

Carmen Soares  
Irene Coutinho de Macedo  
(coords.)



ENSAIOS SOBRE  
PATRIMÓNIO ALIMENTAR  
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**PÃO E VINHO SOBRE A MESA**  
**UM “CLÁSSICO” DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA**  
**(Bread & wine: a classical motif of the Portuguese Food)**

CARMEN SOARES  
Universidade de Coimbra (cilsoares@gmail.com)

**RESUMO:** O propósito do presente estudo reside em analisar em que medida o pão e o vinho, *topos* do património alimentar português, se apresentam profundamente enraizados na ancestral matriz mediterrânea greco-romana. O sentido sócio-cultural das práticas alimentares a ambos associadas permite-nos considerar a importância que assumem enquanto marcadores da identidade de sociedades ditas “civilizadas”, por contraste com as tidas por “silvestres”.

**PALAVRAS-CHAVE**

Pão, vinho, dieta civilizada, dieta silvestre, literatura culinária, Antiguidade grega, Portugal moderno

**ABSTRACT:** The main purpose of this study is to consider if it is correct to explain the presence of bread and wine on a typical Portuguese meal based on its historical background of the Greco-roman civilization. During this inquiry we were able to conclude that both products always acted as identity labels of civilization versus primitivism.

**KEYWORDS:** Bread, wine, civilized diet, primitive diet, culinary literature, Ancient Greece, Portugal on Modernity.

*Numa casa portuguesa fica bem,  
pão e vinho sobre a mesa.*

De mote à minha reflexão sobre uma das várias identidades lusas, a Alimentação, servem os dois primeiros versos de um dos fados emblemáticos da Cultura Imaterial Portuguesa, cantado por uma das maiores (senão mesmo a maior) diva do fado, Amália Rodrigues, intitulado *Uma casa portuguesa*<sup>1</sup>. Escolhi uma canção, como podia ter considerado uma pintura, ou uma outra das muitas expressões artísticas que assumem as genericamente chamadas Culturas da Alimentação. No entanto houve uma primeira razão clara para a minha escolha ter recaído sobre um género artístico reconhecido, desde 27 de Novembro de 2011, como Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO e que não foi, importa sublinhá-lo, a projecção internacional do género em causa. Tratou-se, sim, de esse hino

---

<sup>1</sup> Por vontade expressa da autora, este texto não segue o actual Acordo Ortográfico.  
Letra: Reinaldo Ferreira; Música: Matos Sequeira, Artur Fonseca; Ano: 1953

a uma portugalidade das coisas simples e dos afectos ter encontrado do outro lado do Atlântico um cantor, que pelo reconhecimento mundial de que é alvo, em muito prestigia a memória de Amália Rodrigues. Refiro-me a Caetano Veloso<sup>2</sup>.

A fusão luso-brasileira materializada nesta dupla de artistas, embaixadores da lusofonia, emblematiza aquela que me parece ser a mais pertinente abordagem a fazer da História da Alimentação Portuguesa, a saber: através de um diálogo cada vez mais profícuo e desmitificador de parentescos milenares (com as heranças grega e latina) e seculares (com as diversas civilizações a que se abriu o actual espaço português, através das muitas importações e exportações de aquém e além mar).

Além destas motivações vindas do pulsar artístico, importa sublinhar que, no seio dos muitos universos da lusofonia, os interlocutores que paulatinamente se têm destacado, de forma cada vez mais sólida, tanto ao nível da investigação e ensino académicos, bem como de iniciativas culturais e económicas, são Portugal e o Brasil. Não é por acaso que se comemorou (em 2012-2013) o ano de Portugal no Brasil e do Brasil em Portugal.

O contributo que me proponho dar para o aprofundar do conhecimento e para a divulgação da História da Alimentação luso-brasileira recai sobre o domínio do que poderíamos designar de alimentos e práticas de sociabilização *primordiais*, i. e., *primeiras*, no sentido em que constituem elementos indispensáveis da mesa dos povos ditos civilizados. Assim, serão tidos em conta, como anuncia o título do meu estudo, o pão e o vinho, mas também outros alimentos que os acompanham, verdadeiros complementos da “refeição típica”. Este será o domínio das “materialidades alimentares”. Porém, conforme atesta a documentação escrita que irei ter em conta, esses quadros de recepção (à mesa) são, antes de mais, palco de representações de dinâmicas sociais mais ou menos complexas e de forte valor simbólico. Entramos, neste caso, na esfera, das “ideologias alimentares”.

## 1. TERMINOLOGIA, MÉTODOS E OBJECTIVOS DE INVESTIGAÇÃO

Antes de avançar para a exploração das fontes, impõem-se alguns esclarecimentos terminológicos, metodológicos e de propósitos de pesquisa.

Quanto aos primeiros, convém notar o seguinte:

– “refeição típica” é, em primeira instância, um conceito de nítida inspiração literária homérica, mas compreendido fora desse âmbito especializado, pois remete para a ideia de que se trata de uma refeição constituída por alimentos recorrentes em numerosos contextos, pelo que se

---

<sup>2</sup> Álbum: Singles (1968-1978); canção 18: Por causa de você – Casa portuguesa – Felicidade.

caracteriza como modelo ou padrão cultural (que podemos adjectivar pelo recurso, nos casos que iremos considerar, a etnónimos – de ‘portuguesa’, ‘grega’, ‘europeia’ – mas também a outros adjectivos de sentido cultural – de ‘civilizada’, ‘primitiva’);

– “materialidades alimentares” são todos os elementos físicos da refeição (alimentos, objectos de serviço e de confecção dos mesmos, espaços e mobiliário);

– “ideologias alimentares” correspondem às interpretações da mais diversa natureza (social, económica, política, religiosa, em suma cultural) suscitadas quer pelos autores das fontes (quando se dá o caso de os próprios as transmitirem), quer pelos leitores-estudiosos das mesmas.

Em termos de metodologia seguida e de objectivos almejados, eis as directrizes que nortearam o presente trabalho, de estudo sobre as origens clássicas (leia-se mediterrâneas) do estereótipo alimentar civilizacional que consiste em assumir como parceiros naturais (diria, mesmo, inseparáveis) da dieta europeia e, muito em particular da dieta portuguesa, o pão e o vinho:

– breve reflexão sobre as evidências contemporâneas desse marcador identitário português;

– confirmação em fontes descritivas dos primeiros contactos dos Portugueses com povos dos Novos Mundos da lusofonia do estatuto do pão e do vinho como produtos civilizacionais por excelência;

– identificação das origens mediterrâneas antigas desse estereótipo cultural, através da análise de um *corpus* textual ilustrativo (nunca exaustivo) do estatuto primordial dos dois produtos na alimentação do primeiro povo (os Gregos) a estabelecer, através da sua expansão territorial pela bacia do Mediterrâneo e do Mar Negro, uma globalização alimentar, à escala dos seus espaços de implantação cultural, precisamente assente na produção e consumo de cereais (sob a forma de papas e/ou pão) e de vinho.

## 2. O PÃO E O VINHO NA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA CONTEMPORÂNEA

Os versos iniciais do fado de Amália Rodrigues, que servem de epígrafe ao presente estudo, datados de meados do séc. XX (1953), consagram um hábito alimentar de tal forma enraizados na cultura portuguesa que quase dispensa apresentações. No entanto, e tendo em conta que muitos dos contextos dessa presença remontam a um padrão cultural mediterrâneo com mais de 25 séculos, considero pertinente evocar, a título exemplificativo (e, uma vez mais, não exaustivo) as “cenas típicas” dessa comparência do pão e do vinho na dieta tradicional portuguesa.

Embora nas últimas décadas, muito por força da americanização das culturas europeias em geral, se tenha assistido, também no seio dos hábitos

de consumo das famílias portuguesas, a uma substituição de alimentos e pratos tradicionais por outros de proveniência externa, a verdade é que, mais recentemente, se tem acentuado a recuperação de gostos e sabores regionais<sup>3</sup>, sentidos como genuínos e meios indispensáveis para combater a perda de identidades locais/nacionais em risco. Exemplos mais mediáticos desse esforço de afirmação da autenticidade/portugalidade de produtos e receitas são iniciativas, de impacto e amplitude social e económica diversa, como as Rotas de Sabores, a constituição e actividades das Confrarias Gastronómicas, a certificação de qualidade conferida cada vez a um maior número de produtos e especialidades gastronómicas locais e regionais, sem esquecer o concurso, realizado em 2011, destinado a eleger as 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa<sup>4</sup>. Todos estes esforços de recuperação e preservação de sabores tidos por genuínos e característicos de identidades locais e nacionais revestem-se de um enquadramento legal internacional e português que decisivamente têm contribuído para os estados assumirem responsabilidades políticas nesta matéria<sup>5</sup>.

Mas não é para estas afirmações públicas do património e culturas da alimentação que pretendo chamar a atenção. Proponho-me lembrar práticas comuns, algumas em vias de extinção, outras ainda bem arraigadas na vida dos portugueses.

Nas refeições domésticas rotineiras, o pão continua a ter, no geral, o seu lugar à mesa, mais do que o vinho (sobretudo quando se trata de consumidores de uma faixa etária mais jovem). No entanto, quando estamos diante de uma ocasião de convívio especial (como a celebração de uma festa de família ou a recepção de convidados), a bebida nobre e eleita continua a ser o vinho. E, tal como já sucedia nos primórdios da civilização grega (assunto que desenvolverei mais adiante), nestas ocasiões, o vinho não apenas marca presença obrigatória à mesa do anfitrião, como pode constituir um presente oferecido pelo convidado. Em ambas as situações, por regra,

---

<sup>3</sup> Embora não caiba no âmbito deste estudo aprofundar a abordagem de uma perspectiva patrimonial da relação entre pão e vinho com o turismo e com a afirmação de uma identidade cultural local/regional, importa remeter para estudos que já se debruçaram sobre essa matéria, leque vasto de que destacamos, para Portugal, sobre o pão, Santos e Gama 2011, Barboff 2008.

