

Francisco Ivan
Reny Maldonado
Samuel Lima
(Organizadores)

COLÓQUIO BARROCO IV




edufrn

COLÓQUIO BARROCO IV

REALIZAÇÃO:



APOIO:



Francisco Ivan
Reny Maldonado
Samuel Lima
(Organizadores)

COLÓQUIO BARROCO IV


edufnrn
Natal, 2017

Coordenadoria de Processos Técnicos

Catálogo da Publicação na Fonte. UFRN / Biblioteca Central Zila Mamede

Colóquio barroco IV [recurso eletrônico] / Francisco Ivan, Reny Maldonado, Samuel Lima (organizadores). – Natal, RN : EDUFRN, 2017.

525 p. : PDF ; 30,5 Mb.

Modo de acesso: <http://repositorio.ufrn.br>

ISBN 978-85-425-0758-4

1. Arte barroca. 2. Literatura barroca. I. Ivan, Francisco. II. Maldonado, Reny. III. Lima, Samuel. IV. Título.

RN/UF/BCZM

2017/58

CDD 700.9032

CDU 7.034

PREFÁCIO

O livro *Colóquio Barroco IV* – Edição 2015 é o quarto volume que reúne textos que foram apresentados como conferências, palestras e grupo de discussões por ocasião do X Colóquio de Estudos Barrocos e II Seminário Internacional de Arte e Literatura Barrocas da UFRN, realizados em parceria com as Universidades de Extremadura (Espanha), Universidade de São Paulo, Universidade Federal da Paraíba, Universidade de Coimbra (Portugal), envolvendo o Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem, o Departamento de Letras, o Departamento de Línguas e Literaturas Estrangeiras Modernas e o Centro de Ciências Humanas Letras e Artes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Eventos sob a coordenação do GPPLHB, que ocorrem a cada ano, respectivamente, nos recintos desta UFRN.

Os ensaios e artigos trazem *la mirada exuberante* do Barroco, e, ainda mais contribuem para a transposição da cultura e literatura espanholas ao meio acadêmico no qual estamos inseridos. Já aduz o conceito da obra carpenteriano do Barroco como uma constante universal, acrescido também pelo pensamento de Eugenio d’Ors – teorias vigentes na Europa dos anos 20 e 30. É reviver o repertório poético e científico de poetas, é um convite aos apaixonados por poesia, poesia gongorina da mais alta qualidade, poesia barroca, poesia pura, reconhecendo em Góngora *una farola*, igual àquela que *alumbrou os poetas del 27*, desmistificando-o como poeta obscuro e hermético.

A motivação deste livro é colocar à mesa nossas pesquisas, penetrando em seus temas, entendendo o momento e diversidade que cada membro-pesquisador realiza, correlacionando o barroco

de Góngora com o caminho da tradição. Uma leitura nesse ponto de vista é maravilhosa, pois se dá no convívio acadêmico, o que nos conforta muito, pois o resultado destas pesquisas representa um referencial de importância elevada para os estudantes e pesquisadores das Ciências Humanas, Letras e Artes da UFRN. Nossa instituição que acrescentou à comunidade norte-rio-grandense, no ano de 2009, a habilitação em Letras-Espanhol, tem um forte compromisso de dar continuidade a novos projetos com propostas de leituras, ensaios, projetos de pesquisa, baseado na reflexão, estudos e tradução, perfazendo uma nova aprendizagem, que será compartilhada com alunos da graduação, pós-graduação do PPGEL, seja na forma de ensino, pesquisa ou extensão.

Apresentamos como resultado desses estudos e pesquisas esta edição do livro *Colóquio Barroco IV*, teve como *corpus* os artigos dos professores-pesquisadores desta UFRN e também de outras universidades – desde a Universidade Federal de Rondônia à Universidade de Coimbra, sentindo o Barroco como universal, atemporal, abrindo *horizontes*, desmistificando fronteiras e realçando sempre novas leituras de pesquisas. Aqui a poesia tem seu *rincón* legítimo, foram colocados artigos que expressam o sabor e labor poéticos, já que cada leitura e pesquisa realizadas declaram sonhos, anseios, dores, enfim *anhelos y penas* que o pesquisador realiza ao longo da sua vida. É o estudo da poesia empregando imagens, que demonstra sua autonomia, é a independência da poesia sartriana, que defende que a criação não se dá do nada, precisa de uma matéria inicial para negar; o imaginário, entretanto, depende inicialmente da percepção, do modo de ver e afirmar a presença dos objetos: é Sartre em *L'imaginaire*...

Do mesmo modo que os poetas da Geração de 27 aproximaram o barroco do seiscentos numa releitura, envolvendo o excelso das *Soledades* em comemorações ao seu terceiro centenário de morte e ausência, no ano de 1927 na cidade de Sevilha

(Espanha), o GPPLHB com vistas a corroborar com o que se tem do Barroco na pós-modernidade, propõe um mergulho em estudos, análises, com teorias e discussões deste neobarroco livre de sobreposições, acreditando também na luz barroca de D. Luis de Góngora, poeta das *Soledades*, por acreditar que o Barroco vivencia um processo de simbiose, nunca excludente, que mescla as experiências, é a poesia de Rubén Darío somada a Alfonso Reyes a Garcia Lorca, é a perspectiva do estilo literário como dobra que vai ao infinito.

É um convite às nuances dos temas, das discussões que o Grupo de Pesquisa desta UFRN realiza, é o cintilar do toureiro somada ao touro, *la cogida y la muerte*, a imagem do touro sobre o toureiro presentes na poesia de Lorca, já nos faz um convite ao realce da cena barroca.

Reny Maldonado

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO: O ESPÍRITO BARROCO	13
<i>Francisco Ivan da Silva</i>	
GRACEJO, MALICÍA, MITOLOGIA E POESIA AO DIVINO. COMIDA E BEBIDA NA LITERATURA (PRÉ)BARROCA	19
<i>Carmen Cañete</i>	
GREGÓRIO DE MATOS VAI AO ROMANTISMO OU O POETA BARROCO DE VARNHAGEN	47
<i>Ciro Soares dos Santos</i>	
A ESCRITA BARROCA DE JOÃO CABRAL DE MELO NETO EM <i>MORTE E VIDA SEVERINA</i>	95
<i>Francisco Israel de Carvalho</i>	
SABORES E SABERES DA POESIA BARROCA DE JOSÉ DE ANCHIETA	125
<i>Francisco Ivan da Silva</i>	
EL BARROQUISMO DE DON QUIJOTE	141
<i>Gerardo Andrés Godoy Fajardo</i>	
<i>INSCRIPTIO, PICTURA E SUBSCRITIO</i> : O SISTEMA TRÍPLEX ALCIATINO NA OBRA “NEPTUNO ALEGÓRICO”	173
<i>Leila Maria de Araújo Tabosa</i>	
SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ E A FELICIDADE POSSÍVEL	195
<i>Luis Eduardo Fiori</i>	
O SABOR DA ESCRITA NO BARROCO: DA ALEGORIA DAS “FRUTAS MORALIZADAS” AO CONCEPTISMO DOS “CONFETOS ESPIRITUAIS” ...	211
<i>Manuel Ferro</i>	

O LABIRINTO CÚBICO DE PENHAFIEL E O HOMO QUADRATUS255

Marcello Moreira

SABORES DO BRASIL NOS TEXTOS BARROCOS: DA ORIGINALIDADE
AO CLICHÊ.....281

Maria Aparecida Ribeiro

OS DRAMAS DO CORPO NA ARQUITETÔNICA DAS CONCEPÇÕES
BAKHTINIANAS.....303

Maria da Penha Casado Alves

O SABOR AMARGO DA FÉ. PRÁTICAS E HÁBITOS A MENTARES NOS
CÁRCERES DA INQUISIÇÃO: O CASO DO MÉDICO FRANCÊS CHARLES
DELLON NO TRIBUNAL DE GOA323

Milton Pedro Dias Pacheco

O BARROQUISMO NA SIMBOLOGIA DOS ELEMENTOS DA NATUREZA:
AR, FOGO, ÁGUA E TERRA, EM “LOS PERROS DEL PARAÍSO”, DE ABEL
POSSE.....363

Regina Simon da Silva

A GERAÇÃO DE 27 E A *MIRADA EXUBERANTE*391

Reny Maldonado

LOS EMBLEMAS MECÁNICOS Y LA ESCALA DEL UNIVERSO DIVINO
EN EL “PRIMERO SUEÑO”, DE SOR JUANA.....417

Rocío Olivares Zorrilla

UM JESUÍTA POETA NAS MALHAS DO BARROCO437

Samuel Anderson de Oliveira Lima

SABORES E SABERES NA ILHA DOS AMORES, EM COMENTÁRIOS
DE MANUEL DE FARIA E SOUSA461

Maria Teresa Nascimento

O LUGAR DO BARROCO NA LITERATURA BRASILEIRA473

Vanessa Rimbau Pinheiro

A SUBLIMAÇÃO DO GÊNERO: UMA EXPOSIÇÃO PARA SONHAR...489

Armando Sérgio dos Prazeres

O ESPÍRITO BARROCO

Francisco Ivan da Silva

Se alguém – habituado em ler poesia, diariamente, o hábito faz o monge – tiver um diálogo constante com os autores barrocos, desde Don Luís de Góngora aos poetas modernos vanguarda, especialmente, irá observar, e verá qualquer coisa de superação de distâncias e tempo no processo de criação desses autores, poetas, pintores e artistas, que no historicismo historiográfico passam obscurecidos. Esse diálogo constante é a história da poesia barroca. E verá o leitor moderno que o Barroco é nosso espírito; o espírito barroco que se faz estilo. O tempo vai e vem; e vira e revira revisando tudo e apesar da distância é sempre o mesmo; a poesia/arte barroca permanece sempre mantida, lida e relida e sempre ampliando os horizontes de sua compreensão. É coisa natural de sua linguagem; a linguagem que faz que ela siga e prossiga ainda que enfrentando exércitos; mas prossiga, assim, sem ataduras. A influência dos astros nela atua. É o Barroco; o Barroco que supera todos os limites e todas as barreiras e fronteiras, tornando-se, naturalmente um “estilo” universal; estilo/espírito transcriador. O Barroco é a Modernidade; a Modernidade é o Barroco. Querer ser barroco ou moderno mais parece idiotice. O Barroco é poesia em movimento, poesia em erupção constante. Poesia vulcânica, sempre em erupção explodindo sempre em sua força natural. Ser Barroco não significa viver sob a sombra de um fantasma historicista chamado Barroco, fantasma que tanto assombrou o Século XVII, e por isso excluiu o máximo expoente de sua etapa áurea; ser Barroco é ser moderno. E como é moderno

Don Luís de Góngora! A Modernidade se cola a uma tradição que não se marca em um tempo histórico. Mas que distância estamos daquele tempo fantasmagórico que quis prender os autores barrocos nas grades da Inquisição! Não sendo nós, a Modernidade daquele tempo, são nossos aqueles autores, nós seus os leitores e inteligências. Também é próprio do espírito barroco que a linguagem flua na alma do criador nas circunstâncias de sua existência transcriadora. A Modernidade do Século XX atua em sincronia com o Barroco do Século XVII. Os autores barrocos são contemporâneos: o instante epifânico da criação é um instante único em qualquer tempo e espaço. Assim, a poesia dos poetas da chamada *generación del 27*, na Espanha, a pintura de Picasso ou Francis Bacon trazem em si a força e sentidos daquele instante único da criação. Instante único e, sem dúvida, sincrônico de conexão com toda uma tradição.

Tradição polêmica. Seja o que seja. Aí estão Rubén Darío, Alfonso Reyes (1962), (Reyes está lendo, em seu tempo, a poesia de Góngora) os poetas de 27, na Espanha, (todos esses poetas estão escrevendo sob a inspiração de Góngora) os modernistas brasileiros de 1922, que proclamavam uma estética nova com bases em nossa identidade barroco-colonial, aí está o mineiro universal, João Guimarães Rosa, que com sua linguagem paródico-plástica intui versão barroca ao Sertão de Minas Gerais, fazendo assim uma revolução radical na estrutura da narrativa moderna recuperando técnicas de narrativas do passado – as técnicas de Don Quijote, por exemplo –, pondo-as em movimento no Século XX, realçando seus fundamentos sintáticos, telúricos/regionais e míticos, ainda que com nostalgia descreva a desolação/deterioração do Sertão... Aí estão os cubanos, José Lezama Lima, Alejo Carpentier, Severo Sarduy... Aí estão as Vanguardas, do *Dadá* ao *Surrealismo*, inclusive a *Poesia Concreta* do Brasil. São muitos os autores deste transplante do Barroco no espaço contemporâneo; tradição que emite brilho constelar no espaço de uma poética

org.br/periodicos/revista-dos-estudantes-de-direito-da-unb/7a-edicao/patrimonio-cultural-o-processo-de-amplicao-de-sua-concepcao-e-suas-repercurssoes>. Acesso em: 14 jan. 2014.

