⁷.

menos litro e meio por cabeça (citado por. A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, 1987, p. 17).

(13) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Gonçalo Pereira (1333), n.º 10, p. 51.

(14) *SH*, II, Lisboa, Sínodo de D. João Afonso Esteves de Azambuja (1403), n.º 6, p. 324-325. Vejam-se, sobre este assunto, as considerações tecidas por Manuela Santos Silva, «Igrejas-colegiadas na Idade Média: uma linha de investigação a ser (pros)seguida», in *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, 2009, pp. 583-590.

(15) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 23, p. 97.

(16) O problema manter-se-ia bem para além dos tempos medievais, conforme o atestam as repetidas proibições, ao longo dos séculos XVI e XVII, para que os clérigos não comam nem durmam nem joguem nas igrejas durante os trintários fechados; cf. Mário Martins, «Trintários», 1959, pp. 131-154.

(17) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 52, p. 126. Sobre este tipo de cerimónias e o seu significado, cf. Hermínia Vasconcelos Vilar, *A vivência da morte no Portugal medieval. A Estremadura portuguesa (1300 a 1500)*, 1995, pp. 203-227; Maria Helena da

Neste caso, as constituições recomendam aos clérigos uma cuidada moderação e um comportamento exemplar, dando a bênção aos alimentos, comendo e bebendo com temperança e em silêncio e afastando-se de bailes e outros costumes menos dignos do seu estado.

Também as constituições emanadas do sínodo celebrado na Guarda em 1500 atestam o costume de comer ou beber no interior das igrejas, que de novo é proibido, com excepção para os clérigos que nelas se juntassem para cantar Vésperas de alguma festa. Neste caso, permite-se o consumo de vinho e fruta, embora em espaço distinto do presbitério, de preferência no Coro ou na sala do tesouro, se a houver¹⁸.

A recriminação dos excessos ligados ao consumo do vinho aparece também desde cedo nas constituições sinodais portuguesas. Já em 1281 o sínodo celebrado em Braga por D. Frei Telo incluía a embriaguez entre os vícios incompatíveis com o estado clerical¹⁹. No pequeno catecismo impresso juntamente com as constituições do sínodo celebrado no Porto em 1496, o consumo desordenado de bebida é associado ao pecado da gula, dizendo-se que «nom somente corrompe a natureza como o comer, mas traz os homens em grandes malles e pecados asi contra Deus como contra o prouximo e sua própria conciencia e honrra»²⁰.

Daí que as mesmas constituições desaconselhem aos clérigos a frequência de tabernas e estalagens, embora tolerem o recurso às mesmas quando, em viagem, não tivessem onde pousar ou buscar alimento²¹. Com efeito, se aí podiam encontrar comida e vinho em permanência ou mesmo onde estanciar (no caso das estalagens), o seu carácter público tornava-os lugares de frequentes desregramentos e excessos e de comportamentos moralmente mais reprováveis, nocivos ao estado clerical.

Cruz Coelho, «A festa – a convivialidade», in *História da Vida Privada em Portugal*, 2010, pp. 155-156.

(18) *SH*, II, Guarda, Sínodo de D. Pedro Vaz Gavião (1500), n.º 57, p. 255.

(19) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Frei Telo (1281), n.º 36, p. 21.

(20) *SH*, II, Porto, Sínodo de D. Diogo de Sousa (1496), Catecismo, n.º 8, p. 408. Do mesmo faria eco a ampla literatura de cariz penitencial e moralizante, como o penitencial de Martim Perez (cf. Rui Cunha Martins, «A alimentação medieval: práticas e representações», 1992, p. 78) e, sobretudo, o Tratado de confissão, que recrimina a «gargãtuice de muito comer e beber» (cf. *Tratado de confissão* (Chaves, 8 de Agosto de 1489), ed. José V. de Pina Martins, 1973, p. 180b). Do mesmo modo o *Catecismo Pequeno de D. Diogo Ortiz, bispo de Viseu* (1504) associa sob o pecado da gula todo o desregramento no comer e no beber, ao qual atribui cinco gravosas consequências: «rudeza de entêdimento polos muytos fumos que sobe, vão dissoluto e desordenado prazer porque a razõ estaa atada, muyto falar torpes falas, escarneçer e zonbarias, inmtúdicia corporal» (cf. *O Catecismo Pequeno de D. Diogo Ortiz, Bispo de Viseu*, 2001, parte II, cap. XXXI, p. 241).

(21) *SH*, II, Lisboa, Sínodo de c. 140, n.º 16, p. 292; Braga, Sínodo de D. Frei Telo (1281), n.º 36, p. 21; Guarda, Sínodo de D. Pedro Vaz Gavião (1500), n.º 62, p. 257. Ver, sobre este assunto, o trabalho de Iria Gonçalves, «Privilégios de estalajadeiros portugueses (séculos XIV e XV)», 1988, pp. 143-155.

Mas as Constituições sinodais procuram também intervir no funcionamento destes espaços, sobretudo nos Domingos e dias santos e de guarda, em ordem a que a sua frequência não fosse ocasião para que os fiéis se afastassem das celebrações litúrgicas a que por determinação da Igreja deviam assistir. Neste caso, os sinos das igrejas deveriam assinalar o momento em que o sacerdote erguia perante os fiéis a hóstia consagrada, a partir do qual as tabernas mas também as boticas e outros espaços de venda a retalho poderiam licitamente iniciar as suas actividades²². Assim se demarcavam e hierarquizavam também os tempos, entre o votado ao sagrado e o deixado às coisas profanas.

De tais tabernas se deviam afastar judeus e mouros, conforme prescreviam as *Ordenações Afonsinas*²³. As constituições mais tardias secundam tais determinações, ao insistirem na separação entre a maioria cristã e as minorias judaica e moura e nos graves inconvenientes que poderiam advir para os fiéis cristãos de tal convívio. O sínodo de Braga de 1477 revela conhecer bem muitas das ocasiões propícias para que tal acontecesse, desde os esponsórios às bodas de casamento ou à circuncisão dos seus filhos, onde certamente, pelo menos no caso dos judeus, o vinho também não devia faltar. Por isso se ordena aos cristãos, sob pena de excomunhão, que «nom comam nem bebam» com eles, evitando toda a conversação e a frequência das suas casas²⁴.

O RESPEITO PELOS DIREITOS ECLESIASTICOS

Mas o vinho surge também nas Constituições Sinodais enquanto uma fonte importante de rendimentos para as próprias instituições eclesíásticas. Para além das terras dedicadas ao cultivo da vinha integrarem o património fundiário de igrejas e mosteiros – que as constituições das diversas dioceses insistentemente procuram que sejam bem administradas, seja pela sua entrega a cultivadores que as saibam aproveitar, seja pelo cuidado com o seu registo nos respectivos tomos

(22) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 54, pp. 127-129; Guarda, Sínodo de D. Pedro Vaz Gavião (1500), n.º 24, pp. 239-240. Encontramos indicações similares para o Algarve, onde as vereações de Loulé proibiam a venda de pão, vinho, carne e pescados nas tabernas da vila até ao fim das missas de Tércia aos domingos e dias santos, de modo a que os fiéis pudessem cumprir os seus deveres religiosos; cf. João Luís Inglês Fontes, «A expansão medieval», 2006, p. 52. Veja-se, ainda, sobre este aspecto, Maria Helena da Cruz Coelho, *op. cit.*, p. 152.

(23) *Ordenações Afonsinas*, 1984, lv. II, tit. XCI, pp. 509-510. Outra legislação, de cariz municipal, secundava tais determinações, restringindo o acesso dos judeus a tabernas próprias; cf. Maria José Ferro Tavares, *Os judeus em Portugal no século XV*, 1982, p. 164; Mário Viana, *Os vinhedos medievais de Santarém*, 1998, pp. 183-184; João Luís Inglês Fontes, *op. cit.*, p. 52.

(24) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 57, pp. 130-131.

de propriedades²⁵ –, a produção e o comércio do vinho eram ainda uma fonte significativa de proventos obtidos por via dos tributos que os seus proprietários mas também outros que nelas trabalhavam eram obrigados a solver para com a Igreja.

Entre estes, avultava o dízimo, que recaía, desde logo, sobre a décima parte da produção vinícola. As Constituições testemunham o hábito de se acumularem nas próprias igrejas os produtos recolhidos em virtude deste tributo e das rendas cobradas nas terras detidas pelas instituições eclesiásticas, entre «pam e vinho, lã e linho e outros fruytos», costume que é vivamente desaconselhado, pela reverência e limpeza exigida para com o espaço sagrado, determinando-se que os mesmos sejam reunidos em celeiros das igrejas ou mosteiros ou noutras casas fora do espaço dedicado ao culto²⁶. Outro vinho afluiria aos templos por meio de diversificadas «oblações» e ofertas feitas pelos fiéis. Neste caso, determinava-se que os produtos assim obtidos não fossem colocados sobre o altar e que, depois de oferecidos a Deus, fossem guardados em outras dependências fora da igreja²⁷.

Mas as dízimas recaíam também sobre aqueles que trabalhavam nas vinhas alheias, como vinhateiros, braceiros e cavões, velando as autoridades diocesanas pela taxaço e cobrança da sua actividade²⁸.

O vinho acumulado era, contudo, facilmente deteriorável, e pelo menos parte dele era destinado para venda. Se, para tal, igrejas e mosteiros dispunham de oficiais especialmente encarregues de assegurar o escoamento do vinho em excesso, as Constituições procuravam sobretudo assegurar que os clérigos não se envolvessem no gategear do vinho e na sua venda²⁹.

(25) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 42, pp. 113-115; Guarda, Sínodo de D. Pedro Vaz Gavião (1500), n.º 52, pp. 252-253; Porto, Sínodo de D. Diogo de Sousa (1496), n.º 42, pp. 386-387.

(26) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 46, pp. 119-120; Guarda, Sínodo de D. Pedro Vaz Gavião (1500), n.º 57, p. 255.

(27) *SH*, II, Braga, Sínodo de D. Luís Pires (1477), n.º 46, p. 120. O dízimo eclesiástico, ratificado pelos I e II Concílios de Latrião (1123 e 1139), viria a generalizar-se no território português a partir da segunda metade dessa centúria, incidindo, quer sobre os frutos da terra, das árvores e dos animais, quer sobre a actividade e indústria humana. A este acresciam muitas outras obrigações pagas à Igreja, das primícias ou dos votos a Santiago de Compostela, às mais diversas oblações e ofertas, com numerosas variantes regionais e locais, e com diversificados destinatários (das igrejas paroquiais aos prelados e aos seus emissários, passando pelos mosteiros e conventos). Sobre a diversidade destas prestações, cf. Avelino de Jesus da Costa, *O bispo D. Pedro e a organização da arquidiocese de Braga*, 1997, pp. 419-436.

(28) *SH*, II, Porto, Sínodo de D. Diogo de Sousa (1496), n.º 48, p. 392; Guarda, Sínodo de D. Pedro Vaz Gavião (1500), n.º 81, p. 269; Braga, Sínodo de D. Diogo de Sousa (1505), n.º 42, p. 174.

(29) *SH*, II, Sínodo de D. João Afonso Ferraz I (1444), n.º 9, p. 429; Porto, Sínodo de D. Diogo de Sousa (1496), n.º 13, p. 363; Braga, Sínodo de D. Diogo de Sousa (1505), n.º 11, p. 148.

CONCLUSÃO

O percurso aqui proposto pelas Constituições sinodais mostra como o consumo do vinho é, desde logo, algo socialmente aceite e generalizado, integrando sem dificuldade a dieta alimentar de leigos e clérigos, pobres e ricos. A sua abordagem pelas autoridades diocesanas revela sobretudo objectivos moralizadores e ordenadores, face à primazia dada ao espaço litúrgico e à dignificação do estado clerical. A distinção do modo de vida clerical, votado à oração e às coisas santas, e a exemplaridade que cada vez mais lhe é pedida à medida que avançamos na Idade Média, em tempos de crescentes exigências de reforma da vida religiosa, é, pois, o motivo principal que leva as autoridades diocesanas a definir os limites, espaços e circunstâncias para o consumo lícito de vinho por parte de religiosos e clérigos.

O cuidado pela dignidade da liturgia e dos espaços onde esta decorre, assumidos como sagrados, distintos das coisas profanas, implica uma clara distinção com outros ritos de cariz profano ou propícios a desaconselhados desregramentos. A repetição das proibições revela certamente as dificuldades em ultrapassar muitos destes hábitos, boa parte deles fortemente ligados a rituais de comensalidade que uniam sagrado e profano, e alguns só definitivamente afastados com a reforma tridentina e com o reforço de novos instrumentos de controlo sobre a vida religiosa³⁰.

BIBLIOGRAFIA³¹

Fontes impressas

O Cathecismo Pequeno de D. Diogo Ortiz, Bispo de Viseu, edição crítica de Elsa Maria Branco da Silva. Lisboa: Edições Colibri, 2001.

Ordenações Afonsinas. Livros I-IV. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984 [ed. fac-similada da ed. de Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 1792].

Synodicon Hispanum, dir. Antonio García y García, vol. II. *Portugal*, por Francisco Cantelar Rodríguez, Avelino de Jesus da Costa, Antonio García y García, Antonio

(30) Veja-se, a este propósito, a análise mais lata de muitos destes textos feita por Maria João Branco para a diocese bracarense e a forma como eles revelam, segundo a autora, a persistência de comportamentos e tradições, tidos como estranhos ou desviantes por parte dos legisladores eclesíásticos, e como o esforço moralizador e reformador por eles desenvolvido tende a acentuar sobretudo o carácter sagrado e, por isso, separado e restritivo, do estado clerical e dos espaços e coisas associados à celebração e evocação do Mistério (cf. Maria João Branco, *op. cit.*, pp. 119-146).

(31) Incluem-se apenas as obras expressamente citadas no texto.

Gutiérrez Rodríguez e Isaías da Rosa Pereira. Madrid: Biblioteca de Autores Cristãos, 1982.

Tratado de confissão (Chaves, 8 de Agosto de 1489), ed. José V. de Pina Martins. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1973.

Estudos

AZEVEDO, Carlos A. Moreira (2001). «Eucaristia». In *Dicionário de História Religiosa de Portugal*, AZEVEDO, Carlos A. Moreira dir., tomo IV, Apêndice. Lisboa: Círculo de Leitores – CEHR da UCP, pp. 388-396.

BRANCO, Maria João (1990). «Norma e desvio: comportamentos e atitudes face ao sagrado na diocese bracarense (séculos VI-XVI)». In *IX Centenário da Dedicção da Sé de Braga. Congresso Internacional – Actas*, vol. II/2 – A Catedral de Braga na História e na Arte (séculos XII-XIX). Braga: Universidade Católica Portuguesa / Faculdade de Teologia – Braga / Cabido Metropolitano e Primacial de Braga, pp. 119-146.

COELHO, Maria Helena da Cruz (2010). «A festa – a convivialidade». In *História da Vida Privada em Portugal*, MATTOSO, José, dir. vol. I – A Idade Média, coord. SOUSA, Bernardo Vasconcelos e. Lisboa: Círculo de Leitores – Temas e Debates, pp. 144-169.

COSTA, Avelino de Jesus da (1997-2000). *O bispo D. Pedro e a organização da arquidiocese de Braga*, 2.^a ed. refundida e ampliada, vol. I e II. Braga: Irmandade de S. Bento da Porta Aberta.

COSTA, Avelino de Jesus da (1989). «A Santíssima Eucaristia nas Constituições Diocesanas Portuguesas desde 1240 a 1954». In *Lusitania Sacra*. 2.^a série, tomo I. Lisboa: Centro de Estudos de História Religiosa- Universidade Católica Portuguesa, pp. 197-243.

FONTES, João Luís Inglês (2006). «A expansão medieval». In *A vinha e o vinho no Algarve. O renascer de uma velha tradição*, coord. BERNARDES, João Pedro, e OLIVEIRA, Luís Filipe. s.l.: Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, pp. 25-53.

GONÇALVES, Iria (2010). «A alimentação». In *História da Vida Privada em Portugal*, dir. MATTOSO, José, vol. I – A Idade Média, coord. SOUSA, Bernardo Vasconcelos e. Lisboa: Círculo de Leitores – Temas e Debates, pp. 226-259.

GONÇALVES, IRIA (1988). «Privilégios de estalajadeiros portugueses (séculos XIV e XV)». In *Imagens do mundo medieval*. Lisboa: Livros Horizonte, pp. 143-155.

MARQUES, A. H. Oliveira (1987). *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*. 5.^a ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora.

MARTINS, Mário (1959). «Trintários». In *Lusitania Sacra*, [1.^a série], tomo IV. Lisboa: Centro de Estudos de História Eclesiástica, pp. 131-154.

MARTINS, Rui Cunha (1992). «A alimentação medieval: práticas e representações».

- In *Revista de Ciências Históricas*. Vol. VII. Porto: Departamento de Ciências Históricas da Universidade Portucalense Infante D. Henrique, pp. 67-82.
- RUBIN, Miri (1991). *Corpus Christi. The Eucharist in Late Medieval Culture*. Cambridge: Cambridge University Press.
- SILVA, Manuela Santos (2009). «Igrejas-colegiadas na Idade Média: uma linha de investigação a ser (pros)seguida». In *Olhares sobre a História. Estudos oferecidos a Iria Gonçalves*, dir. BARATA, Maria do Rosário Themudo e KRUS, Luís, coord. de ANDRADE, Amélia Aguiar, FERNANDES, Hermenegildo e FONTES, João Luís. Lisboa: Caleidoscópio, pp. 583-590.
- TAVARES, Maria José Ferro (1982). *Os judeus em Portugal no século XV*, vol. I. Lisboa: FCSH da UNL.
- VIANA, Mário (1998). *Os vinhedos medievais de Santarém*. Cascais: Patrimonia.
- VILAR, Hermínia Vasconcelos (1995). *A vivência da morte no Portugal medieval. A Estremadura portuguesa (1300 a 1500)*. Redondo: Patrimonia.

IMAGINÁRIOS MEDIEVAIS DA VINHA E O VINHO*

Horácio Peixeiro

Instituto Politécnico de Tomar

Luís Correia de Sousa

Maria Adelaide Miranda

Instituto de Estudos Medievais – FCSH/NOVA

BREVE INTRODUÇÃO

As representações da vinha e do vinho estão presentes nas diversas manifestações da arte medieval. Na iluminura, a importância deste tema expressa-se não só através da representação visual mas está igualmente associado ao uso do vinho e dos seus derivados no *scriptorium* medieval. A sua utilização é atestada no processo de produção de tintas para a escrita e preparação das cores para as imagens.

Não é nossa intenção abarcar toda a produção da iluminura medieval. Propomo-nos, antes, seleccionar alguns exemplos dos séculos XII e XIII, em que a iluminura se integra, sobretudo, em contexto monástico, do século XIV, em que se começam a ensaiar novas propostas plásticas e se verifica uma produção oficial secular, e do primeiro quartel do século XVI, em que os leigos assumem uma importância crescente no domínio da produção artística.

No primeiro momento ter-se-á em conta a Bíblia e os seus comentários, importantes suportes da iconografia da época, destacando, especialmente, a iluminura produzida em Portugal. No segundo momento, radicalmente diferente, em que se assinala, em termos de espiritualidade, o incremento da devoção privada, a expansão da designada cultura erudita fora do contexto monástico, bem como a produção e uso dos manuscritos iluminados, atentar-se-á num conjunto de manuscritos produzidos nas oficinas da corte, entre os quais as Crónicas, e ainda nos Livros de Horas, a maior parte fruto de encomenda a centros de produção europeia. O contexto é propício à introdução de novas soluções formais e de temáticas que são reflexo de novos gostos e novos públicos.

(*) Texto na grafia anterior ao Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, por opção dos autores.

1. A VINHA E O VINHO NA ILUMINURA

A cultura da vinha e do vinho é indissociável das dimensões económica, alimentar, medicinal, litúrgica, e simbólica. Em expansão neste período, as comunidades monásticas são as grandes impulsionadoras desta cultura. Difundida, nos nossos dias, praticamente por todo o planeta, é associada, sobretudo, aos povos da bacia do Mediterrâneo, desde há milénios¹.

A ligação do vinho com o sagrado é anterior ao Cristianismo, aparecendo no Templo de Jerusalém, com funções e significados distintos, mais próximos de rituais pagãos da Antiguidade, onde era oferecido como libação, como se pode ler, por exemplo, numa passagem do Livro do Êxodo (29, 49): «Com o primeiro cordeiro, oferecerás um décimo de *efá* de flor de farinha, amassada com um quarto de *hin* de azeite puro de azeitonas e uma libação de um quarto de *hin* de vinho»².

Na Bíblia cristã, o vinho é citado cerca de duas centenas e meia de vezes e a vinha quase uma centena³, comprovando-se, assim, que a cultura da *vitis vinifera* e, também, o consumo daquela bebida estavam já bem enraizados na região do Médio Oriente quando os textos foram fixados. Sobretudo no Antigo Testamento, assume significados diversos e, por vezes, opostos, apontando quer para a sua dimensão positiva quer para o seu lado negativo. Esta dualidade de sentidos favorece a construção de um imaginário rico e complexo, ao mesmo tempo que permite a desconstrução das imagens mentais elaboradas pelo homem medieval. O lado positivo está, muitas vezes, associado à alegria, à festa, à simbologia da vida. O sentido negativo remete para a embriaguez com a consequente perda da razão, mas também para a ira, o furor e a cólera divinas (Ap, 14, 14-20) e, ainda, para o modo de viver próprio do paganismo. O sentido mais profundo é o que está ligado ao rito eucarístico, em que o vinho surge como sinal sensível do sangue de Cristo, manifestando, de forma superior, a sua virtualidade de induzir

(1) Sabe-se que estava bastante difundida no Egipto faraónico, sendo ali cultivada desde a Alta Antiguidade, na região do delta do Nilo e nos oásis, e já antes nos territórios sírio-palestinos e até à região de Timna, no Néguev, a localização mais a sul onde foram encontrados vestígios da planta e dos seus frutos. Introduzida, muito cedo, na Baixa Mesopotâmia, pelos povos semitas, onde já se produzia e consumia a cerveja, a planta da vinha parece ter sido apenas produtora de uvas consumidas em fresco, ou em passas (*muzîqu*), sendo cultivada, inclusive, nos jardins dos grandes palácios, formando sebes e cobrindo pérgolas. O vinho assumia ali menor importância e, em regra, era proveniente do exterior, de territórios situados mais a norte, nas regiões montanhosas da Alta Mesopotâmia, onde era designado por «cerveja da montanha». Vide Dimitri Meeks, «Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique», 1993, pp. 3-38.

(2) Os termos *efá* e *hin* são antigas medidas de capacidade. *Efá* ou *efi*, utilizava-se para medida de secos e correspondia a cerca de 30 litros; *hin* ou *him*, servia para medir líquidos e correspondia a cerca de 6,2 litros.

(3) Segundo o nosso levantamento, o vinho é referido 198 vezes nos livros do Antigo Testamento e 36 nos do Novo.

significados. No século VII, S. Isidoro de Sevilha, nas suas *Etimologias*, refere-se à vinha e ao vinho incidindo apenas nos seus aspectos naturais, diríamos científicos, ligado ao mundo Antigo, apresentando, no entanto, algumas características que justificam a sua apropriação enquanto elementos simbólicos.

Na iluminura medieval, a representação mais frequente não é tanto a do vinho, mas a da videira, por vezes carregada de cachos de uvas, com uma simbologia conhecida em meio cristão que vai desde a árvore do paraíso até à alegoria da videira dos evangelhos, ambas associadas por S. Bernardo no sermão da Vinha Mística em que escreve: «Jesus benigno, vinha verdadeira, árvore da vida plantada no meio do paraíso. Jesus Cristo, árvore sagrada, cujas folhas são medicina, e os seus frutos conduzem à vida eterna»⁴, simbologia de que, por vezes, o poder político se apropria⁵.

No Portugal românico são escassas as fontes iconográficas, sendo interessantes, contudo, quer quanto à imagética do vinho e da vinha quer quanto à caracterização de formas de expressão artística deste período. Relativamente à iluminura, centramo-nos nos manuscritos das bibliotecas monásticas de Santa Maria de Alcobaça, de Santa Cruz de Coimbra e de S. Mamede de Lorvão. Os exemplos mais significativos foram encontrados em obras que se inserem no contexto da *lectio*⁶, como a letra historiada que surge, significativamente, a abrir o prólogo de S. Jerónimo ao Pentateuco, num manuscrito bíblico que pertenceu ao Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (fig. 1).

A imagem, de cuidada elaboração, aqui reproduzida, mostra-nos um homem a podar a sua vinha. A representação da videira é estilizada mas a presença do utensílio usado para a poda, a podoa, regularmente figurada em associação à iconografia da vinha, confirma tratar-se daquela cultura. Neste contexto, poderá evocar a «árvore da vida», mencionada no Génesis: «O Senhor Deus fez brotar da terra toda a espécie de árvores agradáveis à vista e de saborosos frutos para comer; a árvore da Vida estava no meio do jardim, assim como a árvore do conhecimento do bem e do mal» (Gn 2, 9), antecipando a representação da imagem da «árvore do conhecimento», que surge na inicial historiada I do livro referido (fig. 2) e é citada no capítulo segundo: «E o Senhor Deus deu esta ordem ao homem: “Podes comer do fruto de todas as árvores do jardim; ¹⁷mas não comas o da árvore do conhecimento do bem e do mal, porque, no dia em que o comeres, certamente morrerás”» (Gn 2, 16-17).

(4) S. Bernardo, *Vitis Mystica*, in *Opera...Veneza*, 1775, vol. I, p. 151.

(5) Veja-se o frontispício da *Leitura Nova*, Livro I de Além Douro (LN 1), onde D. Manuel se faz representar sob uma videira carregada de abundantes frutos, anunciando a idade de ouro messiânica que o rei julga protagonizar; cf., Horácio Peixeiro, «O retrato de D. Manuel na Iluminura» in *Revista De História da Arte*, 2008, p. 105.

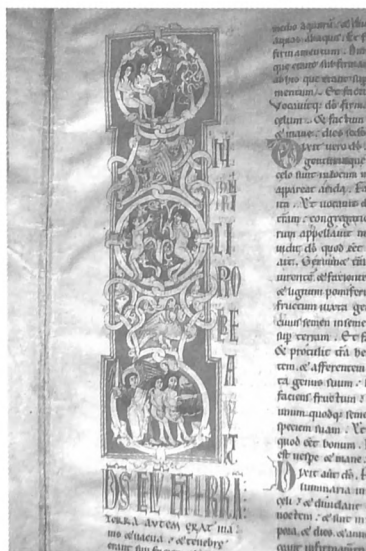
(6) A *lectio* é a prática monacal da leitura e reflexão, tendo por base o texto bíblico e os seus comentários, e outros textos auxiliares.

Figura 1: Figura masculina a podar. Inicial ornada N do prólogo ao Pentateuco. Bíblia Sacra Latina; Santa Cruz de Coimbra, séc. XII



Porto, Biblioteca Pública Municipal do Porto, Ms. Santa Cruz 1, f.3

Figura 2: A videira como árvore do conhecimento. Inicial historiada I – A Criação (pormenor). Bíblia Sacra Latina; Santa Cruz de Coimbra, séc. XII



Porto, Biblioteca Pública Municipal do Porto, Ms. Santa Cruz 1, f.1v

Não sendo a representação mais frequente em obras dos séculos seguintes, a utilização da videira como a árvore do conhecimento e da vida, poderá justificar-se pelo seu papel simbólico-cultural e até civilizacional, ligado à longa tradição do cultivo da vinha na bacia mediterrânica, como atestam numerosas fontes, quer literárias, quer iconográficas. Nesta vasta região, prolongando-se para a região vizinha do Médio Oriente, a videira, a par da oliveira, era considerada árvore sagrada, messiânica. Utilizada com frequência na literatura bíblica, a imagem da vinha presta-se bem a fortes analogias como aquela em que, em linguagem profética, Isaías a compara à «Casa de Israel», no texto conhecido como o *Cântico da vinha* (Is 5, 1-7).

No período referido, o Românico, ainda no contexto da *lectio*, uma das representações mais conhecidas da vinha encontra-se no Apocalipse do Lorrão (fig. 3), manuscrito datado de 1189, uma das cerca de trinta cópias, incluindo os fragmentos, do Comentário ao Apocalipse de S. João, atribuído ao monge asturiano Beato de Liébana (século VIII). Com uma forte dimensão simbólica, ainda que sugira imediatamente o quotidiano da época, esta imagem (fig. 3), iconograficamente rica, faz parte dum programa comum a outros *Beatos* e deverá ser entendida relativamente ao texto de São João e ao seu comentário, com os quais estabelece uma relação de proximidade, intercalando-se na leitura de um e de outro, auxiliando o leitor a desvendar o sentido.

E saiu do altar outro anjo, que tinha poder sobre o fogo, e gritou em alta voz àquele que tinha a foice afiada:
«Lança a foice afiada
e vindima os cachos da vinha da Terra,
porque as suas uvas já estão maduras». (Ap, 14, 17-18)

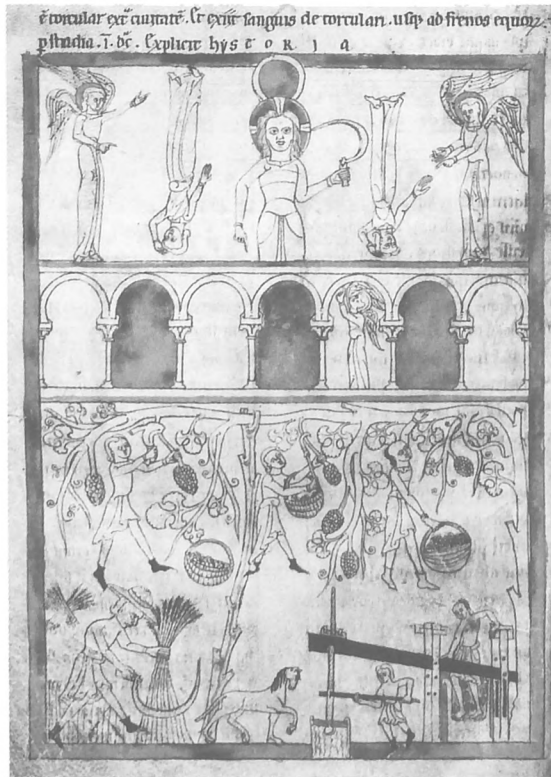
A cena representada tem suscitado a atenção desde o século XIX, na altura em que Alexandre Herculano, que recolheu o códice das mãos das freiras lorrãenses, notou aí «muitas espécies autênticas de trajes, alfaias agrícolas e arquitecturas do século XII raros em Portugal» registando, em pequeno apontamento apenso ao livro, que esse era, para lá das «bárbaras iluminuras», o seu principal interesse⁷. Porém, o seu sentido só pode ser encontrado se atendermos à carga simbólica que o texto nos ajuda a desvendar, ainda que, para atingi-lo, o artista não se tenha preocupado demasiado com a letra.