<sup>4</sup> Sobre o destaque público que, com esta e outras iniciativas, em Portugal tem assumido a afirmação da gastronomia como património imaterial a preservar, leia-se D'Encarnação (2011: 236-238; 2012: 4-7).

<sup>5</sup> Em termos de orientações da UNESCO no domínio da cultura imaterial, foram produzidos os seguintes documentos: *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (2003), *Convenção para a Protecção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais* (2005). No que se refere à legislação portuguesa, foram promulgados os seguintes normativos: *Lei do Património Cultural Imaterial* (lei nº 13/85 de 6 de Julho), revogada pela *Lei de Bases do Património Cultural* (lei nº 107/2001 de 8 de Setembro), que, por sua vez, foi regulamentada através do Decreto-Lei 139/2009 de 15 de Julho.

se verifica um empenho na escolha de um produto de qualidade, uma vez que através dele é o próprio “nome” dos sujeitos ofertante e agraciado que se procura ilustrar.

Se considerarmos as refeições tomadas fora de casa, há que ter em conta que estas tanto podem ser servidas em estabelecimentos públicos (restaurantes, bares, pastelarias, cantinas) como serem preparadas em casa para serem consumidas fora dela. Neste último caso, as formas mais comuns que assumem são as de farnel e merenda ou lanche. A primeira designação aplica-se a refeições tomadas ao ar livre, nos campos/locais de trabalho ou nos passeios de lazer. Já a merenda, menos substancial em termos alimentares do que o farnel, por regra não substitui refeições, mas é tomada entre refeições. Se o que buscamos são “clássicos” (leia-se, quadros emblemáticos) das práticas alimentares portuguesas, a diáde da nossa investigação (pão e vinho) destaca-se em contextos como:

– os restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e as tabernas ou tascas: a bebida rainha é o vinho e as entradas e/ou a própria refeição são sempre acompanhadas de uma cesta de pão; adiante, desde já, que entre os mais comuns acompanhamentos do pão, no serviço de entradas, surgem dois produtos cuja origem mediterrânea ancestralíssima iremos, na sequência desta análise, confirmar: o queijo e as azeitonas;

– nos farnéis partilhados por convivas de origem social mais humilde, nos passeios domingueiros, tão populares sobretudo no século passado; note-se que, em tom depreciativo, se continua a chamar a esses grupos de turistas “excursões do garrafão”, num nítido tom crítico ao omnipresente garrafão de vinho, na maior parte das vezes tomado por sinónimo de inevitável embriagues, resultante de um consumo excessivo, estimulado pelo ambiente de festa e descontração; o pão faz-se agora acompanhar de pratos frios variados;

– nas merendas: aqui podemos recuperar o típico menu dos trabalhadores rurais de há pelo menos cerca de 30 anos, que nos campos gozavam de uma ou duas pausas durante a jorna (geralmente a meio da manhã e da tarde), altura em que, além de vinho e pão ou broa de milho, comiam alimentos de conserva, sendo usual a presença de azeitonas, presunto, chouriço, queijo e carne entremeada (acompanhamentos que variam de acordo com os produtos locais).

Revista, ainda que de forma necessariamente sumária, a presença do pão e do vinho na alimentação portuguesa contemporânea, o que permite considerarmos ambos os produtos elementos estruturais da identidade alimentar lusa, vejamos como essa consciência de uma identidade alimentar própria e diferenciadora se foi formando ao longo da história do contacto dos portugueses com outros povos.

### 3. O PÃO E O VINHO: EMBLEMAS DE UM PADRÃO ALIMENTAR CIVILIZACIONAL

As identidades, individuais e colectivas, constituem-se a partir do confronto/diálogo de um ‘eu’ com um ‘outro’. Assim sucedeu ao longo de toda a história da humanidade, contexto de que nos interessa destacar a experiência dos portugueses. É quando empreendem as viagens marítimas, nos sécs. XV e XVI, rumo à Índia e acabam por se estabelecer em três continentes (Ásia, África e América), que assistimos, nas fontes escritas em português, aos primeiros relatos do encontro entre civilizações tão díspares e em estádios de evolução tecnológica de tal forma distantes que se recuperam os estereótipos discursivos originários da Antiguidade greco-latina da oposição entre “civilizado” e “primitivo”.

#### 3.1. Sabores primordiais da alimentação portuguesa no Novo Mundo: padrão alimentar civilizado *versus* padrão alimentar silvestre

Não me deterei numa análise completa do retrato da alteridade dessas populações autóctones (reflectida tanto nos traços físicos e nos seus modos de vida em geral), mas cingir-me-ei ao objecto da actual pesquisa. Ou seja, que resposta encontramos para a pergunta: constituíam o pão e o vinho marcadores da identidade portuguesa/civilizada e, graças a essa condição, vêm descritos, em fontes contemporâneas ao achamento do Brasil e de outras terras, como mantimentos indispensáveis da dieta lusa e absolutamente desconhecidos desses ‘outros’, descritos como “primitivos” ou “silvestres”<sup>6</sup>?

Tomemos como testemunhos incontornáveis da época dois documentos que têm em comum serem os mais antigos escritos portugueses a abordar a temática em análise. Em primeiro lugar aquele que directamente se prende com o espaço lusófono sobre o qual incidimos a nossa atenção, o Brasil.

Em consideração teremos a Carta de Pêro Vaz de Caminha (1 de Maio de 1500) a D. Manuel, relatando ao monarca as suas impressões sobre a terra e as gentes do lugar a que Pedro Álvares Cabral, capitão-mor da armada, pôs o nome de Vera Cruz. Apesar de cronologicamente anterior, reservamos uma reflexão mais breve à *Crónica dos Feitos da Guiné* de Gomes Eanes de Zurara (1453-1460?). Desta fonte consideraremos apenas uma passagem

---

<sup>6</sup> Apesar de consagrada a oposição civilizado/selvagem, a conotação bestial e pejorativa que o segundo adjectivo comporta, leva-me a preferir usar, em sua vez, silvestre. De facto, em português, usa-se o termo “selvagem” para as feras, ao passo que “silvestre” se emprega no campo da botânica. A minha preferência deriva também do facto de na descrição em apreço, a carta de Pêro Vaz de Caminha sobre o achamento do Brasil, o retrato do ‘outro’ não conter nenhuma referência a bestialidade. Os índios são, sim, representados como elementos naturais do ecossistema que é a *silva* (palavra latina para ‘floresta’, da qual deriva tanto o adjectivo ‘silvestre’ como o substantivo ‘selva’). Reservo o uso do adjectivo ‘selvagem’ para figurações de um ‘outro’ negativamente figurado, i.e., aparentado com as bestas.

sobre os arabo-berberes do deserto da Mauritânia, na medida em que também aí se refere a ignorância dessa população indígena relativamente aos dois “mantimentos artificiais” cuja história perscrutamos<sup>7</sup>. Confirma-se, deste modo, que os primeiros contactos dos portugueses com os Homens Novos, ocorridos durante a segunda metade do séc. XV e o dealbar do séc. XVI, dão origem a representações gastronómicas do ‘eu’ e do ‘outro’ coincidentes. Porque, como fundamentarei no decurso deste estudo, esses “retratos” herdam paradigmas de alteridade que remontam aos primeiros escritos ocidentais sobre a consciência multicultural do mundo, escritos esses gregos (logo mediterrâneos), julgo legítimo qualificar de estereótipo a concepção de uma dieta civilizada (baseada no consumo de pão/cereais e vinho) *versus* uma dieta silvestre (que, desconhecadora de qualquer produto transformado, compõe-se dos frutos que a terra gera espontaneamente, sem a intervenção das artes humanas). Começemos pelo relato de Pêro Vaz de Caminha.

O primeiro contacto dos índios tupiniquins de Porto Seguro com a gastronomia portuguesa dá-se na sexta-feira, dia 24 de Abril, no barco do capitão-mor, nos termos a seguir citados<sup>8</sup>:

“Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados; não quiseram comer daquilo quase nada. E alguma cousa, se a provavam, lançavam-na logo fora. Trouxeram-lhes vinho por uma taça, mal lhe puseram a boca e não gostaram dele nem o quiseram mais. Trouxeram-lhes água por uma albarrada; tomou cada um deles um bocado dela e não beberam; somente lavaram as bocas e lançaram fora”.

Repare-se o lugar “primordial” (daí vir referido em “primeiro lugar” no *menu* servido) do pão, na categoria das comidas, e do vinho, na das bebidas. Também a ordem pela qual são servidas as iguarias merece um comentário, uma vez que obedece a uma convenção, também ela de origem greco-romana, de a refeição ter por prato principal um conduto a acompanhar o indispensável pão (conforme sugere a sintaxe do texto, ligando com a copulativa *e* os dois elementos), a que se seguem o que hoje chamamos de *sobremesas* e que na terminologia clássica antiga se denominava de *segundas mesas*. A composição ancestral e típica destas faz-se de doces e frutas (aqui forçosamente secas, pois trata-se de mantimentos embarcados para serem consumidos ao longo de meses). Além do mel,

---

<sup>7</sup> Estudo de referência em matéria de representações do ‘outro’ em textos portugueses contemporâneos dos Descobrimentos é o de Horta (1991), a que recorremos, com grande proveito, para a elaboração desta análise.