O SABOR DA ESCRITA NO BARROCO: DA ALEGORIA DAS “FRUTAS MORALIZADAS” AO CONCEPTISMO DOS “CONFEITOS ESPIRITUAIS”

Manuel Ferro¹

Num recentíssimo artigo intitulado “A possibilidade de um banquete”, da autoria de Isabel Lucas, a jeito de epígrafe afirma-se que “a literatura ocidental é um *menu* cheio de simbologia. O amor, a guerra e a paz discutem-se e celebram-se à mesa e se nem todas as refeições são memoráveis, há outras inesquecíveis” (LUCAS, 2014, p. 92, grifos meus). Aí se deambula entre nomes de famosos escritores, de Emily Dickinson à Rabelais, através do qual se evoca Pantagruel, quer pelas suas dimensões físicas e apetite indomável, quer pela sátira aos costumes do seu tempo, delineando em particular um retrato grotesco dos festins a que o clero católico não deixava de conferir uma acentuada marca expressiva (e excessiva). Não será por acaso que a figura de Pantagruel superou as fronteiras da ficção romanésca e se tornou um símbolo das delícias gastronômicas, porventura resistindo ao desgaste do tempo com mais sucesso até do que o nome do seu criador (LUCAS, 2014). Não será por acaso também que concordamos incondicionalmente quando se defende que:

[...] as razões do estômago são tão insondáveis quanto as da literatura e, quando uma e outra andam

1 Professor da Universidade de Coimbra/Portugal. Centro Interuniversitário de Estudos Camonianos.

ligadas, o apetite torna-se selectivo. Sobram frases feitas, prontas a servir em cada literatura, metáforas com alimentos. Sagradas ou profanas, em quase todas, a assinatura se perdeu (LUCAS, 2014, p. 93).

Para concretizar todos estes axiomas, são chamados à colação Julio Cortázar, Manuel Marquez Montalban, Ernest Hemingway, Alexandre Dumas (também enquanto autor do *Grand Dictionnaire de Cuisine*, de 1873), Walt Whitman, Mark Twain, M. K. Fischer (de *An Alphabet for Gourmets*, 1949), Enid Blynton, Charles Dickens, Marcel Proust, Nicolai Gógol, Tolstói (apesar de vegetariano), Tatyana Tolstaya, Holden Caulfield, Knut Hamsun, J. Joyce, Jorge Amado, Chinua Achebe, Paulina Chiziane, Herman Melville, Harper Lee, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, William Shakespeare, Mario Vargas Llosa, Gabriel García Márquez, Virginia Woolf, Michael Cunningham, numa enumeração verdadeiramente caótica, própria de uma atitude diletante, de quem lhe apraz percorrer de acordo com o fluir do pensamento. Contudo, algumas ideias são aqui adiantadas que merecem ser relevadas. Entre os títulos e autores consagrados – os clássicos –, recordam-se a *Bíblia* (das bodas de Canaã, da última Ceia, do festim de Herodes e Salomé com a cabeça de S. João Baptista servida numa bandeja); Homero e Platão, na Grécia, em que a mesa era centro de convivialidade e debate de ideias; de Roma, Apício (autor de *De Re Coquinaria*) e os relatos de excessos de banquetes, como, por exemplo, de Nero e Calígula. Entre os portugueses, refere-se Eça de Queirós como paradigma de escritores que utilizam a mesa para fazer crítica social e denunciar a futilidade da burguesia sua contemporânea. Mediante a evocação da sopa dourada, do leitão assado ou do arroz de forno, o paladar é apresentado como o sentido que comanda a memória no discurso literário de *As Cidades e as Serras*, numa estratégia que projeta e delinea a componente gastronómica como marca de identidade e, por antonomásia ou por metonímia, da cultura portuguesa, face ao requinte decadente

da mundivisão parisiense, também ela expressa através de pratos famosos da culinária francesa (LUCAS, 2014). A sopa de canudos de macarrão, o cozido à portuguesa, o paio escarlate, as travessas de arroz doce, o creme crestado a ferro de engomar, os pratos de ovos queimados e a aletria com letras desenhadas a canela moída são outros tantos manjares evocados em *O Primo Basílio* (1878). De Camilo Castelo Branco, ocorre de imediato a sugestão do romance *Coração, Cabeça e Estômago* (1862), em que se mostra como cada fase da vida é comandada por cada um dos órgãos em causa e se disserta sobre axiomas com tanta validade prática como “quem não ceia toda a noite rabeia”, ao mesmo tempo que se procede à apologia da sopa de ovos, talhadas de chouriço e salpicão, batatas ensopadas com toucinho, toucinho cozido com batatas, como manifestações da essência rústica da cozinha portuguesa. Outros nomes se aduzem ainda, como Aquilino Ribeiro, Luís de Sttau Monteiro, Alexandre O’Neill, Mário Cesariny e Miguel Real, ou Francisco José Viegas, que, em *Longe de Manaus* (1962), recorre à gastronomia para traçar o perfil psicológico da protagonista (LUCAS, 2014).

Por conseguinte, segundo o parecer de Isabel Lucas, a longa ligação entre a literatura e a gastronomia é, pois, a expressão de “um sinal de um tempo e circunstância. Um modo de revelar identidade, sublinhar uma ação, aguçar o imaginário” (LUCAS, 2014, p. 94).

Ora nestes tempos pós-modernos, em que se assiste a uma verdadeira revisão da tradição secular do perfil identitário, literário e cultural dos povos, múltiplas e variadas são as possibilidades de abordagem e análise do texto poético. Linda Hutcheon aponta caminhos que orientam para iluminar o percurso da história, teoria e poética do Pós-Modernismo, já anteriormente esboçados na ótica de Julia Kristeva, que escrutina este conceito, denominando-o como aquela “*escrita-como-experiência-dos-limites*”

(HUTCHEON, 1991, p. 25), acarretando um contributo significativo para o questionamento de valores, crenças e sistemas que não se esperaria que, *a priori*, fossem criticados ou até refutados. De qualquer modo, assumindo assim uma atitude dialética, impõe-se o debate entre modos de representação da realidade de hoje e do passado e questionam-se as fronteiras entre as formas de criação, bem como entre o filão fecundo fundado na originalidade produtiva e a cultura de massas. À semelhança do que acontecera no Barroco, a metáfora e a metonímia tornam-se os modos de expressão por excelência, algo simbólico e imaginativo do mundo complexo que nos cerca. E a partir do filão da semiologia, exploram-se novas maneiras de traduzir o real (APPIGNESI; GARRAT, 2007).

É neste contexto que os Estudos Culturais se enquadram e o conceito de “Cultura” se reavalia, implicando um agrupamento de saberes e conhecimentos nas mais diversas áreas do estudo do universal, criando deste modo a tal via da “multidisciplinaridade” que Albert Camus ousa apontar (2008, p. 331).

Reequacionando deste modo a noção de “Cultura”, traduzida através dum termo fluido e ambíguo que urge abordar a fim de maiores alicerces se fundarem para que novos trilhos se abram no âmbito da pesquisa da crítica e teoria da literatura, recorde-se que o antropólogo Edward Burnett Tylor (1920) o apresenta como “that complex whole which includes knowledge, belief, art, moral, law, customs and other capabilities and habits acquired by man as a member of a society”; Margaret Mead (1963) define-o como “the learned behavior of a society or subgroup”; Raymond Williams (2006) concebe-o incluindo “the organization of production, the structure of the family, the structure of institutions which express or govern social relationships, the characteristic forms through which members of a society communicate”; e Clifford Geertz defende que o mesmo conceito se identifica

com o conjunto de histórias que nós contamos de nós próprios (SARDAR; VAN LOON, 2010, p. 4-5). Com a abertura que lhes é intrínseca, os Estudos Culturais evidenciam a importância do comportamento social, mas não possuem uma área específica de interesse. Por isso, recorrem ao suporte teórico e metodológico das diferentes disciplinas e áreas tradicionais de saber, da linguística à teoria da literatura e crítica literária, à ciência política e antropologia, à psicologia ou à antropologia, ao mesmo tempo que se revalorizam disciplinas ou manifestações artísticas e culturais consideradas menores ou marginais. É neste âmbito que a alimentação e a gastronomia começam a ser apreciadas, como portadoras de signos e sistemas de códigos explícitos e implícitos de uma determinada sociedade ou grupo social. E o cruzamento de informação passa a ser possível através do recurso a um diálogo interdisciplinar cada vez mais profícuo (SARDAR; VAN LOON, 2010).

A partir de tais pressupostos, a especificidade de abordagem própria dos Estudos Culturais revela-se indissociável da área de interesse dos estudos de literatura, tendo em conta, nomeadamente, a diversidade que o conceito de ‘arte’ representa. Da música à encenação de ópera, ou da criação literária à adaptação cinematográfica, procura-se explorar o significado de um objeto que focaliza vetores de todos os âmbitos, numa disciplina que possa analisar os efeitos e consequências da vasta obra artística universal (*Gesamtkunstwerk*), da cultura de elite à criação popular, predominando a ideia de uma vontade pluridimensional em querer trazer alguma ordem teórica à enorme produtividade artística do Século XX. Na perspectiva de Armand Mattelart e Érik Neveu,

[...] podemos, pois, qualificar a emergência dos *Cultural Studies* como se de um paradigma se tratasse, de uma problemática teórica corrente. O objectivo é encarar a cultura num sentido lato,

antropológico [...] abrangendo matérias até então tratadas por diversas ciências sociais e humanas: consumo, moda, identidades sexuais, museus, turismo, literatura (MATTELART; NEVEU, 2006, p. 8-9).

Os Estudos Culturais abarcam, pois, os mais diversos campos do saber e a respetiva noção de “fronteira” desaparece gradualmente, equacionada de acordo com os objetivos a que o Pós-Modernismo de igual modo se propõe. O desaparecimento desta fronteira torna-se útil para entender o objeto da Poética como uma construção infinita no espaço e no tempo, de um conhecimento inacabado ou inacabável; um “livro único” no paraíso *borgesiano*². Neste sentido, a Literatura transforma-se, como se compreende, num:

[...] mecanismo semiótico que, em virtude das características da sua forma de expressão, da sua forma de conteúdo e do seu estatuto comunicacional, apresenta estruturas semânticas peculiares e tem a capacidade de produzir no processo de leitura, tanto sincrónica como diacronicamente, novos significados (SILVA, 1991, p. 646).

Deste modo, poderemos igualmente defender que a cozinha é um espaço de criatividade, a competir com a poesia (LUCAS, 2014, p. 94) e cada prato comporta um ritual, como cada ingrediente tem um simbolismo (LUCAS, 2014, p. 96). “A cozinha é símbolo de um colectivo na sua capacidade de representar um espaço num tempo” (LUCAS, 2014, p. 96), quer no plano da sua conceção, elaboração e preparação, quer no do respetivo consumo. Uma refeição não é um ato solitário, mas o reflexo social com múltiplas variáveis.

2 Em muitos dos seus ensaios ou contos, Jorge Luís Borges deixava a ideia de que todos os escritores estariam a criar e a contribuir apenas para um livro único, como uma espécie de junção e conjugação de todas as escritas, o *Livro Do Mundo*.

Dos precursores dos estudos consagrados a esta área específica, refira-se Jean Anthelme Brillat-Savarant (1995), político e cozinheiro francês de fins do Século XVIII, princípios do Século XIX, que compõe o livro dos livros da gastronomia, a bíblia dos epicuristas e iniciados na arte de bem-comer – *A Fisiologia do Gosto* (1825) –, nele estabelecendo um estreito nexos entre o que se come e a identidade de cada um. Contudo, se através dele se descortina a destreza de apreciar a gastronomia enquanto manifestação de cultura, não esqueçamos que já no período mais intrinsecamente genuíno da cultura Barroca se procedia a uma sistematização desta arte e ciência, tão útil quanto criativa, fazendo-se a apologia do culto dos sentidos e, necessariamente, entre eles, do paladar.