...Olhei e vi uma nuvem branca sobre a qual estava sentado Alguém parecido a um filho de homem. Tinha uma coroa de ouro na cabeça e uma foice afiada na mão. Um outro anjo saiu do templo gritando em alta voz ao que estava sentado sobre a nuvem: «Lança a tua foice e ceifa, porque chegou a

(7) Ver Horácio Peixeiro, *Um olhar sobre ao iluminura do Apocalipse de Lorrão*, 1998, p. 77 e 123-124.

hora da ceifa, e a seara da terra já está madura». Então, Aquele que estava sentado sobre a nuvem lançou a foice à terra e a terra foi ceifada. Depois saiu do templo que está no Céu um outro anjo, que também tinha a foice afiada. E saiu do altar outro anjo, que tinha poder sobre o fogo, e gritou em alta voz àquele que tinha a foice afiada: «Lança a foice afiada e vindima os cachos da vinha da Terra, porque as suas uvas já estão maduras». O anjo lançou a foice à Terra, vindimou as uvas da vinha e lançou-as no grande lagar da ira de Deus. O lagar foi pisado fora da cidade, e do lagar saiu sangue, que subiu até aos freios dos cavalos, numa distância de mil e seiscentos estádios⁸. (Ap, 14, 14-20).

Figura 3: Trabalhos agrícolas – ceifa, vindima e tarefas no lagar; Apocalipse de Lorvão. Mosteiro de S. Mamede de Lorvão, 1189



Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Ordem de Cister, Mosteiro de Santa Maria de Lorvão, liv. 44, f. 172v. Imagem cedida pelo ANTT

(8) A referência aos 1600 estádios (4 x 400) é uma alusão às quatro partes do mundo, ou seja, toda a Humanidade.

Para lá da força simbólica da imagem, a representação, como notou Herculan, é fonte de informação sobre a vida quotidiana do século XII, nomeadamente no que diz respeito ao ciclo do vinho, ainda que os padrões da figuração tenham apenas em conta o espaço bidimensional que permite criar simultaneidade, relações e significações multifacetadas. A tecnologia ancestral aí apresentada conservou-se praticamente até à época contemporânea, sendo possível encontrar ainda antigos lagares de vara em espaços museológicos, como o que se representa na iluminura do Lorvão⁹.

Apesar das abundantes referências textuais, a representação da vinha e do vinho escasseia nos programas iconográficos, frequentemente ricos e extensos, das bíblias iluminadas do século XIII, onde o livro de Neemias nos mostra, as mais das vezes, a imagem do presumível autor apresentando uma taça de vinho a Artaxerxes, rei da Pérsia (fig. 4); porém, a imagem nada mais revela que a função de copeiro-mor desempenhada por Neemias no palácio real de Susa, tal como vem referido no texto (Ne 1,11).

Figura 4: Neemias escanção do rei Artaxerxes

Inicial historiada U do Livro de Neemias. Bíblia Sacra Latina; Catalunha, 1270-1300



Lisboa, BNP, IL 63, f. 207

A partir do século XIV a iconografia do vinho e da vinha aparece frequentemente nas iluminuras de códices como os Missais e Livros de Horas, manuscri-

(9) De entre os vários exemplos que poderíamos referir, mencionaríamos um em Monção, freguesia de Sago, lugar de Pinheiro ou o de Idanha-a-Velha.

tos que abrem normalmente com um calendário, não raro, ricamente iluminado, onde são frequentes cenas mostrando os trabalhos agrícolas relativos aos meses do ano, tais como os do ciclo do cultivo dos cereais – a sementeira e a ceifa –, e os do ciclo da vinha – a poda, a empa, os trabalhos de tanoaria, a vindima, a pisa e a lagaragem.

Para o homem medieval o calendário organiza o ciclo anual do tempo do trabalho e da pausa, simbolizada nas festas litúrgicas que se distribuem pelos dias do mês. A presença de imagens das actividades profanas nos livros litúrgicos e de devoção, como os Livros de Horas, são uma forma de sacralizar o tempo do trabalho, equivalendo-o à oração, transformando-o em tempo para Deus. Tal como em Hesíodo, em *Os trabalhos e os dias*, mais de vinte séculos antes, o trabalho da terra torna-se prática religiosa, com um carácter sagrado.

De inícios do século XIV, o missal plenário, de origem italiana, feito em Bolonha, em uso no Mosteiro de Lorvão¹⁰, apresenta um calendário em que os meses são encimados por pequenos quadros representando, cada um, cenas das actividades ligadas à agricultura, à pastorícia, ao artesanato, ao lazer, aos signos do Zodíaco, formando sequências coerentes de Janeiro a Dezembro. Para o mês de Agosto o mestre iluminador insere uma imagem representando dois artesãos tanoeiros a preparar as pipas (fig. 5). Aproxima-se a época das vindimas e tudo deverá estar preparado. É, também, um tempo de espera; os trabalhos da poda e da empa foram realizados anteriormente; agora aguarda-se o momento da colheita, da recompensa. É evidente a natureza concreta das representações, ao estilo das figuras sólidas «giottescas».

Nos calendários provenientes das diferentes oficinas, o mês de Setembro é, em regra, referido como o tempo das vindimas (fig. 6). Tal como na iluminura anterior, a pequena vinheta condensa todo o vasto universo dessa actividade agrícola: duas figuras cortam as uvas e uma terceira despeja o seu cesto noutra maior. O mês de Outubro¹¹ remata o ciclo do vinho, com as uvas espremidas no lagar e o início da fermentação do mosto que dará bom vinho degustado em Janeiro¹², à lareira.

Nos calendários dos Livros de Horas a iconografia da vinha e do vinho é relativamente abundante como o provam algumas obras existentes em colecções portuguesas. Uma das mais notáveis do final da Idade Média é o manuscrito conhecido como Livro de Horas de D. Manuel, pertencente ao Museu Nacional de Arte Antiga, pela extensão do seu programa iconográfico e pela qualidade das

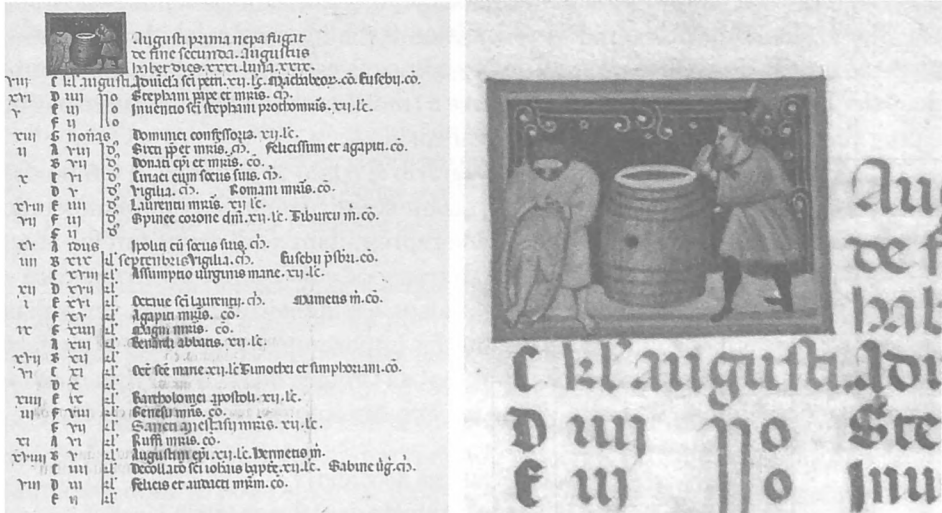
(10) Sobre datação, proveniência e provável autoria, ver Horácio Peixeiro, «A iluminura do Missal de Lorvão – Breve nota», Sep. de *Didaskalia*, vol XXV, fasc. 1 e 2 (1995), pp. 97-106.

(11) Missal do Lorvão; calendário, f.5v.

(12) Missal do Lorvão; calendário, f.1.

Figura 5: Tanoeiros a trabalhar.

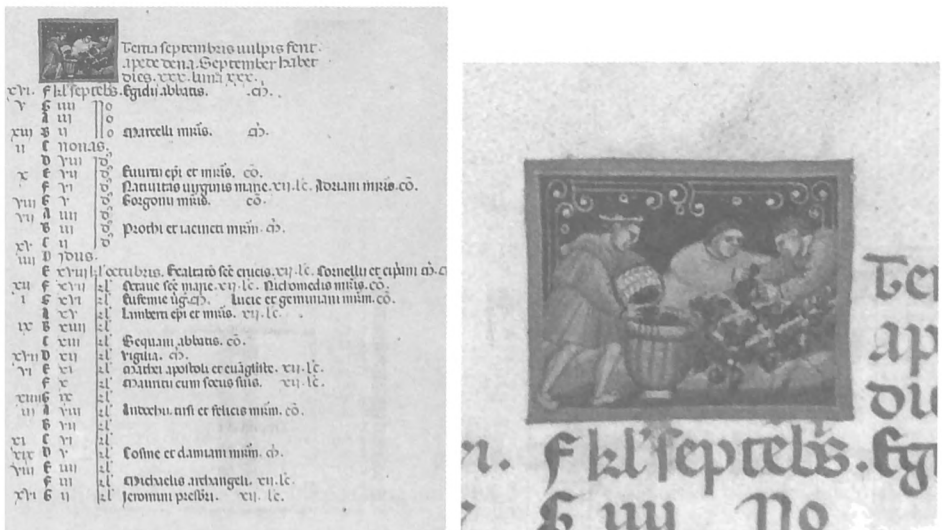
Missal do Lorvão; calendário (mês de Agosto). Itália, Bolonha, séc. XIV



Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Ordem de Cister, Mosteiro de Santa Maria de Lorvão, Liv. 43, f. 4v. Imagem cedida pelo ANTT

Figura 6: Vindimas.

Missal do Lorvão; calendário (mês de Setembro). Itália, Bolonha, séc. XIV



Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Ordem de Cister, Mosteiro de Santa Maria de Lorvão, Liv. 43, f.5. Imagem cedida pelo ANTT

iluminuras, atribuídas a António de Holanda (c.1480/90 – c.1570). No programa iconográfico do calendário, o iluminador não se cinge a evocar o tradicional tema do pisar das uvas, no mês de Setembro, mas representa também a poda da vinha, em Março, incluída no conjunto dos vários trabalhos agrícolas daquele mês, como as tarefas do apiário e a tosquia dos ovinos. Neste caso o artista representa duas tipologias de vinha: a vinha rasteira e a tradicional latada portuguesa, o que é uma singularidade em termos iconográficos¹³.

O momento mais aguardado do ano agrário é, como se adivinha, o tempo das colheitas. As vindimas, como é tradição, fazem-se em Setembro, como é mostrado noutra fólho do mesmo manuscrito. Ali se representam as diversas tarefas associadas à produção do vinho: a vindima, o transporte das uvas em dornas para o lagar, a pisa das uvas e a prensagem do mosto. Os tanoeiros, por sua vez, zelam pelo estado das pipas (f. 17v). Uma das tarefas importantes neste ciclo é a trasfega do vinho. Vemo-la numa iluminura marginal da Crónica de D. João I, um manuscrito ricamente iluminado atribuído ao mesmo António de Holanda (fig. 7).

Figura 7: Trasfega do vinho
Crónica de D. João I (c. 1530). António de Holanda (atrib.)



Madrid, Biblioteca Nacional, Vit. 28-5, f. 66v (Imagem recolhida da edição fac-similada)

(13) Livro de Horas dito de D. Manuel (1517-38); Calendário (mês de Março) António de Holanda (atrib.) Lisboa MNAA, Inv.º14, f.8.

Para o homem piedoso, no sentido de crente, homem de Deus, o vinho pode simbolizar o conhecimento das leis, inteligência espiritual e a via contemplativa, por oposição ao leite, símbolo da vida activa. O vinho puro, *merum* em latim, pela sua limpidez é símbolo de sinceridade e da verdade, de todos os dons recebidos de Deus pelos homens, das coisas alegres que os tornam felizes, conforme refere o salmo 104:

*...o vinho, que alegra o coração do homem,
o azeite, que lhe faz brilhar o rosto,
e o pão, que lhe robustece as forças. (Sl 104, 15)*

Por isso a sua presença pode surgir, também, associada à refeição quotidiana, como se regista em algumas iluminuras dos calendários dos já referidos Livros de Horas, sobretudo aquelas associadas ao mês de Janeiro em que, não raro, é representada uma cena interior, quase sempre com a presença de uma lareira para tornar mais agradáveis as frias noites de Inverno. Poderíamos referir, entre outros exemplos, a iluminura que vem no mencionado Livro de Horas dito de D. Manuel¹⁴, onde se pode observar uma casa abastada em que o senhor se encontra à mesa, acompanhado pela família, segurando a taça de vinho (fig. 8).

Figura 8: O vinho à mesa
António de Holanda (atrib.) (1480-1557)



Livro de Horas dito de D. Manuel (1517-38); Calendário (Mês de Janeiro)
Lisboa MNAA, Inv.º14, f. 5

(14) Livro de Horas dito de D. Manuel (1517-38); Calendário (mês de Janeiro); António de Holanda (atrib.) Lisboa, MNAA, Inv.º14, f.5.

2. VINHO E DERIVADOS NO *SCRIPTORIUM*

Mas o vinho está presente, de outra forma, na iluminura: no processo de fabricar as tintas, que dão cor aos diferentes ornatos e imagens, e na notação dos textos. Quão importante era esta presença, juntamente com os seus derivados! É sobre esta última presença que vamos falar. A fabricação das cores era algo de fundamental para o artista medieval. De facto, o iluminador, antes de se aplicar à organização do ornato e das imagens no códice, que muitas vezes lhes eram dados à partida para que os realizasse com a mestria que soubesse, devia, segundo o *Mappae Clavicula* e o *De diversis artibus*¹⁵, começar o seu trabalho por aí. Hierarquizam-se, deste modo, os diferentes momentos de aprendizagem: «O ensino das artes faz-se por partes, e a primeira é a feitura das cores da arte dos pintores». Só depois vêm as restantes: as diferentes misturas e a realização da obra¹⁶. Coisa semelhante diz o anónimo freire da Ordem de Cristo, no seu *Breve Tratado de iluminação*, escrito em Tomar nos inícios do século XVII, que adianta, logo no 1.º capítulo, que o que está na base, o fundamento do que se escreve ou pinta – bons pincéis, bons óleos, boas tintas e bom suporte – tem de ser de boa qualidade, bem preparado, senão é impossível fazer obra perfeita, aprazível¹⁷.

(15) O *Mappae Clavicula*, pequena chave da pintura, é um pequeno texto de várias épocas (séculos IX e X e XII) e autores desconhecidos, com um receituário para fazer as tintas de escrever e pintar e o modo de aplicar o ouro. Foi dado a conhecer através do ms. Phillipps, publicado por Sir Thomas Phillipps (Thomas Phillipps [Apresentação de], *Mappae Clavicula. Manuscript treatise on the preparation of pigments and on various processes of the decorative arts practised during the Middle Ages*. London, Nicholas and son, 1847). O *De diversis artibus*, também intitulado *Schedula diversarium artium*, composto, provavelmente, no séc. XI, é o mais célebre tratado da Alta Idade Média, dado a conhecer em 1774 por G. Lessing sendo feitas numerosas edições a partir daí. Os nomes do monge *Theophilus* ou de *Rugerus* não aparecem nas comunidades monásticas da Alemanha onde o autor se terá radicado, vindo da Grécia, e escreveu o seu tratado, onde demonstra conhecimentos das várias técnicas artísticas, sendo breve a parte dedicada à iluminura incluída no Livro I, juntamente com outras técnicas pictóricas. A edição portuguesa consultada foi a seguinte: Teófilo, *As diversas artes* (Trad. de Menezes Cordeiro). Sep. *Bol. Cultural do Arquivo Distrital de Lisboa*, S. 3 (89) 1.º tomo, 1983.

(16) Cf. Thomas Phillipps, *Mappae Clavicula. op. cit.*. Início: *Sensim per partes discuntur quaelibet artes. / Artis pictorum prior est factura colorum; / Post, ad mixturas convertat mens tua curas; / Tunc opus exerce, sed ad unguem cuncta coerce, / Ut sit ad ornatum quod pinxeris, et quasi natum. / Postea multorum documentis ingeniorum / Ars opus augebit, sicut liber iste docebit.*

(17) *Breve Tratado de Iluminação composto por hum religioso da Ordem de Cristo...* Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, ms. 344. Na segunda parte, dedicada às «miscras das cores... e de tudo o mais da iluminação», diz que estas são difíceis e é necessário serem bem feitas «porque nisto consiste muita parte do bem fazer, porque asi como nos officios mecanicos se requer bom concerto de instrumentos pera bem obrar; asi esta arte de iluminação não com menos razão se requer bom concerto de cores para poder efetuar o que a idea, ou intendimento tem concebido, porque doutra maneira ella não ficaria satisfeita, e o que se fizer seria imperfeito.» f. 63v.

No início dos anos oitenta do século XX quando dois dos autores deste texto iniciaram o estudo do livro manuscrito, então área ainda pouco explorada entre nós¹⁸, utilizando o rigor das ciências auxiliares, o estudo da materialidade do códice foi ponto de partida, o fundamento, apoiado em exames laboratoriais e na análise de alguns receituários conhecidos, entre os quais aqueles que poderiam reflectir a maneira de fabricar as tintas e os processos de aplicá-las, nos *scriptoria* nacionais. Já nos referimos ao *Mappae Clavicula*, que aparece num inventário de livros emprestados pelo mosteiro de Santa Cruz, no século XIII, juntamente com outro que poderia ser o *De diversis artibus* de Teófilo¹⁹. Importante é *O Livro de como se fazem as cores*,²⁰ escrito em português, mas em caracteres hebraicos, por Abraão B. Judah ibn Hayyim, datado dos finais do século XIV ou início da centúria seguinte, tratado composto em meio judaico, onde, nessa altura, se produziam muitos códices com uma iluminura florescente, mas que pode configurar uma tradição nacional. Mais tardios são outros dois tratados, dos inícios do século XVII – *Breve Tratado de iluminação*, atrás indicado, e o *Tratado da Pintura simetria e perspectiva* de Filipe Nunes, impresso em 1615, que, ainda que com aportações modernas, veiculam a tradição anterior.

Nestes e em outros receituários contemporâneos compendiam-se os segredos para fabricação das tintas obtidas por meio duma gama variada de materiais – pigmentos, corantes, aglutinantes, fixativos, substâncias secantes – com o intuito de instruir os membros da comunidade de produtores de obras de arte e que Filipe Nunes dirige expressamente aos aprendizes a quem ordinariamente os mestres escondem os segredos da arte²¹.

O artista medieval dispunha, pois, duma gama suficientemente variada de cores e aglutinantes e conhecia técnicas e processos, que os receituários divulgaram, de fabricá-las e aplicá-las. É claro que o artista medieval não é um artista à maneira moderna, mas aquele que, aprendendo as técnicas de fazer as tintas e as maneiras de aplicá-las, é capaz de solucionar problemas de acordo com as

(18) M.^a Adelaide Miranda, *A inicial iluminada românica nos manuscritos alcobacenses*, 1984; Horácio Peixeiro, *Missais iluminados dos séculos XIV e XV – Contribuição para o estudo da iluminura em Portugal*. 1986.

(19) Está no último fôlio do códice Santa Cruz 34/43, que contém o Livro das Aves. Cf. António F. Cruz, *Santa Cruz de Coimbra na cultura portuguesa da Idade Média*. V.I – *Observações sobre o seu «scriptorium» e os seus claustrais*, 1964. Na transcrição deste autor, pode pressupor-se a existência de outro texto encadernado juntamente com o primeiro: “... et cum Mapa Clavicula ad aurum faciendum / et cum [...] ad plantandas arbores et cum multis experimentis”.

(20) A. Moreira de Sá, «O Livro de como se fazem as cores de Abraão B. Judah Ibn Hayyim» *Revista da Faculdade Letras*. S. III – N.º 4. Lisboa, 1960, pp. 210-223.

(21) Filipe Nunes, *Arte da Pintura Symmetria e Perspectiva*, 1615. Edição fac-similada com estudo de Leontina Ventura, Porto, Edit. Paisagem, 1982. Prólogo aos pintores, p. 69. Estes tratados eram, por vezes, designados de «Segredos».

suas possibilidades, capacidades e mestria. É isso que nos sugerem os tratados e receituários, com uma gama variada de possibilidades, onde se podem encontrar materiais caros, como o ouro ou determinados pigmentos, mas também outros que provêm do quotidiano do artista, como é o caso do vinho. Esta bebida, utilizada na medicina e abundantemente na alimentação, mesmo no mosteiro, de tal modo que na Regra de S. Bento a custo se conseguiu tabelar a medida justa, aconselhando os monges a beber com moderação²², o que nem sempre acontecia, a avaliar pelas invectivas de S. Bernardo na *Apologia*²³, é, juntamente com os seus derivados, um desses materiais que os receituários das cores ou tintas de escrever e de iluminar manuscritos incluem tanto nos processos de fabricação dos pigmentos como das cores. A crítica severa que S. Bernardo faz ao comportamento dos monges nos excessos de beber, vai-nos dar aso, no fim desta conversa, a pressupor uma utilização diferente do vinho no *scriptorium*.

Vamos ver algumas destas utilizações.

Em primeiro lugar, as tintas de escrever.

Como sabemos, existem dois tipos principais de tintas negras utilizadas na escrita, sendo a mais antiga, a tinta carbónica, feita com negro de fumo, cuja receita clássica Vitruvius (séc. I a. C.) nos transmite no *Tratado da Arquitectura*, acrescentando outra que, em vez do negro de fumo, utiliza borras de vinho secas e cozidas no forno que, depois de moídas e misturadas com goma, dão uma tinta suave e de boa qualidade; tanto melhor será se o vinho utilizado for bom. A borra carbonizada substitui o negro de fumo²⁴. No *Breve Tratado de Iluminação* (séc. XVII) vem outra receita de tinta carbónica em que, ao negro de fumo da resina, se mistura vinho, ou água, ou vinagre, podendo assim obter-se rapidamente, fazendo-se no momento em que se usa e, portanto, facilmente transportada²⁵.

(22) Cf. S. Bento, *Regra do Glorioso Patriarca S. Bento*, Singeverga: Ed. Ora et Labora, 1951, cap. XL, pp. 52-53. No Alc. 44, *Regra*, estabelece-se uma hémina (cerca de um quartilho) por dia, o que não é manifestamente excessivo. Mas como os apelos à abstinência e à sobriedade não deveriam resultar, como aí se reconhece, pois «não é fácil persuadir disso os monges», ao menos que não bebam até à saciedade, o que pressupõe alguma tolerância neste campo.

(23) «S. Bernardi Abbatis, *Apologia ad Gullielmum*». *Opera (...) Horstii et Mabillonii notis; aliisque permultis aucta, juxta editionem Parisiensis. Anni MDCCXIX...*, Vol I, Venetiis, Sumptibus societatis MDCCCLXV, p. 23. Invectiva o comportamento dos monges não só pela quantidade de vinho bebido, três ou quatro cálices, mas também pelo prazer do gosto, a que hoje chamaríamos degustação. Os monges apreciam degustar vinhos fortes, sem água; os mais odorosos são os mais procurados; o gosto pode ser potenciado com algumas misturas como o mel ou determinados pigmentos, a fim de poder beber mais e com mais deleite. O resultado é sentir as veias dilatadas, a cabeça a latejar, a sonolência e a desastrada execução do canto litúrgico que se transforma mais num pranto que num canto (*non cantum, sed planctum*).

(24) Vitruvius, Livro III, cap. X; cf. Justino Maciel, *Vitruvius, Tratado de Arquitectura*, Lisboa, IST, 2006, p. 280.

(25) *Breve Tratado de Iluminação*, f.71: «Tinta en polvo que puede cada uno llevarla de camino, como la moje con agua o vino quando quiziere escribir. (...) Y quando quizieres uzar

A outra espécie de tinta de escrever é a tinta metalogálica cujo processo de fabrico é conhecido desde a Antiguidade (séc. III a. C.)²⁶, nessa altura não utilizada, normalmente, na escrita. A primeira referência medieval vem no Papyrus de Leyda, datado do século III, em que estão presentes os três elementos fundamentais duma tinta metalogálica: o extrato vegetal de noz de galha (tanino); o vitriol; a goma (aglutinante)²⁷. Ela vai impor-se ao longo da Idade Média, especialmente a partir do século XII, altura em que, no final do 1.º livro do *De diversis artibus* do monge Teófilo, se descreve a maneira de fazer *incaustum*, preparada em dois momentos: a extracção, por maceração, do tanino da casca do espinheiro, seguida de decocção, em que se utiliza o vinho puro; depois de seco, o extracto vegetal é diluído novamente numa mistura de vinho e vitriol (sulfato de ferro). O resultado é um complexo ferro-tânico negro²⁸. A noz de galha, várias vezes mencionada anteriormente a Teófilo, só irá aparecer, sistematicamente, nas receitas a partir do século XIII²⁹. Sensivelmente da mesma altura, no *Mappae Clavicula*, na cópia mais tardia³⁰, encontra-se uma interessante receita para fazer tinta verde (*compositio viridi incaustum*) obtida a partir do suco das bagas de madressilva e ferro ferrugento fervidos com vinho que passará a tinta preta se se acrescentar a esta mistura *atramentum* (negro de fumo ou, mais provavelmente, vitriol)³¹.

Desde essa altura, até ao século XVIII, muitos receituários incluem receitas desta tinta em cuja fabricação é utilizado bom vinho, branco, vermelho ou tinto. Esta tradição mantém-se entre nós, como fica provado no tratado de Filipe Nunes que apresenta cinco receitas de fazer tinta preta para pergaminho, tinta metalogálica, em que é utilizado «vinho branco e se for vinho branco verde tanto melhor», ou vinagre³². Misturado no momento da maceração e da decocção das substâncias vegetais, o álcool, que possui, permite uma melhor extracção dos produtos activos; misturado à tinta em estado sólido, auxilia a dissolução dos extractos vegetais; sendo mais volátil do que a água, diminui o tempo da secagem

deste polvo toma un poco y echale un poco de vino, o agua, o vinagre, y mezclalo bien, y escribe y desta manera tendras tinta para en qualquier parte que vayas».

(26) Monique Zerdoun Bat-Yeouda, *Les encres noires au Moyen Âge (jusqu'à 1600)*, Paris, Ed du CNRS, 1983, p. 91 e sg.

(27) *Idem*, p. 94.

(28) Cf. Teófilo, *De diversis artibus*. Livro I, cap. 38.

(29) Monique Zerdoun-Bat-Yehounda, *op. cit.*, p. 148.

(30) O *Mappae Clavicula* data do séc. IX e X, mas tem acrescentos do séc. XII, onde se encontra esta receita.

(31) «Toma bagas maduras de madressilva (*caprifolium*) (...) e esmaga-as bem num almofariz. Depois, em vinho, põe a ferver diligentemente, ajuntando-lhes ferro ferrugento na decocção; isto faz tinta verde brilhante. (...) Se quiseres torná-la negra, acrescenta-lhe, como de costume, um pouco de *atramentum*». *Mappae Clavicula*, *op. cit.*, p. 43.

(32) Cf. Filipe Nunes, *op. cit.*, ff. 73-74v. (pp. 135-139).

das tintas; as suas substâncias tanantes ajudam a reacção com o vitriol (sulfato de ferro ou cobre) conferindo à tinta uma cor mais intensa.

Num receituário de 1555, *De secretis, Libri septem*, de Alessio Piemontese, obra que contém toda a espécie de segredos sobre medicina e a arte de escrever, com várias receitas de tintas em que entra o vinho, justifica-se a sua utilização e da aguardente na tinta de escrever para baixar a temperatura de congelação: «Para que a tinta não solidifique com o frio: acrescente-lhe algumas gotas de aguardente e nunca congelará³³».

Mas o vinho, ainda que bom, pode transformar-se em vinagre durante a preparação da receita tornando a tinta ácida. Num receituário do século XV (Jehan Le Bègue – *Experimenta de coloribus*) aconselha-se a utilização do vinho na fabricação da tinta porque, «quando se escreve com ela os livros, não caíem as letras nem quase se podem raspar nem apagar do pergaminho e do papel³⁴». Sendo assim, o vinho e o vinagre aumentam as propriedades de corrosão e, portanto, de aderência da tinta ao suporte. Podemos verificar, em códices escritos com tinta carbónica, que, por causa da humidade, a camada de tinta pode perder aderência, levando a desprender-se do suporte, fazendo, assim, com que as letras «caiam», ainda que, por vezes, se possa continuar a poder fazer a leitura nas marcas deixadas. As tintas carbónicas podiam apagar-se utilizando uma esponja húmida, ao contrário das tintas metalogálicas que apenas se conseguiam corrigir raspando.

O vinho e os seus derivados são utilizados, não só nas tintas negras de escrever, mas também nas diversas tintas para pintar e iluminar, para a fabricação dos pigmentos, para as misturas de cores e diluição das tintas.

Muitas eram as receitas para fazer a cor azul que os receituários nos transmitem, utilizando pigmentos naturais ou artificiais ou de origem orgânica. O cobre e o vinagre estão muitas vezes, como no *Mappae Clavicula*³⁵, na origem deste azul (*quianus* – cian), variado quanto ao brilho e intensidade da cor e até pelos nomes que é conhecido – azul de ultramar, lápis lazúli, lazur. Neste texto aparece

(33) *Atramentum ne frigore constringatur. Atramento scriptorio admixtio aliquot aquae vitae admisato et nunquam constringetur.* (Alexis Piémontois, *De Secretis Libri Septem*. Citado em Monique Zerdoun-Bat-Yehounda, *Les encres noires au Moyen Âge*, 1983, pp. 207-208.

(34) «Et nota quod atramentum factum cum vino est bonum ad scribendum libros scienciarum, que cum ipso scripti sunt libri, non cadunt littere, neque quasi raddi possunt, nec expelli de carta, nec de papiro.» (Jehan Le Bègue – *Experimenta de coloribus*. Cf. Mary P. Merrifield, *Original treatises, Dating from the XIIth to the XVIIIth Centuries, on the Arts of Painting*, vol. I, 1849, pp. 68-71).