<sup>8</sup> Magalhães e Salvado 2000: 9.

um doce natural e uma presença obrigatória na dieta mediterrânea antiga (tópico a desenvolver mais adiante), o cardápio das sobremesas compõe-se de dois doces confeccionados, à época tidos por tipicamente portugueses: os confeitos e os fartéis. Dessa identidade lusa nos dão conta diversas outras fontes, conforme perceberemos de seguida.

Os confeitos, assunto abordado mais detalhadamente no capítulo da autoria de Isabel Drumond Braga, são uma designação genérica para ‘doces’, terminologia que cobre realidades como marmeladas, amêndoas cobertas de açúcar, frutas cobertas, massapão e açúcar rosado, entre outros<sup>9</sup>. Embora não possamos ter a certeza do doce exacto a que a designação genérica se reporta, se buscarmos o seu sentido provável em fontes modernas, mais ou menos contemporâneas da carta de Caminha, além dos processos do Tribunal do Santo Ofício, documentação estudada pela referida historiadora, devemos considerar o códice I. E. 33 da Biblioteca de Nápoles, conhecido por *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* e o *Vocabulario Portuguez e Latino* de Rafael Bluteau, de 1712.

Datado precisamente de finais do séc. XV-inícios do XVI, o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* revela-se uma achega preciosa no que toca a esclarecermos o sentido dos dois doces referidos na carta de achamento do Brasil, os confeitos e os fartéis ou fartes (plural de fartem). Verificamos que, curiosamente, também aí, tal como na carta de Caminha, as duas iguarias nos surgem referidas sequencialmente: primeiro a receita “Pera côfeitos” (LVIII), logo seguida da de “Fartões” (LIX). Embora esta coincidência de ordem possa ser mero fruto do acaso, é de realçar que, em duas fontes praticamente contemporâneas, ambos os doces figuram lado a lado. Não obstante a impossibilidade de, com base na lacónica (para nós) referência de Caminha a “confeitos”, podermos precisar que doces portugueses foram esses que os Tupiniquins pela primeira vez provaram, a colação entre o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* e o *Vocabulário* de Bluteau permite alguma especulação interessante.

Ao analisarmos a receita LVIII<sup>10</sup> do livro, verificamos que os ingredientes usados são erva-doce e açúcar, facto que nos leva a identificá-la com a única entrada do dicionário para “confeitos”, precisamente intitulada “confeitos de erva doce”<sup>11</sup>. Ou seja, com base nestas duas fontes, parece que podemos

---

<sup>9</sup> No conjunto do capítulo, I. D. Braga recolhe informações mais detalhadas sobre o tipo de produtos que se vendem nas confeitarias e/ou são obra dos confeitores, com base na análise de processos do Tribunal do Santo Ofício (sécs. XVI-XVIII).

<sup>10</sup> Vd. Manuppella 1987: 128-131.

<sup>11</sup> Cf. Tomo 2, p. 453: “CONFÉITOS de erva doce. Anisum durato saccharo circumtectum. Os que neste lugar poem os adjectivos saccharatus, & sacchareus, nem Grego, nem Latino fallaõ. E os que para significar confeitos usaõ de *Turunda, pastillus, Cittarus, strobilus*, &c. naõ fallaõ com propriedade. Tragemata, alem de ser huma palavra puramente Grega, significa o mesmo,

supor que uma das formas mais comuns dos confeitos eram os fabricados com essa planta aromática europeia, muito abundante no território português<sup>12</sup>.

Mas passemos, agora, aos fartéis. Além de identificados no *Vocabulário* de Bluteau<sup>13</sup>, encontramos a receita dessa sobremesa não só no que tem sido considerado o primeiro livro de cozinha manuscrito português, como noutro manuscrito do séc. XVI, atribuído a Luís Álvares de Távora, o 142 do Arquivo Distrital de Braga<sup>14</sup>, e no primeiro livro de cozinha impresso brasileiro, denominado *Cozinheiro Imperial ou*

---

que Bellaria, que quer dizer tudo, o que se poem na mesa por sobremesa”. Bluteau refere-se a uma especialidade de confeitos, aqueles em que se envolve em açúcar cristalizado o anis ou erva-doce. Passa depois a enumerar termos latinos e gregos que não servem para traduzir a realidade de que dá o sentido. *Turunda* e *pastillus* designam espécies de bolos, ao passo que *strobilus* designa o fruto da pinha do pinheiro (o ‘pinhão’) e *cittarus* (termo não registado em latim, o que está de acordo com a indicação de Bluteau de que é um erro usá-la), por sugestão da minha colega, Paula Barata Dias, deverá reportar-se a essência/goma de cedro (que em grego se diz *kerdos*), usada como aromatizante do açúcar.

<sup>12</sup> Claro que as entradas do *Vocabulário* para “confeitaria” e “confeiteiro” atestam, de forma indirecta, o vasto campo semântico do termo “confeito”. Veja-se, no Tomo 2, p. 453, o seguinte: “CONFETARIA. Confeitaria. Lugar, aonde se fazem, ou se vendem doces. *Locus, in quo fructus, flores, & alia saccharo condiuntur, vel in quo poma, & alia saccharo condita venduntur*. Chamaõlhe alguns. *Forum dulciarium*. Mas ainda que se ache em Marcial, *Dulciarius Pistor*, duvidaõ os Criticos, que se ache nos Antigos o adjectivo *Dulciarius*, a, um.” Note-se que as matérias-primas de referência são as frutas (*fructus, poma*), flores e açúcar (*saccharus*). O genérico alia (‘outras coisas’) deixa o leitor moderno numa incerteza que apenas outras fontes da época permitem em parte aclarar. De entre as flores, um dos usos mais conhecidos é o de rosas para a confecção do açúcar rosado. Repare-se que os Romanos usavam o composto ‘Padeiro de doces’ (*dulciarius pistor*) para o que hoje se chama “pasteleiro”, composição que atesta a proximidade ancestral entre as actividades de padaria e pastelaria. Bluteau abona o uso do adjectivo ‘doceiro’ em latim (*dulciarius*), evocando o poeta Marco Valério Marcial (séc. I d. C.), mais precisamente o poema 222 do seu livro XIV dos Epigramas, cuja tradução de Paulo S. Ferreira (in Pimentel 2004: 211) apresento: 222. Confeiteiro: Esta mão erguerá para ti mil formas doces / de arte: é para este apenas que trabalha a poupada abelha. “CONFETEIRO. Aquelle, cujo officio he fazer, & vender doces. *Qui poma, & alia saccharo condit, vel saccharo condita vendit*. Lampridio na vida de Heliogabalo usa do substantivo *Dulciarius, ij. Dulciarios habuit* (diz este Author) *qui de dulcibus exhiberent, quaecumque coqui de diversis edulijis exhibuissent*.” Insiste-se na ideia básica de que o que caracteriza o officio é preparar e vender produtos ‘enriquecidos, temperados, codimentados’ (*condita*) com açúcar. A autoridade latina de que se vale o dicionarista é agora Élio Lampridio (séc. IV d. C.), suposto autor da *Vida de Heliogábalo*. A citação que faz reporta-se ao cap. 27. 3, passo que abrevia, uma vez que retira a referência aí também feita aos ‘leiteiros’ (*lactarii*), ou seja àqueles que têm por matéria-prima o leite. Veja-se o passo em apreço e respectiva tradução: *dulciarios et lactarios tales habuit, ut, quaecumque coqui de diversis edulibus exhibuissent vel structores vel pomarii, illi modo de dulciis modo de lactariis exhiberent* (“Teve uns doceiros e leiteiros tais que, qualquer que fosse a variedade dos alimentos que, quer despenseiros quer fruteiros entregassem para cozinhar, aqueles arranjavam-na ora como doce ora como prato lácteo”).

<sup>13</sup> Cf. Tomo 4, p. 38: “FARTEM. Fártem. Tira de massa, que dobrada, envolve amendoas pisadas, canella, cravo, & açúcar, conglutinados com miolo de paõ ralado. *Crustulum amygdalis contusis, casia, caryophyllis, & saccharo, molliorique panis derasi particulis inter se conglutinatis fartum*”.

<sup>14</sup> Barros 2013: receitas 214 e 229 (de Fartens), 227 (da massa exterior dos Fartens) e 230 (uma especialidade para o autor/compilador, que a denomina *Fartens da Srª. D. Madalena de Távora que são os melhores do mundo*).

*Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro*, atribuído a R. M. C. Chefe de Cozinha, obra várias vezes editada no Rio de Janeiro, durante o séc. XIX<sup>15</sup>.

Em comum, as quatro fontes apresentam o facto de o doce consistir, na maioria das receitas, numa massa exterior recheada com um creme feito à base de mel e/ou açúcar, ervas e água aromáticas (erva-doce, cidrão, água de flor) e/ou especiarias (cravo/cravinho, canela, gengibre e pimenta), ingredientes ligados com a ajuda de pão/bolo ralado e enriquecidos com frutos secos (amêndoas ou pinhões). Conjugando na sua confecção ingredientes naturais de Portugal ou que ao reino chegavam em abundância, graças às rotas marítimas estabelecidas com o Oriente, os fartéis permaneceram na memória culinária brasileira, até pelo menos aos meados do séc. XX, como marcas identitárias da doçaria portuguesa, conforme atesta o testemunho de Luís da Câmara Cascudo<sup>16</sup>. A própria etimologia latino-portuguesa do nome do doce, reflecte a origem lusa da iguaria, que, como sugere a quadra popular que acompanha a receita do *Cozinheiro Imperial*, deriva da ideia de ‘fartar, encher a barriga’<sup>17</sup>.