Tommaso Garzoni, professo na Ordem dos Cónegos Regulares Lateranenses, redige *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* (1601), cuja segunda edição inclui mais de cento e cinquenta discursos acerca dos ofícios e ocupações existentes ao tempo. No discurso noventa e três, “De’ Cuochi, et altri ministri simili come Scalchi, Gnatari, Credenzieri, Trincianti, Canenari, o Bottiglieri, Servitori da Tavola, Convivanti, &c.” (GARZONI, 1601, p. 683-691), insere-se uma verdadeira sùmula sobre gastronomia enquanto ramo do saber, em que se recua à proto-história, aos tempos de Saturno, para se mostrar quão desprezada era então esta arte e como tudo ali, afinal, tem o seu início. Teriam sido os rituais religiosos, mormente em terras asiáticas que despertaram a atenção do homem para o culto do sabor. Todavia, só a partir do período áureo do império romano se transforma esta arte verdadeiramente numa ciência, apesar do contributo nada despiciendo de gregos e egípcios. Desde então, apuram-se as técnicas de confecção até à variadíssima diversidade de pratos existentes na época do autor. Por outro lado, se à volta da mesa se multiplicam as ocupações exercidas pelos mais variados tipos de serviçais, tornando tal fato as ceias e os banquetes em momentos

de apoteose celebrativa, evocam-se as figuras dos grandes da história que ficaram célebres pelos excessos cometidos à mesa, quer quanto aos pratos servidos e consumidos, quer quanto ao apreço pela degustação de saborosos e variados vinhos. Por conseguinte, eram por isso os bons e grandes cozinheiros disputados, levados pelos grandes comandantes militares e altamente pretendidos pelos monarcas, quando eles mesmos – os cozinheiros em si – não detinham já um lugar de exceção na hierarquia social do tempo. O discurso cento e trinta e três, sobre “De’ Fornari, o Panatieri, o Confettinari, & Zambellari, Offelari, e Cialdonari” (GARZONI, 1601, p. 842-844), é um complemento do que é anteriormente referido. Centra-se inicialmente na origem do ofício de forneiro, instituído pela deusa Ceres, para melhor se confeccionar a farinha produzida a partir do trigo; depois, nos variados tipos de pão e nos de melhor qualidade existentes em Itália, para, finalmente, se valorizar a variedade de bolos e confeitos a partir dele derivados.

Numa perspetiva diferente, e evidenciando sobremaneira a importância do sentido do gosto na percepção da realidade envolvente, quando Lorenzo Ortiz (1686) publica o seu primeiro livro *Memoria, entendimiento y voluntad. Empresas que enseñan y persuaden su buen uso en lo moral y en lo político* de 1677, tem consciência de que livros de emblemas há muito haviam deixado de ser novidade. É verdade que designa essas suas criações como “empresas” e não se prende a discutir, nem a esboçar sequer os aspetos que distinguem as duas categorias de linguagem logocónica. Aliás, o contributo inovador que este autor invoca para enriquecimento do género prende-se com a disposição usada na sucessão dos emblemas, de modo a condicionar o desenvolvimento de um discurso demonstrativo. Assim, para além da unidade temática, do recurso a composições de poetas espanhóis seus contemporâneos e do uso de gravuras de grande qualidade, a obra intitulada *Ver, oír, oler, gustar, tocar. Empresas que enseñan y persuaden su buen uso en lo político y en lo moral* (ORTIZ,

1686) bem pode ser vista como um complemento à primeira obra publicada de sua lavra. No entanto, aqui defende explicitamente a ideia de que os cinco sentidos corporais constituem o único meio através do qual o Criador permite o acesso à alma humana. O paladar ocupa, portanto, um lugar de relevo incontornável com a explicitação adequada sobre o prazer que este sentido pode proporcionar. Se Ortiz ainda reconhece que é, de entre os cinco, aquele em que o homem está mais perto do uso que dele também fazem os animais, e daí até da própria brutalidade animalesca em si que no seu uso se pode verificar, o certo é que o paladar pode de igual modo ser manifestação da mais requintada estesia gustativa, reflexo da elevada cultura de um povo, época e civilização, não obstante os perigos em que o homem incorre mediante uma série de metamorfoses, a que o autor também alude, já que um uso vicioso deste sentido pode fazer desvirtuar o comportamento humano em atitudes mais dignas de certas categorias de alimárias (ORTIZ, 1686).

Quase poderíamos defender que, na linha do que é exposto por este autor, mais próximo de nós, nos idos anos 70 do Século XX, tempos ainda de pressentimentos, presságios e premonições para toda esta panóplia de abordagens do texto poético a que os Estudos Culturais vão dar acesso, publica-se um livro de contos, a *Poética dos Cinco Sentidos* (1979), escrito por vários autores portugueses já consagrados no panorama literário da época, dedicando-se cada um deles a um modo de percepção da realidade: a visão foi objeto de tratamento por Maria Velho da Costa; o ouvido, por José Saramago; o olfato, por Augusto Abelaira; o gosto, por Nuno Bragança; o tato, por Ana Hatherly; e um sexto sentido, por Isabel da Nóbrega. Todos tomam como ponto de partida e inspiração o ciclo de tapeçarias com forte valor simbólico de *La Dame à le Licorne*, provavelmente tecidas em Auverne, no centro da França, no Século XV, e hoje incluídas no acervo do Museu de Cluny, em Paris. Longe de serem textos de análise crítica a

qualquer nível, proporcionam na sua generalidade “uma amostragem dos caminhos da prosa de ficção em Portugal”, nas palavras de Gilda Santos e Horácio Costa (2010, p. 9). O conto consagrado ao paladar revela, aparentemente e à primeira vista, bem pouco contacto com a tapeçaria que lhe serve de inspiração e o conteúdo da diegese parece até de todo se alhear da fonte de inspiração. Contudo, através da fina análise que Luís Maffei empreendeu e dele propôs, vê-se como o campo semântico do comer se amplia. Por conseguinte, a partir do processo da recepção e recriação da responsabilidade de Nuno Bragança, na edição que seguimos (a de 2010), a Maffei competiu-lhe “desdobrar” esse relato, muito particularmente a partir da *mise-en-abîme* da representação da *Dame à le Licorne* que nele ocorre. O enredo trata de uma aventura amorosa exposta por um narrador de primeira pessoa, em que o protagonista narra a sedução mútua que teve lugar entre si e uma tia vinda de França, e das consequências dela advindas. Num dos momentos de maior pulsão erótica e sexual, a da cópula, a imagem que definitivamente marca o narrador é a duma gravura pendurada por cima da cama que ele fixa, e que nem sequer é a reprodução do original da dama do Licorne da tapeçaria, mas um sucedâneo seu, já que, aqui, a figura feminina se expõe ostensivamente nua, enquanto na peça quatrocentista se apresenta recatadamente vestida. Em comum, ambas seguram o corno do unicórnio (MAFFEI, 2010). Dos paralelismos estabelecidos, o crítico associa o pecado da carne ao da gula, alia o ato de comer os confeitos, na tapeçaria, ao de “comer” a tia, tudo apoiado numa intrincada rede de sugestões de entrelinhas, em que o unicórnio está para o protagonista, assim como a dama estaria para a tia, sua amante. E Maffei explica:

De acordo com Freud, a fase oral da criança, pré-genital, está associada à alimentação e a elás canibalescos. É interessante que o indivíduo adulto se prenda ao prazer oral e dele muitas vezes não

se livre: adultos podem comer muito (a tentação de novo na esfera do prazer gastronômico) [...]. O relato do narrador associa, flagrantemente, prazer gustativo a prazer sexual. [...] Nada mais adequado, logo, que a analogia entre caça e sexo, pois, no sexo, come-se o outro, ou, como prefiro dizer, um come o outro (MAFFEI, 2010, p. 117).

Ora tomando com ponto de partida a clarividente interpretação deste texto relacionado com o paladar e seu correlato sexual numa antologia de contos em que Ana Hatherly também participa, embora com a narrativa sobre o tato, torna-se sugestivo o interesse dessa geração pela temática dos sentidos e, ainda mais, pelo facto de vir a desenvolver estudos sobre composições que incidem sobre esta matéria do período do Barroco, de modo não muito diferente do que aquela autora acabou por fazer com o caso da poesia visual. Assim, começa-se a explorar uma série de composições que antes pouco interesse despertavam, a não ser pelo seu carácter documental, e eram quase exclusivamente valorizadas como poesias de ocasião. Tal não impede todavia, que não tivesse havido autores deste período, dos Séculos XVII e XVIII, sobretudo poetas, cujas composições desse tipo não tenham alcançado um lugar de posição e uma projeção maior, como acontece com as de Sórora Violante do Céu, Frei Jerónimo Baía ou Manuel Botelho de Oliveira. No contexto cultural dessa altura, havia-se, pois, intensificado uma produção poética centrada em tópicos, assuntos e matérias que, depois, durante muito tempo, foram considerados periféricos. Todavia, na época da composição da *Poética dos Cinco Sentidos*, com a alteração de paradigma verificada na abordagem crítica de algumas disciplinas, a situação altera-se. No caso concreto da História, fala-se mesmo de uma Nova História. Jacques Le Goff, Roger Chartier e Jacques Revel lançam em 1978 um novo programa nesta área e chamam a atenção para âmbitos como a antropologia histórica, a história do

imaginário, a história dos marginais, a história das mentalidades, com um pendor social acentuado. A vertente heroica é abandonada e, retomando as palavras de Alessandro Manzoni, formuladas com cento e cinquenta anos de antecipação, defendia-se que “attraverso la ricerca historiografica l’attenzione si sposta dall’ “eroe” alla moltitudine che passa sulla terra, sulla sua terra, inosservata, senza lasciarci traccia” (MANZONI, 1973, p. 2000-2001). Nesta conjuntura, Oliveira Marques publica *A sociedade medieval portuguesa: aspectos da vida quotidiana* (1974) e contempla aí um capítulo sobre a mesa na Idade Média. De modo semelhante, Salvador Dias Arnaut dedica um longo estudo à mesma matéria para introduzir o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (ARNAUT, 1967). Valorizam-se assim aspetos que antes não eram sequer considerados, como o estilo de vida das populações, o quotidiano, as ocupações, a organização social e, claro está, a alimentação, considerando temáticas tão diversificadas quanto a subsistência, o armazenamento, o comércio e consumos alimentares, a história económica da alimentação, os fastos dos víveres, maneiras de preparar e servir alimentos, a introdução de novos mantimentos, a culinária e a medicina, rituais e serviços à mesa, e regimes alimentares.

As manifestações desta nova tendência evidenciam em simultâneo a importância que o valor simbólico das plantas, das flores e das frutas possui no discurso literário. Procuram-se, deste modo, os sentidos recônditos da linguagem poética mediante o recurso à consulta de obras de teor enciclopédico ou a dicionários análogos. É então que o *Tractado das Significaçoens das Plantas, Flores, e fructus, que se referem na sagrada Escripura. Tiradas de diuinas & humanas letras, cõ suas breves consideraço sde 1622*, entre outras obras nacionais ou estrangeiras afins, ganha renovada vitalidade. É através das indicações nelas contidas, sobretudo assentes no conhecimento profundo da *Bíblia* e de *Hieroglyphica*, de Piero Valeriano, de 1556, não mencionando

o vasto elenco de autores citados da Antiguidade aos Padres da Igreja, bem como os Doutores Teólogos, que se passam a descodificar as composições poéticas do Barroco centradas no tratamento de conteúdos alimentares e se chama a atenção para as representações icónicas das naturezas-mortas contemporâneas, se bem que estas jamais tenham sido exploradas a fundo, exceto numa vertente mais técnica, estética ou mimética.