(35) *Mappae Clavicula*, *op. cit.*, p. 37: *Quianus ita fiat. Eris partem1, plumbi partem1, triti nitri, 1, calcitarin 1, affronitri 1, commixta et combusta, commisceo cum aceto, et repones ad solem; sicca et tere.* (*Quianus* – termo grego para azul – Cian; *Calcitarim*, termo grego para flor de cobre – verdete)

uma interessante receita de *Lazorium* que é feito a partir de lâminas de prata colocadas num recipiente fechado que é imerso em mosto durante quinze dias, provavelmente o tempo equivalente à fermentação mais acelerada que liberta calor³⁶.

Em *O livro de como se fazem as cores*, emprega-se o vinagre nas receitas para fazer azul e verde: No «nobre azul», «azul de Acre», que se assemelha ao lápis-lazúli, o vinagre bem forte, provoca a reacção com o ferro, o estanho e a prata³⁷; para obter azinhavre *mui fino*, as folhas de cobre são imersas em vinagre quente e muito forte³⁸, obtendo-se o verdete a que o monge Teófilo chama de verde hispânico³⁹.

Teófilo fornece duas outras receitas de verde que utilizam o vinagre para destemperar a cor, sozinho ou juntamente com um aglutinante, gema de ovo e água gomada⁴⁰. Para o mesmo verde hispânico, este autor usa como diluente o vinho puro. Mas, embora descrevendo esta receita entre as cores para os livros, apressa-se a dizer que o seu uso não é bom para eles⁴¹. Cennino d'Andrea Cennini (1370-1440) apresenta, também, este verde intenso, obtida através do cobre e do vinagre. É belo e fica bem aglutinado com cola ou com clara de ovo: «É belo aos olhos, mas não dura»⁴².

Este pigmento, também chamado verdigris, é, pois, conhecido, desde há muito, como atacando o pergaminho e o papel. O processo medieval de melhoria da cor dá ao pigmento um poder agressivo que pode destruir os manuscritos. Este poder é aumentado se se ajuntar vinagre ao aglutinante. Caso contrário, poderá diminuir a sua aderência ao suporte.

Filipe Nunes apresenta três receitas para fazer e usar o verdete. Faz-se com vinho, com borras de vinho e com vinagre muito forte; usa-se dissolvendo o verdete em vinagre ou sumo de limão⁴³. Usa, também, o vinagre para a cor roseta e para concertar o vermelho, dissolvendo-o melhor⁴⁴, fazendo o mesmo o freire da

(36) *Mappae Clavicula*, op. cit., p. 7: *Si vis facere lazorium optimum, accipe ollam novam que nunquam fuit in opus, et mitte in eam laminas purissimi argenti, quantas vis et sic cooperi ollam et sigilla; et mitte ipsam ollam in vendemia que est projecta de torculari, et illic bene cooperi de ipsa vendemia et serva bene usque ad xv. dies; et sic aperies ipsam ollam, et illum florem qui est in circuitu laminarum argenti excussies in nitidissimo vaso. Quod si amplius volueris habere, iterum fac quod supra scriptum est.*

(37) Cf. *O livro de como se fazem as cores*, op. cit., cap. V, p. 214.

(38) *Idem*, cap. IX, p. 214.

(39) Teófilo, op. cit., Livro I, cap. XXXVI.

(40) *Idem*, cap. XX e XXVIII.

(41) «Viride salsum non valet in libro». Teófilo, op. cit., Livro I, cap. XXXII, p. 163.

(42) «È bello all'occhio ma non dura», cf. Cennino Cennini, *Il libro dell'arte*, Firenze, Casa Editrice Marzocco, 1943, cap. LVI, p. 51.

(43) Filipe Nunes, op. cit., f. 66, p.122-123.

(44) *Idem*, f. 64v e 65, pp. 119-121.

Ordem de Cristo com o brasil⁴⁵. Também no *Mappae Clavicula* se descreve uma receita de mínio, feito à base de chumbo e «fortíssimo vinagre»⁴⁶.

O livro de como se fazem as cores e o *De diversis artibus* trazem duas receitas de branco que utilizam o vinagre como reagente: uma, utilizando raspas de osso ou de marfim fervidas em vinagre até se fundirem com este⁴⁷, a outra, o branco-cera, obtida mergulhando placas de chumbo em vinagre e urina⁴⁸.

O monge Teófilo usa ainda o vinagre numa fantasiosa receita – o ouro hispânico – em que o mistura com cobre, pó de basilisco e sangue humano⁴⁹. O *Mappae Clavicula* (*ad aurum faciendum*) dedica uma parte significativamente importante ao tratamento do ouro – cerca de um terço dos capítulos. Desde o *aurum obrizum* (ouro puro) até aos seus sucedâneos, sendo que, o vinho e o vinagre fortíssimo entram quase sempre na confecção ou preparação de tintas para dourar ou escrever a ouro⁵⁰.

Vinho puro, aguardente, vinagre, materiais do quotidiano, abundantes no país, tornam mais acessível a fabricação de tintas, ainda que, por vezes, com consequências gravosas para o livro manuscrito. A modéstia dos nossos *scriptoria* monásticos fez com que se generalizasse, por exemplo, o uso do verdigris, pigmento barato, um belo verde com acidez elevada, que provoca o enegrecimento das tintas e a corrosão do suporte. O efeito imediato era brilhante, mas as consequências futuras nem sempre foram as melhores.

Mas suspeitamos que o vinho auxiliava, doutra maneira, o trabalho do *scriptorium*. Já vimos atrás como a Regra de S. Bento tem dificuldade em impor uma medida e, mais ainda, de impedir os excessos no beber que S. Bernardo invectiva; contudo, o mesmo Santo Doutor reconhece a bondade e a utilidade do vinho e da sua degustação não apenas como uma alegoria do fervor, mas como um estimulante benéfico da actividade fundamental dos monges – a oração.

(45) *Breve Tratado de Iluminação*, ff. 62-63: «Cap. 9.º do brasil em caldo ou seco (...) Ao brasil se deitara sempre vinho com hua pouca de goma».

(46) *Mappae Clavicula*, *op. cit.*, p. 8: *De minio: Si vis facere minium, rubeum vel album, accipe ollam novam, et mitte in eam tabullas plumbeas, et imple impsam ollam fortissimo aceto, et ita cooperis, et sigillabis...* Os latinos chamavam *minium* propriamente dito ao cinábrio natural, proveniente do mercúrio, e *minium secundarium* ou *cerusa usta* ao pigmento vermelho alaranjado constituído pelo óxido salino de chumbo. É este o *minium* descrito no *Mappae Clavicula*.

(47) *O Livro de como se fazem as cores*, cap. XXI, pp. 218-219.

(48) Teófilo, *op. cit.*, Livro I, cap. XXXVII.

(49) Teófilo, *op. cit.*, Livro III, cap. XLVIII.

(50) Um exemplo de tinta para crisografia do *Mappae Clavicula*, o.c., cap. CCXLVIII, p. 54: *Aurum obrizum lima tenui lima et in mortarium profreticum mitte acetum acerrimum, et teres pariter, et lavas; quandiu nigrum fuerit, effundes, tunc demum mittes aut salis granum, aut nitrum, et sic solvitur. Postea scribe, et litteras polies. Sic omnia mettala solvuntur.*

Foi assim que terá pensado aquele anónimo copista do mosteiro de Alcobaca que escreveu o códice Alcobacense 40 (finais do séc. XIII, inícios do XIV). Encorajado pelas palavras de S. Bernardo que considera que o vinho, bebido com sobriedade, «sacode o torpor e torna ardente e devotado no serviço divino, atento na oração e activo na obra de Deus⁵¹», ou ressoando ainda nos seus ouvidos, como uma melodia, aquela alegórica exortação do mesmo santo, «bebamos, também, meus bem amados irmãos, do licor generoso saído deste bago da uva⁵²», o diligente copista, no final de penosa e lenta tarefa, de cujo peso, tal como outros, se deveria queixar frequentemente, depois de escrever 370 fólios, desabafa: *Explicit legenda Sanctorum. Deo gratias!* (Graças a Deus!). E depois de pedir que o seu trabalho lhe valha um lugar no céu, a fim de se ressarcir do esforço feito e para, Deus venha em seu auxílio, se «aquecer» um pouco na gélida sala voltada a Norte, acrescenta – *Explicit totum. Pro penna da mihi potum* – Dai-me um copo de vinho⁵³. Provavelmente o rigor cisterciense consentiu que o seu pedido fosse satisfeito, pois ele continua bem legível no f. 370v, ao contrário de outros menos próprios da vida claustral, como o que vem explicitado na subscrição do códice conimbricense Sta. Cruz 82, um Ordinário do século XIV, em que parte da palavra *puella* (menina) foi rasurada⁵⁴. A associação dos dois desmandos é sugerida pela imagem do Missal dominicano da Biblioteca Pública de Évora, provavelmente de origem francesa e do fim século XIV ou início do XV, onde, em marginália atrevida, uma mulher⁵⁵ oferece um copo de vinho a um monge que parece aceitá-lo alegremente, ao mesmo tempo que abençoa a atrevida e bem ataviada donzela (fig. 9).

(51) *Bibe vinum cum sobrietate et auferet a te pigritiam atque desidiam, et in Dei servitio te faciet sollicitam atque devotam. Quare? Quia vinum temperate potatum facit hominem ad orationem sollicitum, et in Dei servitio acutum. Vide S. Bernardo, «Liber Ad sororem de modo bene vivendi». In Opera... Veneza, 1765, vol. III, p. 399.*

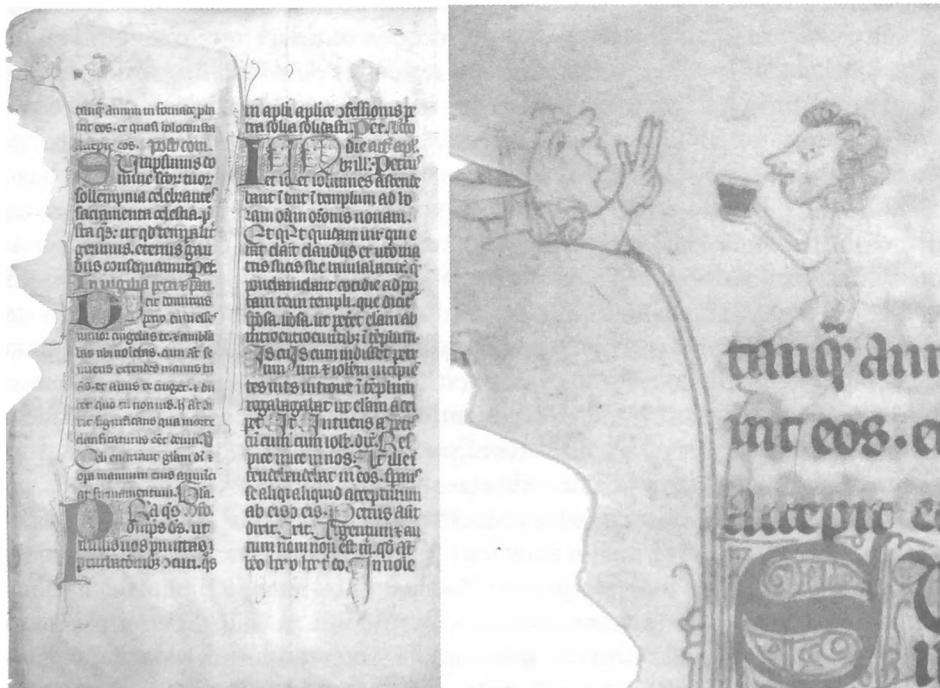
(52) «Hauriamur igitur et nos, charissimi, de vino jucundissimi grani hujus». («Vitis mystica, seu tractatus de Passione Domine». In S. Bernardo, *Opera...*, vol. III, p. 237.)

(53) «*Explicit totum. / Pro penna da mihi potum*». BNL, Alc. 42, f. 370v.

(54) Ver subscrição do códice St.^a Cruz 82 – n.º 345, fl. 114v – Ordinário do séc. XIV: *Frater Gonçalvus Correa vocatur a Domino Jhesu Christo benedicatur. Scriptori pro penna redatur pulcra [puel]la.*

(55) O aspecto, o cabelo e a cabeça descoberta, fazem-nos pensar que se trata de mulher e leviana. Os cabelos da mulher claros ou ruivos, encaracolados, sem véu eram sinais negativos, o que não vão mal com uma alegre estalajadeira servindo os seus clientes.

Figura 9: O prazer do vinho



Missal dominicano; Évora, BPE, Cod. CXXIV/1-11, f.238

BIBLIOGRAFIA E FONTES

Fontes

Breve Tratado de Iluminação composto por hum religioso da ordem de Cristo repartido em tres partes. Coimbra, BGUC, Códice 344.

CENNINI, Cennino (1943). *Il libro dell'arte*. Firenze: Casa Editrice Marzocco.

NUNES, Filipe (1615). *Arte da pintura, Symmetria, e Perspectiva*. Lisboa: Pedro Crasbeeck.

SANTO ISIDORO DE SEVILLA (1994). *Etimologias*, vol. II. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.

SÃO BENTO (1951). *Regra do Glorioso Patriarca S. Bento*. Singeverga: Ed. Ora et Labora.

SÃO BERNARDO, *Sancti Bernardi Abbatis Primi Clarae-vallensis Opera Omnia – Sex Tomis in triplice volumine comprehensa. Opera genuina videlicet in primo et*

secundo volumine; spuria, dubiaque in tertio comprehensa. Hoorstii et Mabillio-
nii notis aliisque permultis aucta, justa Editionem Parisiensis. Anni MDCCXIX.
Venetiis, Sumptibus Societati MDCCLXV.

TEÓFILO (1983). *As diversas artes* (trad. de Menezes Cordeiro). Sep. Bol. Cultural do Arquivo Distrital de Lisboa, S. 3 (89) 1.º tomo.

Estudos

CRUZ, António F. (1964). *Santa Cruz de Coimbra na cultura portuguesa da Idade Média*. V. I – *Observações sobre o seu «scriptorium» e os seus «claustrais»*. Porto: Ed. Maranus.

MACIEL, Justino (tradução e notas) (2006). *Vitrúvio, Tratado de Architectura*. Lisboa: IST Press.

MEEKS, Dimitri (1993). «Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique». In AMOURETTI, Marie-Claire et BRUN, Jean-Pierre (éditeurs), *La production du vin et d'huile en Méditerranée. Bulletin de Correspondance Hellénique*. Supplément XXVI. Paris: Diffusion de Boccard, pp. 3-38.

MERRIFIELD, Mary Philadelphia (1849). *Original treatises, Dating from the XIIth to the XVIIIth Centuries, on the Arts of Painting*, vol. I. London: John Murray.

MIRANDA, M.^a Adelaide (1984). *A inicial iluminada românica nos manuscritos alcobacenses* (policopiado). Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.

MOREIRA DE SÁ, A. (apresentação) (1960). «O Livro de como se fazem as cores de Abraão B. Judah Ibn Hayyim». *Revista da Faculdade Letras*. S. III – N.º 4. Lisboa, pp. 210-223.

NUNES, Filipe (1982). *Arte da Pintura Symmetria e Perspectiva*. Lisboa: Pedro Craesbeeck, 1615. edição facsimilada com estudo de VENTURA, Leontina. Porto: Edições Paisagem.

PEIXEIRO, Horácio (1986). *Missais iluminados dos séculos XIV e XV – Contribuição para o estudo da iluminura em Portugal* (policopiado). Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.

– (1995). «A iluminura do Missal de Lorvão – Breve nota». In *Didaskália XXV*. Lisboa: Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa, pp. 97-106.

– (1998). *Um olhar sobre ao iluminura do Apocalipse de Lorvão*. Dissertação de provas públicas para professor coordenador (policopiado). Tomar: Instituto Politécnico de Tomar, Escola Superior de Tecnologia, Departamento de Tecnologia e Artes Gráficas.

– (2008). «O retrato de D. Manuel na Iluminura». In *Revista De História da Arte*, n.º 5. Lisboa: Instituto de História da Arte, pp. 96-113.

PHILLIPPS, Thomas (apresentação) (1847). *Mappae Clauicula. Manuscript treatise*

on the preparation of pigments and on various processes of the decorative arts practised during the Middle Ages. London: Nicholas and Son.

ZERDOUN-BAT-YEHOUNDA, Monique (1983). *Les encres noires au Moyen Âge (jusqu'à 1600)*. Paris: CNRS.

A DESORDEM PERANTE A AUSÊNCIA DE VINHO – A DOR DA ABSTINÊNCIA. O PRANTO DE MARIA PARDA DE GIL VICENTE

Maria José Palla

Instituto de Estudos Medievais – FCSH / NOVA



*Ontem bebi a mantilha
que me custou dous cruzados*

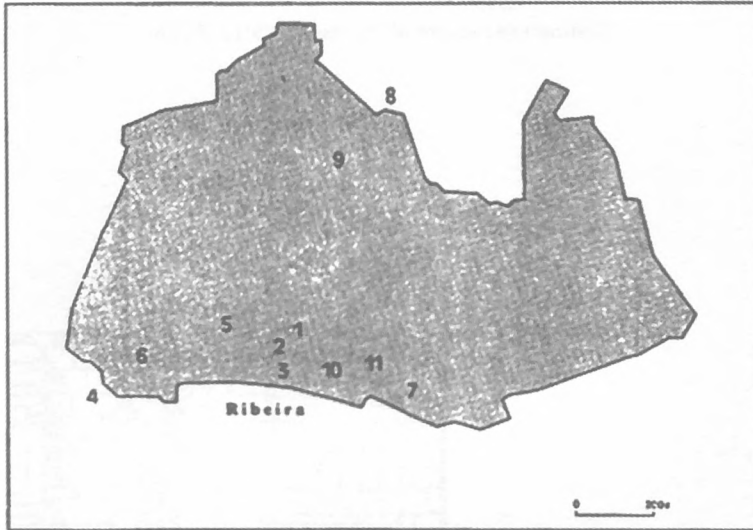
Gravura do séc. XVI de autor desconhecido

Para o Claude Gaignebet com quem muito aprendi

Se bem que existam várias peças em que o vinho tem um papel muito importante na obra vicentina, existem duas obras, mais especialmente, em que aquela bebida tem uma simbólica muito forte: uma é de Carnaval (*Farsa dos Físicos*, de 1524) e a outra de Quaresma (*Pranto de Maria Parda*, de 1522). Na primeira peça trava-se, simbolicamente, uma luta entre duas estações do ano (Inverno e o Verão), e na segunda estamos em período de plena abstinência, onde o vinho é abundantemente citado, assim como o trajecto das tabernas e o nome de alguns taberneiros de Lisboa e arredores, sendo que as ruas onde se encontram

são quase todas identificadas na zona da Ribeira e na Mouraria (fig. 1). Um dos nossos propósitos é demonstrar que a personagem Maria Parda não é uma velha alcoólica, mas sim uma «figura de quaresma».

Figura 1: Mapa de Lisboa com as tabernas deste Pranto¹



Mapa 1 - Distribuição da toponímia lisboeta do *Pranto de Maria Parda* (1522)

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1 - r. de S. Gião | 6 - poço do Chão |
| 2 - trav. Zinguizarra de Mata-Porcos | 7 - praça dos Canos |
| 3 - r. da Ferraria | 8 - r. da Mouraria |
| 4 - r. de Cata-que-Farás | 9 - Borratém |
| 5 - r. dos Fornos | 10 - Carniçarias Velhas |

Não cartografado: poço do Tinhoso.

Área delimitada pelo traçado aproximativo das muralhas fernandinas.

Vamo-nos debruçar essencialmente sobre a segunda peça referida. Vejamos. Todos os estudiosos de Gil Vicente explicam a ênfase dada à falta de vinho no *Pranto de Maria Parda* pelo momento de crise que atravessou o país nesse ano. No entanto, Paul Teyssier já emitira a hipótese de que a peça teria sido represen-

(1) In Mário Viana, «Considerações sobre o abastecimento de vinho a Lisboa provocadas pelo choro de uma dama antiga (1522)», 1997, p. 432.

tada durante a Quaresma², e acrescenta: *la plainte de Marie la Noiraude vient ainsi prendre place dans un ensemble d'œuvres où s'exprime la culture populaire, celle de Carnaval, de la Fête des fous et de ce qu'on a appelé le monde à l'envers*³, ideia que compartilhamos e que vamos desenvolver.

Como temos tentado demonstrar noutros trabalhos, a obra de Gil Vicente está associada às épocas do ano, aos ciclos da natureza, às festas e a contos populares. O teatro vicentino tem de ser pensado, também, como musical e expressionista; a própria palavra Pranto corresponde ao *planctus* musical, sendo que, naturalmente, a música está associada a estas festas, encontrando-se em Gil Vicente abundantes referências a danças, cantigas e instrumentos de música da época. João de Freitas Branco, na sua *História da Música Portuguesa*, chegou a aventar a possibilidade de Gil Vicente ser considerado o primeiro autor de ópera em Portugal⁴.

Iniciando pela primeira obra mencionada, o vinho no *Auto dos Físicos* toma um papel muito original pois temos os quatro humores, representados por quatro médicos, que vão tratando de um padre doente de amor, chamado João Calado, num ano bissexto e numa Terça-Feira de Carnaval. Trata-se de uma data muito intensa e singular, e Gil Vicente serviu-se desse momento para construir uma peça com uma simbólica forte desse período onde a comida e a bebida assumem particular relevo. A luta entre as estações está alegorizada por estes físicos ou médicos na luta contra uma cozinheira feiticeira que enche o doente de comida e de bebida, propícias à melancolia⁵. Os médicos tentam desfazer esse mal recebendo chá, água e clisteres e sangrias. Podíamos inserir esta peça num tratado de humores, ou melhor num tratado sobre a comida gorda e comida magra, de tal maneira Gil Vicente vai enumerando a comida que faz perturbações que podem levar à morte. Curiosamente, apesar de o padre estar doente com a comida e a bebida (vinhos vermelhos), não se evoca muitas vezes o vinho nem a sua origem. Noutras peças, todavia, podemos verificar mais ocorrências da palavra vinho, como veremos.

Numa outra peça contemporânea de Gil Vicente, a écloga de Juan del Encina, *Antruejo o Carnestollendas*⁶, representada na última noite de Carnaval, o autor personifica esta época do ano com o nome de San Gorgomellaz, santo associado a São Brás (a Feiticeira da *Farsa do Físicos* chama-se Brásia), que tradicionalmente se ocupa das doenças da garganta, e descreve assim a sua expulsão, realizada pela Quaresma:

(2) Paul Teyssier, *La Plainte de Maria la Noiraude*, 1995, p. 8.

(3) *Ibidem*, p. 9

(4) João de Freitas Branco, *História da Música Portuguesa*, 1959, p. 46

(5) Veja-se, por exemplo, Timothy Bright, *Un tratado de melancolía*. 2004.

(6) Juan del Encina, *Obras dramáticas I (Cancionero de 1496)*, 1975, pp. 165-177.

Vila andar
allá por esas aradas.
Tras el Carnal a porradas
por lo echar
de nuestro lugar (vv. 51-55).

De Henrique da Mota, poeta, dramaturgo, juiz e comerciante de vinho, podemos ler poemas e diálogos em honra do vinho. O poema V, listado pelo historiador Neil T. Miller, é dedicado a João Ruiz de Sousa para que «falasse por ele ao Conde, seu sogro, e a Jorge de Vasconcelos, seu cunhado, sobre o dinheiro que não lhe pagavam dos vinhos que lhes vendeu para uma armada», lemos na rubrica. No poema VII organiza um elogio do vinho que pode beber-se sempre e até demasiado. É interessante a combinação de vinho com fruta, de que temos notícia pela literatura e pelas artes plásticas:

É uma coisa muito sã
para os corruptos ares...

Voltando a mestre Gil e ao *Pranto de Maria Parda*, a confrontação alimentar, entre Carnaval e Quaresma, é um elemento essencial na terça-feira de Carnaval, como vimos, cerimonial que existe ainda hoje na Europa. A peça vicentina obedece à mesma estrutura dessas peças: monólogo, diálogo e testamento.

O *Pranto de Maria Parda* figura no *Quinto Livro da Copilaçam de Todalas as Obras de Gil Vicente*⁷. Existem várias versões mas o seu estudo deve ser feito, em nossa opinião, pela leitura do exemplar de Fernando Palha, hoje na universidade de Harvard, como fizeram Luciana Stegagno Picchio⁸, Sebastião Pestana⁹ e Paul Teyssier¹⁰. Olinda Kleiman fez uma leitura original relacionada com a temática do mundo às avessas e com a sexualidade, *elle n'est ni plus ni moins qu'une prostituée que la syphilis n'a pas épargnée*, diz a autora¹¹, ideia com a qual não estamos de acordo.

Esta peça foi representada numa das capelas da Sé de Lisboa, pertencente à sede da irmandade da Misericórdia (até 1534). A peça é datada de 1522, pelo próprio texto: «vou morrer de sequia / na era de vinte e dous», diz Maria Parda, momento em que Gil Vicente já não faz autos ao rei D. Manuel, falecido em

(7) A edição de Andres Lobato de 1586, encontra-se disponível na Biblioteca Digital da BNP em purl.pt/15106.

(8) Luciana Stegagno Picchio, *Il «Pranto de Maria Parda» di Gil Vicente*, 1963.

(9) Sebastião Pestana, «*O pranto de Maria Parda*» de Gil Vicente, 1975.

(10) Paul Teyssier, *op. cit.*

(11) Olinda Kleiman, «Maria Parda: le vin des étoiles», 1996, pp. 5-26; Maria José Palla, «Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Age. Texte et image», 1996, pp. 93-123; Jacques Le Goff et Nicolas Truong, *Une Histoire de corps au Moyen Age*, 2003.

Dezembro de 1521. A obra revela um grande virtuosismo do autor, tem 369 versos de redondilha maior, distribuídos por 41 estâncias, ou coplas, de 9 versos, ou pés. No testamento, Gil Vicente cumpre as regras do género notarial (datação, itens, encomenda da alma, nomeação dos testamenteiros, disposições para o funeral). (Lembremos que no *Cancioneiro Geral* existem dois testamentos e que a rubrica lembra os cancioneiros, com a apresentação de trovas, de fulano, em nome de fulano).

Tentaremos justificar porque é que entendemos que Maria Parda é uma figura da Quaresma, pois tem sido tomada por uma pobre velha alcoólica com falta de vinho. Temos vários indícios no texto sobre esta época do ano. Maria Parda cita o Advento «a raia no avento» (v. 135), que se situa mais ou menos quatro semanas antes do Natal, como um momento de penitência. A liturgia deste período desenvolve-se no sentido de preparação do nascimento de Jesus. Na Idade Média, o Advento assumia também algum sentido quaresmal, devido ao seu carácter de penitência que também convocava. Inclusive no domínio da música religiosa havia bastantes pontos de contacto.

O corpo de Maria Parda é a antítese do corpo de João Calado, o padre enamorado da *Farsa dos Físicos*. Ambos sofrem. Um pela abundância, o outro pela ausência. Segundo Bakhtine, a boca, a garganta (remetendo para São Brás) e a barriga são as principais partes do corpo grotesco, é por elas que desliza a comida:

Oh, coitadas de goelas!
Óh, goelas da coitada!
Triste, desdentada, escura.
Oh, gengibas e arnelas,
deitai babas de secura! (vv. 8-12)

Carpi-vos beiços coitados (v. 14)

Maria Parda também se queixa da garganta:

Que me deram na garganta
saúde a peste passada (vv. 322-323)

e çarra-se-m'ó gorgomilo (v. 124)

João Calado, da *Farsa dos Físicos*, começou com frio no umbigo, e Maria também se queixa do umbigo: «tão seco trago o umbigo / como nariz de judeu» (vv. 201-202). A barriga (útero) também é nomeada: «que trago a madre caída» (v.123). Encontramos mais uma referência ao tempo de abstinência se adicionarmos os seis taberneiros ao testamento. Maria tem de cumprir a abstinência do período «agora tristes, remoer, / as sete raivas apertadas», «agora tem a vez

a guarda» (vv. 143-145). O jejum da Quaresma é obrigatório para todos, é «mal que a muitos toca» (v. 2). Maria Parda também cita a Quaresma:

Oh, Rua de São Gião
assi estás da sorte mesma
como altares de Coresma
e as malvas no Verão (vv. 19-22)

Maria não está só, pois é um momento de penitência. Também ela evoca a Páscoa, o fim da Quaresma: «Item me levarão mais/um grão círio pascoal» (vv. 333-334). O círio pascoal que refere, símbolo de Cristo ressuscitado, marca o fim de um ciclo e inaugura um novo, é aceso, precisamente, na vigília Pascal. Maria morre na Páscoa, no fim da Quaresma. Gil Vicente deve seguir uma ideia literária da Quaresma como figura de mulher e evoca a tradição da «serração da Velha» que se situa na Meia-Quaresma (ou Quarta-feira de Cinzas). O antropólogo Carlos Lopes Cardoso estudou esta abstracção personificada e queixa-se dos poucos estudos sobre a Quaresma em Portugal¹². Na «serração da velha», assim como nas peças de Carnaval, existe um testamento em que se contemplam os vizinhos, como vemos na peça vicentina. Em Portugal e Espanha, costumava fazer-se na Quarta-feira de Cinzas uma grande figura, de cartão ou papel, representando uma velha, munida de sete pernas esqueléticas, representando as sete semanas da Quaresma¹³.

A peça desenrola-se no tempo frio: Gil Vicente evoca a negra entrada de Março, a época da Quaresma. Este período é gélido e Maria Parda confessa, «despejei nestes frios». Temos uma referência culinária referente a esta época. A alimentação é um dos interditos importantes, como sabemos, as enguias e os figos citados na peça, pertencem a esta época do ano. A carne na Quaresma é substituída pelo peixe. Encontra-se aqui a oposição carne/peixe, entre o que havia e o que há:

...nas Carnecerias Velhas
muitas sardinhas nas grelhas. (vv. 38-39)

Neste texto, Gil Vicente fala através da boca de uma mulher sofrendo com o jejum da penitência, morrendo de frio, que se fere, ao carpir-se com violência. Maria exhibe o seu corpo descarnado, tal como vemos no quadro de Bruegel, *Combate entre Carnaval e Quaresma*, no corpo de «Quaresma», aí representado por um homem (fig. 2). Maria está moribunda, pede uma candeia, emprega um léxico que remete para a semântica da tristeza, do vazio e da morte.

(12) Carlos Lopes Cardoso, *Do Gordo Entrudo à Páscoa das Flores, três aproximações etnográficas*, 1982, p. 37.

(13) *Ibidem*, p. 45.

Figura 2: Pieter Bruegel o Velho
A luta entre o Carnaval e a Quaresma (1559); (pormenor)



Óleo sobre madeira, 164,5 x 118 cm
Viena, Kunsthistorisches Museum.