Importa assinalar que, na doçaria portuguesa, com a produção de cana-de-açúcar na ilha da Madeira e em São Tomé, substituiu-se progressivamente o mel pelo açúcar, potenciando-se, assim, o consumo de um dos ingredientes que também haveria de revolucionar a paisagem e a economia do Brasil colonial. Aliás, como já notou Isabel Drumond Braga em vários estudos, instituiu-se mesmo, entre a colónia e a metrópole, a prática de confeitores trocarem os seus produtos acabados por açúcar<sup>18</sup>.

Voltando à carta de Pêro Vaz de Caminha, falta referir que, do elenco de sobremesas servidos aos Tupiniquins, fazem ainda parte o mel e os figos, ambos, como veremos, uma herança matricial mediterrânea, entre as várias que os portugueses transmitiram ao Novo Mundo.

Deste relato epistolar recolhe o leitor a confirmação clara da rejeição inicial que, num ‘outro’, desconhecedor da produção e consumo de mantimentos artificiais (resultantes de uma longa evolução da arte culinária), desperta um padrão alimentar estranho. Este repúdio, no entanto, não deve ter que ver

---

<sup>15</sup> Não tendo podido aceder à primeira edição (de 1840), consultei a 10ª, datada de 1887 (vd. Lima), que apresenta a receita de “Fartes de Especies” na p. 300. Sobre o significado deste livro no panorama cultural brasileiro do séc. XIX e sua relação com os livros portugueses de Domingos Rodrigues (*Arte de cozinha*, 1680) e Lucas Rigaud (*Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de cozinha*, 1780), vd. Algranti 2004.

<sup>16</sup> No retrato que faz da cozinha portuguesa colonial, Câmara Cascudo (2007: 241) refere, precisamente, como doces mais genuínos “bolos e massas douradas, recobertos pelas camadas de ovos batidos, folhados, fartéis, beilhões, filhós, sonhos”.

<sup>17</sup> Transcrevo a quadra citada (p. 300): “Tantos comas que te fartes/ E sem ser cousa de espantos,/ De fartes farta a barriga,/ Festeja a festa dos santos.”

<sup>18</sup> Cf. n. 91 do estudo de Isabel Drumond Braga, publicado neste livro.

simplesmente com uma questão de sabor de que não se gosta, mas traduzir uma repulsa pela cultura do ‘outro’ (o desconhecido) em geral.

Ao longo da sua carta, Pêro Vaz de Caminha retoma por mais três vezes o assunto da alimentação. É interessante sublinhar que o autor vai deixando perceber um tema que, nas fontes clássicas, se assume como verdadeiro *topos* literário da descrição do “bom-selvagem”, tipo em que se enquadram, sem dúvida, os Tupiniquins do texto quinhentista. Refiro-me à intolerância fisiológica ao vinho, acompanhada de uma sedução e, subsequente rendição, aos prazeres de uma mesa faustosa e sofisticada. Assim, da segunda vez que dois índios são levados ao barco de Álvares Cabral, damo-nos conta de que não só se aprimoram os anfitriões na forma de receber (agora come-se à mesa, em cima de uma toalha, estando os comensais sentados), como os hóspedes se revelam mais receptivos às novidades gastronómicas. Leia-se<sup>19</sup>:

“À quinta-feira, derradeiro d’ Abril, comemos logo quase pela manhã e fomos em terra por mais lenha e água. E, em querendo o capitão sair desta nau, chegou Sancho de Tovar com seus dous hóspedes. E, por ele não ter ainda comido, puseram-lhe toalhas e veio-lhe vianda e comeu. Assentaram cada um dos hóspedes em sua cadeira e de tudo o que lhe deram comeram mui bem, especialmente lacão<sup>20</sup> cozido, frio, e arroz. Não lhes deram vinho, por Sancho de Tovar dizer que o não bebiam”.

Também na praia, uma das formas de os portugueses se familiarizarem com os numerosos índios que aí acorrem é oferecer-lhes de comer e de beber. Gradualmente e, no entender de Caminha, fruto de um necessário processo de habituação (cultural e física), o indígena passaria, na visão otimista do relator, a apreciar o vinho, como se percebe das seguintes palavras:

“Comiam connosco do que lhes dávamos e bebiam alguns dele vinho e outros o não podiam beber, mas parece-me que se lho avezarem<sup>21</sup> que o beberão de boa vontade”.

Antes de considerarmos a derradeira referência na carta a questões alimentares, e porque esse passo abre espaço a uma reflexão que já nas fontes antigas fora bastante tratada (refiro-me à díade interrelacional alimentação e saúde), tomemos em linha de conta a *Crónica* de Zurara. Quando o cronista quer dar conta do estádio primitivo em que viviam os habitantes das costas sarianas, a representação do ‘outro’ que ele constrói é a de um homem “selva-

---

<sup>19</sup> Magalhães e Salvado 2000: 24.

<sup>20</sup> ‘Presunto’.

<sup>21</sup> ‘Se os acostumarem a isso’.

gem”, no sentido de que leva um modo de vida (uma *diaita*<sup>22</sup>) mais próximo da bestialidade do que da humanidade. Entre os marcadores apresentados dessa condição bestial, Zurara refere que essas gentes revelam falta de fé e desconhecimento das artes (agricultura, culinária, tecelagem, construção civil) – carências que levam a uma vida de ócio e de errância pastoril – bem como a um total desconhecimento das leis e da justiça; ou seja, a organização política das comunidades é-lhes em absoluto alheia. Uma vez mais, quando se trata de demonstrar o primitivismo de um povo em termos alimentares, os referentes civilizacionais são o pão e o vinho, como se lê no cap. XXVI<sup>23</sup>:

“E assim, onde antes viviam em perdição das almas e dos corpos, vinham de tudo receber o contrário: das almas, porquanto eram pagãos, sem claridade e sem lume da Santa Fé; e dos corpos, por viverem, assim, como bestas, sem qualquer preceito de criaturas racionais. Porque eles não sabiam que era pão nem vinho, nem coberta de pano, nem alojamento de casa; e o pior era a grande ignorância que em eles havia, pela qual não haviam qualquer conhecimento de bem; somente [sabiam] viver em uma ociosidade bestial.”

Na verdade, do retrato de conjunto da *diaita* destes mouros africanos resulta um quadro de tons negativos carregados, resumidos no termo insultuoso “bárbaros”, que lhes aplica o cronista (cap. LXXVII). A este qualificativo parece, uma vez mais, subjazer o esteriótipo grego clássico de apelidar de ‘bárbaro’, antes de mais, todo o povo que fala uma língua incompreensível<sup>24</sup>. A esse marcador de alteridade soma Zurara outros não menos clássicos: o nomadismo pastoril e o desconhecimento de leis e do exercício da justiça, conforme se percebe da leitura do passo em apreço<sup>25</sup>:

“A letra com que escrevem e a linguagem com que falam não é como a dos outros mouros, antes de outro modo. Porém todos são da seita de Mafamede; e são

---

<sup>22</sup> Termo grego usado, desde Homero (séc. VIII a.C.), com o sentido genérico de ‘modo de vida’ (determinado por alimentação, habitat, vestuário e costumes). Nos textos médicos hipocráticos (séc. V a.C.) *diaita* passará a assumir significados mais específicos, a saber: comida, bebida e exercício físico (sentidos fundamentais), a que se somam outros sentidos complementares, como são os banhos, a actividade sexual, o repouso (sono e morfologia do leite) e a ocupação do tempo (trabalho e ócio). Sobre este assunto, vd. Thivel 2000, Jouanna 2008 e 2012, Soares 2013: 14.

<sup>23</sup> Albuquerque e Soares 1989: 59.

<sup>24</sup> O exotismo linguístico não tem por referente a língua do narrador (o português), mas sim a de outros povos africanos. Parece-me haver, como sucedia à luz da concepção grega, uma relação directa entre o facto de o estranhamento linguístico ser o primeiro marcador da alteridade, pois Zurara, embora não estabeleça uma relação de causa-efeito entre o idioma e o título de ‘bárbaro’, refere esta denominação imediatamente depois de tecer considerações sobre a língua dos mouros africanos.

<sup>25</sup> Albuquerque e Soares 1989: 147-148.

chamados Alarves e Azenegues e Bárbaros. E todos andam como já disse, *scilicet*, em tendas, com seus gados por onde lhes [a]praz, sem qualquer regra nem senhorio, nem justiça; cada um anda como quer e faz que lhe [a]praz naquilo que pode”.

Repare-se que este perfil bestial do ‘outro’ contrasta com a representação dos índios Tupiniquins, Homens silvestres, em comunhão com uma natureza pródiga, responsável esta por lhes dar uma condição física capaz de despertar a inveja dos Homens civilizados. Esta é, como veremos, uma forma de representar o ‘outro’ também presente na literatura grega, logo um legado literário mediterrâneo.

De facto, de acordo ainda com uma tradição discursiva clássica, há da parte de Pêro Vaz de Caminha o cuidado de expor o estado primitivo da subsistência dos indígenas, meros recolectores dos frutos que a natureza oferece, reverso do estado civilizado de quem vive da produção agro-pecuária, protótipo implicitamente encarnado no colono português. Atentemos, uma vez mais, no conteúdo da carta<sup>26</sup>:

“Eles não lavram nem criam, nem há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nenhuma alimária, que costumada seja ao viver dos homens; nem comem senão desse inhame que aqui há muito e dessa semente e frutos que a terra e as árvores aí lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto quanto trigo e legumes comemos.”