Apesar de, no estrangeiro, nomeadamente em Itália, Mirella Levi D’Ancona já levar a cabo uma série de estudos sobre a natureza simbólica da natureza, mormente divulgados em obras como *The Garden of the Renaissance. Botanical symbolism in Italian Painting*, de 1977, e *Lo Zoo del Rinascimento. Il Significato degli Animali nella Pittura Italiana dal XIV al XVI Secolo*, de 2001, só num recente volume da autoria de Paulo Pereira, intitulado *Barroco*, que compõe a coleção Decifrar a Arte em Portugal (2014), se começa a levantar o véu a conteúdos mais herméticos contidos como mensagem subliminar nas telas desse período, como acontece com a *Natureza Morta com Laranjas, Cebola e Peixe*, de Baltasar Gomes Figueira (PEREIRA, 2014). Na mesma linha se pode inserir Sónia Talhé Azambuja ao tratar de *A linguagem simbólica da natureza: a flora e a fauna na pintura seiscentista portuguesa*, de 2009. Neste sentido, seguindo as diretrizes de Thomas DaCosta Kaufmann, a representação da natureza na arte, e consequentemente na literatura do Barroco, deve ser encarada como se os respetivos componentes fossem “allegories made with the specific political context and intentional message” (KAUFMANN *apud* AZAMBUJA, 2009, p. 28). Por outro lado, recordando Michel Foucault, tal representação assenta na mimese da natureza, que “orientou em grande parte a exegese e a interpretação dos textos: foi ela quem organizou o jogo entre os símbolos, permitiu o conhecimento de coisas visíveis e invisíveis, guiou a arte de as representar” (FOUCAULT *apud* AZAMBUJA, 2009, p. 28). Por conseguinte, mediante a conciliação de tais pressupostos

com as propostas adiantadas por Erwin Panofsky, cujos contributos para o estudo de iconografia não podem ser ignorados, o conteúdo temático ou o significado de cada composição deve ser abordado a três níveis: o conteúdo temático natural ou primário; o conteúdo secundário ou convencional, mais de teor simbólico e alegórico; e o significado intrínseco ou de conteúdo, de carácter sintético (AZAMBUJA, 2009). Naturalmente que não pretendemos imiscuir-nos nas elevadas e elaboradas teorias da filosofia do símbolo, mesmo se assumirmos a perspectiva de Gombrich e tivermos em linha de conta quer a tradição aristotélica, quer a tradição platónica ou a respetiva interpretação mística (AZAMBUJA, 2009). Um ponto de partida, porém, é indiscutível. O de que a leitura do simbolismo da natureza é um auxiliar imprescindível para desvendar o significado não só de uma obra de arte, como de uma composição literária e aceder ao seu sentido mais herético (AZAMBUJA, 2009). A interpretação da dimensão moral deste tipo de linguagem cifrada recupera e insere-se na grande tradição medieval de encarar o mundo e, em primeira instância, a natureza, como sinal da manifestação do divino (AZAMBUJA, 2009). A descodificação do simbolismo das plantas, flores e frutos permite, assim, o entendimento de uma mensagem portadora de um significado que lhe é intrínseco, cuja decifração de imagens-símbolos aponta para alusões tanto do plano do sagrado, como também do profano. E neste contexto, valendo-nos de Huizinga (2010), que concebe a poesia com o produto de um jogo, desenvolvendo-se sempre no plano de um conceptismo intensamente intelectualizado, a sua compreensão e descodificação são levadas a apoiar-se na noção de agudeza, tão cara a Gracián, e que fundamenta toda a poesia concebida no âmbito dessa tendência, implicando a dissimulação do dissímulo e visando evidenciar o recurso a uma chave de uma linguagem cifrada. Por conseguinte, a interpretação destas composições implica o conhecimento das chaves outrora decerto familiares, mas hoje em dia nem sempre

fáceis de atingir. De uma maneira ou outra, o recurso a alusões de frutas remete para dimensões que nos atiram para associações específicas, como as do mito do Éden, ou para espaços dele derivados, como as Ilhas Afortunadas, com ou sem a Fonte da Juventude, para a Arcádia, ou ambientes enriquecidos com o simbolismo do jardim medieval, do *hortus conclusus*, frequentemente relacionado com a tradição do jardim mariano, do *hortus deliciarum* / o vergel do prazer, dos hortos medicinais, em que surgem implantadas não só a árvore da vida, a do conhecimento, mas também, mais tardiamente, a árvore de Judas ou a da Cruz de Cristo, e mais recentemente ainda, a árvore de Natal, umas com frutos fatalmente proibidos, diabólicos, outras, em contrapartida, remetendo para delícias celestiais (AZAMBUJA, 2009).

Neste tipo de poesias, o mundo é um labirinto, cuja realidade é aparência de uma verdade oculta que desafia o leitor para ser bem compreendida e decodificada, expressa através de imagens-símbolo, de um conceptismo moderado, em que a natureza, digo, as frutas, servem para exaltar os primores da Criação e louvar o Criador. Assiste-se deste modo a uma transferência de valores em que sentidos e conteúdos por vezes de origem pagã acabam por ser reconvertidos em mensagens morais numa poesia *a lo divino* (HATHERLY, 1997). Não admira, por isso, que dentro do elenco das frutas, tanto possamos encontrar alusões aos cinco sentidos, como a tradução dos doze frutos do Espírito: amor, alegria, paz, paciência, delicadeza, bondade, confiança, mansidão, modéstia, castidade e tolerância (HATHERLY, 1997).

É, pois, neste sentido, que Ana Hatherly (HATHERLY, 1997, p. 13-30) revaloriza este filão de poesia barroca, tomando sobretudo como objeto de análise os poemas de Sórora Maria do Céu (Ver Anexo 1). Múltiplos são os frutos que são objeto do canto lírico desta religiosa, quer nas *Obras várias e admiráveis*, de 1735, mas muitos mais ainda em *Enganos do Bosque*,

*Desenganos do Rio, em que a Alma entra perdida e sai desengana-
nada*, de 1736. Se o “Cântico ao Senhor pelas frutas” (Anexo 1.1) desta poetisa pode ser considerado como um canto de amor ao divino, recorrendo massivamente ao campo semântico das frutas em causa, naturalmente que para descodificar toda a densidade do conteúdo significativo desse poema se deve recorrer ao valor simbólico de cada elemento aduzido: as maçãs, as romãs, os figos, as peras, a amora e a ameixa, a cereja e a ginja, as uvas, as laranjas e os limões, o melão e a avelã. De modo semelhante, já na composição intitulada “Frutas novas mocidade” (Anexo 1.2), o alcance hermenêutico atribuído a cada fruto resulta da efemeridade da sua duração depois de maduro, metáfora que bem se pode aplicar à duração da mocidade na seriação das idades do homem. Nos restantes poemas, distinguem-se e exploram-se os sentidos alegóricos e simbólicos de cada referente. E para se avaliar a respetiva carga expressiva, nada melhor do que utilizar meios que descodificam o seu significado, como os tratados e dicionários (do jeito que acima é referido), que analisam as cargas semânticas sucessivas que o imaginário ocidental foi conferindo a cada fruto ao longo dos séculos, já que, na generalidade, a cada um deles se devem atribuir ações praticadas, obras ou até mesmo sentimentos e valores. Alegoricamente tratados, depois, de modo isolado, procede a poetisa à abordagem de cada fruto. A maçã (Anexo 1.3) tem sempre a conotação amorosa que desde a Antiguidade se lhe é atribuída; é o fruto de Vénus; depois é enriquecida com o significado judaico-cristão do *Génesis*. Associada a Páris e a Adão, o atributo de “discórdia” surge então valorizado, aspeto neutralizado com a epifania da Virgem e a consequente encarnação de Cristo (BARREYRA, 1622).

Por sua vez, a romã (Anexo 1.4), para além do valor simbólico da realeza, da fertilidade, impõe-se pelo da concórdia, da conformidade, da união estabelecida entre os bagos, já para não invocar a conotação religiosa estabelecida com a ressurreição,

pelo que se torna igualmente alegoria da esperança. Recorrendo ao campo semântico das pedras preciosas, este fruto é valorizado pela excelência das virtualidades que ostenta, na generalidade com uma expressiva carga eufórica (BARREYRA, 1622). Por associação de caráter lexical, a amora (Anexo 1.5) logo se conecta ao amor, aos jogos amorosos, às discórdias entre namorados, à cobiça e ao ciúme. Em contrapartida, através dos jogos de intertextualidade estabelecidos com os Salmos bíblicos e outros textos da autoria de Padres da Igreja, como S. Agostinho, na esteira das sugestões propostas por Frei Isidoro Barreyra, a amora também se impõe pela sua doçura, nomeadamente quando se tem como referência o amor divino, e torna-se símbolo de prudência (BARREYRA, 1622). Com a ameixa (Anexo 1.6), toda a construção poética se tece à volta da falta de piedade e de fé, bem como da ideia de inconstância, de perene mudança de interesses. A ginja (Anexo 1.7), pela cor negra, poderá remeter para a dimensão do sofrimento e do conseqüente percurso para se alcançar a perfeição. No entanto, Sórora Maria do Céu parece ter preferido enfatizar os aspetos medicinais e dietéticos deste fruto. Já a cereja (Anexo 1.8), pela forma redonda, cor intensa, apelativa e vermelha, bem como pela beleza e doçura, estabelece uma forte ligação à esfera do erotismo, do prazer, que se pode igualmente ligar ao deleite sublimado da fruição espiritualizante. Pelo facto de ser igualmente denominada de “fruto do Paraíso”, é símbolo de vida eterna, de inocência, de delícias dos bem-aventurados. Nesta ambivalência de significados, tanto aparece nas orelhas das raparigas, em vez de rubis, com referência aos seus dotes de elegância, como nas mãos do Menino Jesus, com um significado profundamente religioso.

As uvas (Anexo 1.9) serão porventura a fruta com maior carga simbólica, quer de natureza bíblica, quer também de matriz cultural profana desde a Antiguidade. Se remetem para uma alegria de viver de feição báquica, também se associam ao sacrifício

eucarístico e, através dele, à paixão de Cristo. É a alegoria da vida, mas numa aceção de carácter popular, é o meio de alegrar a existência, se o vinho for tomado com moderação. E esta parece ter sido a vertente privilegiada pela poetisa (BARREYRA, 1622).

A par, a laranja (Anexo 1.10) possuía na altura significados bem mais elaborados. Se alude à beleza e formosura, os espinhos existentes na árvore levam-na a ser associada à rosa, pelo que são entendidos como subterfúgio para evidenciar o seu carácter esquivo. Daí se estabelecer uma rápida associação à ideia de castidade e se explicar o uso de flores de laranjeira na grinalda das noivas. A origem geográfica, da China, confere-lhe uma marca exótica e, decerto por isso também, é o fruto de ouro.

Já o figo (Anexo 1.11), bem como a figueira, se desde cedo foram dedicados ao deus Mercúrio, não menos importância tiveram no contexto religioso judaico-cristão. Assumindo-se como alegoria do luxo e da vaidade, foi com a folha de figueira que Adão se cobriu quando foi expulso do Éden e teve consciência da sua nudez. Mas Frei Isidoro Barreyra valoriza do mesmo modo a sua doçura, delicadeza e suavidade, aspetos esses que conduzem necessariamente o leitor à esfera do erotismo e fertilidade. A sua forma, não muito diversa da das peras, sugere, de resto, a ideia de perfeição (BARREYRA, 1622). Estas (Anexo 1.12), porém, com base numa derivação lexical fantasiosa, de “pyrus”, aparecem como o fruto do fogo e, por antonomásia, da ira, da indignação, ambas as características capazes de inflamar a alma de cada um. Quão longe estamos da interpretação forjada por Camões para este fruto na Ilha dos Amores! A forma piramidal é aqui associada, por conseguinte, à da chama, nada impedindo, contudo, que a pera seja considerada um fruto saudável (BARREYRA, 1622).

Quanto ao melão (Anexo 1.13), impõe-se como símbolo de sabedoria, além de traços que o valorizam como os da discricção, da ponderação e da doçura; a par, a avelã (Anexo 1.14) vale pela

ambivalência de sentidos: se, por um lado, é um signo que remete para a salvação e a caridade, também se associa ao deleite e à leviandade, permitindo jogos de sentido de marcado teor didático. Já a tâmara (Anexo 1.15) é metáfora de doutrina, fruto da palma, símbolo, por sua vez, de vitória. Quer com uma conotação pagã, quer cristã, o triunfo alcançado é coadjuvado por qualidades que se tornam seu apanágio, como a doçura, a suavidade e a ideia de salvação (BARREYRA, 1622, p. 76-82). E, por último, o limão (Anexo 1.16) significa a vontade. Mais do que isso, a persistência e fidelidade, porque o limoeiro dá frutos o ano inteiro e nunca se priva da folhagem. Daí a noção de lealdade no amor e firmeza que sempre se deve preservar no coração do homem (BARREYRA, 1622). Deste modo considerados, estes poemas de Sórora Maria do Céu quase funcionam como autênticos emblemas, já que, além do lema contido no título, pressupõem a representação de cada fruto e, depois, o poema devotado a cada um, que inclui a descodificação do respetivo valor simbólico.