O vinho é a bebida carnavalesca por excelência, já o sabemos. Temos neste Pranto referência a vários vinhos assim como aos seus recipientes. Gil Vicente menciona uma série de vinhos que fazem as delícias de um enólogo, citando os nomes, as regiões, os países¹⁴; temos conhecimento de vinhos portugueses, gregos e espanhóis. Maria Parda prefere o vinho de Lisboa e do Barreiro, mas também gosta de um vinho fino sofisticado, o vinho de Chipre, o de malvasia. O vinho de Caparica¹⁵, que Maria refere, surge também nos diálogos de Henrique da Mota «chorareis o desamparo / do meu bem de Caparica». Curiosamente, não aprecia o vinho de Monção, e o da Azóia não é evocado. Também aprecia o vinho verde. No entanto, gosta do vinho rosé, muito apreciado na Europa (assim como o vinho branco), exportado para a Inglaterra, para a Holanda e para o mundo hanseático:

...ia eu sempre dar no fito
num vinho claro rosete.
Oh meu bom doce palhete
Quem pudera dar um grito! (vv, 77-80)

(14) Sobre o vinho ver: M. J. Palla, *Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Age*, 1996, pp. 93-123.

(15) A zona da Caparica, na margem sul do Tejo, seria, nesta época, uma afamada região vinícola.

Maria Parda informa-nos sobre a localização das tabernas em Lisboa, habitualmente ornadas com ramos de pinho e laranjeira, papel e cana, assim como de taberneiros que existiram¹⁶.

Sobre o consumo de vinho nesta época e segundo Salvador Dias Arnaut, parece que em Portugal, no século XV, as mulheres bebiam mais do que os homens¹⁷. De acordo com Oliveira Marques, a ração quotidiana de vinho para o convento de Vila do Conde era de um litro e meio por religiosa¹⁸.

Estabelecia-se uma relação entre o vinho e as funções pneumáticas do corpo humano, ideia aristotélica apresentada nos *Problemas III, 1*, o vinho causa perturbações nos indivíduos, proveniente do sumo da uva, que provoca vento. Esta associação entre o humor negro e o sumo da uva aparece em Brásia, na *Farsa dos Físicos* mas Maria Parda também se refere a ela:

Quando eu, rua, per vós vou,
todo-los traques que dou
são suspiros de saudade.
Para vós ventosidade
nasci toda como estou (vv. 86-90)

No *Auto dos Físicos*, Brásia oferece vinho e o seu corpo está inchado, levando-a a ausentar-se várias vezes. Maria Parda também está inchada pelo ar, mas está vazia. Embora o vinho esteja muito presente, é uma peça sobre a falta de vinho, em que se mistura o sagrado e o profano. O próprio Noé, muitas vezes evocado como iniciador da cultura do vinho, é lembrado: «a Noé e a outrem não» (v. 245), «o sovenité a Noé/cantem sempre a meúde» (vv. 269-270) ou ainda «que são filhos de Noé/a quem som encomendada» (vv. 286-287).

Maria está inundada pela água nas babas, na urina e no choro, mas falta-lhe vinho! Por contraste com o vinho, a água é a bebida da Quaresma. Maria rejeita-a e evoca a lei muçulmana da proibição do vinho. A água é abundante, todos os taberneiros oferecem água:

Branca Leda
Muita água há em Botarém (v. 170)

(16) Rua da Ferraria, Rua de Cata que Farás, Ribeira, Alfama, Rua dos Fornos, Poço do Chão, Mouraria. Maria também é sabedora das regiões de bom vinho. Para ela o melhor de todos é o de malvasia (Chipre), de grande reputação internacional. Em Portugal, Maria prefere o da Caparica, do Seixal, do Madrigal, os de termos de Alcobaça e Leiria. Também gostava dos vinhos de Abrantes, Punhete, Arruda, Alcochete, Alhos Vedros, Barreiro e Ribadavia.

(17) Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, (introdução ao *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*), 1986.

(18) H. Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa*, 1981, p. 16.

João do Lumiar
Matai com água a secura (v. 186)

Ao contrário de João Calado, que come e bebe, Maria Parda está em jejum. O primeiro enche, a segunda esvazia-se. No «testamento», a parte final da obra, Maria explicita como que o seu próprio funeral e, a esse propósito, cita os flamengos e os alemães como as «escolas» de polifonia mais prestigiadas da época. Maria Parda tem um corpo sofredor como São Martinho no auto do seu nome, ambos monologam sobre o próprio corpo, lamentando-se da miséria da tristeza do fim da vida dando pormenores sobre o seu aspecto, está despida, não tem dentes, tens os cabelos brancos, as gengivas descarnadas. São Martinho sofre e iguala a sua dor à dor de Cristo no seu corpo.

A ausência de vinho de que Maria se queixa, também é sublinhada pela referência aos recipientes que estão vazios e lavados¹⁹. Maria queixa-se da lavagem para tirar a gordura do Carnaval:

...uma borracha minha
com que hajam d'encensar
porque teve malvasia» (vv. 255-257)

Durante a Quaresma ou no fim, a louça é partida ou lavada, tem de se eliminar a gordura do Carnaval, esfregar e ensaboar.

As tuas pipas vazias
os tonéis secos em pé» (vv. 33-34)

Das pipas limpas de borra. (v. 43)
Tanta louça vazia (v. 49)
Trinta e seis odres vazios (v. 272)

A Rua de Mata Porcos, que existiu, tem as pipas vazias e os tonéis postos em pé, como vimos. Na Rua da Ferraria não há louça. Numa outra peça, a louça parte-se com o tremor de terra: há uma magia na louça quebrada. Denisa, a jovem pela qual o frade João Calado se enamorou aparece no início a lavar na ribeira para retirar a «gordura do Carnaval».

Quanto às tabernas e taberneiros, ou são simbólicos ou verdadeiros; a taberna era um local popular onde se ia beber e onde se podia comer uma refeição quente, local onde decorre a parte central da peça. O nome de Martim Alho tem

(19) Esta obra é também importante pela riqueza do vocabulário associado ao vinho, nomeadamente o nome de alguns recipientes e medidas: borracha, canada, odre, pipa, quartilho, tonel e tornos.

uma referência a este condimento que aparece mais uma vez em «alhos verdes do Barreiro».

Podemos pensar que o *Pranto de Maria Parda* é uma obra que celebra Dionísio ou Baco. Esta peça simboliza um ritual de passagem, o jejum da Quaresma. Segundo Roger Bartra, temos um contraponto entre o ritual pagão e o Cristianismo, evidente nestes versos:

Oh, bebedores irmãos
que nos presta ser cristãos
pois nos Deos tirou o vinho?
Oh, ano triste, caíndo,
Porque nos fazes pagãos? (vv. 104-108)

Gil Vicente insere neste pranto carnavalizado um calendário do tempo: Advento, Carnaval (carnecerias), Quaresma, Páscoa. Trata-se de uma obra sobre a ausência de vinho, e não sobre a morte de um rei ou uma lamentação amorosa. A personificação da Quaresma através de uma velha era frequente, e o «testamento», no fim, é comum às peças de Quaresma europeias da época. Tal como em *A Lamentação da Mula* de Henrique da Mota é uma peça relacionada com o jejum quaresmal.

Maria, no exórdio, evoca as estrelas «que tão alta está a canada / pêra mi como as estrelas», e no testamento diz-nos

«Não levo o vinho que digo,
qu'eu chamava das estrelas:
agora me irei par'elas
com grande sede comigo» (vv. 365-368)

Gil Vicente remata a peça com o mesmo vinho que no início e faz a vontade a Maria, ela irá para as estrelas.

O nosso propósito foi o de procurar explicar que a personagem de Maria Parda é a de uma figura literária conhecida na época e que a presença de vinho ou a sua ausência marcam um tempo religioso. Conhecem-se peças francesas onde o vinho é recorrente, como por exemplo *Le Monologue d'un duc de taverne* ou *La Complainte des Meuniers aux apprentis des taverniers*. Este pranto pode-se considerar uma obra religiosa e de devoção, de tendência litúrgica, pois obedece a várias regras conhecidas noutros países que Gil Vicente conhecia claramente.

BIBLIOGRAFIA E FONTES

Fontes

Copilaçam de todalas obras de Gil Vicente a qual se reparte em cinco liuros. O pri-meiro he de todas suas cousas de deuaçam. O segundo as Comedias. O terceyro as Tragicomedias. No quarto as Farsas. No quinto às obras meudas. – Vam emmendadas polo Sancto Officio como se manda no cathalogo deste Regno. – Lisboa: por Andres Lobato, 1586. BNP, Res. 220 V

Estudos

ARNAUT, Salvador Dias (1986). *A arte de comer em Portugal na Idade Média*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

BARTRA, Roger (2002). «Los Vientos y los Vinos de Maria la Parda». In *Ciberletras: Revista de critica literaria y de cultura*, n.º 6, Janeiro. Lehman College / Yale University, pp. 2-5.

BRANCO, João de Freitas (1959). *História da Música Portuguesa*. Lisboa: Publicações Europa- América.

BRIGHT, Timothy (2004). *Un tratado de melancolia*. Madrid: AEN.

CARDOSO, Carlos Lopes (1982). *Do Gordo Entrudo à Páscoa das Flores, três aproximações etnográficas*. Lisboa: Instituto Português do Património Cultural.

JUAN DEL ENCINA (1975). *Obras dramáticas I (Cancionero de 1496)*, ed. e estudo de Rosalie Gimeno. Madrid: Ediciones Istmo.

KLEIMAN, Olinda (1996). «Maria Parda: le vin des étoiles». In *Revue Quadrant*, n.º 13, dec. (1996). Montpellier: Université Paul-Valéry – Montpellier III, pp. 5-26.

LE GOFF, Jacques, TRUONG, Nicolas (2003). *Une Histoire de corps au Moyen Age*. Paris: Liana Levi.

MARQUES, Henrique de Oliveira (1981). *A sociedade medieval portuguesa*. Lisboa: Sá da Costa.

MILLER, Neil T. (apresentação e estudo) (1982). *Obras de Henrique da Mota. As origens do teatro ibérico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora.

PALLA, Maria José (1996). «Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Age – texte et image», in *Banquets et manières de table au Moyen Age*, Actes du colloque à l'Ecole normale supérieure de Fontenay-Saint-Cloud. Aix-en-Provence: CUER MA, Sénéfiance n.º 38, pp. 93-123.

PESTANA, Sebastião (1975). «*O pranto de Maria Parda*» de Gil Vicente. Sá da Bandeira: [s.n.]: Gráfica da Huíla.

PICCHIO, Luciana Stegagno (1963). *Il «Pranto de Maria Parda» di Gil Vicente*, introduzione, testo critico e commento. Napoli: Instituto Universitario Orientale.

- TEYSSIER, Paul (Édition critique, introduction, traduction française & notes) (1995). *La Plainte de Maria la Noiraude (Pranto de Maria Parda)*. Paris: Éditions Chandeigne.
- VIANA, Mário (1997). «Considerações sobre o abastecimento de vinho a Lisboa provocadas pelo choro de uma dama antiga (1522)». In *Arquipélago. História*, vol. II. Ponta Delgada: Universidade dos Açores, pp. 417-433.

OS REIS E O VINHO. ENTRE O SAGRADO E O PROFANO*

Ana Isabel Buescu
FCSH/CHAM-UNL/UAç

COMER: UM ACTO COMPLEXO

Comer é uma necessidade natural e fisiológica de todos os homens, em todos os tempos. Mas é também uma prática cultural complexa, que convoca não só a história e a cultura material, mas também a antropologia, a sociologia, a etnologia, a psicologia, a história de arte e a história das ideias, entre outras disciplinas, perfilando-se como um domínio de relevo na historiografia contemporânea. Ancorada na tripla e fundamental perspectiva da «produção», do «consumo» e do que podemos, genericamente, designar por «gosto», a história da alimentação tem de integrar-se, como observa Roland Barthes, no horizonte de um quadro teórico a que a complexidade do tema obriga: ela não é, simplesmente, a história do que se come, uma colecção de produtos submetidos a uma apreciação estatística ou dietética, mas, ao mesmo tempo, «[...] un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites»¹.

Nas sociedades que nos precederam, nas quais a fronteira entre a fome e a abundância era tão frágil, comer era um lugar e um acto de diferenciação social, distinção simbólica e significado político. Nas cortes régias medievais e modernas, esta realidade tornava-se evidente de acordo com três pontos de vista fundamentais: a dimensão política da alimentação do rei, os alimentos que iam à sua mesa, e a ostentação nos banquetes, especialmente evidente em ocasiões cerimoniais e simbólicas de importância para a monarquia.

Numa afirmação que é válida para o mundo medieval e moderno, existia uma dimensão política na alimentação do rei. É no discurso político que, em primeiro

(*) O texto não segue o Acordo Ortográfico de 1990, por opção da autora.

(1) Roland Barthes, «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine», in *Cahiers des Annales*, 28, *Pour une Histoire de l'Alimentation*, 1970, p. 309.

lugar, devemos procurar respostas para uma tal asserção. Desde o *Policraticus* de João de Salisbúria (c.1159) passando pelo aristotélico-tomista *De Regimine Principum* (c.1287) de Egídio Romano, que exerceria notável influência ainda na Época Moderna, o discurso político e especificamente a tratadística sobre o ofício régio representava o corpo político à imagem do corpo natural. Assim, a comunidade política era concebida e representada à imagem do corpo humano, tornando-se indissolúvel o vínculo entre a «cabeça», ou seja, o rei, e o «corpo» da república. Tal concepção corporativa radicava na ideia paulina de *corpus mysticum* (Romanos, 12, Coríntios, 1, 12) da Igreja, como foi sublinhado de forma fundadora por Ernst Kantorowicz e por historiadores como Georges Duby ou Jose Antonio Maravall, e exerceu grande influência desde o século XIV até cerca do século XVII na representação ideal da sociedade.

Figura 1: Nesta obra de Francisco de Monçon (ca.1543), a concepção organicista da sociedade tem uma importância cimeira.



Lisboa, ANTT, Manuscrito da Livraria, n.º 618. Documento cedido pelo ANTT.

CORPO FÍSICO DO REI	CORPO DA REPÚBLICA
Cabeça	SOBERANO, “cabeça que tiene el mando y señorío sobre los otros miembros”
Coração	<i>Magistrados</i>
Olhos, orelhas e língua	<i>Juízes e governadores de cidades e províncias</i>
Mãos	<i>Oficiais da casa real e cortesãos</i>
Costas e ventre	<i>Oficiais da fazenda</i>
Pés	<i>Lavradores e gente popular</i>

No quadro de uma tal concepção, tudo o que o monarca era e fazia, todas as suas virtudes ou todos os seus vícios, se repercutiam na comunidade política. A esta luz, e à luz de uma relação indissolúvel entre o «corpo natural» e o «corpo místico» do rei, tal como a sua educação intelectual, religiosa ou a aquisição das virtudes, também o corpo do monarca, e todas as práticas relativas à conservação da sua saúde física e sustento, como é o caso da alimentação e da bebida, comportavam uma dimensão política. Como observa Georges Vigarello, «L’histoire du corps du roi est bien aussi celle de l’État»².

Neste quadro, mas num outro plano, é ainda necessário atender a uma questão de outra natureza, mas igualmente essencial à compreensão da matéria que nos ocupa, que tem a ver com duas outras ordens de discurso: o da medicina e o da astrologia, aliás na época intimamente ligadas.

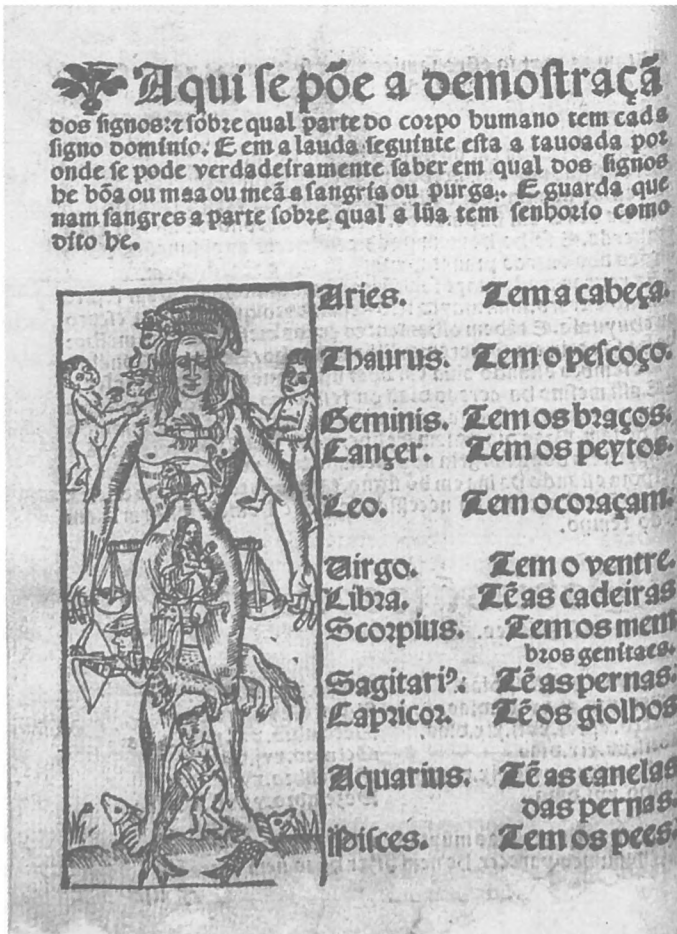
A teoria dos quatro humores corporais – sangue, fleuma, bílis amarela e negra, que procediam, respectivamente, do coração, cérebro, fígado e baço – constituiu, desde Hipócrates (c. 460-377 a.C.) e Galeno (c. 129- c. 199), o principal fundamento da medicina e de explicação do funcionamento do corpo humano até ao século XVII. Cada um dos humores tinha diferentes características: o sangue era quente e húmido, a fleuma fria e húmida, a bílis amarela, quente e seca, e a bílis negra fria e seca. Do predomínio de um ou outro humor no organismo resultavam os diferentes tipos fisiológicos: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico. Considerava-se que todas as doenças eram causadas pela alteração do equilíbrio entre os humores, sendo que a alimenta-

(2) Georges Vigarello, *Le corps du roi*, 2005, p. 409.

ção desempenhava uma função primordial nesse equilíbrio – ou na falta dele, e portanto na saúde e na doença. Como se compreende, qualquer abordagem das práticas alimentares nas épocas medieval e moderna, e qualquer que seja o patamar social em que nos coloquemos, tem de ter presente este crucial quadro explicativo.

Figura 2: Microcosmos e macrocosmos.

O corpo humano, tecido de correspondências: o *homem astrológico*.



Andrès de Li (- +14?), *Reportorio dos Tempos em lingoagem Portugues...*,
Lisboa, Germão Galharde, 1552. Exemplar da BNP, cota Res. 399 – 1P

Ora tal edifício explicativo ligava-se intimamente à astrologia, no quadro da explicação dominante do mundo natural. No século XVI vigorava ainda a concepção de uma unidade essencial da natureza. Uma mesma lei regulava o movimento dos planetas, o ciclo das estações e o ciclo vegetativo das plantas, as relações entre os elementos, o corpo do homem e os seus humores, numa unidade fundada pelo Cosmos. Assim, num mundo que sob tantos pontos de vista inaugura a modernidade como é o do Renascimento, a «tradição mágica» persistia, e até em certos casos se acentuava, num mundo «saturado» de magia, como observou Francisco Bethencourt³, através de um conjunto de práticas em que se destacava a astrologia, no âmbito de uma concepção da unidade essencial do microcosmos e do macrocosmos. Isso mesmo é evidente, em pleno século XVI, por exemplo no livro de cozinha – verdadeiramente, como tantas vezes acontecia, uma miscelânea de saberes práticos, receitas, mezinhas e também humores, no quadro conceptual acima descrito – de mão italiana, que pertenceu à princesa D. Juana, mãe de D. Sebastião. Nele encontramos, precisamente, e com destaque, a concepção cosmológica vigente, em que a vida do homem e os seus quotidianos eram indissociáveis dessa outra escala que era o macrocosmos.

Figura 3: BNP, cod. 10 761



(3) Francisco Bethencourt, *Un univers saturé de magie: L'Europe Méridionale*, 1994, pp. 159-194.

Figura 4: BNP, cod. 10 761



Finalmente, num último e mais imediatamente visível discurso era ainda político o alimento do rei. Na verdade, no âmbito dos mecanismos de afirmação e de celebração do poder da realeza que, entre o mundo medieval e o mundo moderno, se foram enraizando e ganhando destaque, a mesa ocupava um lugar preponderante e de privilégio, como foi, de forma diríamos pioneira, observado pelo sociólogo Norbert Elias. Da comida e da mesa do rei eram indissociáveis a ostentação e o luxo, a fartura e a abundância, os rituais e as hierarquias, numa afirmação da distinção, singularidade e poder que, não sendo dela exclusivos – lembremos o caso cimeiro da corte papal – eram próprios da realeza⁴.

(4) V. o conjunto de estudos de Martin Aurell, N. Gauthier, C. Virlouvet, Jacques Le Goff, J. Allard, J. Alves Dias e M. del Cármen Simon nas Actas do Colóquio *La Sociabilité à table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, Textes réunis par Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thelamon, 1992,

São estas, pois, as perspectivas que temos de ter presentes, ou que pelo menos devem estar subjacentes, quando reflectimos sobre a mesa do rei, e no caso ver-tente sobre o vinho. Tal reflexão deve inscrever-se numa perspectiva mais vasta e implicando o cruzamento necessário entre vários saberes e campos de análise, mas será aqui vista sob um prisma particular: a presença do vinho na mesa do rei, e todo o emaranhado de discursos, considerações e juízos que sobre ele sur-gem, quer do ponto de vista social, simbólico, religioso, moral ou sanitário.

A MESA DO REI: UM SOBREVOO⁵

A carne

Teremos, em todo o caso, de evocar, de forma abreviada, alguns dos aspectos mais relevantes acerca da mesa do rei nas épocas medieval e moderna. Esta era marcada, em primeiro lugar, pela supremacia das carnes, elemento de distinção associado não só a um maior poder económico como ao próprio lugar do indiví-duo na hierarquia social. Sensivelmente desde o século XI no Ocidente europeu, a diferenciação social dos alimentos dera um lugar de destaque ao consumo de carne, doravante claramente um privilégio social⁶. A própria tradição literária acolhia, desde a Idade Média, as diferenças simbólicas, sociais e até espirituais entre práticas alimentares diferenciadas. Num estudo sobre os códigos e elemen-tos da simbólica alimentar na época medieval, tomando como campo de análise o ciclo dos romances arturianos, Anita Guerreau-Jalabert estabelece uma tipolo-gia contrastiva entre o que classifica de «triângulo alimentar cavaleiresco» – pão, vinho, carne – e o «triângulo alimentar eremítico», constituído pelo pão, água e vegetais⁷. Também médicos e dietistas dos séculos XVI e XVII, erguendo um discurso de advertência sanitária em torno das práticas alimentares de reis e senhores, não deixavam de assinalar a diferença do valor nutritivo dos produ-

pp. 117-170, e ainda, numa reflexão integrada no conjunto dos mecanismos do poder ritual da monarquia, Carmelo Lisón Tolosana, *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*, 1991.

(5) Sobre a mesa régia em Portugal na Idade Média e na Época Moderna, v. o conjunto de estudos reunidos por Ana Isabel Buescu e David Felismino (coord.) – *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Práticas e Representações (séculos XIII-XVIII)*, 2011.

(6) Massimo Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, 1995, pp. 68-69.

(7) Anita Guerreau-Jalabert, «Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII-XIII siècles)», (1992), 3, pp. 561-594; Idem, «Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens», in *La sociabilité à table..*, p. 37. A importância dos romances medievais como fonte privilegiada para o conhecimento de ideias, práticas, códigos e cerimoniais alimentares e culinários é destacado, para o caso da Inglaterra medieval, por Madeleine Pelter Cosma, *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, 1976.

tos consumidos, sendo que, indiscutivelmente, o lugar cimeiro entre estes era ocupado pelo pão, vinho e carne⁸, que constituíam o que se pode designar por «núcleo do gosto», de acordo com expressão de Robert Fossier, desde a época medieval⁹. Ou seja, sendo que o nosso colóquio é sobre o vinho, no que diz respeito ao meio social a que nos reportamos ele não pode ser considerado isoladamente, mas no seio de um conjunto de práticas alimentares e simbólicas.

Pescado

O peixe era um caso bem diferente. Associado a situações e a momentos de maior frugalidade, o pescado, muito variado, raramente fresco, mas sobretudo seco, fumado ou salgado, e ainda o marisco, bivalves e moluscos, estavam também presentes na mesa do rei¹⁰. No quadro da supremacia do consumo de carnes, peixes e mariscos surgiam de acordo com várias condicionantes, com destaque para as que decorriam do calendário litúrgico, que ao longo do ano determinava uma apertada «grelha» de muitos períodos de jejum e abstinência. Se considerarmos que estas interdições religiosas podiam oscilar então entre 140 e 160 dias por ano, percebemos que o peixe era bem importante, afinal, na mesa do rei¹¹.

Para lá dos preceitos e interditos litúrgicos, existiam também outras circunstâncias que proporcionavam um maior consumo de peixe na corte. Falamos das dificuldades nos abastecimentos, numa sociedade em que os «caprichos» da Natureza – chuvas, intempéries, secas prolongadas – condicionavam fortemente a penúria ou a abundância de alimentos, ou ainda das dificuldades das comunicações e circulação de homens e bens. Finalmente, também em relação ao peixe a dominante teoria dos humores da medicina galénica sustentava o carácter pouco nutritivo do peixe, a que se atribuía um humor frio e húmido, considerado nocivo à saúde – daí a sua adequação aos jejuns a que a Igreja obrigava¹².

Legumes, vegetais e frutas

Se carne e peixe iam à mesa do rei, os legumes, que não eram apreciados por reis e nobres, encontravam-se de uma forma geral ausentes da sua mesa¹³. Tal não era

(8) Jeanne Allard, «Le corps vu par les traités de diététique dans l'Espagne du Siècle d'Or», 1990, pp. 96-97.

(9) Robert Fossier, *Gente da Idade Média*, 2010, p. 91.

(10) Maria Helena da Cruz Coelho, *D. João I. O que re-colheu Boa Memória*, 2005, pp. 149 e 196.

(11) Massimo Montanari, *op.cit.*, p. 109.

(12) Montanari nota que os primeiros séculos do cristianismo tenderam a excluir o peixe do regime quaresmal, e só a partir dos séculos IX-X era já indiscutível a licitude do seu consumo durante os dias de abstinência. Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 110-111.

(13) Iria Gonçalves, «À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)», 1997, p. 23; Pedro Plasencia, *A la mesa con don Quijote y Sancho*, 1995, pp. 176-179; p. W. Hammond constata a

uma exceção. Segundo Jean-Louis Flandrin, foi sensivelmente a partir do século XVI que os legumes, cujo consumo era considerado próprio das camadas inferiores da sociedade durante a Idade Média, se foram tornando um elemento de distinção, ganhando progressiva, embora lenta, visibilidade e favor nas mesas mais requintadas e socialmente mais elevadas, e uma conseqüente visibilidade iconográfica¹⁴.

Já as frutas compunham uma realidade diferente. Estas, apesar de certa reserva por parte de alguns médicos, eram parte integrante da dieta aristocrática, sendo consumidas frescas, secas ou em conserva. As frutas consideradas mais «nobres» e adequadas à mesa de reis e senhores eram as frutas frescas; e de entre estas, os frutos provenientes de árvores – pêssegos, maçãs, cerejas, peras, nêspersas, citrinos, numa relação que tinha também simbolicamente a ver com a sua posição física na escala da criação, a meio caminho entre o céu e a terra; o contrário de bolbos, tubérculos e raízes enterrados no solo que, ocupando um lugar inferior nessa escala, eram considerados adequados a quem ocupava, também, as posições mais baixas na escala social¹⁵.

Tal não invalida que sobre o consumo de frutas pendesse uma geral reserva proveniente da dietética antiga, fixada pelo próprio Galeno, que o tolerava em condições precisas, mas não incentivava o seu consumo¹⁶. A então dominante medicina galénica associava a esses produtos, em particular a alguns legumes e vegetais, mas também a algumas frutas, uma interferência negativa nos humores e na qualidade do sangue¹⁷. Por outro lado, a valorização dos vegetais passava então pela convicção, enraizada na sociedade medieval, que vira nascer e difundir-se a «cultura do horto» e uma importante farmacologia herborística¹⁸ de que alguns legumes, ervas e frutas eram sobretudo úteis na confecção de mezinhas para tratar as mais variadas afecções, febres e doenças.

O pão

O pão, por seu turno, ocupou sempre um lugar particular. Constituía, desde os tempos antigos, a base tradicional da alimentação, mas era também símbolo de diferenciação social. O pão estava presente com fartura na mesa do rei de Por-

quase ausência de menção a legumes nos menus dos banquetes régios em Inglaterra nos finais da Idade Média. *Food and Feast in Medieval England*, 1996, pp. 130-142.

(14) Jean-Louis Flandrin, «Pour une histoire du goût», in *La Cuisine et la Table. 5000 ans de Gastronomie*, 1986, p. 13; Bruno Laurioux- *A Idade Média à Mesa*, 1989, pp. 51-52.

(15) Massimo Montanari, *op.cit.*, pp. 120 e 124-125; Robert Fossier, *op.cit.*, p. 86.

(16) Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, 2002, pp. 313-314.

(17) Jeanne Allard, *op. cit.*, pp. 98-99.

(18) Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, 1992, pp. 206-213. V. ainda Magdalena Kózluk «Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles», *Seizième Siècle*, 8 (2012), pp. 209-225.

tugal; mas, como assinala Iria Gonçalves, era sempre pão branco, confeccionado com o cereal nobre, a farinha refinada de trigo, virtualmente ausente da mesa das classes mais baixas, em que surgia sempre misturado com outros cereais. Assim, longe de ser o sinal ou o símbolo de alguma proximidade social ou alguma igualdade, o pão sublinhava as diferenças sociais.

O vinho

E agora, sim, o lugar do vinho na mesa do rei, na corte e na sociedade em geral. O vinho era uma das mais importantes produções da Europa do Sul, e o seu valor social e económico inquestionável para as populações. Como assinala Oliveira Marques, a videira, cultivada em grandes ou menores extensões, ladeando caminhos ou pequenos casais, destacava-se na paisagem do Portugal rural da Idade Média.

Figura 5: Em Setembro, pisam-se as uvas.