De novo o cereal (empregue por sinédoque de ‘pão’) serve de marcador alimentar identitário de um ‘eu’ que, da comparação com o ‘outro’, constitui-se em estereótipo do retrato do Homem civilizado, mas diminuído diante de um Homem silvestre de compleição física mais saudável. Caminha deixa, deste modo, implícita no seu discurso uma relação de causa-efeito entre alimentação e saúde, revelando-se, também através desse tipo de raciocínio, um *continuum* científico entre a Antiguidade e o dealbar da Época Moderna.

### 3. 2. Fontes literárias gregas da identidade alimentar luso-brasileira

De facto, a crença em que os condicionalismos geo-climatéricos e dietéticos determinam o bem-estar e a longevidade dos indivíduos aparece-nos já largamente atestada em autores gregos do séc. V a. C. Não abordarei o tema nos escritos hipocráticos<sup>27</sup>, mas num autor que, partilhando do substrato científico-cultural comum às elites gregas pensantes da época<sup>28</sup>, mais se

---

<sup>26</sup> Magalhães e Salvado 2000: 26.

<sup>27</sup> De que se destacam, pela temática, os tratados: *Dos ares, águas e lugares e Da dieta*.

<sup>28</sup> Vd. Thomas 2000 e 2006.

aproxima da natureza da documentação que temos estado a analisar, de teor histórico-antropológico-cultural: Heródoto.

Das inúmeras referências pertinentes para a discussão presente, limitar-me-ei à história dos Etíopes de Longa Vida (em grego justamente chamados de *makrobioi*<sup>29</sup>). Caracterizada a sua *diaita* no livro III das *Histórias* (caps. 20-24), esses podem ser considerados o arquétipo do “Bom-Selvagem”, indivíduo que vive de acordo com um padrão de vida de tipo paradisíaco e disfruta de dádivas de um ambiente natural, que lhe conferem bem-estar e lhe prolongam a vida. Nos antípodas desta representação idílica, a literatura grega oferece-nos o protótipo do selvagem bestial, encarnado no gigante Polifemo da *Odisseia* de Homero (canto IX, vv. 105-566) e da peça *O Cíclope* de Eurípidés<sup>30</sup>.

Atentemos brevemente nos elos de ligação entre as fontes clássicas e as portuguesas, exercício que visa não a defesa de um conhecimento directo daquelas por parte dos autores destas (que também não podemos liminarmente recusar), mas sim demonstrar a profundidade do enraizamento do substrato cultural heleno-mediterrâneo na identidade cultural europeia, em concreto na identidade cultural portuguesa.

#### a) Discurso histórico herodotiano e a Carta de Pêro Vaz de Caminha

O que há de comum entre o retrato dos índios tupiniquins e o dos fabulosos Etíopes de Heródoto? Um padrão alimentar em que não têm lugar os dois mantimentos artificiais conotados com um modo de vida civilizado; uma rejeição inicial (total ou parcial) desses alimentos; um abastecimento pródigo de sustento, dádiva da natureza; um vigor físico superior, associado à *diaita* local. Observemos como esses tópicos enformam a narrativa herodotiana.

A embaixada enviada pelo rei Cambises, senhor da Pérsia e do Egipto<sup>31</sup>, às gentes da ‘cara queimada’ (que é o que significa literalmente a palavra grega *Aitiopes*) distingue o soberano local com uma série de presentes de hospitalidade, entre os quais figura o vinho (3. 20. 1)<sup>32</sup>. Apesar de desconhecerem a bebida e de, neste domínio, serem representados de acordo com o estereótipo primitivo de ‘comedores de carne’ e ‘bebedores de leite’ (3. 23.

<sup>29</sup> Cf. Heródoto, *Histórias* 3. 17. 1, 21. 3, 23. 3, 97. 2.

<sup>30</sup> Já tive ocasião de discutir, noutro lugar, o desenho, na literatura grega, destes dois arquétipos, contrastivos, do ‘outro’ não-civilizado (Soares 2009b).

<sup>31</sup> Cambises torna-se soberano do Egipto, após a tomada de Mênfis a Psamético III, em 525 a. C., iniciando a XXVII dinastia. Sobre o domínio de faraós persas, cf. Boardman 1988: 255-259.

<sup>32</sup> Também na *Odisseia*, no contexto do relato de Ulisses sobre a sua passagem pela ilha dos Cíclopes, reencontramos a referência à oferta de vinho como presente de hospitalidade. De facto, no canto IX (vv. 204-211), o rei de Ítaca recorda que Máron o presenteara com um vinho puro, doce como o mel.

1)<sup>33</sup>, os Etíopes têm um rei que fica fascinado com o modo de fabrico do vinho (3. 22. 3). Repare-se que não se diz que este o provou. Aliás, é noutro passo das *Histórias* que o leitor depara com a reacção natural das gentes desconhecedoras do vinho ao seu consumo, a saber: a fraca tolerância do organismo à sua ingestão.

Recorde-se o episódio mais emblemático neste domínio, o do rico banquete “oferecido” pelos Persas aos soldados Masságetas inimigos (1. 207-212). Estes caem no artilho preparado por Ciro, uma vez que não percebem que as tropas persas débeis que encontram no acampamento adversário constituíam uma “presa” demasiado fácil e que o luto repasto, formado de toda a espécie de iguarias e de vinho estreme, não passava de um “isco” para os enfraquecer<sup>34</sup>. Pesados pela comida e adormecidos pela embriaguez, acabam por ser capturados sem honra nem glória. Será na boca da rainha masságeta, mãe do príncipe infamemente capturado por Ciro, que Heródoto verbalizará, através da atribuição ao vinho do nome *phármakon*, a dimensão nefasta da bebida, ao ser chamada de ‘droga, veneno’ (1. 212. 3).

Do pão não é melhor a imagem que o *supra* referido rei dos Etíopes cria. Ao ouvir a descrição de como era produzido o cereal de que era feito, apelida o alimento de ‘estrupe’ (3. 22. 4), numa provável repugnância perante a ideia de comer um alimento cuja matéria-prima se criava à base do adubo natural que é o estrume dos animais. Mais: o soberano encontra nesse elemento básico do regime alimentar civilizado a explicação para os hóspedes terem uma longevidade inferior à da sua raça, estimada aquela em 80 anos, número bastante inferior aos 120 de que se gabava atingirem os Etíopes.

Recordemos que a admiração de Caminha perante o vigor físico dos índios vinha acompanhada da constatação, a seu ver espantosa, de a alimentação dos portugueses, também ela à base de trigo (e legumes), os deixar numa condição física mais débil que a desse ‘outro’ desconhecedor da dieta cerealífera. Ou

---

<sup>33</sup> Sobre o papel da dieta como categoria que permite, na literatura grega, distinguir o Homem civilizado do Homem silvestre, do selvagem e do nómada, cf. Soares 2005: 121-129, Shaw 1982/83: 8-17 e Rosellini et Saïd 1978: 955-999.

<sup>34</sup> Como se lê em 1. 207. 6-7: *De acordo com as minhas informações, os Masságetas não têm qualquer experiência dos deleites da Pérsia e desconhecem igualmente os grandes prazeres. Pois bem, para homens deste tipo vamos abater, sem economia, e preparar uma série de cabeças de gado, a ser-lhes oferecida num banquete no nosso acampamento; ao que se acrescentam jarras de vinho puro –também sem reservas– e toda a espécie de iguarias. Tomadas estas medidas, deixamos para trás o contingente de menor valia, enquanto os restantes recuam de novo para junto do rio. Se realmente não falho na minha avaliação dos factos, os Masságetas, assim que puserem os olhos em toda aquela abundância de delícias, viram-se a elas e a nós é-nos deixada a oportunidade de cometer grandiosas façanhas.* Os sublinhados permitem destacar o relevo dado a menus sofisticados, abundantes e exóticos à luz do padrão alimentar do consumidor. Salvo indicação em contrário, todas as traduções apresentadas do grego são da minha autoria.

seja, embora adoptando estratégias discursivas diversas, tanto o autor grego como o português questionam, de forma indirecta, as putativas vantagens de um padrão alimentar civilizado sobre um padrão alimentar primitivo.

### b) Discurso dramático de Eurípides

Falta-nos confirmar que, também na representação do selvagem, os autores gregos fazem uso do estereótipo alimentar em discussão, a que juntam, agora, notas fortemente negativas, como são o canibalismo e o desrespeito pelas normas de civilidade (domínio em que entra o código de hospitalidade/*xenia*) e da vida política (que tem por alicerce a justiça). É nos gigantes de um só olho, os Ciclopes, que o folclore grego cristaliza o protótipo do selvagem, pela primeira vez descritos na *Odisseia*, personagens que o trágico Eurípides reformula no seu drama *O Ciclope*<sup>35</sup>. Se no relato épico, o povo desconhecido com que depara Ulisses na sua errância pelo Mediterrâneo não desconhece os cereais (trigo e cevada) e o vinho, a verdade é que o poeta os continua a colocar num estádio civilizacional primitivo, i. e., pré-agrícola, já que esclarece que tal gente desconhece as técnicas de plantio e transformação, atendendo a que a natureza (por obra dos deuses, claro!) lhes oferece espontaneamente esses produtos básicos<sup>36</sup>. No entanto, quando o rei de Ítaca entra na gruta de Polifemo, não depara com nenhum desses alimentos, mas sim com os que fazem parte da representação do Homem primitivo pastor e nómada: o leite e o queijo, a par do gado ovino e caprino<sup>37</sup>. Parece, pois, que não aproveitam dessa dádiva divina, incompatível com o seu modo de vida a-político e incivilizado. Desconhecedores de uma lei comum, não necessitam de assembleias, nem vivem em comunidade, mas em estruturas unifamiliares isoladas<sup>38</sup>.