Superior grau de elaboração pressupõem as poesias inseridas numa tendência alegórica, com o uso de metáforas alimentares, que, destituídas do valor simbólico que as frutas pressupunham, requerem um verdadeiro exercício conceptual que só a exposição de mecanismos teóricos pode ajudar a esclarecer, como os que acabam reunidos pelo Pe. Francisco Leitão Ferreiranos dois volumes da *Nova Arte de Conceitos* (FERREIRA, 1718; 1721). As lições proferidas pelo autor na *Academia dos Anónimos*, previamente designada dos Inomináveis (muito embora ele também fosse membro da Academia dos Generosos e da Arcádia Romana³), constituem o elaborado conteúdo da

3 Na Censura do Pe.M. Rafael Bluteau, Qualificador do Santo Ofício, a propósito desta obra (Ferreira, I, 1718), a p. 26-27, lê-se o seguinte: “Não se podia esperar menos do glorioso alumno de duas nobilíssimas Academias; da Academia dos *Generosos*, onde cada sua lição foy huma modesta ostentação da generosidade do seu espírito; & da Academia dos *Anonymos*, por não dizer dos *Innominaveis*,

mencionada obra de referência editada, respetivamente, em 1718 e 1721⁴. As preleções que a constituem e nas quais o autor se dedica, sobretudo, a definir e a tratar do conceito engenhoso, analisando o discurso poético e dando primazia ao estudo da metáfora (CASTRO, 2008, p. 162-197), não escondem, pois, a importância que determinados escritores e teorizadores tiveram na composição desses textos⁵. Na quarta lição, sobretudo, ao tratar das “operações do entendimento, da praxis para as operações realizadas visando o conceito intrínseco, e do modo como o entendimento forja o conceito intencional”, transpõe essas operações do âmbito conceptual para a locução verbal, para depois concluir com a definição de conceito intencional e verbal, tendo em vista conduzir o leitor/ouvinte ao que lhe interessa aprofundar de seguida: a variedade de discursos e estilos (FERRO, 2004, p. 379-380). Com base nos pressupostos aí formulados e sistematizados poder-se-á, portanto, ir mais longe na análise de composições em que sobretudo a doçaria conventual serve de referente para conteúdos mais elevados, no caso mesmo de teor religioso em que, a título de exemplo, o Menino Jesus é o direto referente de todo um poema, da autoria de Frei Jerónimo Baía: “Ao Menino Deus em Metáfora de Doce” (Anexo 2).

Nele todos os epítetos usados remetem para o campo semântico dos confeitos da altura e incluem nomes de doces tão famosos e sugestivos como o manjar branco, o doce coberto,

porque os Academicos de tão grande nome, não póde quadrar privação de nomes, senão por falta de termos expressivos da vastidão das suas excellencias.” Sobre a sua nomeação para a Academia da Arcádia, de Roma, e para a Academia Real da História, veja-se Machado, II, 1747, 170, e Silva, II, 1859, 415.

4 Sobre esta obra, consulte-se o aprofundado estudo de Castro (1973, p.143-227).

5 Tesouro surge logo como o primeiro e mais importante, seguido quer de autores clássicos, como Aristóteles, Longino, Cícero, Quintiliano, Hermógenes e Demétrio, a par das Escrituras Sagradas, quer de autores modernos, como Gracián, Juglares, Masenio, Bouhours, Boileau, Rapin, Muratori, Pallavicino, Garofalo e Scaligero.

o delicioso bocado, o pão de ló, o caramelo, entre outros mais, denotando ainda a respetiva proveniência, ou seja, os conventos de freiras famosos pela sua confeção (Conventos ou Mosteiros de Santana, da Anunciada, da Esperança, da Madre de Deus...), onde o culto do Menino Jesus havia alcançado uma popularidade deveras reconhecida. Na época, as metáforas alimentares ocorriam com frequência e, se bem que se condenasse a exacerbada prática da gula, a cedência aos prazeres dos sentidos, e muito particularmente do paladar, agudiza o culto da cozinha, da gastronomia em geral, graças à divulgação de novos condimentos e à vulgarização de outros, como o açúcar, aliado agora a uma dimensão sumptuária, de excessivo requinte na decoração, que mais intensificava o sentido do pecado da luxúria e sensualidade, assim expresso.

Tais ocorrências mereceram a Fialho de Almeida, já nos finais do Século XIX, um comentário em páginas de apurada e refinada inspiração:

Os doces do Paraíso são no Alentejo tão célebres como entre o Douro e Beiras os de Celas; tão célebres como as rezas das suas freiras e milagres dos seus santos; tão célebres como a tradição dos seus bordados. Há-os de todas as frutas, massas, combinações, formas e espécies. Grandes, enchendo prato, feitos de uma espécie de pão de ló de amêndoa e ovos, ligeiro como esponja, olorante ao olfacto e vaporoso e fresco ao paladar – cobertos de pasta de açúcar, com granulações vermelhas e rosadas, e chama-se bolo real, centro de mesa de todas as bodas ricas e pobres da província. Há-os pequenos, de amêndoa e açúcar, com um filão de compota, ou uma surpresa de licor escondida no bojo, e que imitam queijos (*queijinhos-do-céu*), presuntos, conchas, frutas, emblemas, ferramentas e edifícios.

Com estas três drogas simples do açúcar, farinha e ovo, picadas dum ou outro extra de especiaria, ninguém sinfoniza o paladar mais finamente, ou sabe tirar desta efémera sensação maior prodígio de delícias imortais.

Por que singular segredo a clausura, que proibia à mulher o convívio de todas as lubricidades, só esta do doce lhe deixou aberta, como a válvula de segurança contra mais tinosas práticas e contaminadoras distracções?

Porque não é necessário ser adivinho arguto para em certos doces diagnosticar receitas do demónio. No ano de 1470, relata o obituário da Misericórdia de Évora, nada menos do que quatro cónegos mortos de indigestão por trouxas-de-ovos. No Mosteiro de Santa Mónica havia, pelos fins do Século XVI, uma freira possessa, cujos bolos-podres lançavam chamas de noite, vendo-se-lhe demoniozinhos a bailar por cima do tostado. As *fatias de parida* de S. Bento deram à abadessa, D. Joana Peres Ferreirim, quatro anos antes da sua afrontosa morte, às mãos do povo, visões reveladoras quanto ao sinistro fim que havia de ter. E, como diz um livro de milagres, ‘a todos sirva isto de lição e ensinamento’ (ALMEIDA, 1992, p. 162-163, grifos do autor).

Mas não será necessário esperar pelo Século XIX para se abordarem estes assuntos com um tom irónico, quando não mesmo parodístico. Num cordel intitulado *Bandeja de doces, réus de morte e de outras penas a que foram condenados por sentença dos juízes deputados do Colégio da Baeta da Universidade de Coimbra por delitos a que a amizade deu causa. Oferecida em sobremesa aos amigos de bom gosto com bastante condimento para digestão de bons bocados*, de 1753, apoia-se o autor anónimo na alegoria dos doces, que aparecem personificados e expostos a uma degradação moral extrema, acusados de agravos diversos

infligidos à classe estudantil, não obstante se acharem previamente acolhidos em ambientes sagrados, como os conventos das freiras, donde eram provenientes. Imagina-se assim uma sessão de tribunal em que são julgados o Pão de Ló, o Açúcar Rosado, o Caramelo, o Alfenim, as Amêndoas, o Cidrão, a Marmelada, a Abóbora e a Chilacaiota, as Ameixas de Conserva, os Doces de Natal, as Peras, os Morgados, as Cavacas, as Argolinhas, o Coscorel, os Rebuçados, o Massapão, o Melão de Santarém e os Limões de Conserva (idos do Brasil), e por fim os Ovos Reais, o Manjar Branco e os Sonhos. Todos escapam afinal, exceto o Açúcar que, reconhecido como cúmplice da globalidade dos acusados, foi queimado. Não obstante a Universidade pressentir a desgraça, ingratamente, recorda-se que já antes tal condimento havia passado por milhentas torturas, desde as mortificações do engenho, até tomar o ponto e transformar-se, por fim, em mil manjares.

Outros textos de idêntica feição se compuseram e divulgaram, como *O Suplício dos Doces* (1727), do Padre Silvestre Aranha, onde se parodia o culto obsessivo da doçaria⁶.

Por conseguinte, testemunham os textos aduzidos os efeitos da grande revolução operada em Portugal na gastronomia devido à introdução em larga escala do consumo do açúcar proveniente da Madeira, também dos Açores, das Canárias, mas sobretudo do Brasil. Ao prazer da gula, associa-se o gosto pelo sumptuário e necessariamente o pecado da luxúria. Os doces alcançavam elevado grau artístico, de que resta como última manifestação nos dias que correm o bolo de noiva, de caprichadas formas e decoração, sempre presente nas bodas de casamentos. Por conseguinte, foi o Século XVIII uma época gulosa. Da corte dos Habsburgos de Viena de Áustria, graças à “fraqueza”

6 Ana Hatherly procede igualmente a uma abordagem crítica deste texto em Hatherly (1997, p. 171-192).

de Maria Teresa, difundia-se o gosto pelo chocolate; em Paris, abrem-se as primeiras casas de café para tomar a odorífera bebida, enquanto se quadrilhava burguesmente sobre a vida alheia ou se liam as frescas notícias das gazetas. O prazer do palato, que atinge as raias dum exacerbado culto, ombreia com o clímax da sensualidade das *Liaisons dangereuses* (1782), de Choderlos de Laclos, e, se tais excessos se viram fortemente reprimidos, por outro lado, nunca em época alguma foram tão cultivados. Proliferaram textos jocosos com finalidades edificantes a par de bulas e pragmáticas para os soffrear. A própria Sórora Maria do Céu, tão prolífica em alardear o prazer que as frutas lhe proporcionavam, não hesita em criticar o excesso da doçaria e sua proficiência dentro e fora dos conventos, asseverando a esse fim:

[...] vede essas ruas cheias de confeitores, essas casas cheias de conserveiras, esses Mosteiros cheios de doces e achareis que o açúcar não vai sem culpa ao fogo. No tempo em que se conservavam as frutas só em mel, viviam os homens mais, porque gulosavam menos; agora uns excessos chamam outros (CÉU, 1735, p. 115).

Aludiria porventura ainda a poemas como o de Manuel Botelho de Oliveira, *Pintura de uma dama Conserveira* (Anexo 3), em que o poeta constrói o retrato da amada ainda em clave petrarquista, mas recorrendo a uma verdadeira acumulação de metáforas de doce, fazendo com que Ana Hatherly apelidasse o autor de “Arciboldo da doçaria” (HATHERLY, 1997, p. 57).

A par dessa produção literária, outro tipo de literatura surge com novos intentos: no campo da dietética evidencia-se o nome de Francisco da Fonseca Henriquez, médico pessoal do Rei D. João V, cuja *Âncora Medicinal: para conservar a vida com saúde* (1721) dá orientações para a conservação da robustez, que se considerava resultar sempre de um equilíbrio em que entravam

diversas variantes internas e externas do indivíduo. Nessa perspectiva, julgava-se que as doenças físicas e mentais eram provocadas pela perturbação de uma ou de várias das chamadas faculdades principais – a imaginação, o entendimento e a memória. Em qualquer doença, ocorria, desse modo, um desequilíbrio dos quatro humores – sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra –, seguindo as concepções de Hipócrates e de Galeno, que ainda vigoravam. Deste modo, as terapêuticas procuravam precisamente a busca de um reequilíbrio dos humores, fundamentalmente, a partir dos alimentos. E, na sequência desta obra, outros estudos de especialidade, de bromatologia, ganharam vigor. Hoje revalorizam-se tais obras com renovada pertinência, mediante o interesse despertado pela história da vida privada⁷, que também veio desmistificar áreas menos conhecidas do quotidiano de todas as classes sociais e inclusive das figuras que constituíam o eixo das relações sociais desse período, como os monarcas. Ana Isabel Buescu⁸ e David Felismino são responsáveis pela obra intitulada *A mesa dos reis de Portugal* (2011), em que se entra em detalhes sobre a casa e ofícios da mesa, os espaços, objetos e utências, cerimónias e etiquetas, os alimentos, o aparato e representação. No entanto, já antes desta publicação se contava com *Jantar e Cear na Corte de D. João III* (2002), de Maria José Azevedo Santos, que inclui a

7 Inicialmente surgiu a obra dirigida por Philippe Arès e Paul Duby, *Histoire de la vie privée*, de 1986, que consta de cinco volumes (1. *Do Império romano ao ano 1000*, organizado por Paul Veyne; 2. *Da Europa feudal à Renascença*, por Georges Duby; 3. *Da Renascença ao Século das Luzes*, Roger Chartier; 4. *Da Revolução Francesa à Primeira Guerra Mundial*, por Michelle Perrot; 5. *Da Primeira Guerra Mundial aos nossos dias*, por Antoine Prost e Gérard Vincent). Consultei a edição da tradução brasileira, de 2009. Depois, em 2010, foi composta a *História da vida privada em Portugal*, dirigida por José Mattoso, que integra quatro volumes (1. *A Idade Média*, coordenado por Bernardo Vasconcelos e Sousa; 2. *A Idade Moderna*, por Nuno Gonçalo Monteiro; 3. *A Época Contemporânea*, por Irene Vaquinhas; 4. *Os nossos dias*, por Ana Nunes de Almeida).