Reportorio dos tempos em lingoagem portugues, Lisboa, Germão Galharde, 1552.
Exemplar da BNP; Res. 399 -1P

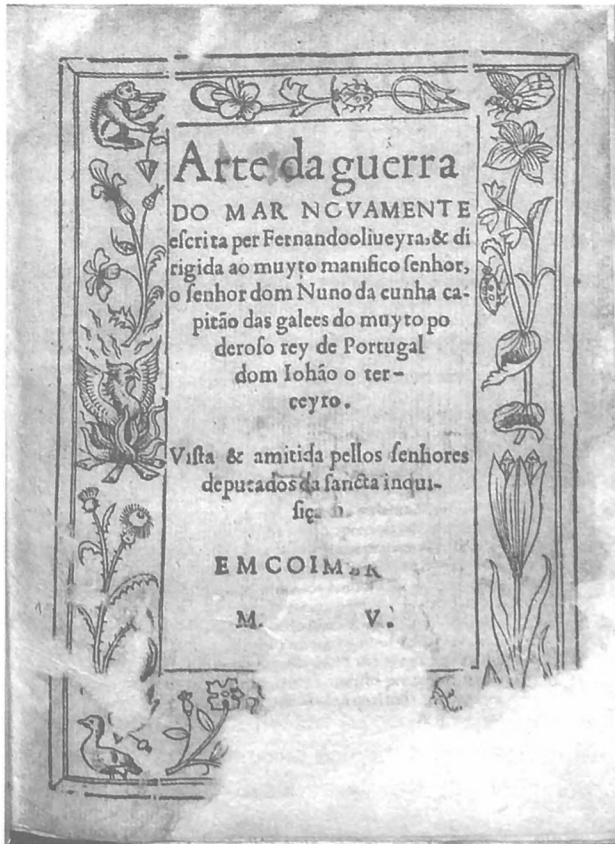
Figura 6: Construção de pipas.



Reportorio dos tempos em lingoagem portugues,
Lisboa, Germão Galharde, 1552. Exemplar da BNP; Res. 399 -1P

Acresce que a própria expansão marítima em que o reino se viu envolvido sobretudo a partir do século XV, o vinho tinha um lugar de destaque na referência aos mantimentos e víveres que, obrigatoriamente, os navegantes e gente do mar levavam nos navios. Como escrevia Fernão de Oliveira na *Arte da Guerra no Mar*, o vinho dava força e alento aos homens que, num quotidiano marítimo tantas vezes agreste e difícil, embarcavam nas caravelas a caminho de outras e longínquas paragens.

Figura 7: Rosto da obra de Fernão de Oliveira



Arte da guerra no mar, Coimbra, João Álvares, 1555. Lisboa, BNP, Res. 275v

O vinho era uma presença no quotidiano das populações, como evidencia essa singular recolha anónima de finais do século XVI que são os *Ditos Portugueses dignos de memória*, editados por José Hermano Saraiva, e os períodos de falta e carestia de vinho acarretavam, com frequência, situações de tensão social, de

que o mais extraordinário testemunho literário quinhentista é o famoso pranto vicentino de Maria Parda.

Em questões tão sensíveis como as medidas e os pesos, de tão grande variação de região para região e de país para país, os poderes tiveram tendência a interferir, procurando uma padronização das medidas. Assim, no reinado de D. Sebastião, em Janeiro de 1575, verificou-se importante reforma das unidades de volume ao adaptar-se para todos os líquidos (azeite ou vinho) o sistema de unidades que se encontrava definido *Ordenações Manuelinas*, utilizando-se o sistema de distribuição aos concelhos de cópias dos padrões reais.

Presente no quotidiano da sociedade, o vinho não faltava em festas e celebrações públicas colectivas da própria monarquia. Lembremos o ano de 1521, em que, a 20 ou 21 de Janeiro¹⁹ em Lisboa, por ocasião da solene entrada régia do rei D. Manuel com a sua terceira mulher, D. Leonor de Áustria, de que afortunadamente possuímos uma descrição a vários títulos excepcional que nos deixou o cronista Gaspar Correia. A organização da grandiosa entrada dos reis de Portugal esteve a cargo do governo da cidade de Lisboa. É de crer que muito da sua concepção, por iniciativa régia, se ficasse a dever a Gil Vicente (c. 1465-c. 1536), que desde o já longínquo ano de 1502, aquando do nascimento do príncipe D. João, fazia com inteiro agrado da corte «os autos a el-rei».

Por carta régia de 29 de Novembro de 1520, o monarca pedia que em tudo o que dissesse respeito às festas em preparação para a entrada dos reis na cidade, a Câmara de Lisboa ouvisse e seguisse as indicações de Gil Vicente²⁰. E Gil Vicente, para receber D. Manuel e D. Leonor, mas também os nobres da corte portuguesa e a comitiva de muitos fidalgos castelhanos e flamengos que vinham no séquito da rainha, concebeu uma representação que, conciliando o sagrado e o profano, a citação clássica, traços de um imaginário popular e urbano e o exotismo de longínquas paragens, celebrava o rei D. Manuel e o seu poder.

Também o vinho teve o seu protagonismo neste grandioso e diversificado cerimonial. De entre a vasta encenação teatral então concebida, em estreita articulação com quadros vivos – *os tableaux vivants* de que fala Roy Strong²¹ – os muitos cadafalsos então construídos, compondo um cenário efémero que imaginamos extraordinário, num cadafalso onde estavam os tanoeiros, era o vinho que tinha total protagonismo. Duas grandes construções com a forma de figuras femininas metidas em grandes tinas até à cintura lançavam dos peitos túrgidos e nus abundante vinho tinto e branco, que caía noutras tinas perto do chão; junto delas muitas escudelas de pau encontravam-se à disposição de quantos queriam

(19) Anselmo Braamcamp Freire, *Vida e Obra de Gil Vicente 'Trovador e Mestre da Balança'*, 1944, p. 132.

(20) *Ibidem*, p. 513.

(21) Roy Strong, *Feast: a History of Grand Eating*, 2002.

– e eram muitos – beber à discrição, para grande satisfação de todos, e também dos estrangeiros, que «houveram muito prazer por ser vinho».

Mas pão e vinho desde sempre interagiram numa relação especial. Na verdade, o pão, primeira espécie eucarística, e o vinho, tinham um lugar especial e único na sociedade cristã, porque simbolizavam o corpo e o sangue de Cristo e, pelo mistério da transubstanciação, nele se transformavam. Pão e vinho eram, pois, uma presença obrigatória na mesa do rei, que se tornava, assim, uma *mensa domini* – a mesa do senhor, estabelecendo uma clara analogia com a mesa eucarística, de que a iconografia e a arte nos legaram abundantes testemunhos.

A mesa régia, lugar de distinção e de advertência

Voltando à mesa dos grandes, a ostentação ia-se tornando o sinal distintivo e o principal motivo da mesa dos poderosos; cada vez mais longe de constituir um «lugar» de coesão social, ela era agora um espaço de separação e de exclusão – o banquete, nos séculos XV e XVI promovia «uma mesa para ser olhada», na abundância, na qualidade dos pratos, nas modalidades de apresentação, nas próprias invenções cénicas que a acompanhavam, em suma, na progressiva teatralização da mesa.

Mas era perante esta mesma mesa farta, abundante e ostentatória que o rei, como advertiam teólogos e moralistas desde a época medieval, devia cultivar a temperança, virtude tantas vezes ausente dos meios cortesãos. Na verdade, a gula, pecado capital, era com frequência considerada um vício próprio da corte – e, talvez, afinal, de forma não totalmente infundada: pois não eram a fartura e os correlatos excessos alimentares tantas vezes um sinal de distinção social? Não por acaso, duas das obras centrais do discurso anti-áulico nos séculos XV e XVI, a celebrada *De Curialium Miseriis Epistola* de Aeneas Silvio Piccolomini (1473) e o não menos conhecido *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* de Antonio de Guevara (1539), dão um lugar de singular relevo aos excessos da bebida e da comida na corte, fazendo perfilar a gula como um vício próprio de um quotidiano cortesão recheado de lugares sombrios e de práticas funestas²².

(22) Aeneas Silvio Piccolomini, *De Curialium Miseriis Epistola*. cap. «De los sentidos del gustar: y oler»: *Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pontífice, a un cavallero amigo suyo*, 1563; Antonio de Guevara, *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* (1539), cap. XVI, ed. de Asunción Rallo Gruss, 1984, pp. 241-250. A crítica aos banquetes e seus excessos e os condicionamentos – servidão, competição, falta de liberdade – e códigos da «comida cortesã» e, na generalidade, a preocupação pela comida são aspectos recorrentes não só no *Menosprecio* ou no *Aviso de Privados y Doctrina de cortesanos* (1539) (cap. VII, cap. XVIII) como no conjunto da obra guevariana. V. Asunción Rallo Gruss, *op.cit.*, p. 173, nota 6.

Figura 8: O(s) lado(s) nocturno(s) da corte passa(m) também pelos excessos da comida – e da bebida.



Tractado de la miseria de los cortesanos que escriuio el papa Pio ante q[ue] fuesse summo Põtifice, a vn cauallero amigo suyo, Coimbra, João de Barreira, 1563. BNP, res.1670 P

Num outro plano, a gula era ainda associada, mais do que qualquer outro excesso, à luxúria e ao pecado da sensualidade, onde o vinho tinha frequentemente um lugar destacado. No século XVI o meirinho Francisco do Casal, já idoso, afirmava gastar o dinheiro cobrado às «mulheres solteiras» em vinho, justificando-se: «Como este dinheiro é de luxúria, não o gasto senão no melhor vinho, porque é o pai da luxúria, e eu de idade que já me não temo dela»²³.

Essa associação entre gula e o pecado da sensualidade era absolutamente clara na *Summa Theologica* de S. Tomás de Aquino²⁴, realidade que desde a Idade Média a Igreja, através de uma abundante literatura de carácter morali-

(23) *Ditos Portugueses Dignos de Memória. História Íntima do século XVI* (1997) ed. anotada e comentada por José Hermano Saraiva, 1997, dito n.º 493, p. 177.

(24) Madeleine Pelner Cosman, *op. cit.*, pp. 109-110, e ainda pp. 116-123, com sugestivo dossier iconográfico. Esta articulação surge de forma ainda absolutamente explícita num texto

zante, se esforçava por denunciar²⁵. Em suma, o que estava em causa era a velha relação entre sexo e comida, o que nos permite compreender melhor, como assinala Massimo Montanari, os vários sentidos possíveis da invocação dos «méritos da fome» e da frugalidade da tradição monástica²⁶.

Considerando agora outra ordem de discurso, a literatura normativa relativa à formação do príncipe concedia particular destaque ao controlo das paixões e à temperança, devendo o príncipe aprender a evitar todos os excessos, nomeadamente na comida e na bebida²⁷. Se tomarmos como exemplo o *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano* (1544), da autoria de Francisco de Monçon, capelão e pregador de D. João III, obra destinada à educação do príncipe herdeiro, D. João (n. 1537)²⁸, uma das grandes obras da pedagogia aristocrática do século XVI em Portugal, constatamos a particular atenção conferida à virtude da temperança, e a importância de um discurso regulador e de advertência em torno da mesa do príncipe. O *Libro Primero*...preceituava que o príncipe não devia comer antes do meio-dia, e não devia fazer mais de duas refeições (o que não se aplicava enquanto era criança, fase em que era conveniente comer várias vezes por dia). A sua mesa devia ser farta, mas dentro de limites que a sobriedade e a contenção impunham, e as *cenar*s mais leves do que as «comidas»²⁹.

Era dado um lugar de relevo ao vinho, ao qual o autor dedicava quatro longos capítulos, em que o exemplo dos clássicos se entrelaçava com a dos reis coevos, enunciavam-se os danos, físicos, com particular ênfase para gota, e morais, perturbando o uso da razão, retirando ao rei gravidade e autoridade, levando-o a fazer gestos incompatíveis com «su qualidade y estado», e até, levando ao cometimento de sentenças injustas, como sucedeu um dia com Filipe da Macedónia, estando um pouco tomado pelo vinho, contra uma pobre mulher³⁰. O vinho podia também retirar «la mansedumbre y piedad» aos homens, tornando-os mais cruéis.

de conselho e advertência sobre o ofício de rei, já do século XVII: BA, cod. 51-I-72 – *Doze Lembranças do Anonymo pera ElRey nosso sñor*, fol. 4-4v.

(25) Mireille Vincent-Cassy, «La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI», in *La Sociabilité à Table...*, pp. 91-102; Jacques Le Goff, «Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire», in *ibidem*, pp. 133-144; Maria del Carmen Simon Palmer «El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real alcázar», in *Le Corps dans la Société Espagnole...*, pp. 113-122.

(26) Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pp. 90-92.

(27) Ana Isabel Buescu, *Imagens do Príncipe. Discurso Normativo e Representação (1525-1549)*, 1996, pp. 122-124.

(28) Francisco de Monçon, *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano, que trata como se ha de criar un Principe o niño generosos des de su tierna niñez cõ todos los Exercicios & virtudes que le convienen hasta ser varon perfecto. Contiene muy singulares doctrinas morales y apazibles*, 1544.

(29) A «comida», tomada pelo meio-dia, era a refeição principal, correspondendo ao «jantar» que surge nas fontes portuguesas; e a *cena* a refeição da noite, a «ceia» em português.

(30) Francisco de Monçon, *op.cit.*, f. 113.

Fig. 9 – Francisco de Monçon, *Libro primero del Espejo del Principe Christiano*.



Lisboa, Luís Rodrigues, 1544. Exemplar da Biblioteca da Ajuda

Mas o destaque maior, pela pena deste teólogo de D. João III, ia, sem novidade, para o pecado da luxúria e de «todos los vicios carnales», e até a esterilidade, decorrentes do seu consumo excessivo. Mas sublinhavam-se também as suas propriedades, a primeira das quais era o facto de o vinho «juntamente es manjar y bevida, lo que en pocas cosas se halla junta esta virtude», ou porque «esfuerça la virtud natural» e sendo quente, auxiliava na cura de muitas doenças cuja causa fosse um humor frio, o que se relaciona directamente com então vigente teoria dos humores. Finalmente, estabelecia-se um minucioso elenco das regras que o príncipe deveria observar se bebesse vinho.

Entre os seus efeitos nefastos, e dada a posição social e futuras funções do destinatário, sublinhavam-se particularmente os perigos do descobrir de segredos que deveriam ser mantidos sigilosos, a falta de prudência, de discrição nas pala-

vras e nos actos, absolutamente necessários ao príncipe e ao exercício do poder. De onde se concluía que, decorrendo tantos males e danos do consumo excessivo do vinho, o príncipe devia bebê-lo com moderação³¹. Em suma, o tratado de Francisco de Monçon, em pleno século XVI, evidenciava como a alimentação do príncipe, longe de dizer respeito à mera satisfação de uma necessidade elementar e quotidiana, constituía um motivo central da sua educação, articulando uma dimensão moral, política e sanitária, em que a advertência contra excessos e interditos, entre os quais o do consumo do vinho, tinha um importante lugar.

Como apontamento curioso, o autor contempla algumas referências aos que considerava serem então os melhores vinhos portugueses: os vinhos da Caparica, Ribatejo, Lamego e Vinhais (Bragança) e ainda a malvasia, trazida da ilha da Madeira.

Alguns deles coincidiam com a grande quantidade de vinhos presentes num dos casamentos aristocráticos mais importantes do reinado de D. João III quando, depois de arrastadas negociações, o infante D. Duarte, duque de Guimarães, irmão do rei, casou com D. Isabel, filha de D. Jaime, duque de Bragança. Assim, de acordo com descrição coeva destas grandes festas, «Auia mais duas cazas grandes de muitos potes, e talhas grandes de mui bons vinhos da terra, e assi de Borba os milhores, que se acharão para darem a todo o genero de gente comum, e auia outra caza chea de piparotes, e quartos, e alguns potes de vinhos brancos, e uermelhos mui excelentes [f. 112v], e mui cheirosos dos lugares do Rejno, d'onde elles são mais gauados e, assim de Madrigal e, de outras partes da Madeira, e de outras partes de Castella, e muitas maluasias da JIha da Madeira, e isto pera fidalgos e, pessoas honradas»³². Para lá das quantidades que podemos imaginar, é patente a diferenciação social nos destinatários dos vários vinhos a consumir naquela régia celebração: uns para a «gente comum», outros para «fidalgos, e pessoas honradas».

No discurso regulador e de advertência contra o desregramento alimentar na corte em causa estava, e sempre com grande relevo, como acabámos de ver, o consumo de vinho; vinho que na sociedade cristã ostentava uma dupla condição simbólica: a de «vinho místico», eucarístico, o sangue de Cristo oferecido aos fiéis pela transubstanciação, mas também a de bebida desreguladora ou mesmo «diabólica», como tão frequentemente surgia na iconografia medieval³³. Assim,

(31) Francisco de Monçon, *op.cit.*, cap. XXXVI, ff.108-11, e cap. XXXVII a XXXIX, ff.112-122v., f. 115.

(32) BNP, Reservados cod. 1544. Informação que devemos a Joana Torres (CHAM/FCSH-UNL), a quem agradecemos.

(33) Martine Vasselin, «Des fastes de Bacchus aux beuveries flamandes: l'iconographie du vin de la fin du XVe siècle à la fin du XVIIe siècle», 1999, pp. 219-251. Montanari nota como só após uma prolongada controvérsia, pão e vinho foram elevados pelo cristianismo à condição de alimentos sagrados, em ruptura com a tradição judaica – mas em certo sentido

ao vinho, no contexto da corte, associavam-se dois tipos de discursos, duas vozes dissonantes mas ligadas – a que fazia dele a bebida por excelência, presente na mesa régia e consumida com largueza e abundância por reis e senhores³⁴; e essa outra voz, que alertava para os perigos do seu consumo desregrado que o tornava, indiscutivelmente, o «emblemata» maior da desregulação da temperança. Já o rei Afonso X de Castela, nas suas *Siete Partidas*, concedia uma atenção particular ao consumo de vinho pelo príncipe³⁵.

O também medieval *Secreta Secretorum* / *Segredo dos Segredos*, atribuído a Aristóteles mas na realidade composto entre os séculos VII e VIII, de larguíssima difusão europeia até à Época Moderna, advertia contra os excessos do vinho, naquela que é, porventura, uma das mais expressivas e detalhadas diatribes contra o seu consumo excessivo: tomado em grandes quantidades, entre outras consequências, o vinho «obscurita o entendimento, embarga o siso e torva o cérebro e enfraquece a virtude natural e gera esquecimento [...]»; mas, de forma original, recomendava-se também ao rei que, em ocasiões determinadas, mandasse beber os seus privados sem restrições, abstendo-se ele de o ingerir, «porque então poderás muitos segredos entender e ouvir [...]» – o vinho podia ser, também, um instrumento directo de poder do próprio rei³⁶.

Esta reiterada advertência contra o abuso do vinho não significava que, consumido com moderação, e diluído em água, como era aliás prática corrente e recomendada, o vinho não fosse objecto de louvores por parte dos próprios médicos³⁷.

CORTE E «ENFERMEDADES CORTESANAS»

A noção que fica, no seu conjunto, é a de que a corte não era vista como um espaço de sobriedade ou de frugalidade alimentar, mas um lugar onde a fartura permitia e proporcionava o excesso que facilmente podia originar a enfermidade ou o vício, justificando, afinal, o olhar crítico que moralistas, teólogos ou médicos lançavam sobre a alimentação de reis, príncipes e grandes senhores. Médicos e físicos faziam aliás radicar nos excessos de mesa um conjunto de doenças que

reafirmando e prolongando o prestígio de que gozaram, também com o azeite, na civilização romana. Massimo Montanari, *La faim et l'abondance...*, pp. 31-32.

(34) Iria Gonçalves, *op. cit.*, p. 18 e nota 10.

(35) V. as considerações relativas ao seu consumo pelo príncipe nas *Partidas* de Afonso X, o Sábio (Rei de Castela), *Las Siete Partidas del Rey Don Alfonso El Sabio, cotejadas con varios codices antiguos por la Real Academia de la Historia*, 1807, Partida II, tít. V, lei II, pp. 25-26 e tít. VII, lei VI, pp. 48-49.

(36) Pseudo-Aristóteles, ed. SÁ, Artur Moreira de Sá, *Segredo dos Segredos. Tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do século XV*, 1960, p. 42 e p. 17, respectivamente.

(37) Jeanne Allard, *op. cit.*, pp. 97.

Lobera de Ávila, médico de Carlos V e autor daquele que é considerado o primeiro tratado de dietética da Época Moderna, o *Vanquete de Nobles Caballos*, publicado pela primeira vez em 1530, classificava, num outro texto de sua autoria, como «enfermedades cortesanas». Os tratados do médico de Carlos V consistiam, fundamentalmente, num discurso de advertência e de «regulação alimentar» destinado ao imperador e aos nobres que, pela sua condição social, eram os principais protagonistas da dimensão sombria, a um tempo moral e sanitária, da fartura e do excesso alimentar.

O medo da «peçonha»

Numa refeição régia, era função do copeiro-mor servir de beber ao rei, provando a bebida antes do monarca. Esta era também, como se sabe, uma tradição que se perdia na memória dos tempos, fundada no temor, sempre presente nos palácios de reis, imperadores, papas e grandes senhores, do envenenamento pela «peçonha». O episódio seguinte ilustra bem esta realidade, que tem desta vez a água, e não o vinho, como protagonista. Estando um dia D. João III, pela hora da sesta, nas casas da rainha D. Catarina, pediu água; serviram-na de um barril que antes contivera vinagre rosado, que o pajem, Francisco de Sá de Meneses, provou da salva antes de o monarca beber; ao levar a água à boca o rei estranhou-lhe o sabor, apressando-se o jovem pajem a bebê-la toda de um trago, perante a evidente perturbação do monarca, que por momentos acreditou que pudesse estar envenenada, exclamando: «Que me destes nesta água, que me matastes³⁸?»

A crermos nos testemunhos próximos de João de Barros, de António Luís ou do capelão e pregador Francisco de Monçon, D. João III e os infantes seus irmãos não bebiam vinho³⁹, apesar de este ser parte integrante das refeições de reis e de nobres, sendo o seu consumo moderado recomendado, como vimos, pelos próprios médicos e dietistas⁴⁰, e a sua presença na mesa régia sinal de fartura, requinte e poder. Em 1531 ocorreram na casa do embaixador de D. João III em Bruxelas, Pedro de Mascarenhas, faustosos banquetes oferecidos para celebrar o nascimento do tão ansiado filho varão dos reis de Portugal, o infante D. Manuel destinado, como todos os outros filhos de D. João III e de D. Catarina, a morrer prematuramente⁴¹. De acordo com o testemunho do humanista André

(38) *Ditos Portugueses*, ed. cit., dito n.º 946.

(39) Francisco de Monçon, *op.cit.*, cap. XXXIV, f. 103; cap. XXXVIII, f. 119, onde se relata o mesmo.

(40) Ana Isabel Buescu, *op.cit.*, p. 123.

(41) Quinto filho de D. João III e de D. Catarina, nascido a 1 de Novembro de 1531, no Alvito, foi muito desejado pois à data do seu nascimento só era viva sua irmã D. Maria (n. 1527), o infante D. Manuel chegou a ser jurado herdeiro do trono em Évora, em 1535; de constituição débil, veio a morrer antes de completar os seis anos de idade, a 14 de Abril de 1537, em Évora. Ana Isabel Buescu, *D. João III (1502-1557)*, 2008, pp. 197-202.

de Resende, que assistiu em Bruxelas às festividades oferecidas pelo embaixador português, e escreveu um poema latino acerca da efeméride e descrevendo as festas.

Fig. 10 – André de Resende, *Genethliacon Principiis Lusitani, ut in Gallia Belgica celebratum est, a uiro clariss D. petro Mescaregna, regio legato mense Decembri 1532.*



Exemplar da BPE Res. 155 E (disponível em BDA – 06-3AR07_RES 155-E)

Sucederam-se à mesa do imperador Carlos V, convidado de honra do embaixador, além de delicados manjares de muitas carnes e aves, uma impressionante lista de vinhos, brancos e tintos, das mais variadas proveniências – o moscatel de Alcácer do Sal e um tinto claro da região de Lisboa, vinhos de Tarragona e das Baleares, uma grande variedade de delicados néctares de Itália, da Grécia e do Reno, na Alemanha⁴².

(42) André de Resende, *Genethliacon*, publicado em ed. bilingue (latim e inglês) por John R. C. Martyn, *On Court Life*, 1990, pp. 81-83.

O momento da refeição, pela dimensão ritual que tinha no caso da realeza, revestia um significado simbólico profundo, no caso do rei litúrgico e até sacral⁴³. O manual litúrgico que pertenceu à princesa D. Maria de Portugal, princesa de Parma, descoberto em Nápoles e recentemente publicado⁴⁴, é um importante e inédito testemunho das cerimónias da capela real no reinado de D. João III, numa época em que em Portugal não existia ainda um Regimento sistematizando os ritos e cerimónias aí observados, pela primeira vez instituído por Filipe II, em 1592. Nele está bem patente, entre muitos outros, com destaque para a música da capela, este aspecto que queremos aqui relevar: a bênção da mesa do rei, precedendo a refeição, nas várias situações que se apresentavam – em dia de missa pontifical ou de missa ordinária, quando D. João III comia acompanhado pela rainha, em dia de jejum e peixe – reflectia essa dimensão sacral que envolvia a mesa do monarca, acto que, porventura como poucos outros de entre os cerimoniais régios, se situava nesse espaço que unia o sagrado e o profano, religando, através da palavra e do gesto do oficiante, o poder da monarquia ao poder do divino⁴⁵.

E não era a mesa do rei, também, uma *mensa domini*, como o altar do Senhor?

BIBLIOGRAFIA

Fontes manuscritas

Biblioteca da Ajuda, cod. 51-I-72. *Doze Lembranças do Anonymo pera ElRey nosso Sñor* [provavelmente dedicado a Filipe III].

Biblioteca Nacional de Portugal, Reservados, cod. 1544.

Fontes Impressas

AFONSO X, o Sábio (Rei de Castela) (1807). *Las Siete Partidas del Rey Don Alfonso El Sabio, cotejadas con varios codices antiguos por la Real Academia de la Historia*, 3 T., Madrid: Imprenta Real.

ANÓNIMO (1997). *Ditos Portugueses Dignos de Memória. História Íntima do século XVI* ed. anotada e comentada por SARAIVA, José Hermano, 3.^a ed. Lisboa: Europa-América.

GUEVARA, Antonio de (1984). *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea [1539]*, ed. de RALLO GRUSS, Asunción. Madrid: Ediciones Cátedra.

(43) Sergio Bertelli, *Il Corpo del Re. Sacralità del Potere nell'Europa Medievale e Moderna*, 1990, pp. 164-185.

(44) José Maria Pedrosa Cardoso, *Cerimonial da Capela Real. Um manual litúrgico de D. Maria de Portugal (1538-1577) Princesa de Parma*, 2008.

(45) *Ibidem*, pp. 124-126.

- MONÇON, Francisco de (1544). *Libro Primero del Espejo del Principe Christiano, que trata como se ha de criar un Principe o niño generosos des de su tierna niñez cõ todos los Exercicios & virtudes que le convienen hasta ser varon perfecto. Contiene muy singulares doctrinas morales y apacibles*. Lisboa: Luís Rodrigues.
- PICCOLOMINI, Aeneas Silvio (1563). *De Curialium Miseriis Epistola / Tractado de la Miseria de los Cortesanos, que escrivio el Papa Pio, ante que fuesse Summo Pontífice, a un cavallero amigo suyo*. Coimbra: João de Barreira.
- PSEUDO-ARISTÓTELES, SÁ, Artur Moreira de (ed.) (1960). *Segredo dos Segredos. Tradução portuguesa, segundo um manuscrito inédito do século XV*. Lisboa.
- RESENDE, André de (1990). «Genethliacon», in *On Court Life*. publicado em ed. bilingue (latim e inglês) por MARTYN, John R. C.. Berna / Frankfurt / Nova Iorque / Paris: Peter Lang.

Estudos

- ALLARD, Jeanne (1990). «Le corps vu par les traités de diététique dans l'Espagne du Siècle d'Or». In *Le Corps dans la Société Espagnole des XVI et XVII Siècles*, Colloque International (5-8 octobre 1988), Etudes réunies et présentées par REDONDO, Augustin. Paris: Publications de la Sorbonne, pp. 91-101.
- BARTHES, Roland (1970). «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine». In HEMARDINQUER, Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation, Cahier des Annales*, 28. Paris: Armand Colin, pp. 20-31
- BERTELLI, Sergio (1990). *Il Corpo del Re. Sacralità del Potere nell'Europa Medievale e Moderna*. Florença: Ponte Alle Grazie.
- BETHENCOURT, Francisco (1994). «Un univers saturé de magie: L'Europe Méridionale». In *Magie et sorcellerie en Europe du Moyen Age à nos jours*. Paris: Armand Colin, pp. 159-194.
- BUESCU, Ana Isabel (1996). *Imagens do Príncipe. Discurso Normativo e Representação (1525-1549)*. Lisboa: Cosmos.
- (2008). *D. João III (1502-1557)*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- e FELISMINO, David (coord.) (2011). *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Práticas e Representações (séculos XIII-XVIII)*, apresentação de Maria Helena da Cruz Coelho. Lisboa: Círculo de Leitores/Temas e Debates.
- CARDOSO, José Maria Pedrosa (2008). *Cerimonial da Capela Real. Um manual litúrgico de D. Maria de Portugal (1538-1577) Princesa de Parma*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda/Fundação Calouste Gulbenkian.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (2005). *D. João I. O que re-colheu Boa Memória*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- COSMAN, Madeleine Pelner (1976). *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*. Nova Iorque: George Braziller.