Não obstante a presença, na representação do selvagem, de uma série diversa de marcadores culturais, é interessante notar que cabe à alimentação (e

---

<sup>35</sup> Para uma análise detalhada do retrato desse anti-herói, sacrílego e sem maneiras, vd. a 'Introdução' que acompanha a minha tradução portuguesa da peça (Soares 2009a: 27-61).

<sup>36</sup> *Odisseia*, IX, vv. 105-111, 357-358. Em ambos os passos se atesta que a terra dos Ciclopes, povo desconhecedor do consumo (logo também do fabrico) de vinho, é fértil em vinhas. No fundo, ao nível literário, regista-se aquele que foi e pode continuar a ser o aproveitamento dado ao fruto da videira: consumo ao natural ou seco (estádio que historicamente precedeu a descoberta da fermentação e produção de vinho), a par da sua transformação em bebida de teor alcoólico variável. Porque o objecto da nossa reflexão são as origens mediterrâneas da presença do pão e do vinho na dieta portuguesa, é interessante notar que os estudos arqueológicos feitos em lugares de confirmada presença púnica em Portugal (de influência grega), nomeadamente na região de Santarém, parecem confirmar que coincide com a chegada desses colonos a Portugal (séc. VII a.C.) a introdução do plantio da vinha, bem como o aproveitamento da oliveira para fins alimentares (Arruda 2003).

<sup>37</sup> *Odisseia*, IX, vv. 219-222.

<sup>38</sup> *Odisseia*, IX, vv. 113-115.

mais concretamente ao pão) a função de símbolo por excelência da alteridade. Disso nos damos conta ao lermos os seguintes versos<sup>39</sup>:

*Aí dormia um homem monstruoso, que sozinho apascentava  
os seus rebanhos, à distância, sem conviver com ninguém:  
mantinha-se afastado de todos e não obedecia a lei alguma.  
Fora criado assim: um monstro medonho. Não se assemelhava  
a quem se alimente de pão, mas antes ao cume cheio de arvoredos  
de uma alta montanha, que à vista se destaca dos outros.*

A bestialidade do ‘outro’ exprime-se na prática do canibalismo, acto que, nas palavras do poeta, serve para comparar Polifemo a uma fera, o leão<sup>40</sup>. Eurípides aproveita os contornos homéricos e recria no teatro um Ciclope com uma *diáita* idêntica à acabada de descrever. Ao propósito da nossa investigação, importa reter que reencontramos o simbolismo da falta de civilidade contido na díade alimentar básica, feita de pão e de vinho, contraposta à díade primitiva, assente no consumo de carne e de leite. Esclarecedoras, neste contexto, são algumas das falas trocadas entre Ulisses e Sileno, intendente da gruta de Polifemo, de que destaco as seguintes<sup>41</sup>:

*ULISSES*

*Semeiam o trigo de Deméter ou do que é que vivem?*

*SILENO*

*De leite, de queijo e da carne das ovelhas dos seus rebanhos.*

*ULISSES*

*Mas conhecem a bebida de Brómio, o sumo das uvas?*

*ILENO*

*Nem pensar! É por isso que vivem numa terra sem graça.*

*(...)*

*ULISSES*

*Vende-nos pão! Temos falta dele.*

*SILENO*

*Não há – como expliquei – nada mais além de carne.*

---

<sup>39</sup> *Odisseia*, IX, vv. 187-192 (trad. Lourenço 2005: 150).

<sup>40</sup> *Odisseia*, IX, v. 292.

<sup>41</sup> Eurípides, *Ciclope*, vv. 121-124, 133-134 (trad. Soares 2009a: 74-75).



**Fig. 1:** Krâter de sino. Estilo: Ático de figuras vermelhas, pelo Pintor dos Tirsos Negros, c.375-350 a.C.. Universidade de Coimbra, Instituto de Arqueologia. Proveniente de Alcácer do Sal. Alt.:29 cm. Diâm. máx.: 28 cm.

Tanto na versão épica como na dramática, o vinho, embora apreciado pelo ‘outro’, quando consumido em excesso leva à sua perdição. Assim como os Masságetas de Heródoto, o Ciclope sucumbe à embriagues e torna-se presa fácil da vingança de Ulisses.

Evocadas que foram algumas das fontes gregas clássicas para a importância do pão e do vinho na construção do padrão alimentar civilizado, é chegado o momento de buscarmos, num leque mais vasto de documentação escrita, o lugar primordial reservado a esses produtos na alimentação mediterrânea grega antiga, indiscutivelmente um dos substratos da alimentação portuguesa e suas derivadas.

#### 4. A PRIMAZIA DO PÃO E DO VINHO NA DIETA MEDITERRÂNEA

Antes de passarmos à análise de mais fontes antigas, há que esclarecer os critérios que determinaram a selecção dos documentos: o género literário dos mesmos e a semelhança ou dissemelhança dos contributos das fontes. Ou seja, elegendo trechos significativos provenientes de géneros diversos, como a épica (dos Poemas Homéricos), a lírica (de Xenófanes e Hipónax), o drama (de Eurípidés), a prosa – historiográfica (de Heródoto) e a filosófica (de Platão) – e, como não poderia deixar de ser, a poesia gastronómica (de Arquétrato), atestamos o tratamento transversal dado ao tema pelos autores clássicos.

Se bem que, de um modo geral, todos os textos que terei em consideração confirmem a obrigatoriedade da presença destes dois alimentos na mesa dos Antigos Gregos<sup>42</sup>, retomo a minha análise não por aqueles que constituem a certidão de nascimento da literatura ocidental, os Poemas Homéricos (séc. VIII a. C.), mas por um trecho da tragédia de Eurípidés, *As Bacantes* (ca. 406 a. C.)<sup>43</sup>. Esta subversão da ordem cronológica das fontes explica-se pelo facto de nos vv. 275-283 da peça depararmos com a indicação expressa de que são dois os deuses (cada um deles devidamente identificado como símbolo de determinado alimento) logo são dois os alimentos *de primeira importância para os seres humanos*: os cereais (no texto grego simplesmente chamado de ‘secos’), com que Deméter alimenta os mortais, e o vinho (poeticamente designado pela perífrase ‘bebida líquida do cacho’), descoberta de Baco, que o deus transmitiu aos Homens. Se, relativamente aos cereais, se percebe, pelo uso do verbo que significa ‘alimentar’ (cf. *ektrephei*), que são as suas potencialidades nutritivas que o transformam num produto de primeira necessidade, no que diz respeito ao vinho, a designação que lhe vem atribuída de ‘remédio dos males’ remete-nos para um domínio já na Antiguidade tido por indissociável da alimentação, a saúde. De facto, conforme vimos atrás, pode chamar-se ao vinho *pharmakon*, termo empregue tanto com sentido benéfico de paliativo (‘remédio’), como sucede no caso presente, como com valor pejorativo (‘veneno’), remetendo para um elemento agressor da saúde<sup>44</sup>.

Indiscutível parece, pois, ser o lugar de destaque dado na *diata* dos povos helénicos e seus descendentes culturais aos produtos que passaremos agora a considerar em contextos concretos de consumo.

<sup>42</sup> Preferi centrar a minha investigação na geralmente menos conhecida gastronomia grega, por comparação com a romana. Na verdade, sendo antepassada desta, está na origem de muito do que é a cozinha europeia em geral (com já sublinhou Dalby 1996: 1).

<sup>43</sup> Para uma tradução portuguesa, a partir do grego, introdução e notas à peça, vd. Rocha Pereira 1992.

<sup>44</sup> Repare-se que, tal como sucede com o termo grego em apreço, também o português ‘droga’ encerra um significado duplo antagónico, pelo que uma tradução abrangente de *pharmakon* será precisamente ‘droga’.

#### 4. 1. Pão & vinho na dieta dos heróis homéricos

Como já foi observado por S. Sherratt (2004: 302), os heróis homéricos aparecem-nos constantemente em festins, não desperdiçando a mínima oportunidade para realizarem refeições de confraternização. Aliás essa é uma estratégia narrativa de nítidos reflexos sociais, usada, como notou a referida estudiosa, com o intuito de se confirmar o estatuto de heróis das personagens em causa (idem: 301).

Dos vários motivos que nos Poemas justificam o aparecimento dessas cenas de convívio em torno da alimentação, optei por cingir-me aos quadros de recepção e despedida de um hóspede<sup>45</sup>. Ou seja, tratando-se de um momento de quebra da rotina de um grupo, devido à intromissão de um elemento estranho no seu universo, assiste-se a comportamentos e reflectem-se valores fundamentais em qualquer época da história do homem, na medida em que o indivíduo é posto em confronto com o exterior da célula de que faz parte. Trata-se, por conseguinte, de uma ocasião privilegiada para detectarmos a afirmação de identidades diversas, da sua interacção e/ou confronto.

O ritual da hospitalidade (*xenia*) envolve uma série de etapas, mais ou menos obrigatórias, iguais ou com ligeiras variantes, num quadro que ninguém hesita em qualificar de “cena-típica”, com todos os efeitos de previsibilidade e repetição que esse recurso narrativo acarreta para o discurso. Assim, por regra, antes de ser servida ao hóspede uma “refeição convencional”<sup>46</sup>, assistimos à chegada deste, bem como ao convite para entrar e sentar-se. É na *Odisseia* que se concentra o maior número de episódios da típica refeição de recepção e despedida de um hóspede. Nos cinco trechos de natureza formular identificados<sup>47</sup>, a maioria dos versos coincide, havendo ligeiras modificações, forçadas pela alteração do número de pessoas envolvidas<sup>48</sup>, ou então alguns passos são mais breves do que outros (quando se omite uma parte do serviço, o que sucede com a distribuição quer do vinho quer das carnes<sup>49</sup>).