8 A esta historiadora se deve igualmente um ensaio sobre matérias afins, intitulado “À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no Século XVI” (2010, p. 83-113).

leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do rei, de 1524 e 1532.

Num outro plano, considera-se também que o Pós-Modernismo suscitou a reflexão sobre a identidade das nações, dos povos e das culturas locais e a alimentação constitui um fator de peso na definição dessa identidade. Autores como Anthony Smith, com obras como *The National Identity* (1991); Anne-Marie Thiesse, com *La Création des Identités Nationales* (1999); Patrick Geary, com *Europäischer Völker im frühen Mittelalter – Zur Legende vom Werden der Nationen* (2002); ou, em Portugal, José Mattoso, com *A Identidade Nacional* (1998) e *Identificação de um País. Oposição-Composição* (2015); Luís Cunha, com *A Nação nas Malhas da sua Identidade. O Estado Novo e a construção da identidade nacional* (2001); Rainer Daehnhardt, com *Identidade Portuguesa: por que a defendo* (2002), entre outros títulos e obras afins, proporcionam um suporte teórico que permite a realização de estudos que visam a definição do perfil cultural de cada povo. Mais especificamente, no plano dos Estudos Culturais, bem como dos estudos literários em geral, mais esmiuçados por Armand Mattelart & Érik Neveu (2006), assim como por Ziauddin Sardar & Borin Van Loon, (2010), livros como *Letteratura, Identità, Nazione* (2009), com contributos de Bellini, Burgio, Conoscenti, Jossa, Pecora, Sanguinetti e outros críticos e teóricos contemporâneos da literatura; *Letteratura e identità nazionale* (1998), de Ezio Raimondi; ou *L'Italia letteraria* (2006), de Stefano Jossa, representam pontos de partida para a reflexão das questões debatidas em colóquios e conferências a nível global, como, por exemplo, o que teve lugar em Março de 2011, na Universidade de Palermo, subordinado ao tema *Letteratura Italiana e Identità Nazionale*; além de outro afim que se debruçou sobre *Os Nacionalismos na Literatura do Século XX. Os Indivíduos em face das nações* (2010), coordenado por Ana Beatriz Barel; ou ainda, em Craiova, na Roménia,

em 2012, sobre *Discorso, identità e cultura nella lingua e nella letteratura italiana*.

No contexto da cultura e literatura portuguesas, valorizam-se e evidenciam-se assim aspetos que nos diferenciam, que acentuam a diferença e nos distinguem, sem cair no desgastado lugar-comum do fado e da melancolia do nosso caráter. Eduardo Prado Coelho configura as vertentes da identidade e as facetas da imagem da cultura portuguesa em *Nacional e Transmissível* (2006), onde aponta elementos tão díspares como os pastéis de nata, a presença do mar, o bacalhau, as sardinhas, o vinho do Porto, a ginginha e o moscatel, a cortiça, as saudades e o desenrascanço. Constroem-se, assim, imagens, melhor dito, autoimagens que se projetam no exterior como rótulos de *marketing* cultural. Hoje, não podemos afirmar que a gastronomia portuguesa ainda preserve intocável o filão barroco acima referido; o Século XIX sobrestimou o contributo francês e os ventos da globalização trouxeram o *fast food*. No entanto, há autores contemporâneos que ainda sucumbem ao fascínio da suculência da cozinha tradicional. É o caso de José Carlos Ary dos Santos, responsável pela letra de “Cozido à portuguesa”, musicado por Nuno Nazareth Fernandes e interpretado por Maria Armanda (Anexo 4). Ou num plano em que os vestígios conceptistas ainda são passíveis de serem rastreados, o poema de José Belo Marques, sobre um simples e desprezioso *Grão de Arroz*, divulgado no repertório de Amália Rodrigues:

O meu amor é pequenino como um grão de arroz,
É tão discreto que ninguém sabe onde mora.
Tem um palácio de oiro fino onde Deus o pôs,
E onde eu vou falar de amor a toda hora!
Cabe no meu dedal, tão pequenino é,
E tem o sonho ideal expresso em fé
É descendente de um sultão, talvez do rei Saul,
Vive na casa do botão do meu vestido azul!

O meu amor é pequenino como um grão de arroz
 Tem um palácio que o amor aos pés lhe pôs!
 Ai, quando o amor vier,
 Seja o que Deus quiser!

O meu amor tem um perfume que saiu da flor,
 É devolvido no meu lenço de cambraia.
 E vem falar ao meu ouvido com tamanho ardor,
 Que tenho medo que da orelha me caia!
 Só eu sei traduzir o seu pensar,
 Só recebi, sorri o meu olhar!
 O meu amor tem um apelo que é paixão, depois,
 É tão pequeno como um pequenino grão de arroz!
 Ai, quando o amor vier
 Seja o que Deus quiser!”⁹

Claro que ainda muito haveria a descortinar sobre esta matéria, como a abordagem dos livros de receitas dos conventos, durante séculos enclausurados no segredo das freiras confeitadeiras e dispenseiras, quando não mesmo das madres abadessas, que já fomentaram estudos recentes¹⁰, como há a assinalar os de Anabela Ramos e Sara Claro, *Alimentar o Corpo saciar a Alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, Século XVII* (2013), ou outros que já se podem considerar numerosos¹¹, incluindo alguns

9 Letra disponível em: <<http://letras.mus.br/amalia-rodrigues/564679/>>. A gravação da respectiva interpretação encontra-se em: <<https://www.youtube.com/watch?v=TiboJUCJuy0>>. Acesso em: 8 jul. 2015.

10 Dediquei particular atenção a esta matéria em “O Magro Acervo Remanescente da Alquimia dos Sabores da Tradição Conventual Portuguesa: Transmissão e Revelação de Segredos Gastronómicos de Ambientes de Clausura”, apresentado no Colóquio “Uma incursão nas livrarias monásticas portuguesas”. Coimbra: Mosteiro de Santa Clara-a-Nova, 2 jul. 2012.

11 Entre a já vasta bibliografia que se pode referir, na que mais incide sobre questões relacionadas com o período aqui tratado, evidencio Quitério, 1987; Guimarães, 1991; Viana, 1997; Cruz, 1998; Rêgo, 1998; Tavares, 1999; Saramago & Cardoso, 2000; e Pereira, 2012. Além do mais, a pertinência deste assunto é de tal monta nos dias que correm, que uma revista de incidência histórica da atualidade, a *Visão História*, votou o volume correspondente ao n. 28, de Abril de 2015, ao tema da alimentação, com o título “À mesa. Cinco mil anos através da alimentação”, encerrando mais de duas dezenas de artigos de eminentes historiadores e

modestos contributos de minha lavra sobre a gastronomia em si abordada numa vertente cultural¹² ou na obra de escritores, como Camões¹³.

Contudo, a asseverar de todos eles reconhece-se que, se o Renascimento opera uma transformação radical na alimentação portuguesa, e até mesmo na europeia, devido às viagens marítimas e ao contacto com culturas e modos de vida radicalmente diferentes, é o Barroco que vem contribuir para a configuração de uma identidade cultural na alimentação mediante o requinte e sofisticação alcançados, ao ponto de deixar traço e se projetar em composições por nós herdadas, quer no campo das artes plásticas, quer da poesia, de modo que ainda hoje se pode apreciar o progresso então verificado e apreciar o grau de volúpia atingido na gastronomia – que é património de toda a nossa cultura, partilhada, muito embora, como os países lusófonos, que se orientaram, como se compreende, em direção a horizontes diversificados e construíram a sua própria identidade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Fialho de. O Menino Jesus do Paraíso. In: _____. *O País das Uvas*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1992. p. 161-169.

AMÁLIA. Grão de arroz. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=TiboJUCJuy0>>. Acesso em: 15 ago. 2014.

especialistas, divididos em quatro grandes partes: a Antiguidade, a Idade Média, a Idade Moderna e a Idade Contemporânea.

12 Ferro (2010); e Ferro (2011, 2012, 2013, 2014).

13 Trata-se do comentário às trovas “Se não quereis padecer”, que é basicamente o convite que Luís de Camões dirige a alguns fidalgos durante a sua permanência na Índia para uma ceia, para a qual nada possui, nem nada tem para lhes servir. Parodia, por consequência, uma ementa comum na época, com pomposos nomes de pratos conhecidos do gastrónomo mais requintado, desprovendo-a, no entanto, de mantimentos.

AMANDA, Maria. Cozido à portuguesa. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=QD48D70xC5w>>. Acesso em: 15 ago. 2014.

APPIGNANESI, Richard.; GARRAT, Chris. *Introducing Postmodernism: agraphic guide*. London: Icon Books, 2007.

ARANHA, Silvestre, Padre. *O Suplício dos Doces. 1727* (Manuscritos 120, 336 e 555 da BGUC).

ARNAUT, Salvador Dias. A arte de comer em Portugal na Idade Média. In: *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis, 1967, p. 23-145.

AZAMBUJA, Sónia Talhé. *A linguagem simbólica da natureza: a flora e a funa na pintura seiscentista portuguesa*. Lisboa: Vega, 2009.

Bandeja de doces, réus de morte e de outras penas a que foram condenados por sentença dos juízes deputados do Colégio da Baeta da Universidade de Coimbra por delitos a que a amizade deu causa. Oferecida em sobremesa aos amigos de bom gosto com bastante condimento para digestão de bons bocados. Lisboa: Na Oficina de Pedro Ferreira, 1753. In: MOUTINHO, José Viale. *Literatura de Cordel: uma antologia*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2014.

BAREL, Ana Beatriz Demarchi (Org.). *Os nacionalismos na literatura do Século XX: os indivíduos em face das nações*. Coimbra: Minerva Coimbra, 2010.

BARREYRA, Isidoro de, Frey. *Tractado das significações das plantas, flores, e fructus, que se referem na Sagrada Escripura: tiradas de diuinas & humanas letras, com suas breves considerações*. Lisboa: Pedro Craesbeeck, 1622.

BRILLAT-SAVARANT, Jean Anthelme. *A Fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUESCU, Ana Isabel. À mesa do rei: cultura alimentar e consumo no Século XVI. In: _____. *Na corte dos reis de Portugal: saberes, ritos e memórias*. Lisboa: Colibri, 2010. p. 83-113.

BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David (Coord.). *A mesa dos Reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações* (Séc. XIII-XVIII). Lisboa: Temas & Debates; Círculo de Leitores, 2011.

CAMUS, Albert. *Le mythe de sisyphé*. Paris: Gallimard, 2008.

CASTRO, Aníbal Pinto de. *Retórica e Teorização Literária em Portugal: do Humanismo ao Neoclassicismo*. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 2008. (1. ed.: Coimbra: Centro de Estudos Românicos, 1973).

CÉU, Soror Maria do. *Enganos do Bosque, Desenganos do Rio, em que a Alma entra perdida e sai desenganada*. Lisboa: Na Oficina de Manoel Fernandes da Costa, 1736.

_____. *Obras várias e admiráveis*. Lisboa: Na Oficina de Manoel Fernandes da Costa, 1735.

CHARTIER, Roger (Org.). *História da Vida Privada, 3: da renascença ao século das luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. [Coleção dirigida por Philippe Ariès e Georges Duby].

COELHO, Eduardo Prado. *Nacional e Transmissível*. Lisboa: Guerra & Paz, 2006.

COSTA, Maria Velho da et al. *Poética dos Cinco Sentidos: la dame à la licorne*. Lisboa: Bertrand, 1979.

CRUZ, Marques da. *À mesa com Luís de Camões ou o romance da cozinha no Portugal das descobertas*. Sintra: Colares, 1998.