- FERRIÈRES, Madeleine (2002). *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris: Seuil.
- FLANDRIN, Jean-Louis (1986). «Pour une histoire du goût». In *La Cuisine et la Table. 5000 ans de Gastronomie*, n.º especial de *L'Histoire*, 85, pp. 12-19.
- FOSSIER, Robert (2010). *Gente da Idade Média*. Lisboa: Teorema.
- FREIRE, Anselmo Braamcamp (1944). *Vida e Obra de Gil Vicente 'Trovador e Mestre da Balança'*. Lisboa: Edição da Revista *Ocidente*.
- GONÇALVES, Iria (1997). «À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)». In *Revista da Faculdade de Letras. História*. Porto: FLUP, 2.ª série, XIV, pp. 15-32.
- GUERREAU-JALABERT, Anita (1992). «Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII-XIII siècles)». In *Annales E.S.C.*, mai-juin, (1992), 3. Paris, pp. 561-594.
- (1992). «Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens». In *La Sociabilité à table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, textes réunis par AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier et THELAMON, Françoise. Rouen: Publications de l' Université de Rouen, pp. 35-40.
- HAMMOND, P. W. (1996). *Food and Feast in Medieval England*. Phoenix Mill: Alan Sutton.
- KÓZLUK, Magdalena (2012). «Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles». In *Seizième Siècle*, 8, pp. 209-225.
- LAURIOUX, Bruno (1989). *A Idade Média à Mesa*. Lisboa: Publicações Europa-América.
- LE GOFF, Jacques (1992). «Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire». In *La Sociabilité à table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, textes réunis par AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier et THELAMON, Françoise. Rouen: Publications de l' Université de Rouen, pp. 132-144.
- LISÓN TOLOSANA, Carmelo (1991). *La Imagen del Rey (Monarquía, Realeza y Poder Ritual en la Casa de los Austrias)*. Madrid: Espasa-Calpe.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1984). *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana*, 4.ª ed. Lisboa: Sá da Costa, (nova ed., Lisboa, A Esfera dos Livros), 2010.
- MONTANARI, Massimo (1992). *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, 2.ª ed.. Roma: Laterza.
- Idem (1995). *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*. Paris: Seuil.
- PLASENCIA, Pedro (1995). *A la mesa con don Quijote y Sancho*. Madrid: Punto de Lectura.
- SIMON PALMER, Maria del Cármen (1990). «El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el real alcázar». In *Le Corps dans*

- la Société Espagnole Espagnole des XVI et XVII Siècles*, Colloque International (5-8 octobre 1988), Etudes réunies et présentées par REDONDO, Augustin. Paris: Publications de la Sorbonne, pp. 113-122.
- Sociabilité (La) à table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges* (1992), Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, textes réunis par AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier et THELAMON, Françoise. Rouen: Publications de l' Université de Rouen.
- STRONG, Roy (2002). *Feast: a History of Grand Eating*. Londres: J. Cape.
- VASSELIN, Martine (1999). «Des fastes de Bacchus aux beuveries flamandes: l'icographie du vin de la fin du XVe siècle à la fin du XVIIe siècle». In *Nouvelle Revue du XVIe Siècle*, 17/2, pp. 219-251.
- VIGARELLO, Georges (2005). «Le corps du roi». In CORBIN, Alain, COURTINE, Jean-Jacques, VIGARELLO, Georges (dir.) – *Histoire du Corps*, 1 – VIGARELLO, Georges (dir.) – *De la Renaissance aux Lumières*. Paris: Seuil, pp. 387-409.
- VINCENT-CASSY, Mireille (1992). «La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI». In *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à Travers les Âges*, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990, textes réunis par AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier et THELAMON, Françoise. Rouen: Publications de l'Université de Rouen, pp. 91-102.

O RIO DA SUA ALDEIA: MANOEL DE OLIVEIRA, IDENTIDADE E MEMÓRIAS DO DOURO

Carla Ferreira de Castro
CETAPS/CEL – Universidade de Évora

A partir da primeira curta-metragem de Manoel de Oliveira, *Douro Faina Fluvial*, datada de 1931, procura estabelecer-se o confronto entre o rio, a arte do vinho e a 7.^a arte, não esquecendo outros paralelismos com a memória e a identidade da região do Douro e convocando para este diálogo interartes outros elementos, igualmente ligados à paisagem da região duriense, que perpassam a filmografia daquele que foi o mais antigo cineasta português.

*Every genuinely important step forward is accompanied by a return
to the beginning... more precisely to a renewal of the beginning.
Only memory can go forward.*

M. Bakhtin

*Aquilo que ele procurava estava diante de si, e, mesmo que se tratasse
do passado, era um passado que mudava, à medida que ele prosseguia a sua
viagem, porque o passado do viajante muda de acordo com o itinerário realizado.*

Italo Calvino: *As Cidades Invisíveis*

Este texto centra-se nas questões da memória e identidade da região duriense, através da lente do realizador Manoel de Oliveira. Partindo da premissa que a memória é a fonte matricial da identidade, da política e cultura e em última análise da história do passado, presente e futuro, pode afirmar-se que a memória individual e colectiva de um povo, de uma região ou país, determina, influencia e confere sentido a certos acontecimentos. Se os escritores traduzem essas memórias em discurso, os realizadores transpõem-nas em imagens. No caso de Manoel de Oliveira, nascido a 11 de Dezembro de 1908 no Porto e falecido a 2 de Abril de 2015

na mesma cidade, algumas das suas obras cinematográficas resultam de adaptações de obras literárias, sendo as de maior relevo as transposições dos romances de Agustina Bessa Luís que, a partir de 1981, altura em que *Fanny Owen* se transformou em *Francisca*, colaborou de uma forma estreita com o realizador.

O primeiro documentário de Oliveira inicia esta demanda pela identidade e é o momento matricial em que se observa o reflexo da paisagem exterior na forma do realizador perspectivar as suas geografias interiores, partindo do quotidiano do rio da sua terra. No caso particular de *Douro Faina Fluvial*, obra datada de 1931, procura-se estabelecer o confronto entre a identidade e a imagem do rio visto tratar-se de um documentário de 20 minutos sobre a cidade do Porto e o seu eixo principal, o rio Douro. Filmado ao longo de dois anos, entre 1929 e 1931, aos fins de semana, com António Mendes, amigo do realizador, o documentário relata a vida dos pescadores e suas famílias no rio Douro, o que justifica que a presença do vinho só esteja patente marginalmente, na imagem que aparece de vários garrafões que se encontram nos barcos (no minuto 7:11). A primeira abordagem ao Douro será determinante na longa história da vida e obra de Oliveira e do seu encantamento pelo “rio da sua aldeia”, expressão que utiliza num artigo publicado na revista *Camões* exclusivamente dedicado à sua obra, estabelecendo o discurso intertextual com o Tejo do poema pessoano. Refere Oliveira:

Como homem do Porto e do cinema fiquei mais apegado ao Douro, que este sim «é o rio da minha aldeia». Nele me vejo e revejo como espelho multifacetado, pois ontem era uma cousa e hoje já é outra, outra será certamente amanhã (...). A vida corre por dentro da gente como as águas nos cursos talhados para os rios até chegarem ao seu finamento¹.

Maria de Fátima Braga de Matos refere a identidade d’*O Douro de Manoel Oliveira*, salientando algo fundamental na estética desta primeira curta-metragem, que prevalece na filmografia do cineasta sempre que o Douro é convocado, de forma mais marcada em *Francisca* e *Vale Abraão*:

Manoel de Oliveira doura o Douro, essa fita metalizada de luz, coleante e interrogativa, transportada para a fita celulósica com o nome Teresinha, Teresa, Mariana, Ema...[...] É o Douro um corpo sensual ventre-receptáculo de uvas, de energia e de pensamento que, com a luz do sol, se defende do olhar e nos cega².

Já António Barreto, num texto de 1993, tinha afirmado que «para Oliveira o Douro é uma mulher»³.

(1) Manoel de Oliveira, «Rios da Terra, rios da nossa aldeia». 2001, p. 56.

(2) M.^a de Fátima Braga de Matos, «O Douro de Manoel de Oliveira» 2001, p. 60.

(3) António Barreto «O Douro c’est moi» in *Público Magazine* n.º180, 1993.

Douro Faina Fluvial, oscila entre uma corrente mais tradicionalista e uma corrente experimentalista em voga na época (1931). Oliveira procura uma estética sofisticada e rigorosa que não se fica por uma mera constatação da realidade social. Pelo contrário, há um aprofundar da estética da banalidade que a realidade encerra que foi classificado vanguardista, hiper-realista e ainda naturalista. Todos os elementos – os pescadores, os barcos, os materiais, o curso do rio – estão criteriosamente alinhados. A montagem tenta ilustrar e encadear todos estes elementos para que, no seu todo, convoquem a intimidade quotidiana do labor dos pescadores. A sequência inicial de *Douro...*, com a mudança de planos rápidos, acompanhados de *travellings*, e do *fade in* para focar e o *fade out* para desfocar como que desmente a propensão para o estaticismo e os movimentos subtis que acompanham as acções e os olhares dos intervenientes. O rio que divide a cidade deixa de ser um elemento de separação e transforma-se num meio de passagem que restabelece a comunicação. Disse Oliveira, a propósito de *Douro Faina Fluvial*:

Procurava fazer do cinema um meio de expressão. Pus em prática teorias da época, a especificidade da montagem, a montagem por contraste, por analogia⁴.

A estrutura deste primeiro trabalho realizado, produzido e montado por Manoel de Oliveira, a partir de um argumento da sua autoria, revela uma clara influência do trabalho do cineasta alemão vanguardista Walter Ruttmann, especificamente da obra *Berlim, Sinfonia de uma Capital*. *Douro, Faina Fluvial*, causou impacto entre a crítica da época, devido à veloz montagem e à beleza da fotografia. Foi, à semelhança do que continuou a acontecer durante várias décadas, fortemente condenado pela crítica portuguesa e elogiado pela estrangeira, no V Congresso Internacional da Crítica. O filme, que marca a estreia de Oliveira do outro lado da câmara, já que até então tinha desempenhado alguns papéis como actor, foi distribuído pela Agência Cinematográfica H. da Costa, Sociedade Portuguesa Actualidades Cinematográficas/SPAC e teve a sua antestreia a 21 de Setembro de 1931, no Salão Central do referido V Congresso Internacional da Crítica, no Tivoli, em Lisboa. A estreia só viria a ocorrer a 8 de Agosto de 1934 já com uma versão sonora musical da autoria de Luís de Freitas Branco.

Após esta estreia como realizador, Manoel de Oliveira não filmou 11 anos, durante os quais desempenhou vários papéis na qualidade de actor, dedicando-se igualmente à viticultura, aos negócios da família, ao automobilismo e à aviação. Voltou a colocar-se atrás das câmaras com *Aniki-Bóbó*, que estreou em 1942. Numa entrevista de 2012, ao Euronews, Oliveira conta como Coppola aprendeu graças ao trabalho que dedicou à produção de vinhos e que esse facto contribuiu para a sua concepção da arte do cinema, do olhar do realizador que

(4) Retirado de <https://arthoughts.wordpress.com/tag/manoel-de-oliveira/> (última consulta a 27 / 06 / 2016).

se quer demorado e profundo, contrariando o padrão da televisão e do cinema americano feito, nas palavras de Oliveira, «a correr, sem tempo para pensar⁵».

Os filmes de Oliveira, à semelhança do que acontece no primeiro documentário, estão nos antípodas do conceito Hollywoodesco e são um bastião do que é considerado o traço distintivo do cinema Europeu. Tal como o processo da cultura do vinho, que é referido amiúde e que tanto o inspirou, que vive de uma luta constante contra os elementos, sendo que no caso dos socalcos do rio Douro essa tarefa é acrescida de uma dificuldade extrema em consequência da geografia acidentada do terreno, à espera do momento certo, sem apressar a natureza e os seus caprichos, também o mister do realizador se converte neste trabalho de artesão de dar tempo para que as palavras e as imagens fluam num ritmo único, sem abreviar o desenlace.

É difícil e insuficiente dedicar algumas páginas a uma vida plena de 106 anos, com 32 longas-metragens filmadas, sendo que a última, intitulada *A Igreja do Diabo*, que ficou por realizar, consistia na adaptação do texto homónimo de Machado de Assis, e apresentava três histórias interligadas que se desenrolariam no Brasil: uma visita do diabo à terra; um caso de adultério e as desilusões de um ornitólogo. Também por concretizar ficou *O Velho do Restelo*, inspirado em textos de Camões, Teixeira de Pascoaes e Cervantes.

Considerando a obra como um todo é preciso reforçar esse olhar único de Oliveira que atravessou correntes diversas, mas que se insere num tempo distintamente seu, onde parece haver espaço para a contemplação e a exuberância da imagem, acompanhada de palavras, mas também de silêncios e intensidades do olhar. Como um bom vinho, a obra de Oliveira perdura, deixa uma memória persistente, que desperta paixões díspares. Cito as palavras de Manuel Casimiro, filho do realizador, quando sumaria a visão de Oliveira, lembrando as palavras do cineasta acerca do rio da sua aldeia:

Autores como Manoel de Oliveira, que sempre soube resistir neste ambiente cada vez mais hostil, tendem a desaparecer, tornam-se cada vez mais raros, pois contrariam a uniformidade do gosto, afirmando-se pela diferença, pela originalidade, pela autenticidade, indiferentes ao marketing. Obras como a de Manoel de Oliveira possuem uma dinâmica própria, reflectem o passado no presente, e em actualização permanente projectam-se no futuro⁶.

Celebrado igualmente por Agustina Bessa Luís, amiga e fonte de inspiração literária para Oliveira, o rio Douro com as margens feitas de socalcos inundados de uvas tem um dos seus tributos mais sublimes em *Francisca* – onde o retrato

(5) Retirado de <http://pt.euronews.com/a-juventude-de-manoel-oliveira/> (consulta em 01/06/2012).

(6) Manuel Casimiro, «Manoel Oliveira, Não Vou por Aí», 2001, p. 111.

final, filmado em *contre-plongée* é o de D. Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha) – e em *Vale Abraão*. Neste último, a personagem criada por Flaubert é transferida da Normandia do Século XIX, para o Douro do Século XX; o Douro, a vinha e o olhar de Ema cruzam-se num elogio interminável ao rio, à vinha e ao feminino, nos três lugares em que a acção decorre: na casa de infância de Ema, no Romesal, no Vale Abraão, após o casamento, e no Vesúvio, onde se refugia como Bovarinha. Uma das curiosidades da obra é a criada Ritinha conseguir adivinhar a casta da uva, pela nódoa deixada na toalha, potenciando esta focalização no vinho e na paisagem. Um dos últimos projectos idealizados pelo mestre era precisamente um filme sobre as mulheres e as vindimas no Douro.

A ligação do vinho com o cineasta foi entronizada em 2008, pelo enólogo João Nicolau de Almeida, com um vinho do Porto Tawny 100 Anos, em homenagem ao centenário de Manoel de Oliveira. Este porto singular foi produzido na Quinta da Portelinha, localizada em Santa Marta de Penaguião, propriedade do cineasta, e envelheceu numa única pipa de 600 litros, a partir da qual 300 unidades foram engarrafadas. O rótulo, desenhado por Álvaro de Siza Vieira, reproduz a simplicidade exclusiva do néctar. Segundo o enólogo:

O vinho é tão rico que a cada prova se revela de uma maneira diferente. Neste mundo de complexidade, a cor revela-se com várias tonalidades, indo do topázio, amarelo e dourado até ao esverdeado dos vinhos, com longo e bom envelhecimento. Ao cheiro, o primeiro contacto é macio e ténue, deixando depois exalar aromas de esteva, marmelo, tabaco, damasco, noz, caramelo, anis, flor de laranja. É uma sequência de aromas interminável?

A propósito do vinho, e a título de mero apontamento trivial, o realizador checo/norte-americano Miloš Forman (1932 -) afirmou que só após ter provado o verdadeiro vinho do Porto compreendeu «como é que o senhor Manoel de Oliveira consegue viver até aos 100 anos e continuar a fazer filmes⁸». O cineasta aproveitou para reforçar a semelhança entre o bom filme e um bom vinho: «Só se pode atingir a excelência quando se ama aquilo que se faz e se lhe dedica total devoção e concentração. Seja nos filmes ou nos vinhos⁹.»

Miloš Forman esteve em Portugal a convite do festival *Douro Film Harvest*, em 2012, que o homenageou com o prémio CastaDouro Carreira. O paralelismo entre o Douro, o vinho e a sétima arte são o fio condutor do *Douro Film Harvest*, festival anual, organizado pela Entidade Regional Turismo do Douro (ERTD), com o apoio do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVVDP) e da Comissão

(7) Retirado de <http://revistaadega.uol.com.br> (consultado em Fevereiro de 2014).

(8) *Diário de Notícias*, 8 de Setembro de 2009.

(9) http://arquivo.hardmusica.pt/noticia_detalle.php?cd_noticia=2993 (última consulta a 27/6/2016).

de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte (CCDR-N). A mostra, que se realiza propositadamente na altura das vindimas, celebra essencialmente o vinho do Porto e inclui uma secção de *Wine Films*, que destaca o carácter simbiótico entre a indústria do cinema e o património vinícola existente no mundo, ao mesmo tempo que abre espaço para a literatura.

A preocupação com as questões da identidade e memória e com a literatura e o cinema levou Manoel de Oliveira a realizar *Visita ou Memórias e Confissões*, um documentário autobiográfico, filmado em 1982, onde o cineasta para além de realizador foi actor, contracenando com Maria Isabel de Oliveira (sua mulher) e Urbano Tavares Rodrigues. Os diálogos são da autoria de Agustina Bessa Luís e o cenário é a casa que o cineasta habitou desde 1940 até ao início da década de 2010. Nela viveu alegrias e desventuras, como a detenção feita pela PIDE, em 1963, que é reconstituída no filme. (Foi na prisão que veio a conhecer Urbano Tavares Rodrigues). O filme teve uma antestreia privada a 15 de Outubro de 1993 e esteve guardado em Itália e na Cinemateca Portuguesa até 2015. A estreia só aconteceu, por vontade expressa do autor, a 4 de Maio de 2015, um mês após a sua morte, no Teatro Municipal do Rivoli, no Porto. Foi igualmente exibido em Lisboa, na cinemateca Nacional e na edição de 2015 do Festival de Cannes.

Numa entrevista sobre o filme realizada em 1996 por José Matos-Cruz, Oliveira referiu-se à obra nos seguintes termos, aludindo às célebres palavras de Shakespeare em *As You Like it*:

Ora, cada um tem o seu papel na vida. Este mundo é um teatro, nós os intérpretes, estamos a desempenhar algo, que vamos sabendo à medida que o vivemos. Não conhecemos o futuro, porque o autor ainda não o revelou; portanto, *Visita* surge de uma circunstância, que provocou o acaso, o qual resultou num filme. Eu entendi que devia guardar aquela memória, e passei-a ao cinema... Haverá, depois, razões mais subterrâneas. Mas, do subconsciente não se pode falar⁽¹⁰⁾!

Ainda a propósito da mesma temática, em entrevista concedida a Anabela Mota Ribeiro, publicada na Revista das *Seleções do Reader's Digest* afirmaria:

No cinema cada realizador põe uma nova folha numa frondosa árvore, mas o que sustenta a folha não são os ramos, não é o tronco, são as raízes. É por isso que estimo a história e a memória. É fundamental para a nossa vida, para os nossos juízos. E para a identidade⁽¹¹⁾.

(10) José Matos-Cruz, *MANOEL de OLIVEIRA e a Montra das Tentações*, 1996, p. 35.

(11) Retirado de <http://anabelamotaribeiro.pt/manoel-de-oliveira-33811>

Os filmes de Manoel de Oliveira são feitos para todos mas, tal como o vinho, são melhor apreciados pelos conhecedores. O cinema de Oliveira, tal como um bom porto de características únicas, produto da identidade das uvas da região demarcada mais antiga do mundo, precisa de tempo para amadurecer e após ser engarrafado precisa de respirar antes de ser plenamente saboreado em todas as suas notas de corpo e carácter, de identidade e memória. E o tempo encontrou um forte e inestimável aliado em Oliveira na vida e nos filmes!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARRETO, António (1993). «O Douro c'est moi». In *Público Magazine*, n.º 180.
- CASIMIRO, Manuel (2001). «Manoel Oliveira, Não Vou por Aí», in *Camões – Revista de Letras e Culturas Lusófonas*, n.º 12 / 13. Lisboa, Instituto Camões, pp. 110-112.
- MATOS, M.^a de Fátima Braga de (2001). «O Douro de Manoel de Oliveira». In *Camões – Revista de Letras e Culturas Lusófonas*, n.º 12/13, Janeiro – Junho (2001). Lisboa: Instituto Camões, pp. 60-62.
- MATOS-CRUZ, José (1996). *MANOEL de OLIVEIRA e a Montra das Tentações*. Lisboa: Publicações D. Quixote.
- OLIVEIRA, Manoel de (2001). «Rios da Terra, rios da nossa aldeia». In *Camões – Revista de Letras e Culturas Lusófonas*, n.º 12/13, Janeiro – Junho. Lisboa: Instituto Camões, pp. 55-56.

PALMELA, CIDADE EUROPEIA DO VINHO – DINÂMICAS HISTÓRICAS DA CULTURA VITIVINÍCOLA*

Maria Leonor Campos

Divisão de Cultura, Desporto e Juventude | Património Cultural

«A vila tem sido a primeira cidade do país no vinho¹ e a primeira do mesmo género a nível europeu², títulos que resultaram do esforço diário de muitos homens e mulheres que dedicaram as suas vidas às vinhas e aos vinhos. É um sector cada vez mais importante para a economia local, o melhor que temos».

Ana Teresa Vicente³

A distinção *Palmela, Cidade Europeia do Vinho 2012*, atribuída pela Rede Europeia de Cidades do Vinho (RECEVIN), honra não só o produto vínico como todo o trabalho da economia vitivinícola local, diferenciando-o no panorama europeu e mundial⁴. Com o sector vinícola em ascensão, Palmela ocupa a pri-

(*) Texto na grafia anterior ao Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, por opção da autora.

(1) Com a distinção, em 2009, *Palmela, Capital do Vinho*, título atribuído por unanimidade pelos oitenta municípios que integram a Associação de Municípios Portugueses do Vinho.

(2) Distinguida «*Cidade Europeia do Vinho*» em 2012, título que foi atribuído pela primeira vez pela Rede Europeia de Cidades do Vinho – RECEVIN que destaca, anualmente, a cidade símbolo do desenvolvimento vitivinícola a nível europeu, no conjunto dos oitocentos municípios dos países: Portugal, Espanha, França, Itália, Grécia, Alemanha, Áustria, Eslovénia e Hungria.

(3) Excerto do discurso de Ana Teresa Vicente, Presidente da Câmara Municipal de Palmela, no âmbito da distinção «*Palmela Cidade Europeia do Vinho*», atribuída em 2012.

(4) Segundo indicadores de 2012, da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), Portugal integra o ranking dos dez maiores países mundiais em termos de área de vinha, ocupando o 8.º lugar com mais de 240 000 hectares. Já os cerca de 2,4 milhões de hectolitros de vinho exportado, posiciona o país no 7.º lugar no ranking mundial.

meira fileira dos associados desde que foi eleita «Capital do Vinho», em 2009. Dentre os inúmeros prémios que tem recebido, destacam-se o «Melhor Vinho do Mundo»⁵ e o «Melhor Moscatel do Mundo»⁶.

Parte integrante da identidade e das memórias, do espaço e das gentes, a qualidade do vinho de Palmela resulta da qualidade da matéria-prima (vinha e fruto saudável), de práticas e saberes tradicionais, e das tecnologias que, no último século e meio, têm vindo a qualificar a economia agro-industrial do concelho. É sobre este discurso, suportado numa forte base empírica e num conjunto variado de fontes primárias – escritas, iconográficas, cartográficas e registos de memória oral –, apoiadas em bibliografia especializada, que este texto se debruça, validando a imagem que, ao longo do último milénio, associou Palmela ao vinho.

1. PALMELA, SEDE DE CONCELHO

Paisagem de singular e excecional valor cultural⁷, a chave da excelência vitivinícola de Palmela fermentou de um processo dinâmico de arroteamento de terras estéreis, do uso produtivo de cepas agricultadas e da conjugação de outros elementos, onde homem e natureza exprimem um conceito⁸. Quarta região Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)⁹, Palmela ocupa, a Sul, uma mancha de 80% de areias pliocénicas, perfeitamente adaptada à viticultura de vinhos mais encorpados, e, a Poente, os solos argilo-calcários¹⁰, geram, no conjunto, as denominações de origem, V.O.P.R.D. Palmela, D.O. C. Palmela, e Terras do Sado.

Com uma centralidade no mosaico do geo-sistema regional, a singularidade vitivinícola de Palmela redonda da conjugação de elementos dialécticos: tempo, geologia, clima, e morfologia. O clima, misto, subtropical e mediterrânico, é temperado, com verões quentes e invernos amenos e chuvosos; e a exposição aos ventos do Norte e à proximidade do Atlântico, fez desta região terra *afamada* do vinho generoso.

(5) Prova cega que distinguiu na edição do *Vinyles Internacionales*, em França (2008), o melhor tinto do Mundo, colheita de 2005, produzido pela casa Ermelinda Freitas, em solos do Sado – Palmela.

(6) Prémio atribuído em 2011, ao Moscatel de Setúbal – Reserva 2006, produzido pela Adega Venâncio da Costa Lima, no concurso anual *Muscats du Monde*. No mesmo certame têm sido premiados muitos outros vinhos generosos Moscatel de Setúbal, com medalha de ouro.

(7) Do território onde se inscreve a Arrábida, candidata a Património Mundial.

(8) Ou *terroir*, expressão que, propositadamente, não foi usada devido à origem francesa do conceito que, aplicado à vitivinicultura portuguesa, é gerador de controvérsia. Sobre a matéria, consultar bibliografia especializada.

(9) Portaria n.º 614/2008, de 11 de Julho.

(10) Da freguesia de Quinta do Anjo e parte da freguesia de Palmela.

A vila, ancorada numa aptidão natural geo-morfológica, expande-se, de Nascente a Poente, pelos «chãos vinhateiros» da extensa planície areno-argilosa da Península, da antiga zona estuarina do Sado à Arrábida. Sede de concelho, Palmela conta com uma população de 62 805 habitantes, numa geografia territorial de 465 Km², distribuída em quatro freguesias¹¹, a Norte e a Poente¹², onde o sector industrial partilha com a cultura intensiva, e, a Nascente¹³, o sector agrícola na variante vitícola¹⁴ e pecuária. Para uma visibilidade mais fina, leia-se o território (fig. 1) segundo os indicadores da superfície produtiva-cultivada.

Figura 1

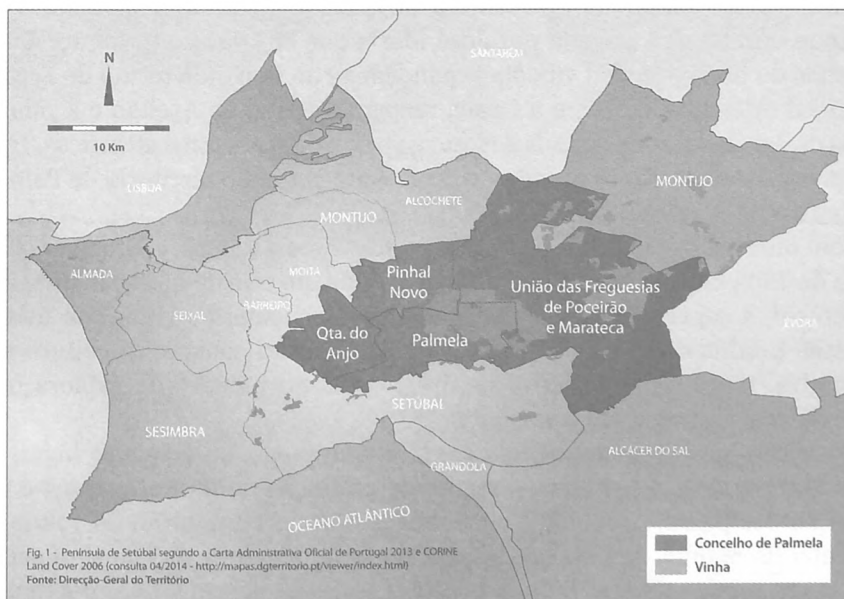


Fig. 1 – Península de Setúbal segundo a Carta Administrativa Oficial de Portugal 2013 e CORINE Land Cover 2006 (consulta 04/2014 - <http://mapas.dgterritorio.pt/viewer/index.html>)
Fonte: Direcção-Geral do Território

(11) Palmela, Pinhal Novo, Quinta do Anjo e União das Freguesias de Poceirão e Marateca (da agregação de duas freguesias), resultante do novo mapa administrativo (Lei n.º 11 – A/2013, *Diário da República*, 1.ª série – N.º 19 – 28 de Janeiro de 2013).

(12) Com as freguesias: Palmela, Pinhal Novo e Quinta do Anjo.

(13) A União das Freguesias de Poceirão e Marateca. Identificada pela baixa densidade populacional e povoamento disperso (indicadores de ruralidade), resultou da fragmentação das antigas estruturas agrárias de latifúndio, e, nos anos 50 do século XX, da divisão e parcelamento da propriedade rústica (arrendamento em regime de foro), deu lugar à construção em loteamentos.

(14) Segundo as Fontes do INE de 2009 – Recenseamentos Agrícolas. Por comodidade de tratamento de indicadores, o universo do estudo recaiu no ano 2009 (OES – CMP). (A panorâmica da ocupação vitícola aqui apresentada ultrapassa o universo de amostragem inscrito na Comissão apta à produção de vinho – DO e IG – *Denominações de Origem Palmela e Setúbal*, e *Indicação Geográfica Península de Setúbal*).

Vertidas as manchas de ocupação vinhateira na representação cartográfica da Península de Setúbal, desde logo, várias leituras reflectem o sector. A primeira, denuncia a localização da maior e mais densa mancha vitícola do território da península na geografia do concelho de Palmela, expressão inequívoca do peso do sector, não obstante a pressão do betão nas últimas décadas. Numa segunda leitura destacam-se as três manchas mais expressivas da cultura acolhida em Palmela – uma, no eixo radial centrado em Palmela e, a segunda, na União das Freguesias de Poceirão e Marateca, cuja maior densidade se situa na extrema, a leste da freguesia, o que reforça a importância do factor morfológico e climático. A terceira, localizada na freguesia limítrofe a Norte do concelho, Pinhal Novo, é a continuidade do antigo projecto vitícola, de finais de Oitocentos, a «maior vinha contínua do mundo» traçada por José Maria dos Santos, no Poceirão. Outras manchas do tecido vegetal vitícola expandem-se ao longo do termo de Setúbal, na dorsal orientada de Leste a Oeste, raspando terras de Azeitão e a raia das faldas da Arrábida, zona voltada a Norte e protegida dos ventos atlânticos. Igualmente consistentes são os arenitos vitícolas que pintam o território de Palmela, fronteiro com o concelho do Montijo.

Com uma ocupação de cultura permanente de 10 542 ha¹⁵, e uma mancha de vinha de 7803 ha, o concelho de Palmela domina, no seio da Península Regional de Setúbal, a superfície agrícola permanente¹⁶, ocupando a vinha um total da extensão produtiva de 85,3% (fig. 2). Já a viticultura constitui a cultura mais expressiva, tanto na perspectiva de área, como no número de explorações e dimensão média por agricultor (fig. 3).