---

<sup>45</sup> Ficam de fora as ocasiões de simples satisfação das necessidades básicas de alimentação dos indivíduos, de celebração de alguma vitória ou de agradecimento aos deuses.

<sup>46</sup> A “formal meal”, na terminologia de Edwards (1975: 54).

<sup>47</sup> *Odisseia* I 136-143 (deusa Atena recebida no palácio de Ulisses), IV 51-58 (Telémaco e Pisístrato recebidos no palácio de Menelau), VII 172-176 (Ulisses recebido no palácio de Alcínoo), X 368-372 (Ulisses recebido na casa da feiticeira Circe), XV 135-139 (partida de Telémaco e Pisístrato do palácio de Menelau).

<sup>48</sup> Em três passos os destinatários do serviço são em número de dois (Atena e Telémaco, no canto I; Telémaco e Pisístrato, nos cantos IV e XV), nos restantes uma figura individual, mencionada ora na 3ª pessoa (Ulisses, no palácio de Alcínoo, no canto VII), ora na 1ª pessoa do singular (o mesmo Ulisses, também no canto X, quando se encontra na morada da feiticeira Circe, porque estamos no contexto do relato pessoal das peripécias vividas pelo herói).

<sup>49</sup> Apenas as cenas do canto I e do XV contemplam uma referência completa ao serviço de mesa, entendendo-a nós por completa, devido ao facto de contemplarem as quatro partes da refeição, executadas por figuras distintas para cada uma dessas tarefas. Assim, a lavagem

Cito a primeira e mais completa ocorrência da refeição típica oferecida a um visitante<sup>50</sup>:

*Uma serva trouxe um jarro com água para as mãos,  
um belo jarro de ouro, e água verteu numa bacia de prata.  
E junto deles colocou uma mesa polida.  
A venerável governanta veio trazer-lhes pão,  
assim como iguarias abundantes de tudo quanto havia.  
O trinchador trouxe salvas com carnes variadas,  
e colocou junto deles belas taças douradas;  
um escudeiro veio depois servir o vinho.*

Da recepção feita por Telémaco à deusa Atena, disfarçada de Mentis, rei dos Táfijs, no salão do palácio de Ulisses sobressai um ambiente requintado. Denunciam esse luxo, engrandecedor das figuras dos heróis, espelho do seu elevado estatuto social, todos os detalhes sinestésicos de um cenário que, despido dos adereços sinónimos de abundância e de riqueza, se resumiria a uma mesa de pão e de vinho. Sobressaem o ouro e a prata, as matérias-primas preciosas do jarro da água e da bacia para lavar as mãos. Este último acto corresponde a um cuidado higiénico e de purificação tão ancestral e pervivente na contemporaneidade, se bem que muitas vezes hoje já despojado do simbolismo religioso original. Também as taças para onde se verte o vinho são de ouro. A mesa que a governanta coloca junto dos dois convivas, para serviço exclusivo da dupla de convivas, ao ser adjectivada de polida, parece apontar para um tampo de pedra, e, em termos de mobiliário do convívio, para o hábito grego, tão bem retratado nas pinturas de vasos, como sugerido noutros testemunhos escritos, da utilização de mesas portáteis individuais<sup>51</sup>. Em termos de alimentos servidos, é sobretudo na nota de abundância, pre-

---

das mãos e a disposição da mesa e do pão sobre esta cabem, no primeiro caso, a uma serviçal comum da casa (gr. *amphipolos*), no segundo, ao topo da hierarquia de servas femininas, a governanta (gr. *tamia*). Já o cortar das carnes assadas, em pedaços prontos a serem comidos juntamente com o pão, e o servir do vinho competem tanto a categorias de servos especializados (como são o trinchador – gr. *daitros* – e o escudeiro – gr. *kêrux*, apresentados no canto I, vv. 141 e 143, respectivamente), como, cumpridas por jovens nobres da casa/família do anfitrião, correspondem a signos de distinção social (atribuídos a um filho do anfitrião Menelau – a quem compete servir o vinho, cf. XV 141 – e a um filho de outro nobre, cf. 15. 140). A título ilustrativo recordemos que, no seio do panteão grego, a função de escanção foi atribuída a filhos do próprio Zeus, Hefestos e Ganimedes, e que na corte oriental persa, de acordo com o testemunho de um outro autor grego, Heródoto, a função de escanção-real era confiada a filhos dos validos do monarca (como vem relatado, no livro III das *Histórias*, caps. 34-35, a propósito do filho do nobre Prexaspes, homem de confiança de Cambises).

<sup>50</sup> *Odisseia*, I, vv. 136-143 (trad. Lourenço 2005, 6ª ed.: 29).

<sup>51</sup> Veja-se, a este propósito, o frg. 4, v. 1 de Arquestrato, onde se lê: *Toda a gente deve comer de uma elegante mesa individual*.

sente no v.140, que o poeta sublinha os tons exuberantes com que pinta o seu quadro de banquete.

Mas o pão e o vinho, elementos principais de um qualquer repasto grego, não esgotam a mesa mediterrânea. A refeição só parece estar completa quando se adiciona a esses dois produtos, essenciais ao saciar do desejo de comida e de bebida, um terceiro elemento, destinado a guarnecer essa ‘base’ (em sentido literal, ‘suporte’ que conduz a comida à boca), o pão. Os substantivos empregues na épica para designar o que genericamente se poderá classificar de ‘condutos’ (pois são, verdadeiramente, alimentos *conduzidos* à boca pelo pão) correspondem aos plurais gregos *eidata* e *opsa*. O primeiro ocorre aqui, bem como nas quatro cenas idênticas a esta, e tem o sentido literal de ‘comidas’<sup>52</sup>, vertido na tradução e, quanto a mim muito oportunamente, por ‘iguarias’, na medida em que corresponde a todo um conjunto indefinido de alimentos (preparados ou naturais) cuja função é não só reforçar e diversificar a ingestão de nutrientes necessários à sobrevivência, mas sobretudo satisfazer o gosto dos consumidores. Quanto à designação *opsa*, usada com sentido genérico equivalente ao termo anterior, corresponde literalmente (graças ao parentesco com o vb. gr. *optao*, ‘cozinhar’), e como define, por volta de 200 d. C., Ateneu de Náucrates, no seu *Sábios à Mesa* (227 a), a *tudo o que é preparado ao lume para servir de comida*, e é empregue, nos Poemas Homéricos, no que se pode chamar a versão simplificada do menu típico grego, refiro-me ao farnel de viagem<sup>53</sup>.

Vejam-se as provisões que Telémaco e Pisístrato recebem das mãos da governanta, no momento em que partem do palácio de Pilos, no início da sua viagem, e Ulisses, das mãos da ninfa Calipso, quando embarca na jangada, rumo a casa. Se no primeiro passo – quando se afirma que *a governanta colocou no carro pão, vinho / e iguarias, das que comem os reis criados por Zeus*<sup>54</sup> – se alerta o leitor para o valor social distintivo da alimentação, no segundo denota-se a importância que, desde os primórdios da escrita ocidental, se confere ao gosto, pois diz-se que a comida oferecida pela ninfa, além de abundante, tinha o efeito de alegrar o coração, o mesmo é dizer, dar prazer, a quem a comesse<sup>55</sup>. Teremos, no entanto, que recorrer a outros passos da épica e de

<sup>52</sup> Do ponto de vista etimológico, *eidata* comunga da raiz do vb. *edo* (igual em grego e latim, com o sentido de ‘comer’).

<sup>53</sup> Também os aprovisionamentos preparados para acompanhar os guerreiros em campanha militar (uma outra forma de ‘viagem’ muito comum ao longo de toda a história da humanidade) se centram nesses elementos básicos (cereais, vinho e outros suplementos proteicos, como a carne), sem esquecer, por razões de sobrevivência/saúde e não de higiene, a água potável. Já procedi a um estudo sobre “Alimentação e Guerra nas *Histórias* de Heródoto” (*Humanitas* 66, 2014).

<sup>54</sup> *Odisseia*, III, vv. 479-80 (trad. Lourenço 2005: 64).

<sup>55</sup> *Odisseia* V, vv. 265-267 (trad. Lourenço 2005: 98): *Na jangada colocou a deusa um odre de escuro vinho; / e outro, o odre grande, de água. Num alforje de pele / pôs comida e muitas coisas que alegram o coração.*

outras fontes, se quisermos informações que nos ajudem a entender a que alimentos poderiam estar os Gregos a referir-se na Antiguidade, quando falam de ‘comidas’ em geral.

Invariavelmente, as refeições dos heróis homéricos têm por conduto carnes<sup>56</sup>. Na esmagadora maioria das vezes são consumidos animais domésticos (bovinos, ovinos, caprinos e suínos<sup>57</sup>), ficando reservado à caça um papel bastante residual<sup>58</sup>. Se bem que essa constante e abundante presença de carne nas refeições, contrastiva com a realidade histórica do leitor padrão ateniense, possa ser decodificada como símbolo de um universo heróico idealizado, estudos arqueológicos têm demonstrado que as elites do Egeu, em determinadas épocas, comiam carne em abundância<sup>59</sup>. Estamos, seguramente, no domínio da utilização da comida como factor de distinção social.

As mesas dos grandes senhores, desde os primórdios da literatura, cobriam-se de carnes acabadas de preparar. À mesa dos mais humildes, daqueles que ainda assim gozam do privilégio de servirem essa casta de reis, vamos encontrar um hábito que atravessou séculos, para chegar aos nossos dias, o serviço de carnes frias, muitas vezes aproveitando restos do dia anterior. Este é o quadro desenhado para a recepção de Telémaco na casa do porqueiro de seu pai, Eumeu<sup>60</sup>.