CUNHA, Luís. *A Nação nas Malhas da sua Identidade: o Estado Novo e a construção da identidade nacional*. Porto: Edições Afrontamento, 2001.

D'ANCONA, Mirella Levi. *Lo Zoo del Rinascimento: il significato degli Animali nella pittura italiana dal XIV al XVI secolo*. Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore, 2001.

_____. *The Garden of the Renaissance: botanical symbology in Italian painting*. Firenze: L. S. Olschki, 1977.

DAEHNHARDT, Rainer. *Identidade Portuguesa: por que a defendo*. Lisboa: Publicações Quipu, 2002.

FERREIRA, Francisco Leitão. *Nova Arte de Conceitos*. Lisboa: Na Oficina de António Pedrozo Galram, 1718-1721. 2 v.

FERRO, Manuel. *A recepção de Torquato Tasso na épica portuguesa do Barroco e Neoclassicismo*. 2004. 356 f. Tese (Doutorado em Línguas e Literaturas Modernas) – Faculdade de Letras de Coimbra, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2004.

_____. Comentário às trovas “Se não quereis padecer”, de Luís de Camões. In: MARNOTO, Rita (Coord.). *Comentário a Camões*. Lisboa: Cotovia; Coimbra: Centro Interuniversitário de Estudos Camonianos. v. 5. (No prelo).

_____. *O Magro Acervo Remanescente da Alquimia dos Sabores da Tradição Conventual Portuguesa: transmissão e revelação de segredos gastronómicos de ambientes de clausura*. Coimbra, 2013. Trabalho apresentado no Colóquio Folhas De Clausura: uma incursão pelas livrarias monásticas portuguesas, realizado no Mosteiro de Santa Clara-a-Nova, no dia 3 de julho de 2013.

_____. O Natal no Alentejo de hoje e de outras eras. *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 17, dez. 2010, p. 4-7.

_____. Oragos e Patronos da Cozinha (II): Santa Marta, Protectora das Cozinheiras. *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 23, jun. 2012, p. 25-31.

_____. Oragos e Patronos da Cozinha (III): S. Lourenço, Patrono dos Cozinheiros e Assadores (1). *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 26, mar. 2013a, p. 6-14.

_____. Oragos e Patronos da Cozinha (III): S. Lourenço, Patrono dos Cozinheiros e Assadores (2). *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 28, set. 2013b, p. 6-13.

FERRO, Manuel. Oragos e Patronos da Cozinha (IV): Santa Zita, Patrona dos Cozinheiros e Assadores (1). *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 31, jun. 2014a, p. 6-14.

_____. Oragos e Patronos da Cozinha (IV): Santa Zita, Patrona dos Cozinheiros e Assadores (2). *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 32, set. 2014b, p. 6-10.

_____. Oragos e Patronos da Cozinha: uma arte de inspiração divina. *Nona Arte: Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n. 19, jun. 2011, p. 20-25.

GARZONI, Tommaso. *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*. Venetia: Appresso Roberto Meietti, 1601.

GEARY, Patrick J. *Europäischer Völker im frühen Mittelalter: zur legende vom werden der nationen*. Frankfurt: Fischer Taschenbuch Verlag, 2002.

GUIMARÃES, Manuel. *Histórias de ler e comer*. Lisboa: Vega, 1991.

HATHERLY, Ana. *O Ladrão Cristalino: aspectos do imaginário Barroco*. Lisboa: Cosmos, 1997. 363 p.

HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. *Âncora Medicinal: para conservar a vida com saúde*. Cotia: Ateliê Editorial, 2004. 300 p.

HUIZINGA, Johan. *O outono da Idade Média*. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

HUTCHEON, Linda. *Poética do Pós-Modernismo*. Tradução Ricardo Cruz. Rio de Janeiro: Imago, 1991.

JOSSA, Stefano. *L'Italia letteraria*. Bologna: il Mulino, 2006. 222 p.

LE GOFF, Jacques; CHARTIER, Roger; REVEL, Jacques. *Nova História*. Coimbra: Almedina, 1990.

LUCAS, Isabel. A possibilidade de um banquete. *Ler*, Lisboa, n. 135, set. 2014, p. 92-97.

MACHADO, Diogo Barbosa. *Biblioteca Lusitana*. Tomo II. Lisboa: Na Oficina de Inácio Rodrigues, 1747.

MAFFEI, Luís. De Boca. In: SANTOS, Gilda; COSTA, Horácio (Org.). *Poética dos Cinco Sentidos Revisitada*. Rio de Janeiro: 7Letras, 2010, p. 109-129.

MANZONI, Alessandro. Discorso sopra alcuni punti della storia longobardica in Italia. In: _____. *Tutte le Opere*. v. 2. Firenze: Sansoni, 1973.

MARQUES, Oliveira. *A sociedade medieval portuguesa: aspectos da vida quotidiana*. Lisboa: Sá da Costa, 1987. 296 p.

MATTELART, Armand; NEVEU, Érik. *Introdução aos Cultural Studies*. Porto: Porto Editora, 2006.

MATTOSO, José. *A Identidade Nacional*. Lisboa: Gradiva, 1998.

_____. *História da vida privada em Portugal 1: a Idade Média*. Lisboa: Temas & Debates; Círculo de Leitores, 2010a.

_____. *História da vida privada em Portugal 4*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2010b.

_____. *Identificação de um país: oposição – composição*. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325. Lisboa: Temas & Debates; Círculo de Leitores, 2015.

MEAD, Margaret. *Cultural Patterns and Technical Change*. New York: New American Library, 1963.

OLIVEIRA, Manuel Botelho de. *Música do Parnaso: dividida em quatro coros de rimas portuguesas, castelhanas, italianas & latinas*. Lisboa: Na Officina de Miguel Manescal, 1705.

Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/handle/1918/01363600#page/5/mode/1up>>. Acesso em: 12 ago. 2016.

ORTIZ, Lorenzo. *Ver, oír, oler, gustar, tocar: empresas que enseñan y persuaden su buen uso, en lo político, y en lo moral*. Lyon: En la Emprenta de Anisson, Posuel y Rigaud, 1687. Disponível em: <<https://archive.org/details/veroirolergustar00orti>>. Acesso em: 12 ago. 2016.

PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: Dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012. 304 p.

PEREIRA, Paulo. *Barroco: decifrar a arte em Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2014.

QUITÉRIO, José. *Livro de bem comer: crónicas de gastronomia portuguesa*. Lisboa: Assírio Alvim, 1987.

RAIMONDI, Ezio. *Letteratura e identità nazionale*. Milano: Bruno Mondadori, 1998. 256 p.

RAMOS, Anabela; CLARO, Sara. *Alimentar o corpo saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, Século XVII*. Porto: Afrontamento, 2013. 258 p.

RÊGO, Manuela (Coord.). *Livros Portugueses de Cozinha*. 2. ed. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998. 216 p.

RODRIGUES, Amalia. Grão de arroz. Disponível em: <<http://letras.mus.br/amalia-rodrigues/564679/>>. Acesso em: 15 ago. 2014.

SANTOS, Ary dos. Cozido à portuguesa. Disponível em: <http://www.portaldofado.net/component/option,com_jmovies/Itemid,336/task,detail/id,2013/>. Acesso em: 15 ago. 2014.

SANTOS, Gilda; COSTA, Horácio (Org.). *Poética dos Cinco Sentidos Revisitada*. Rio de Janeiro: 7Letras, 2010.

SANTOS, Maria José Azevedo. *Jantar e Cear na Corte de D. João III*. Vila do Conde: Câmara Municipal de Vila do Conde; Coimbra: Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002.

SARAMAGO, Alfredo; CARDOSO, Homem. *Para a história da doçaria conventual portuguesa*. Lisboa: CTT Correios de Portugal, 2000.

SARDAR, Ziauddin; VAN LOON, Borin. *Introducing Cultural Studies: a graphic guide*. London: Icon Books, 2010.

SILVA, Inocêncio Francisco da. *Dicionário Bibliográfico Português*. v. 2. Lisboa: Imprensa Nacional, 1888. Disponível em: <<https://archive.org/details/diccionariobibl01fonsgoog>>. Acesso em: 12 ago. 2016.

SILVA, Vítor Manuel de Aguiar e. *Teoria da Literatura*. Coimbra: Livraria Almedina, 1991.

SMITH, Anthony D. *The National Identity*. Reno, NV: University of Nevada Press, 1991.

SYLVA, Mathias Pereira da. *A Fenix Renascida ou obras dos melhores engenhos portuguzes*. Lisboa: Offic. dos Herd. de Antonio Pedrozo Galram, 1746. t. 1. Disponível em: <<http://purl.pt/261>>. Acesso em: 8 jul. 2016.

TAVARES, Paulino Mota. *Mesa, doces e amores no Século XVII português*. Sintra: Colares, 1999.

THIESSE, Anne-Marie. *La Création des Identités Nationales*. Paris: Éditions du Seuil, 1999.

TYLOR, Edward Nurnett. *Primitive culture: researches into the development of mythology, philosophy, religion, art, and custom*. London: John Murray, Albermale Street, W., 1920.

VIANA, António Manuel Couto. *Bom garfo & bom copo*. Lisboa: Vega, 1997. 154 p.

VISÃO HISTÓRIA. Paço de Arcos: Impresa Publishing, n. 28 abr. 2015.

WILLIAMS, Raymond. The analysis of culture. In: STOREY, John. *Cultural theory and popular culture: a reader*. Third Edition. England: Person Education Limited, 2006. p. 32-40.

ANEXO 1

*Sóror Maria do Céu*¹⁴

1. Cântico ao Senhor pelas frutas

As Senhor louvemos,
 Pelas frutas belas
 Que criou regalo
 Sendo Providência.
 As Senhor louvemos
 Nas frutas primeiras
 Que são frutas novas
 De esperanças velhas.
 As Senhor louvemos
 Na maçã, e entra,
 A que nasceu culpa
 E acabou fineza.
 As Senhor louvemos
 Pelas romãs régias,
 Que por dar-nos coroa
 As criou com ela.
 As Senhor louvemos
 Do figo no néctar
 E a melhor Mercúrio
 Dedicado seja.
 As Senhor louvemos
 Na fruta das peras
 Que dão esperanças
 Porque são esperas.
 As Senhor louvemos
 E a louvá-lo venha,
 Pelo amo, amora,
 Pelo amei, ameixa.
 As Senhor louvemos,
 Na ginja, e cereja
 Para o gosto paz,
 Para os olhos guerra.
 As Senhor louvemos
 Nas uvas, que emblemas
 Mostram nos altares
 E escondem nas cepas
 (CÉU, 1735, p. 225).

2. Frutas novas mocidade

As frutas novas dizem mocidade,
 Porque todos são novos nessa idade,
 Logo desaparecem,
 E nisso à mocidade se parecem,
 Porque a muitos sucede cada hora.
 Antes de ver o Sol ficar na Aurora,
 E ali no melhor,
 Ficar o tronco quando cai a flor,
 E em breve passa tempo,
 Se lhe perdoa a morte não o tempo.
 Não faças caso de tão leve folha,
 Que é flor, que ou se murcha, ou se
 desfolha.
 (CÉU, 1736, p. 225).

3. Maçã discórdia

A Maçã é discórdia acontecendo,
 O que um jardim, e um monte estão vendo,
 E o mostram de improviso,
 Páris no Ida, Adão no Paraíso,
 E outro motivo o faz,
 Que adonde há chocalheiros não há paz,
 Culpa que nela achada,
 Faz uma língua o mesmo que uma espada,
 Quando Deus que a desterra,
 Para dar-nos a paz desceu à terra,
 E ali com a glória a traz profundo,
 Porque achou ser a paz glória do mundo.
 (CÉU, 1736, p. 223-224).

14 O poema n. 1 foi retirado de Céu, 1735; os restantes de Céu, 1736, embora se atualizasse a ortografia de todos eles.

4. Romã Império

A Romã é Império,
 E não o Significa sem mistério,
 Pois para todos abre seu tesouro.
 Repartindo Rubis em caixa de ouro,
 Que um Rei em altos modos,
 Não nasceu para si, mas para todos;
 Esta fruta excelente,
 O triste alegre, sara ao doente,
 Refresca o caloroso,
 A nenhum dá pesar, a todos gozo,
 E a coroa merece em tal concórdia,
 Quem para todos é misericórdia.
 (CÉU, 1736, p. 218).