Da leitura dos diagramas (figs. 4 e 5) confirma-se, em primeiro lugar, que entre 2009 e 2012, houve um aumento de produção do produto vínico e uma alteração dos perfis, produtor e consumidor. Com a diminuição do volume de Moscatel de Setúbal em 1% há claramente uma mudança na transferência de patamares, onde o vinho branco ocupa o segundo lugar, o que, porventura, denota uma selecção natural do consumidor e, conseqüentemente, a aposta e investimento dos produtores no fabrico dos brancos¹⁷, transpondo a tradição do consumo exclusivo do tinto, que diminuiu. Por outro lado, verifica-se uma aposta nos *rosées*, com o aumento de produção em 2,2%, e, entre 2009 e 2012, a permuta de lugares entre vinhos moscatel roxo e espumante. Donde resulta a permeabilidade dos produtores a novos conceitos do mercado internacional, alargando a produção a produtos tipificados não tradicionais.

(15) Recenseamentos Agrícolas (2009) – Fonte: INE. Recenseamentos Agrícolas (2009) – Fonte: INE, e Inventário das Superfícies Vitícolas (Situação em 31.07.2010) – Fonte IVV, I.P.

(16) Com 7317 ha de solo em cultura permanente, dos quais 6238 ha são ocupados por cultura de vinha. Recenseamentos Agrícolas (2009) – Fonte: INE.

(17) Cujo fabrico tem vindo a aperfeiçoar-se, afirmando-se nos mercados.

Figuras 2 e 3

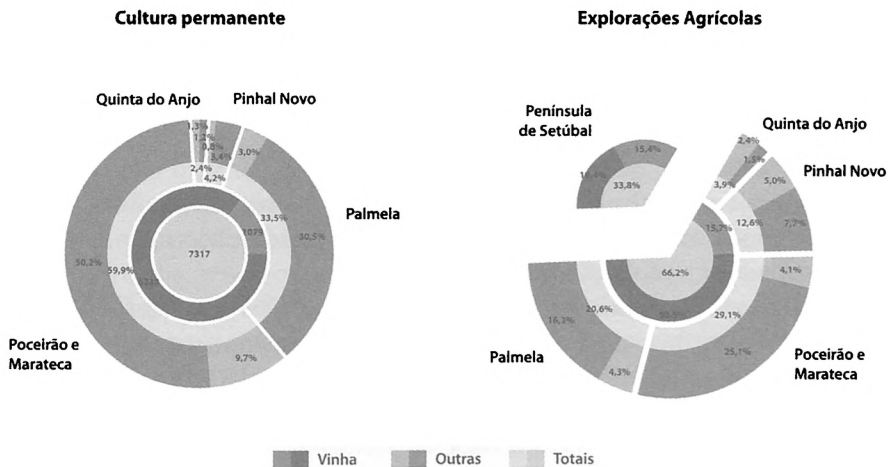


Fig. 2 - Diagrama de ocupação e densidade da cultura vitícola (2009) distribuída nas quatro freguesias do concelho de Palmela.

Fonte: INE, Recenseamento Agrícola (2009) - séries históricas

Fig. 3 - Diagrama de cultura vitícola (2009), na perspectiva do número de explorações. Das 1496 explorações agrícolas recenseadas, 1141 estavam ao serviço da cultura vitícola.

Fonte: INE, Recenseamento Agrícola (2009) - séries históricas

Figuras 4 e 5

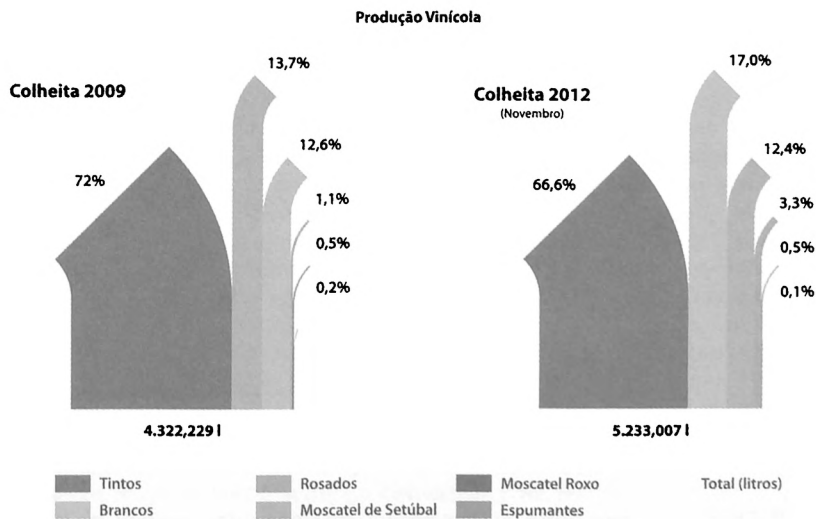


Fig. 4 e Fig. 5 - O universo de amostragem contempla as produções incluídas nas Denominações de Origem Palmela e Setúbal, e Indicação Geográfica Península de Setúbal - DO/IG (CVRS).

Fonte: Comissão Vitivinícola Regional de Setúbal

2. O VINHEDO EM TERRA ESPATÁRIA

Segundo os arqueólogos, «Palmela, cabeça de território, detinha um papel central no domínio da região da Península de Setúbal, com uma intensa ocupação agrícola, sendo que a cultura da vinha estava associada à oliveira»¹⁸. Os primeiros documentos escritos, que datam do momento fundador do concelho, regulam a prestação de trabalho agrícola, nomeadamente, o uso do solo destinado à economia vitícola¹⁹, e as obrigações que impendiam sobre os Mouros Forros²⁰, enquanto agentes de povoamento colonizador, servindo no «amanho do vinhedo» e na «adubação das vinhas»²¹.

Um pouco por todo o País, a cultura da vinha destacava-se mercê do impulso dos incentivos senhoriais. No caso específico de Palmela, a sua expressão esteve a cargo da Comenda da instituição Espatária, como esclarecem Cristina Alves²² e João Costa.²³ Segundo este autor, Palmela medieval afirmava-se «eminente-mente rural, (um) centro abastecedor da península sadina», cuja «maioria da gente era ligada à agricultura e aos mesteres». A vinha, situar-se-ia exterior ao ager de Palmela, numa extensa mancha do Vale dos Barris, «ocupando o terceiro patamar na área total de coberto agrícola e cinegético». Conjuntamente, «vinha e olival faziam o anel à volta da vila»²⁴. Já no século XVI, «o número de vinha aumentou (...), sendo trinta e um prédios rústicos». Localizavam-se na serra «abaixo da vila» (22,8%), actual Serra do Louro, em encostas mais brandas com sol, logo seguida da várzea (16,1%), local plano com ribeiro. E depois em inúmeros microtopónimos locais. Faziam, conjuntamente com o olival, o anel à volta da vila, apesar de alguns deles estarem eventualmente associados a casas,

(18) Sobre o assunto consultar Isabel Cristina Fernandes, *O Castelo de Palmela: do Islâmico ao Cristão*, 2004.

(19) Sendo que a vinha está representada como cultura de tradição, constituindo o vinho, de entre a trilogia dos produtos essenciais da economia medieval, o produto de maior popularidade graças à sua difusão. Cf. a vastíssima obra dos mais reputados historiadores que têm dedicado o seu estudo a esta matéria, como António Oliveira Marques e Iria Gonçalves, de entre muitos outros.

(20) Carta de «fidelidade e firmeza» concedida aos mouros forros de Palmela, de Lisboa, e Alcácer, por D. Afonso Henriques e seu filho, D. Sancho. Cf. Maria Filomena Barros *et alii*, *Os Forais de Palmela. Estudo crítico*, 2005, pp. 23-43.

(21) Trata-se do trabalho cultural da vinha, conhecido por *granjeio da vinha*, que incluía a mobilização da terra e a incorporação de nutrientes para uma boa vegetação e frutificação da videira.

(22) Cf. Cristina Vinagre Alves, *A Propriedade da Ordem de Santiago em Palmela. As Visitações de 1510 e 1534*, 2011.

(23) Sobre o assunto: João Tiago Costa, *Palmela nos Finais da Idade Média – Estudo do Códice da Visitação e Tombo de Propriedades da Ordem de Santiago de 1510*, 2010.

(24) João Tiago Costa, *op. cit.*

ou ao reguengo de Marateca»²⁵. Arvoredo ou charneca inculta, sucedia em glebas alternadas, onde a manutenção do vinhedo exigia cuidados e práticas contínuas, e trabalho braçal ao longo de todo o ano. Constituindo o «principal provento económico da comenda, foram inventariadas 133 unidades patrimoniais, pertença da milícia espatária, e 16 outras na posse das ermidas da comenda; 37 eram ocupadas exclusivamente por mancha de vinha, correspondendo a 25% do total»²⁶.

Produto sujeito a rápida deterioração, mercê das técnicas produtivas, o vinho era produzido perto dos locais de consumo, preferencialmente, menos ensolarados e mais frescos, sendo que, os anexos específicos à viticultura «adega e lagares da Ordem que se destinavam à transformação e armazenamento do azeite e da uva, localizavam-se na encosta Norte do castelo, junto ao antigo arrabalde» e, «uma outra adega, do almoxarife da Ordem, situada na rua Direita»²⁷. Actividade subsidiária, e com forte presença no sector produtivo/transformador, afirmava-se a classe de mesterais, avaliada em «16 indivíduos, os mesteres de tanoaria, ferraria e carpintaria»²⁸. De resto, a importância do sector económico ficou ilustrado²⁹ no valor da coima aplicada, «dois mil reais em prata», em 1444, a João Pires, tanoeiro de Palmela, em consequência da sua amotinação contra a actuação governativa do Duque de Coimbra³⁰.

Ocupando a vinha o segundo lugar na «hierarquia agrícola portuguesa, logo atrás das culturas arvenses»³¹, o aumento crescente da extensão de vinhedo³², fez aumentar as receitas e as rendas do sector³³, afectadas, sobretudo, durante a ocupação filipina (1581 a 1640), obrigando a uma maior vigilância nas zonas mais afastadas do povoado³⁴, onde se praticaram os maiores abusos.

(25) Cristina Alves, *op. cit.*, pp. 77 e 87.

(26) João Costa, *op. cit.* Não obstante o relego – monopólio instituído temporariamente – foi bastante atractiva a procura de vinha pelos foreiros, representando uma das culturas mais produtivas, de maior rentabilidade e menos onerosa em termos de taxação.

(27) *Idem, ibidem*, pp. 39-42.

(28) *Idem*.

(29) Ver Humberto Baquero Moreno, *O Infante D. Pedro, Duque de Coimbra: Itinerários e Ensaíos Históricos*, 1997, pp. 123-132.

(30) Que tinha imposto à população uma dura «sujeição pecuniária e constantes obrigações militares».

(31) José Vicente Serrão, *O Quadro Económico. Configurações estruturais e tendências de evolução*, 1993, p. 76.

(32) Resultante do cultivo de vinha nas charnecas estéreis que passaram a ser produtivas. Cf. J. B. Castro, *Mapa de Portugal Antigo e Moderno*, 1762, pp. 160-163.

(33) Sobre o assunto, cf. José Vicente Serrão, *op. cit.*, pp. 74 e ss.

(34) Como a zona das areias, a Nascente da vila, onde o clima e o solo propiciavam o amadurecimento antecipado de «uveiras maturadas», sujeitas à cobiça e ao roubo. Sobre o assunto, cf. as Fontes compiladas por João Carlos de Almeida Carvalho [1817.1897]. Fundo 74/74, do Arquivo Distrital de Setúbal (ADSTB). Almeida Carvalho que, à conta de escrever a

Análoga situação opunha as populações vizinhas dos concelhos limítrofes de Setúbal, Azeitão e Sesimbra, na disputa pela circulação comercial do vinho. Em consequência, a Câmara atalhou a venda livre do vinho, taxando o dízimo sobre a produção e exportação pela barra de Setúbal³⁵, ao mesmo tempo que reforçou a observância de «antigos acórdãos», impedindo o negócio ilícito de venda «por miúdo» do vinho de Palmela que, sob a jurisdição da Ordem espatária, escapava à tributação.

3. DA MEMÓRIA DOS VIAJANTES

Excluídos os incultos, a organização da paisagem agrícola regional conso-ciava-se nas duas culturas mais representativas da agricultura mediterrânica – os encepamentos regionais e a oliveira.

Segundo os autores locais³⁶, Palmela desfrutava de uma lavra sólida em «espécies fruteiras e em vinho e azeite», [sendo] a «Vila muito mimóza de todo o genero de frutos temporãos, bem assim de espinho, recolhem os moradores della em maior abundancia vinho, e azeite». Informação secundada nos relatos de viajantes estrangeiros que, em Setecentos, visitaram a região. Charles Dumouriez (1739-1823)³⁷ destacou o desenvolvimento comercial e a vitalidade produtiva em matéria de vinhos «moscatéis e comuns», produção maioritariamente absorvida pelo mercado inglês³⁸. Segundo as impressões do militar francês, a qualidade do vinho tinto «goza de tanta reputação como o do Porto (...), tendo-se exportado em 1675, 350 barricas³⁹ de Moscatel de Setúbal, o equivalente a 78 750 litros⁴⁰». Na apreciação ao Moscatel de Setúbal – casta dominante das encostas solarengas do vale de Azeitão e do vale de Palmela – elegeu-o «o mais requintado dos lico-

História de Setúbal, compilou um conjunto de apontamentos, Diplomas, Posturas e Acórdãos, produzidas pelo Senado da Câmara de Setúbal, as quais, por se terem perdido os originais aquando do incêndio ocorrido na noite da implantação da República, em 1910, permanecem como importante fonte da História Local.

(35) «Cujos direitos orçavam anualmente, no conjunto do pão, sal, azeite, panos, couros, sebo, ferro, e outros géneros, por cem vezes mil dobras mouriscas». V. Almeida Carvalho, 133/4.

(36) Cf. Rogério Peres Claro, *Setúbal após o Terramoto de 1755 – As informações paroquiais de 1758*, 2011, p. 102.

(37) Que esteve em Portugal (1766), ao serviço de uma missão de espionagem patrocinada por Luís XV.

(38) Potência de que Portugal dependia.

(39) Capacidade de 225 litros, pelo padrão bordalês.

(40) Sobre o assunto consultar: «État Présent du Royaume de Portugal em l'Année 1766», Hamburg: chez Chateaneuf, imprimé chez G. F. Schniebes, 1796, pp. 25-26. Traduzido e citado em Daniel Pires, *Palmela e Azeitão vistas por Estrangeiros, I – A época de Bocage*, 2012, pp. 15-16; e Charles Dumouriez, *O Reino de Portugal em 1766*, 2007.

res da sua espécie»⁴¹. Também o botânico Henrich Link⁴² salientou a actividade agrícola da região, «de Coina a Azeitão, vê-se vinhedos e campos cultivados. Para nordeste, da encantadora montanha de Palmela, encontra-se um recanto fértil, atravessado por ribeiros, adornado por quintas, plantações de laranjeiras e vinhas». O relato enfatiza a «vinicultura lucrativa de Azeitão» e o «comércio de Setúbal [que] consiste no vinho, aqui muito bom, exportando-se os mais diversos géneros», e o «cultivo de moscatel também muito bom»⁴³. Finalmente, Cornide y Saavedra⁴⁴ (1780) distinguiu a centralidade de Palmela⁴⁵, «lugar proeminente, sob a jurisdição de Ordem de Santiago...», na paisagem vinhateira, «Por areas e pinhais, e uma estrada por entre vinhas, plantações e quintas. Região das mais produtivas devido à abundância de vinhas», e «abundância de vinhos⁴⁶, o tinto consome-se integralmente na região».

4. A «MONOMANIA DA VINHA»⁴⁷

Todavia, a centúria seguinte, sobretudo a partir da segunda metade, assinala o maior surto de pragas⁴⁸, factor de crise no sector vitícola⁴⁹. Ainda assim, e contrariando as expectativas, o vinho colheu a mais segura reputação⁵⁰. Com o sec-

(41) Charles Dumouriez, *op. cit.*, pp. 15-16.

(42) Henrich Friedrich Link, prussiano, visitou Portugal, entre 1797 e 1799, com o intuito de estudar a flora portuguesa. Traduzido e citado em Daniel Pires, *op. cit.*, *Idem, ibidem*.

(43) *Ibidem*, pp. 83-89.

(44) José de Cornide e Saavedra (1734-1803), militar destacado em Portugal, ao serviço de Godoy.

(45) Fazendo parte da cordilheira que se prolonga de Évora ao Cabo Espichel, Palmela contava com uma população que ascendia a 992 fogos, dividida em duas paróquias, a de Santa Maria e a de S. Pedro.

(46) Com uma safra de 20000 pipas de excelentes vinhos moscatéis e branco. *Idem*. Consultar Daniel Pires, *op. cit.* p. 102.

(47) Ver Rebello da Silva, *Debate do Congresso Vitícola Nacional de 1895*, 1896, p. 235.

(48) Que incluiu o oídio (fungo que atacou a vinha portuguesa em 1845, causando sérios prejuízos à economia. Foi debelado com a aplicação de sulfureto de carbono, tratamento à base de enxofre, e com a introdução da espécie vinha americana), o mildio (parasita que se preveniu com a aplicação das conhecidas caldas bordalesa e borgonhesa), e a filoxera, a mais violenta das pragas, que vitimou a cultura. Ainda assim, a filoxera teve pouca incidência na morfologia dos solos areníticos do concelho, conhecidos por anti-floxéricos, impedindo e dificultando o ataque e a instalação do insecto.

(49) Sobre o assunto, consultar Conceição Andrade Martins, *A filoxera na viticultura nacional*. 1991.

(50) Segundo o Relatório da Direcção Geral do Commercio e Industria, acerca dos serviços dependentes da repartição de agricultura desde a sua fundação até 1870. Lisboa, Imprensa Nacional, 1873. Citado em Visconde Villa Maior, 1881, p. 6.

tor agrícola nacional a registar um crescendo, no decénio de 1860⁵¹, o vinho deu o maior contributo, excedendo a produção anual em 348 milhões de litros⁵²⁵³. Segundo os indicadores (de 1859 a 1869)⁵⁴ do sector produtivo agrícola do concelho⁵⁵, observa-se a complementaridade nas culturas entre o vinho e o azeite, duplicando a produção de vinho⁵⁶. Também Ferreira Lapa⁵⁷ salienta a safra de 1866 que registou 7560 hectolitros⁵⁸, com Palmela a conquistar o primado, excedendo 90% da produção. Desenvolvimento⁵⁹ que contou com a implementação da nova política agrícola⁶⁰, de renovação dos sectores agrícola e industrial⁶¹, e captou o discurso oficial: «trabalhar o vinho e acabar com a charneca improduti-va»⁶². Paradigma praticado em Rio Frio⁶³, propriedade de José Maria dos Santos,

(51) Pedro Lains e P. S. Sousa, «Estatística e Produção Agrícola em Portugal, 1848-1914», 1998, p. 962.

(52) Onde «Mais de três quartas partes d'esta quantidade consomem-se no paiz, e o seu valor computado em mais de 19:586 contos de réis». *Idem, Ibidem*.

(53) Para uma leitura mais fina, consultar Pedro Lains e Silveira Sousa, 1999, pp. 21-26, e outras fontes disponíveis, nomeadamente, as representações cartográficas: *Planta de Algeruz* (1950) e a *Carta Agrícola do Reino* (1897), a *Carta dos Arredores de Lisboa* (de 1902 e de 1917). E ainda, uma profusa legislação, produzida pelos poderes central e local, de regulação do comércio dos direitos de “imposições dos vinhos, e real dagua», cobrado junto às Casas da Câmara, nas «casas de despacho de Almotaseria», bem como a regulação de direitos e acções sobre os agentes envolvidos: proprietários, produtores e trabalhadores da terra que, frequentemente, se envolviam em contendas não respeitando disposições e posturas, conforme referem, nas obras citadas, Almeida Carvalho e Rogério Peres Claro, 46.

(54) Ver Almeida Carvalho, 116/5.

(55) Concelho de Setúbal que incluía Palmela desde 1855 quando, por Decreto de 24 de Outubro, se extinguem os concelhos de Azeitão e de Palmela.

(56) Segundo a tabela dos subprodutos do vinho: o vinagre, com uma produção a aumentar na proporção constante da aguardente; verificando-se uma excepção no ano de 1864, com uma produção inferior a 3 pipas. V. Almeida Carvalho, *Idem, ibidem*.

(57) Ao concluir o estudo sobre a Estremadura. (V. VI Conferência sobre vinhos, 9 de Setembro de 1875).

(58) «O equivalente a 309 pipos, cabendo a Palmela 280» (1866). Cf. Almeida Carvalho – 8/28.

(59) Que registou o aumento da área cultivada de vinha «nas arenatas, no grés, e nas terras calcareas e argilosas». (V. Visconde de Villa Maior, *Manual de Viticultura Prática*, 1881, p. 23), e consolidou as castas regionais «das uvas moscateis de Jesus» de Setúbal e de Azeitão, e a singularidade dos vinhos da Península, «extraídos dos lugares Barra-a-barra e o Bastardo de Cacilhas».

(60) Pautada por uma orientação legislativa da estrutura liberal do Fontismo para as reformas da terra e do trabalho.

(61) Com a implementação de tecnologias nos sistemas de cultivo e de fabrico.

(62) Pensamento espelhado na intervenção do agrónomo Simões Margiochi: «É preciso que trabalheemos, para em lugar de cinco milhões de hectolitros [vinho] produzirmos dez ou vinte» (Congresso Vitícola Nacional, 1896, p. 412).

(63) O mais moderno complexo agrícola do seu tempo (práticas culturais e mecanização agrícola), a Herdade de Rio Frio ficou conhecida pela introdução de novas espécies, a vinha e o

com a instalação do viveiro oficial de Pinhal Novo⁶⁴, foi crucial na instrução e no ensaio dos primeiros programas de combate anti-filoxérico, com a prevenção e reconstituição do vinhedo pela introdução da casta «americana».

Proprietário-agricultor, deputado e Par do Reino, José Maria dos Santos [1832-1913], foi também o proprietário da mais extensa vinha contínua, «que não tem rival no mundo»⁶⁵. Mapeada entre Rio Frio e Poceirão, numa mancha de 6000 hectares, foram «arroteadas 2400 ha de terra e plantados 400 milhares de bacelos», graças ao programa de colonização interna que, em 1863, contou com duzentas e setenta famílias⁶⁶.

No início do século contava com 6 000 000 de cepas⁶⁷ e uma produção anual de 20 000 pipas de vinho, o correspondente à «vigésima parte da colheita inteira de toda a região da *bacia e litoral do Tejo*»⁶⁸ (fig. 6).

Em escala semelhante, e na sua fronteira, Algeruz, na freguesia de Palmela, perseguiu o mesmo intento, tendo enveredado, em 1869, pela experiência inovadora de parcelamento da terra. Em lotes de 6 ha, foram distribuídos 1863,712 ha de terra, sob a forma de arrendamento ou em regime de foro, por 300 rendeiros, mão-de-obra disponível ao serviço da exploração fundiária⁶⁹.

arroz (cultura pioneira desenvolvida em 1858, em Algeruz. Cf. Campos, *Algeruz, antiga zona estuarina do Sado. O património fundiário [1846.1986]*, 2005, pp. 18-19.

(64) Instalado pela 7.^a região agronómica (criada em Santarém em 1886, incluiu também o posto anti-filoxérico de Mafra). O viveiro foi particularmente útil no combate ao surto de *oidium* e de filoxera que, pontualmente, invadiu as terras argilosas de Azeitão, invadidas «com grande intensidade, no sítio do Pexalleiro [Picheleiros, sítio de excelência do Moscatel], trazendo em grande susto aqueles povos que vem assim destruídas as suas esperanças, [das] suas principais fontes de receita». Cf. *O Distrito*, n.º 65, 26 de Maio de 1887.

(65) In *Serões*, 1901, pp. 327-328.

(66) «Com cerca de 1000 pessoas, 600 das quais adultas» (*Arquivo Pitoresco*, 1863: 113-114). Número que aumentou graças ao caminho-de-ferro, e que, decorrida uma década, contava com «mais de 400 homens vindos das províncias do norte [que] se dirigem para as várias propriedades do sr. Santos, onde acham emprego devidamente remunerado» (*Gazeta Setubalense*, 1873: 2). Populações que serviram na colonização das charnecas incultas e ficaram representadas culturalmente, os *Caramelos* ou *ratinhos*. Sobre o assunto, v. Teresa Sampaio, *A Apropriação do apelativo Caramelo na Construção Identitária do Pinhal Novo*, 2009.

(67) *Arquivo Pitoresco*, *Ibidem*. Conferir com as representações cartográficas (1907) em exposição na Sociedade Agrícola de Rio Frio SA, antiga Herdade de Rio Frio, em Pinhal Novo, Freguesia de Palmela.

(68) In *Serões*, *Idem*, *Ibidem*.

(69) Ensaio de colonização interna que deu origem à Colónia antiga de Algeruz (Documento cartográfico, “*Planta da Herdade de Algeruz e outras Propriedades Pertencentes à Exma. Senhora Dona Maria Briz Garcia*”, (sd)]. Sobre o papel colonizador da vinha em Algeruz, cf. Campos, 2005, p. 22.

Figura 6: Vindimas em Rio Frio (séc. XX – anos 20/30)



Fotografia de Manuel Giraldes da Silva (1898-1974). Biblioteca Municipal do Montijo

Pela mesma altura, a vinicultura portuguesa fazia nova aproximação ao mercado europeu⁷⁰, disputando espaços onde já estavam a França, a Itália e a Espanha. Foi na Alemanha, na exposição de vinhos portugueses da Feira de Berlim (1888), que a delegação portuguesa conquistou o aplauso para os vinhos nacionais mais representativos das regiões demarcadas. Das treze amostras da comarca de Setúbal ali apresentadas – oito de vinho tinto, quatro de vinho branco e uma de Cognac⁷¹ – foram distinguidas as «espécies genuínas» das castas Periquita⁷², Espadeiro e Bastardo de 1885. Ainda assim, e não obstante a propaganda conquistada com os produtos vînicos nacionais, o Relatório da Comissão técnica

(70) Anteriormente, apenas José Maria da Fonseca esteve presente na Exposição Universal de Paris, em 1855, onde foi distinguido com uma medalha de ouro: «O vinho de Palmela, engarrafado no importante estabelecimento do sr. José Maria da Fonseca, tem encontrado saída pronta e fácil no Rio de Janeiro, em consequência da sua excelente qualidade. As vendas efectuadas regulam a 16\$000 reis por cada dúzia de garrafas». Ver *Gazeta Setubalense*, n.º 229, 12 de Outubro de 1873, p. 2.

(71) O *Cognac moscatel* distinguido pela boa preparação e pelo «*bouquet muito agradável*», e o vinho branco das castas *Boal de Setúbal* e *Moscatel de Setúbal* que, apesar da graduação alcoólica elevada, foram avaliados pela sua finura, aroma e delicadeza. *Idem*, p. 19.

(72) Identificação popular do vinho tinto de Azeitão, da casta nativa Castelão.

sublinhou o défice de conhecimento, recomendando o «estudo na arte de tratar vinhos»⁷³.

Simultaneamente, e no intuito de superar o mal-estar provocado pela crise económica e divulgar os produtos e sub-produtos vínicos regionais, Setúbal organizou a primeira Exposição Agrícola do Distrito. O certame⁷⁴ incentivou o negócio dos *vinhos do sul* e, mais uma vez, posicionou Palmela na fileira dos premiados, nas categorias de vinhos generosos, licores e espumosos finos⁷⁵, distinção que dividiu com Pinhal Novo, nos vinhos de pasto e de lotação⁷⁶. Também nas categorias, aguardentes, álcoois de vinha e outros frutos, e nos vinagres, Palmela repetiu as distinções⁷⁷ com outros produtores de Quinta do Anjo⁷⁸.

5. PALMELA. «CHÃO QUE DÁ UVAS»⁷⁹

Período de mudança. Na transição do século XIX para XX, multiplicaram-se os lagares e os armazéns nas charnecas arroteadas⁸⁰ de vinhedo. Nos foros, de Norte a Poente do concelho, entre Pinhal Novo e Rio Frio e as areias do Poceirão, nascia a pisa e o comércio dos «bons vinhos de Setúbal colhidos das imediações de Palmela».

Indústria a retalho, e com diferentes arquétipos de produção, ficou ilustrada nas *Memórias da Vinificação*⁸¹, obra que descreve as visitas organizadas

(73) Propondo a alteração do padrão dos vinhos «Concertados em excesso com aguardente», como referiu o Visconde de Villa Maior (1881, p. 9). A recomendação era extensiva à aprendizagem dos processos de fabrico e de conservação dos vinhos de mesa que, no geral, eram pouco tratados e «de mau gosto pelo uso excessivo de aguardente». Cf. Visconde de Vilar D'Allen e G. A. Pery, *Exposição de Vinhos Portugueses em Berlim, em 1888, 1889*, pp. 33-37 e ss.), sublinharam ainda o mau desempenho das instalações que não primavam pela execução das práticas sanitárias, donde dependia, também, a sanidade vínica.

(74) Que distinguiu os vinhos generosos, os vinhos de pasto e de lotação, e as aguardentes e vinagres. Cf. *O Distrito*, 1889, p. 2.

(75) Do produtor Francisco Carvalho d'Oliveira e Silva, que bisou a menção honrosa nos vinhos de pasto e lotação e nas «Aguardentes, álcoois de vinha e outros frutos e vinagres». O mesmo produtor repetiu a proeza na exposição realizada em 1903 (*O Distrito*, 1903).

(76) Vinhos de pasto, também conhecidos como vinhos de mesa, incluíam os vinhos comuns, *sem carácter*, e os vinhos de produção regional, com características especiais e distintas. Já os vinhos de lote, ricos nos principais elementos, e carregados de cor e no extracto, eram utilizados na lotação ou no correctivo de um determinado perfil de vinho.

(77) Na classe de medalhas grau de cobre e Menção Honrosa.

(78) Sobre o assunto, consultar *O Distrito*, 1889, p. 2.

(79) Título do estudo de Cristina Prata, 2010.

(80) Das terras fundiárias do concelho, Herdades de Rio Frio e Algeruz, onde, em finais do século XIX, ocorreram ensaios de colonização interna. Experiências que se repetiram, na primeira metade do século XX, em Algeruz, a que se seguiu Quinta da Torre, freguesia de Quinta do Anjo, e Pegões.

(81) Estudo orientado por A. A. Aguiar, membro da Comissão encarregue de visitar os Distritos Vinhateiros na Época das Vindimas para Estudar os Processos de vinificação.

à comarca e às adegas da sub-região de Setúbal e Azeitão, e identifica a diversidade de processos e práticas de vinificação⁸². Foi neste modelo que se sustentou o debate científico e técnico que esteve na base da criação das regiões agromónicas⁸³ e esboçou os princípios básicos da indústria de vinificação nacional, definindo padrões de fabrico e o estudo da matéria-prima. A criação das demarcações⁸⁴ – que incluiu a décima região vinícola de Setúbal⁸⁵ e Azeitão, produtora dos *Moscatéis de Setúbal* – convergiu para a validação dos vinhos regionais, os tintos das castas *Periquita, Espadeiro e Bastardo*⁸⁶, e os brancos da casta *Boal*.

Mas foi a Restauração do concelho, em 1926, com a recuperação da autonomia administrativa, que afirmou Palmela sede de concelho rural e terra de trigo⁸⁷, e iniciou um novo ciclo político inscrito nos valores de «riqueza e progresso local»⁸⁸. Convocada pelas forças da ditadura que apostaram na criação da sua base de apoio⁸⁹, Setúbal, sede de distrito, abre a década de 30 com a organização da Exposição Regional do Distrito⁹⁰ e a inauguração da energia elétrica.

(82) Ver A. A. Aguiar, 1867, pp. 10-17.

(83) Assunto já referido, a criação dos viveiros de Rio Frio formou na *arte de enxerto das cepas americanas* e nas práticas de vinificação. Na sua base estiveram presentes os princípios da higienização, e a difusão dos mais recentes conceitos laboratoriais de microbiologia e química, matéria que já havia vulgarizado, no início do século, a utilização do adubo químico no vinho (cf. *O Distrito*, 1903), prática que concorreu para o declínio da tradição de lagar.

(84) Conceito que agrupou os vinhos segundo as regiões agrícolas de produção (*Carte Vinicole du Portugal*). In *O Portugal Vinícola*, 1900.

(85) Com Palmela, segundo a Carta de lei de 13 de Setembro de 1908.

(86) Conceituados «pela finura e aroma». Cf. *O Distrito*, *Idem*.

(87) «A riqueza era o trigo. Havia muito trigo. A nova Palmela eram campos de produtos agrícolas e árvores de frutos: gíngua, cereja, caracóis, favas, ervilhas. A baixa dos Barris – na encosta – era toda de sementeira. O trigo era feito nas valas da carreira da vinha; depois tinha uma camada de areia para separar os trigos da vinha. Mas quando se fazia a *enxerquia* na vinha, faziam-se os buracos para meter estrume que contaminava as sementeiras». Idalécio Miranda Jones, 2012.

(88) Ver 1.º Livro de Actas da CMP (PT/AMPLM/CMPLM/A/A/01/01 Comissão Administrativa Municipal, 11 de Agosto de 1927. Arquivo Municipal| Câmara Municipal de Palmela.

(89) Sustentada na elite local, constituída por algumas das figuras proeminentes do sector vitivinícola – proprietários agrícolas, comerciantes e produtores, como: Manuel dos Santos, Venâncio da Costa Lima, António Cardoso Massarico & Irmão, João Evangelista de Deus Athas, Emídio de Oliveira e Silva, António Gomes Cassarino e Filhos, Francisco Carvalho de Oliveira e Silva, José Nunes Chafardão, e Joaquim José de Carvalho.

(90) Inaugurada a 27 de Julho de 1930, a Exposição incluía os sectores Industrial, Agrícola, Pecuária e Artística. Consultar *A Indústria*, 1930.

Figuras 7 e 8



Fig. 7 - Adegas de Algeruz. Fachada do edifício, a Poente. Herdade de Algeruz - Palmela



Fig. 8 - Adegas de Algeruz. Aspecto das alas de vinificação com o sistema de ânfora argelina

Símbolo de progresso, a era da electricidade contagiou Palmela que preparou um plano de obras públicas contemplando a iluminação pública. Decisão política, o projecto de infra-estrutura eléctrica⁹¹ começou a ser delineado no início da década mas, devido a vicissitudes várias, nomeadamente a natureza do regime, só foi concretizado em 1938⁹².

Progresso e «modernidade» registou também Algeruz, na freguesia de Palmela, com a instalação da «mais moderna» arquitectura de vinificação⁹³ (figs. 7 e 8). Trata-se da Adega de Algeruz⁹⁴ fundada segundo os princípios da moderna

(91) Contou com a adesão de sectores emergentes da elite de empresários, produtores vitivinícolas e comerciantes, presentes na instalação, em Palmela, do primeiro quartel da Legião Portuguesa do Distrito, obra que inaugurou a energia eléctrica e abriu os festejos da iluminação pública.

(92) Arrastado ao longo do quinquénio, o projecto sofreu contratempos que espelham as contradições do regime – da afirmação à consolidação da Nova Ordem. Finalmente, em 1938, a obra subsidiada, avançou com a inauguração da iluminação pública eléctrica em Palmela e Quinta do Anjo, a 24 de Abril e, no mês seguinte, em Pinhal Novo.

(93) Cf. *O Setubalense*, Diário Republicano da Noite, 12 de Maio de 1937, pp. 2-4.

(94) «Os vinhos de Algeruz estavam classificados como o melhor vinho da região. Aqui em Algeruz, fazia um milhão e tal, dois milhões (1950-1974); chegou a fazer quase dois milhões de litros de vinho». Carvalho, 2006.

enologia francesa⁹⁵. Obra inserida num modelo mais amplo de desenvolvimento agro-industrial⁹⁶, fendeu o marasmo da tradição ruralista portuguesa.

Todavia, a região permanecia pobre⁹⁷. Com uma agricultura de contradições⁹⁸, «salários baixos e tecnologia escassa», as «pequenas courelas rodeadas por fileiras de vinha e a antiga estrutura fundiária – Rio Frio, Algeruz e Quinta da Torre, alimentam e são importante fonte de salários»⁹⁹.

A publicação *Palmela: chão que dá uvas*¹⁰⁰ analisa, à escala local, as contradições geradas «entre a posse da terra e a questão agrícola» a braços com uma lavoura de autoconsumo, condenada pelos elevados custos de produção e a dificuldade de escoamento das colheitas. Subsidiada no programa de «instrução agrícola», instituído pelas comissões técnicas distritais e ministrado pelas brigadas técnicas de apoio à lavoura, a sobreprodução¹⁰¹ escorou-se no proteccionismo político sustentado pela Junta Nacional do Vinho.

Em meados da década de 40, finais da Segunda Grande Guerra, acompanhando a expansão do mercado de produção de energia eléctrica para uso industrial, as novas adegas em Palmela foram equipadas com tecnologia de vinificação moderna. A este surto de progresso não foi alheio a representação, no comércio local, de agentes depositários da indústria mais conceituada da vinificação

(95) Património emblemático, classificado Imóvel de Interesse Municipal [2005]. A Adega de Algeruz foi construída por Gregório Gonzalez Briz (1904-1984), espanhol, que concebeu e instalou o sistema de vinificação industrial de ânfora argelina segundo os princípios da mecanização e do automatismo – o método Lessivage Automatique (1931-1934). Posteriormente adaptou o sistema de refrigeração com auto-vinificação Dumelliez-Isman (1945). Sobre o assunto, consultar: Campos, 2005, pp. 86-95.

(96) O projecto agro-industrial do Monte de Algeruz revelou-se um caso de excepção, indissociável da formação técnica do seu mentor e fundador, Gregório Gonzalez Briz. Enólogo, formado na escola francesa, seguiu o modelo *Genie Rural*. Sobre o assunto, cf. Philbert et Roux, *Génie Rural: constructions rurales et machines agricoles*, 1902, pp. 1-4.

(97) À semelhança do país que oscilava na dualidade representada pelos dois sectores – ruralismo *versus* industrialização. Ainda que a questão da terra – nas relações de propriedade e de arrendamento – tivessem merecido acesa discussão, a posição dos industrialistas não vingou e acabou encerrada pelo regime. Sobre o assunto, consultar bibliografia específica, nomeadamente: Fernando Oliveira Baptista, «A Agricultura e a questão da Terra», 1994, pp. 907-921.

(98) Com a dependência agrícola dos mercados de importação, a inoperância da agricultura registava níveis de produção e de consumo baixos, e baixos salários dos trabalhadores da terra. *Idem*, pp. 911-915.

(99) Ver C. Prata, *Palmela: chão que dá uvas. A Terra e o Trabalho das Gentes (1945 a 1958)*, 2010, p. 99.

(100) Cristina Prata, *idem*.

(101) Resultante da prática de processos arcaicos de produção e da extensa área de plantio. «Em 1933, trinta e tal, houve muita uva e não havia onde se arrumasse. Vinham aqui, com um barretinho, [pedir] fique aqui com a minha uva, eu não tenho comprador» Carvalho, 2006.

nacional¹⁰² que, próxima dos produtores, incentivou e difundiu os padrões de produção racional da enologia aplicada¹⁰³. Simultaneamente, algumas das antigas destilarias foram renovadas, retomando os sistemas de destilação contínuo accionados a vapor. Segundo Tito Monteiro «Palmela sempre foi terra de vinhos. Ainda recordo, porta sim, porta não, havia uma adega a fabricar vinho – cheirava a mosto, cheirava a vinho»¹⁰⁴. Excesso de produção que encontrou no projecto da Adega Cooperativa da Região do Moscatel de Palmela o *input* necessário para o sector de maior riqueza do concelho. Conjuntura que beneficiou também da expansão do mercado vinícola à geografia colonial¹⁰⁵, passou a absorver os produtos tipificados¹⁰⁶ produzidos nos chãos de Palmela, de Algeruz, e de Quinta do Anjo. Pela mesma época, nasceu, na sede do concelho, a comissão liderada por uma elite que corporizou a antiga aspiração de criação de uma manifestação cultural, representativa do património milenar da vitivinicultura. Referimo-nos à Festa das Vindimas, fundada em 1963, que posicionou Palmela e o seu sector vitivinícola no panorama nacional. O lema, espelhado no programa do cortejo *Vindimas do Mundo* com a representação alegórica dos vários países produtores convidados, e centralizado na simbólica Pisa da Uva e na Bênção do primeiro Mosto, culminou na Festa do Moscatel¹⁰⁷, momento de reunião anual da comunidade e dos festeiros.

Todavia outros desafios marcaram a agenda do sector. Um deles, crucial: a substituição da tradicional venda a granel e em barril pelo engarrafamento e rótulo comercial, com a certificação de Identificação Geográfica (I.G.) e Denominação de Origem (D.O.), bandeiras de identidade e de qualidade. Volvida mais de uma década do milénio, Palmela amplia a geografia de eventos que presidiu a Festa das Vindimas à Montra dos saberes e sabores do pão, do queijo e dos vinhos regionais, no Festival do Pão, Queijo e Vinho, em Quinta do Anjo¹⁰⁸, e em Fernando Pó, na Mostra de Vinhos: produtos das «areias de Palmela»¹⁰⁹.

(102) As metalurgias de referência nacional, Francisco António da Silva (FAS) e Casa Hipólito, Lda., sediadas em Torres Vedras.

(103) Inspirada na indústria europeia, sobretudo, de origem francesa-argelina, belga e alemã.

(104) Tito Monteiro, entrevista em Dezembro de 2012.

(105) Que, a partir da década de 1960, com o início da guerra colonial, contou com a produção do vinho de Palmela que era fornecido à Manutenção Militar. «Durante muitos anos, vendeu-se pra lá milhões de pipas de vinho. Era de noite e de dia. Carros sempre a carregar para lá, e até ao 25 de Abril. Tudo, para ir para Angola! O vinho que se arranjava aqui era todo para Angola, para fazer lotes, para lotar. Porque o vinho daqui era bom demais». Carvalho, 2006.

(106) Vinhos encorpados e de elevada graduação alcoólica.

(107) Tito Monteiro, 2012.

(108) Consulte-se cf.: <http://turismo.cm-palmela.pt/events/>

(109) Certame que pretende inovar e oferecer aos visitantes uma visão mais ampla e completa da produção vitivinícola do concelho». Consulte-se: <http://turismo.cm-palmela.pt/events/>

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Do exposto, numa breve abordagem que privilegiou a longa duração, resulta a imagem de um território moldado pela diversidade das dinâmicas históricas ligadas ao sector da vinha e do vinho, a cultura de maior expansão e crescimento: evidências de uma história construída desde os tempos medievais que, ainda que pautada por descontinuidades, dá corpo ao produto vínico que inscreve Palmela no mercado de prestígio do universo vínico europeu e internacional. De entre as condições favoráveis que ajudaram a construir este percurso destacam-se as características do solo, do clima, da diversidade de castas e da conservação de espécies regionais, dos métodos de cultura e dos sistemas e práticas de vinificação. Primordial foi também, no quadro de referência dos vinhos regionais de denominação de origem DOC – na definição da qualidade e do perfil vínico – as propriedades organolépticas dos delicados «moscatéis de Setúbal»¹¹⁰ e a selecção de castas centenárias de origem, como o Moscatel de Setúbal, o Castelão francês, vulgo *periquita*, e o Bastardo¹¹¹, a que acresce o encepamento das variedades viníferas das castas regionais típicas de cultivo nacional, de que é exemplo o Galego Roxo, vulgo Moscatel Roxo¹¹². Paralelamente, e perante a pressão das alterações climáticas¹¹³, desenvolveram-se, no território, as boas práticas agrícolas de conservação do solo e da qualidade do material vegetativo, esteios de sustentabilidade. Neste quadro, foi igualmente decisivo a capacidade dos produtores na valorização dos saberes tradicionais que incorporaram à moderna vitivinicultura industrial.

É, justamente, na convergência destes vários elementos que se forjam a espessura e a qualificação da cultura vitivinícola, património que está plasmado na *paisagem cultural* e que presidiu à internacionalização de «Palmela, Cidade Europeia do Vinho».

(110) Reconhecidos pela frescura e densidade dulcifica licorosa da casta Moscatel de Setúbal (assim designada por reportar a região demarcada), e da casta Moscatel de Jesus, muito aromática.

(111) Casta antiga que, após um período de declínio, foi reintroduzida recentemente pela Casa Agrícola Horácio Simões, com a produção, em 2010, do Licoroso Bastardo. <https://archive.org/stream/memoriaseconomio3lisbgoog#page/n307/mode/2up>. Vulgarizada na zona Norte da Península, entre Cacilhas, Barreiro e Lavradio, ficou conhecida por vinho barra-a-barra. O seu declínio dá-se com o avanço da filoxera (ca. 1890-1893) e, mais tarde, anos 40 do século passado, extinguiu-se devido à forte pressão dos sectores industrial e da construção civil, e da poluição.

(112) Que se tem distinguido pelo produto vínico Moscatel Roxo. Casta com presença no território desde há mais de dois séculos, foi, durante o século passado, pouco trabalhada pelos produtores locais.

(113) Com os riscos provocados pela erosão do solo, pela escassez de água e, consequentemente, redução da produção.

BIBLIOGRAFIA E FONTES

Fontes manuscritas – Arquivo Distrital de Setúbal

Arquivo Pessoal de Almeida Carvalho. Pastas: 3/5; 7/32; 8/28; 74/74; 116/5. Arquivo Distrital de Setúbal (ADSTB).

Fontes cartográficas

- Carte Vinicole du Portugal*, (Dressée sous la direction de B. C. Cincinnato da Costa. Redação da Carta Chorographica levantada pela Direcção dos trabalhos geodésicos. Lithographia da Imprensa Nacional. Échelle: 1:2000.000. In Cincinnato da Costa, *O Portugal Vinícola*. Lisboa: Edição *princeps* da Imprensa Nacional, 1900.
- Carta Agrícola do Reino em 1892 e 1893*. [1: 50:000]. Folha Chorographica 28. Publicada em 1897. Levantada e construída na Direcção da Estatística. Direcção Geral de Agricultura. Instituto Geográfico do Exército.
- Carta dos Arredores de Lisboa*. [1:20.000]. Folha 74. Publicada em 1902. Corpo do Estado Maior. M. Luna – des. Instituto Geográfico do Exército.
- Carta dos Arredores de Lisboa*. [1:20.000]. Folha 69. Publicada em 1902. Corpo do Estado Maior. Lit. da G. N.^{AL} Editora. M. Luna – des. Instituto Geográfico do Exército.
- Carta dos Arredores de Lisboa*. [1:20.000]. Folha 69. Publicada em 1917. Estado Maior do Exército. Instituto Geográfico do Exército.
- Planta da Herdade de Algeruz e outras Propriedades Pertencentes à Exma. Senhora Dona Maria Briz Garcia* [década de 1950]. Suporte em papel, emoldurado. Esc.:1:5000. Palmela (s.a./s.d.). Câmara Municipal de Palmela – Museu Municipal (Inv.: 2005.04.130).

Fontes impressas

Do INE – Recenseamentos Agrícolas. Séries Históricas (2009).

Indicadores cedidos pela Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (2009 e 2012).

Fontes orais – Museu Municipal de Palmela (Arquivo de Fontes Orais)

Duarte Matos de Carvalho (1928). Entrevista a Maria Leonor Campos. Arquivo de Fontes Orais (AFO) – Museu Municipal/Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha. Palmela, Maio de 2006.

Idalécio Miranda Jones (1925). Depoimento a Maria Leonor Campos. Palmela, Março de 2012.

Tito Monteiro (1939). Entrevista a Maria Leonor Campos. Arquivo de Fontes Orais

(AFO) – Museu Municipal. Palmela, Dezembro de 2012.

Estudos

- AGUIAR, António Augusto, LAPA, Ferreira, VILLA MAIOR, Visconde de (1867). «Visita às principais comarcas vinhateiras do centro do reino no anno de 1866». In *MEMORIA sobre os processos de vinificação a empregar nos principaes centros vinhateiros do Continente do Reino*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- AGUIAR, António Augusto de (1876). *Conferências sobre Vinhos*. Lisboa: Typographia da Academia Real das Sciencias.
- ALVES, Cristina Paula Vinagre (2011). *A Propriedade da Ordem de Santiago em Palmela. As Visitações de 1510 e 1534*. Colecção Ordens Militares – 6. Palmela: Câmara Municipal de Palmela.
- BAPTISTA, Alfredo, SUSPIRO, Edmundo (1955). *O Problema Filoxérico em Portugal (Estado actual da sua evolução)*. Lisboa: Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas. Repartição de Serviços Vitivinícolas. Serviço Editorial da Repartição de Estudos, Informação e Propaganda. Ministério da Economia.
- BAPTISTA, Fernando Oliveira (1994). «A Agricultura e a questão da Terra». In *Análise Social*, Vol. XXIX, (128), (4.º), pp. 907-992.
- BARROS, Maria Filomena, COSTA, João Paulo Oliveira, SILVA, Manuela Santos (2005). *Os Forais de Palmela. Estudo crítico*. Palmela: Câmara Municipal/Divisão de Património Cultural, pp. 23-43.
- BRAVO, Pedro, OLIVEIRA, Duarte de (s.d.). *Vinificação Moderna. Conservação, Doenças, Tratamentos e Subprodutos*, vol. II. Lisboa: Livraria Bertrand, 4.ª ed.
- CAMPOS, Maria Leonor (2005). *Algeruz, antiga zona estuarina do Sado. O património fundiário (1846-1986)*, (policopiado). Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha – Adega de Algeruz | Museu Municipal. Câmara Municipal de Palmela.
- (2005). Exposição Temporária *O Centenário de D. Gregório Briz (1904-2004)*, (policopiado). Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha – Adega de Algeruz | Museu Municipal. Câmara Municipal de Palmela.
- CASTRO, João Bautista de (1757). *Mapa de Portugal Antigo, e Moderno*, Tomo I, Parte I e II. Taboa Topográfica. Lisboa: Na Oficina Patriarcal de Francisco Luis Ameno, pp. 163-165.
- (1763). Tomo Terceiro. Parte V. *Lisboa*. Taboa Topográfica. Lisboa: Na Oficina Patriarcal de Francisco Luis Ameno, p. 39.
- CLARO, Rogério Peres (2011). *Setúbal após o Terramoto de 1755 – As informações paroquiais de 1758*. Setúbal: Centro de Estudos Bocageanos, pp. 93-102.
- Congresso Vitícola Nacional de 1895. Relatório Geral. Vol. I, Secção Cultural, Secção Oenológica. Real Associação Central da Agricultura Portuguesa. Lisboa, Imprensa Nacional, 1896, pp. 354-439.
- COSTA, João Tiago (2010). *Palmela nos Finais da Idade Média – Estudo do Códice*

- da Visitação e Tombo de Propriedades da Ordem de Santiago de 1510*. Dissertação de Mestrado em História Medieval, (Policopiado). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.
- D'ALLEN, Visconde de Vilar, PERY, Gerardo Augusto (1889). *Exposição de Vinhos Portugueses em Berlim, em 1888*. Relatórios dos delegados de Lisboa e Porto. Ministério das Obras Públicas, Commercio e Industria. Direcção Geral de Agricultura. Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 33 e ss.
- DUMOURIEZ, Charles (2007). *O Reino de Portugal em 1766*. Lisboa: Caleidoscópio.
- FERNANDES, Isabel Cristina (2004). *O Castelo de Palmela: do Islâmico ao Cristão*. Lisboa: Edições Colibri / Câmara Municipal de Palmela.
- FRANCO, António Porto Soares (1938). *O Moscatel de Setúbal*. Lisboa: Editorial Império.
- LAINS, Pedro, e SOUSA, Paulo Silveira (1998). «Estatística e Produção Agrícola em Portugal, 1848-1914». In *Análise Social*, Vol. XXXIII, (149), (5.º), pp. 935-968.
- LEFÈVRE, Paulo Manso (1938). «Análise de alguns vinhos licorosos dos concelhos de Setúbal e Palmela». In *O Moscatel de Setúbal*, V Congresso Internacional da Vinha e do Vinho. Lisboa: Editorial Império, p. 7.
- MARTINS, Conceição Andrade (1991). «A filoxera na viticultura nacional». In *Análise Social*, vol. XXVI (112-113), (3.º – 4.º), pp. 653-688.
- Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas*. Tomo I. Lisboa: Na Officina da Academia Real das Sciencias, 1789, pp. 290-291.
- MORENO, Humberto Baquero (1997). *O Infante D. Pedro, Duque de Coimbra: Itinerários e Ensaios Históricos*. Porto: Universidade Portucalense, pp. 123-132. (Arquivo Nacional da Torre do Tombo, *Chancelaria de D. Afonso V*, livro 24, f. 64).
- OLIVEIRA, Joaquim Pedro Gomes de (1791). «Das Posturas da Villa de Azeitão, Comarca de Setúbal». In *Memorias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo III. Lisboa: Academia Real das Sciencias de Lisboa, pp. 306-321.
- PHILBERT, J., e ROUX, O. (1902). *Génie Rural: constructions rurales et machines agricoles*. Bibliothèque du Conducteur de Travaux Publics. Paris: H. Dunod et E. Pinat. Éditeurs.
- PIRES, Daniel (2012). *Setúbal, Palmela e Azeitão vistas por Estrangeiros*. I – *A época de Bocage*. Coleção Clássicos de Setúbal, n.º 3. Centro de Estudos Bocageanos.
- PRATA, Cristina (2010). *Palmela: chão que dá uvas. A Terra e o Trabalho das Gentes (1945 a 1958)*. Dissertação de Mestrado em História Regional e Local. Lisboa: Faculdade de Letras – Departamento de História.
- SAMPAIO, Teresa (2009). *A Apropriação do apelativo Caramelo na Construção Identitária do Pinhal Novo*. Tese submetida como requisito parcial para a obtenção do Grau de Mestre em Antropologia: Patrimónios e Identidades. Lisboa: ISCTE.
- SERRÃO, José Vicente (1993). «O Quadro Económico. Configurações estruturais e

tendências de evolução». In MATTOSO, José (dir.), *História de Portugal*, vol. 4, Lisboa: Círculo de Leitores, p. 73-88.

SILVA, Rebelo da (1896). *Debate do Congresso Vitícola Nacional de 1895*. Relatório Geral, vol. I. Lisboa: Imprensa Nacional, p. 235.

VILLA MAYOR, Visconde (1881). *Manual de Viticultura Prática*. Porto: Ernesto Chardron Editor. 2.^a edição. Coimbra: Imprensa da Universidade.

Publicações periódicas

Archivo Pitoresco, 1863, vol. VI. Lisboa: Tipographia Castro e Irmão, pp. 113-114.

O Districto, Bissemanário. 26 de Maio de 1887; 8 de Abril de 1889; 8 Novembro, e 12 de Dezembro de 1903.

A Indústria, 19 de Outubro de 1930.

Gazeta Setubalense, 1873: n.º 229, 12 de Outubro, p. 2, e, n.º 233, 9 de Novembro, p. 2.

O Míldio da Videira, Conselhos para a defesa sanitária das culturas. 1953, N.º 13. Serviço Editorial da Repartição de Estudos, Informação e Propaganda – Textos da Repartição de Serviços fitopatológicos. Lisboa: Direcção Geral dos Serviços Agrícolas. Ministério da Economia.

O Setubalense, Diário Republicano da Noite, 12 de Maio de 1937, pp. 2-4.

Serões. *Revista Mensal Illustrada*, Setembro 1901, vol. 1, N.º. 6. Lisboa: Administração e Oficinas – Calçada do Cabra, 1901, pp. 327-328.

Vinhos e Aguardentes de Portugal. *Anuário 2010/11*. Lisboa, Instituto da Vinha e do Vinho, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, 2011.

http://www.ivv.minagricultura.pt/np4/{%clientServletPath}/?newsId=1736&file-Name=Anu_rio_2011.pdf

AGRADECIMENTOS

Adelino Chapa; Bruno Damas; Câmara Municipal de Palmela – Observatório Económico e Social (DRHO-DOQ); Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS); Henrique Soares (CVRPS); Laurinda Abreu; Pedro David Soares.

COLEÇÃO TEXTOS. ÚLTIMOS TÍTULOS PUBLICADOS

104. *Partir, Chegar, Voltar. Reconfigurações Identitárias de Brasileiros em Portugal*, Ricardo Vieira, Cristóvão Margarido e José Marques, 2013
105. *Territórios. Olhares em Tempos de Crise*, Ascenso Simões, 2012
106. *Entre Centros e Margens. Textos e práticas das novas interculturais*, Clara Sarmiento, 2013
107. *O 285 da Rua de Cedofeita*, Jorge Ricardo Pinto (coord.), 2014
108. *Condeixa. Lugar de grande estrada*, Fernando António Almeida, 2014
109. *Intervenção psicoeducacional integrada nas perturbações do espectro do autismo. Um manual para pais e profissionais*, Alda Mira Coelho, Ana Isabel Aguiar, 2014
110. *Olha para mim. Testemunhos de mães de crianças com perturbações do espectro do autismo*, Alda Mira Coelho, Ana Isabel Aguiar (coords.), 2014
111. *Das Migrações às Interculturalidades*, 2015, Maria Beatriz Rocha-Trindade
112. *Inhaminga. O último massacre*, 2015, Jorge Ribeiro
113. *Semióticas da Comunicação Intercultural. Da Teoria às Práticas*, Clara Sarmiento (coord.) com Carlota Moreira, 2015
114. *Vozes à Solta. Narrativas da Escola*, Angelina Carvalho, 2016
115. *Os Segredos da Censura*, César Príncipe, 2016
116. *Os desafios de um País adiado*, Afonso Rocha, 2016
117. *Timor-Leste. Colonialismo Descolonização Lusotopia*, Rui Graça Feijó (coord.), 2016
118. *Pedagogias de Mediação Intercultural e Intervenção Social*, Ricardo Vieira, José Marques, Pedro Silva, Ana Vieira e Cristóvão Margarido (orgs.), 2016
119. *Prémios Literários. O poder das narrativas. as narrativas do poder*, Ana Gabriela Macedo; Elena Brugioni; Joana Passos (orgs.), 2016
120. *Os Caminhos da Europa. Dez anos no Comité das Regiões (2006-2015)*, José Luís Carneiro, 2016
121. *A Rua do Paraíso*, Zilda Cardoso, 2016
122. *O Porto de Júlio Dinis*, Maria Adelaide Godinho Arala Chaves, 2016
123. *Do Pinhão ao Porto. Crónicas*, António Tavares-Teles, 2017
124. *Margens. Ensaios de Literatura*, Maria João Reynaud, 2017
125. *O impacto da doença oncológica da criança na família*, Goreti Marques, 2017
126. *A Capela de S. Brás em Vila Real*, Gonçalo Xavier Silvano, 2017
127. *O Método Psico-Comunitário na Normalização de Adictos ao Álcool e/ou Drogas*, Manuel da Silva Marques, 2017
128. *O Legado de Guimarães Capital Europeia da Cultura de 2012*, Paula Cristina Remoaldo e José Cadima Ribeiro, 2017
129. *Para Lá de Z. Têssera ReVerso*, Jorge Taxa, 2017
130. *A nossa Fada Morgana. Viagem pelos imaginários da Revolução de Abril*, Maria Manuela Cruzeiro, 2017
131. *Africa, os quatro rios. A representação de Africa através da literatura de viagens europeia e norte-americana*, *Africa, os quatro rios*, António Pinto Ribeiro, 2017

Os textos que aqui se reúnem resultam de trabalhos apresentados no colóquio *NVNC EST BIBENDVM – Vinho, identidades e arte de viver*, decorrido em 2012, organizado conjuntamente pelo Instituto de Estudos Medievais e pelo Instituto de Estudos de Literatura e Tradição (unidades de investigação da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa), em colaboração com a Câmara Municipal de Palmela, dando continuidade a dois encontros que o precederam: o primeiro realizado na Universidade de Évora, em 2009, intitulado *O Vinho na Arte e Literatura Europeias*; o segundo na Universidade de Bordéus, em 2011, *Vins et identités*.

Estes estudos trazem-nos uma perspectiva da riqueza comunicacional do vinho, em termos literários e artísticos, para além de ensinamentos sobre as suas funções e consumo ao longo dos tempos. As diferentes participações no colóquio organizaram-se em torno de três áreas: tradição erudita ocidental; tradição oral e popular e práticas do quotidiano.

Nunc est bibendum, na tradução literal “É agora o momento de beber”, constitui o início do primeiro verso da ode 37 do livro I das *Odes* de Horácio. Na ode, constituída por oito pequenas estrofes, celebra-se a paz que Roma, finalmente, encontra após o final da batalha de Ácio, ocorrida em Setembro de 31 a.C.

Nunc est bibendum, nunc pede libero/ pulsanda tellus, nunc Saliaribus/ ornare pulvinar deorum/ tempus erat dapibus sodales. «É agora que se deve fender a terra com um pé livre, é agora, companheiros, que se deve ornar o leito dos deuses com festins próprios dos Sálios» [os sacerdotes de Marte conhecidos pela magnificência dos seus festins].

 Edições
Afrontamento
www.edicoesafrontamento.pt

ISBN 978-972-36-1578-4



9 789723 615784