6. Ameixas inconstância

A inconstância na Ameixa bem se alcança,
 Porque dizer amei supõe mudança,
 É palavra sem fé,
 Que diz amor, que foi, e não que é;
 Uma florinha a cobre, com que fica,
 Porque a flor inconstância significa,
 Sempre andam mudadas,
 Vê-las-eis já presentes, já passadas,
 Porém virtude tem,
 Porque em moças e em velhas fazem bem,
 E se pode passar a variedade,
 A quem sustenta firme a caridade.
 (CÉU, 1736, p. 226-227).

8. Cerejas inocência

A menina cereja é tão graciosa,
 Que sem chorar faz bicos graciosa;
 É na inocência aqui significada,
 Por fruta dos meninos mais amada,
 Vê-la-eis das meninas nas orelhas,
 De Rubis arrecadas por vermelhas,
 Logo em aparecendo,
 Nas inocentes mãos as vão metendo,
 Ó cândida inocência,
 Com quem quer a malícia
 competência,
 Sendo da vida no vital caminho,
 A uma a Rosa, a outra o espinho.
 (CÉU, 1736, p. 220-221).

5. Amoras amores

Amoras são amores,
 E amores firmes, que não mostram flores,
 Ouvi o seu reclamo,
 Porque logo em nascendo dizem amo,
 Sempre derramam sangue em branda lida,
 Porque não há amores sem ferida,
 Causam melancolia com doçura,
 Que amor nos gostos o pesar mistura;
 Só no do Céu amor sem descaminhos,
 Se acha mel sem ferrão, flor sem espinhos,
 Sol sem eclipses, Lua sem minguate,
 Dia sem noite, Estrela sem errante.
 (CÉU, 1736, p. 219).

7. Ginjas saúde

É a Ginja saúde,
 Porque para os enfermos tem virtude;
 É gorda e corada,
 Por isso na saúde figurada,
 É à doente e ao são regalo pleno,
 Maná das frutas, mimo de Galeno,
 Para curas lhe buscam os caroços,
 Porque dos bons se estimam até os ossos,
 E destes na virtude que produz,
 Se adora a cinza, quando acaba a luz,
 Que o virtuoso para maior glória,
 Jaz no sepulcro e vive na memória.
 (CÉU, 1736, p. 220).

9. Uvas alegria

Uvas são alegria,
 Gostado seu licor sem demasia,
 Que de outra sorte em tanto malefício,
 Quem virtude buscar achará vício,
 Quando em tão vil intento,
 Pelo vinho trocar o entendimento.
 Também alegre a Uva ponderada,
 No alto fim para que foi criada,
 Ó tu que a disfrutas,
 Bem lhe podes chamar deusa das frutas,
 E em sentido não vago,
 Contempla um Deus de amor em cada bago.
 (CÉU, 1736, p. 223).

10. Laranja formosura

A Laranja é beleza, e o segura,
 Quem vê de um Laranjal a formosura,
 Vem cercadas de espinhos como as
 Rosas,
 Que sempre são esquivas as formosas.
 Em tudo a formosura dá tributo,
 É bela em flor, em folha, em ser, em
 fruto,
 Parece de ouro, e mente.
 Que a beleza da terra é aparente,
 E por esta terrestre ireis à China,
 Que um passo não dais pela Divina,
 Ó quantas vezes erra,
 Quem conhecendo o Céu, namora a
 terra.

(CÉU, 1736, p. 228).

12. Peras ira

Pyrum, ou Pera é fogo, o fogo Ira,
 Que isto de ser amor soa a mentira,
 Porque em maior afogo,
 Vista com o amor é neve o fogo,
 À Pera fogo diz título tal,
 Porque ambos forma têm piramidal,
 Seu nome em grego de quem menção
 fiz,
 Se derivou de Pir, que fogo diz,
 Porém cá nesta esfera,
 Livra-te tu da Ira, e não da Pera,
 Que é sadia, e a Ira fulminante,
 Dará a morte a mil em um instante.

(CÉU, 1736, p. 225-226).

14. Avelãs leviandade

Leviandade Avelãs,
 Não direi delas podres, delas sãs,
 Sua árvore ligeira como o vento,
 Toda vem ao primeiro movimento;
 Muitas não têm miolo como a cana,
 Que nunca tem miolo a que é leviana.
 Tem gosto, e não tem peso,
 Que este é da loucura o contrapeso,
 Do siso faça a dama a sua palma,
 Ou ficará por Avelã com alma,
 Dê bom cheiro de fama esclarecida,
 Para que assim pareça flor com vida.

(CÉU, 1736, p. 231).

11. Figos doçura

É o Figo doçura,
 E na gentileza se se apura,
 A Mercúrio dos deuses Enviado,
 Por seu doce eleger, foi dedicado;
 São brandos e suaves,
 E por tais perseguidos pelas aves;
 Em diverso sentido,
 Quando o bom não há sido perseguido,
 Sendo ainda que injustos,
 Os trabalhos, as pérolas dos justos,
 Margaridas, que o Mundo, que as fomenta,
 Na dureza da concha lhe apresenta.

(CÉU, 1736, p. 221).

13. Melão sabedoria

É o grave Melão sabedoria.
 Pelas letras que cria,
 É doce, se se apura,
 Que não há ser discreto sem doçura,
 Mas eu o hei ponderado,
 Que mais sábio se está por ser calado.
 O que sabe calar em um banquete,
 Assegura valor, siso promete,
 Aonde a gula e vinho se desata,
 Farta prudência tem quem a voz ata.
 Mal fala quem diz sempre com o louco,
 E sempre fala bem, quem fala pouco.

(CÉU, 1736, p. 222-223).

15. Tâmaras doutrina

A Tâmara na palma diz doutrina,
 Porque direita à terra não se inclina.
 Que a palmeira a impulsos superiores,
 Por buscar as Estrelas, deixa as flores,
 E do Mundo na guerra,
 Quem quer subir ao Céu despreza a terra,
 Mas ai do que não mede por grosseiro,
 O que vai de uma flor a um luzeiro,
 E na escolha agreste,
 Olha o verde com queixa de Celeste,
 Quando em toda a campina,
 Um desengano é cada bonina.

(CÉU, 1736, p. 232).

16. Limão vontade

É vontade o Limão,
Que este nome lhe dá a tradição.
O ser contra a peçonha se há notado,
Como Barreyra diz no seu tratado,
Porque a boa vontade quando a sonha,
Logo armada se vê contra a peçonha;
Todo o ano na árvore se está,
Que quem dá com vontade sempre dá.
Seja exemplo o de Deus, e sem estudo,
Que a si mesmo se deu para dar tudo,
Que o verdadeiro amor, e até o louco,
Quando tudo não dá sempre dá
pouco.

(CÉU,1736, p. 228-229).

ANEXO 2

*Jerónimo Baía*Ao Menino Deus em Metáfora de Doce¹⁵

ROMANCE

- | | |
|---|--|
| <p>– Quem quer fruta doce?
 – Mostre lá! Que é isso?
 – É doce coberto;
 É manjar divino.</p> <p>– Vejamos o doce,
 E, depois que o virmos,
 Compraremos todo,
 Se for todo rico.</p> <p>– Venha ao portal logo:
 Verá que não minto,
 Pois de várias sortes
 É doce infinito.</p> <p>Desculpa, minha alma.
 – Mas ah! que diviso?
 Envolto em mantilhas,
 Um infante lindo!</p> <p>– Pois de que se admira,
 Quando este Menino
 É doce coberto,
 É manjar divino?</p> <p>– Diga o como é doce,
 Que ignoro o prodígio.
 – Não sabe o mistério?
 Ora vá ouvindo:</p> <p>Muito antes de Santa Ana
 Teve este doce princípio,
 Porque já do Salvador
 Se davam muitos indícios.</p> <p>Mas na Anunciada dizem
 Que houve mais expresso aviso,
 E logo na Encarnação
 Se entrou por modo divino.</p> <p>Esteve pois na Esperança
 Muitos tempos escondido.
 Saiu da Madre de Deus,
 Depois às Claras foi visto.</p> | <p>Fazem dele estimação
 As freiras com tal capricho,
 Que apuram para este doce
 Todos os cinco sentidos.</p> <p>Afirmam que no Calvário
 Terá Seu termo finito,
 Sendo que no Sacramento
 Há-de ter novo artifício.</p> <p>Que seja doce este Infante,
 A razão o está pedindo,
 Porque é certo que é morgado,
 Sendo unigénito Filho!</p> <p>Exposto ao rigor do tempo,
 Quando tirita nuzinho,
 Um caramelo parece
 Pelo branco e pelo frio.</p> <p>Tal doce é, que porque farte
 Ao pecador mais faminto,
 Será de pão com espécies,
 Substantial doce divino.</p> <p>É manjar tão soberano,
 Regalo tão peregrino,
 Que os espíritos levanta,
 Tornando aos mortos vivos.</p> <p>Tão delicioso bocado
 Será de gosto infinito,
 manjar real, verdadeiro,
 Manjar branco parecido!</p> <p>Que é manjar dos Anjos, dizem
 Talentos mui fidedignos,
 Por ser pão de ló, que aos Anjos
 Foi em figura oferecido.
 (SYLVA, 1746, p. 362-364).</p> |
|---|--|

15 Neste caso, procedeu-se de igual modo à atualização da ortografia.

ANEXO 3

Manuel Botelho de Oliveira

*Pintura de uma dama conserveira*¹⁶

No doce ofício Amarilis
Doce amor causando em mim,
Seja a pintura de doces;
Doce aveia corra aqui.

Capela de ovos se adverte
A cabeça em seu matiz,
Fios de ovos os seus fios,
Capela a cabeça vi.

A testa, que docemente
Ostenta brancuras mil,
Sendo manjar de Cupido,
Manjar branco a presumi.

Os olhos, que são de luzes
Primogênitos gentis,
São dois morgados de amor,
Donde alimentos pedi.

Fermosamente aguilenho
(Ai que nele me perdi!)
Bem feita lasca de alcorça
Parece o branco nariz.

Maçapão rosado vejo
Em seu rosto de carmim,
Nas maçãs o maçapão,
No rosto o rosado diz.

Entre os séculos da boca,
(Purpúrea inveja de Abril)
Em conserva de mil gostos
Partidas ginjas comi.

Os brancos dentes, que exalam
Melhor cheiro que âmbar-gris,
Parecem brancas pastilhas
Em bolsinhas carmesins.

Com torneados candores
(Deixemos velhos marfins)
Toda feita diagargante
Vejo a garganta gentil.

Os sempre cândidos peitos,
Que escondem leite nutriz,
Se não são bolas de neve,
São bolos de leite, sim.

As mãos em palmas, e dedos,
Se em bolos falo, adverti.
Entre dois bolos de açúcar
Dez pedaços de alfenim.

Perdoai, Fábio, dizia,
Que no retrato, que fiz,
Fui Poeta de água doce
Quando no Pindo bebi.

(OLIVEIRA, 1705, p. 141-142).

16 Foi igualmente atualizada a ortografia do poema.

ANEXO 4

Cozido à portuguesa¹⁷

Autor da Letra: Ary dos Santos

Autor da Música: Nuno Nazareth Fernandes

Repertório: Maria Armanda

Nabo, batata e cabeça
Do porco que somos nós
Quando o cozido começa
Temos fervura na voz;

Falta hortaliça,
Falta a carne e o toucinho
E o cozido à portuguesa
Fica triste, fica mau

Lombarda do sentimento
Hortelã do teu olhar
Chouriço, sangue cinzento
Palácio do paladar

Pois a colher
Com que eu mexo o cozidinho
Antes era de madeira,
Mas agora é só de pau

Esta receita bem mexidinha
Põe a cenoura namorando com o nabo
E quando há um quartinho de galinha
Inté do porco a orelha torce o rabo

Eu sei lá do meu cozido
Sei lá o prato que dou
Talvez um prato comido
Por tantas bocas que eu sou;

Ai cozidinho, cozidinho à portuguesa
Na panela da ternura
Que é um pouco de nós todos
Ai cozidinho, cozidinho à portuguesa
Farinheira da tristeza
Deste cozido com todos

Bocas da força da vida
Cozido como se fosse
Maré farta de comida
E depois dele arroz doce

17 Letra disponível em: <http://www.portaldofado.net/component/option,com_jmovies/Itemid,336/task,detail/id,2013/>. A gravação da respectiva interpretação encontra-se em: <<https://www.youtube.com/watch?v=QD48D70xC5w>>. Acesso em: 8 jul. 2015.