Guardei para o termo desta inquirição sobre a mesa dos heróis homéricos, o tratamento dado ao vinho. Além da prática recorrente, quer na civilização grega como na romana, de ser consumido cortado por água e, com alguma frequência, enriquecido com mel, encontramos nos Poemas Homéricos dois passos que atestam a adição de ingredientes mais raros: cevada e queijo. A leitura do trecho da *Iliada*, mais detalhado quanto às técnicas de preparação da bebida, ajuda o leitor a perceber melhor a descrição sintética, de tipo enumerativo, da *Odisseia*. Atentemos em ambas as referências<sup>61</sup>:

<sup>56</sup> Sobre a alimentação na época homérica, vd. Heath 2000, Wecowski 2002, Andò 2004, García Soler 2010.

<sup>57</sup> Dos numerosos passos em que nos Poemas Homéricos se descreve o abate, preparação e serviço das carnes permito-me destacar a refeição oferecida por Aquiles a Ulisses, Ájax e Fénix, na sua tenda. Escolho-o por referir que as carnes assadas em espetos, sobre brasas e temperadas apenas com sal, provinham de três tipos diferentes de animais: ovelha, cabra e porco (*Iliada*, IX, vv. 199-222).

<sup>58</sup> Nas duas vezes em que se regista a captura de animais selvagens para serem comidos (cabras monteses: *Odisseia*, IX, v. 154-158; veado: *Odisseia*, X, vv.156-186), só com a ajuda de alguma divindade os homens conseguiram efectuar a caçada. Parece-me ser esta uma linguagem metafórica para indicar que é da agro-pecuária que os homens civilizados devem sustentar-se e não dos bens da natureza selvagem.

<sup>59</sup> Sherratt 2004: 304.

<sup>60</sup> *Odisseia*, XVI, vv. 49-52 (trad. Lourenço 2005, 6ª ed.: 260): *À sua frente o porqueiro pôs um prato com as carnes / que tinham ficado da refeição anterior; / e colocando rapidamente o pão em cestos, / misturou o vinho doce numa taça cinzelada com hera.*

<sup>61</sup> Trad. Lourenço 2005: 260. Trad. Lourenço 2005, 6ª ed.: 169.

<i>Ilíada XI</i>	<i>Odisseia X</i>
<p><i>Primeiro junto deles pôs ela uma mesa bela, Com pés de precioso azul, bem polida; e sobre ela colocou um cesto de bronze e uma cebola, <b>para temperar a bebida</b>, e pálido mel e grãos moídos de sagrada cevada.</i></p> <p>(...)</p> <p><i>Nesta taça, a mulher semelhante às deusas misturou vinho de Pramno, e por cima ralou queijo de cabra com um ralador de bronze; e polvilhou depois a branca cevada.</i></p>	<p><i>Circe sentou-os em assentos e cadeiras e serviu-lhes queijo, cevada e pálido mel com vinho de Pramno; mas misturou na comida drogas terríveis para que se esquecessem da pátria</i></p>
vv. 628-631, 638-40 <sup>1</sup>	vv. 233-236 <sup>2</sup>

O serviço de mesa é prestado aos convivas tanto por uma serva, no primeiro caso (na tenda do rei Nestor), como pela senhora da casa (a feiticeira Circe), no segundo. Para os convivas preparam uma bebida que, sem dispensar a tradicional junção de vinho<sup>62</sup> e água (subentendida no emprego da forma verbal ‘misturou’<sup>63</sup>), introduz uma paleta gustativa de sabores muito diversificados, com destaque para a fusão do doce, do lácteo e do elemento base da alimentação, o cereal. Esta é, sem dúvida, uma outra maneira de conjugar à mesa o vinho e a matéria-prima de que se fazia o pão!

#### 4. 2. Pão & vinho à mesa dos poetas líricos

Evoquemos, de seguida, o testemunho dos poetas líricos<sup>64</sup>, fontes que nos ajudam a perceber tanto a variação de gostos no que à preparação do vinho diz respeito, como a pluralidade de usos gastronómicos dada a condutos-base como são os *supra* mencionados queijo e mel. Num desses textos confirma-se a origem mediterrânea, ainda hoje conservada em Portugal, bem como em vários países do sul da Europa, de combinar o consumo de queijo com mel, acompanhados do indispensável par pão&vinho. Desse costume nos dá conta Xenófanes de Cólofon (sécs. VI-V a.C.), poema que tem o interesse

<sup>62</sup> Um dos vinhos mais famosos entre os Gregos antigos era precisamente este, o *Prámnios*. Conforme refere García Soler (2001: 296), com base num estudo exaustivo das fontes, a designação pode derivar tanto da origem geográfica do produto, que viria da ilha Icária, onde havia um rochedo chamado *Prámnia*, como da variedade da videira.

<sup>63</sup> Cf. grego *kúkese*.

<sup>64</sup> A propósito da alimentação em autores líricos da Época Arcaica, vd. García Soler 1997 e 1998.

acrescido de denunciar um gosto contra a corrente popular de beber vinho com mel (frg. 1 Diels-Kranz). Neste caso, da leitura da elegia, resulta clara a preferência do autor pelo consumo de vinho apenas diluído em água (daí a alusão à grande taça em que se fazia essa mistura, o *krater*), ficando o queijo e o mel reservados ao estatuto de acompanhamentos do pão. Apresentamos em tradução nossa os vv. 1-10, trecho relevante para a actual reflexão<sup>65</sup>:

*Agora sim, está o chão puro, e as mãos de todos  
e as taças de vinho. Um coloca-nos coroas entrançadas,  
outro estende-nos um líquido perfumado numa taça de libações.  
Também o krater está cheio de boa disposição.  
Outro é o vinho preparado, ele que diz jamais vir a deixar  
no barro um cheiro ao mel de flor.  
No centro um sacro aroma exala do incenso,  
fresca é a água, doce e pura.  
Presentes estão pães dourados e uma sumptuosa mesa,  
de queijo e rico mel repleta.*

Quer o lugar, os objectos, bem como os participantes do banquete são submetidos a uma purificação/higienização prévias. Continuemos hoje, ou não, a evocar a presença do divino nos momentos de partilha dos alimentos à mesa, não diferimos dos gregos antigos em termos de cuidados de limpeza. Também os utensílios usados variavam em formas e funcionalidades, como se percebe da pluralidade de designações contidas no texto para os recipientes de líquidos: as taças, com asas, para beber o vinho (gr. sing. *kylix*), o grande vaso para mistura deste com a água (*krater*) e a taça, sem pé nem asas e geralmente com um lóbolo central (para colocar um dedo, ajudando a segurá-la), onde se juntava vinho puro com outros líquidos (leite, água, mel, azeite)<sup>66</sup>, bebida a ser oferecida aos deuses, vertendo parte dela para o solo e bebendo todos os convivas da mesma taça a porção sobrança (gr. *phiale*)<sup>67</sup>. Arredado do vinho, o mel de flores (pois também o havia de palma<sup>68</sup>) faz juntamente com o queijo e o pão as honras da mesa.

<sup>65</sup> Para a edição grega, vd. Gentili-Prato (1988: 166).

<sup>66</sup> Vd. Burkert 1993: 153-159.

<sup>67</sup> Sobre as formas dos vasos gregos, vd. Richter-Milne 1935. Informação útil nesta matéria acessível em: [www2.ocn.ne.jp/~greekart/vase/s\\_menu\\_e.html](http://www2.ocn.ne.jp/~greekart/vase/s_menu_e.html)

<sup>68</sup> Heródoto (I 193, IV 194, VII 31) refere-se ao mel artificial, obtido através da cozedura das tâmaras levemente fermentadas (García Soler 2001: 376). Também Estrabão, ao descrever os bens da Babilónia (*Geografia* 16. 1. 14), enumera entre as várias dádivas da palmeira o mel. Outra substância adoçante conhecida pelos Gregos era o que chamavam de *aeromeli*. Provavelmente tratava-se de maná de tamarisco, que há na Pérsia, Índia e Sinai, apresentando-se nas folhas de alguns vegetais sob a forma de lágrimas (García Soler 2001: 375-6).

É legítimo interrogarmo-nos se as fontes escritas contemporâneas de que dispomos nos permitem proceder a uma interpretação sociológica da mesa grega. O testemunho de outro poeta lírico dos sécs. VI-V a.C., Hipónax, revela quão relativa pode ser a concepção de “mesa farta”. Considere-se o fragmento 26 West, em que se contrapõe um nível elevado de vida à modéstia mais elementar, aquela a que, no geral, se viam constringidos os servos:

*Realmente um deles vivia regalado, pois todos os dias, tal qual o eunuco Lâmpsaco, banquetearva-se à grande com atum fêmea e “pastas deliciosas”, a ponto de devorar o património! Até que precisou de cavar o solo pedregoso das montanhas, para comer figos, com moderação, e um pãozinho de cevada – uma ração de escravo.*

No domínio dos condutos é flagrante o contraste entre o requinte de comer um peixe nobre (o atum) e uma espécie de *paté* (as “pastas deliciosas”), preparado com queijo, mel e alho (ingredientes esmagados a ponto de formarem uma pasta, conforme sugere a etimologia do substantivo *muttotos*, derivada do verbo *muttoteuo*, que significa ‘esmagar’<sup>69</sup>) ou alimentar-se do pão menos cotado (o de cevada), acompanhado de uma dose modesta de um dos frutos mais comuns na Grécia, o figo. A este último menu atribui Hipónax o substantivo ‘ração’ (*khortos*), termo de evidente valor depreciativo, por remeter o público não só para o universo da escravatura, mas, antes disso, para o mundo dos animais.

De facto, tal como sempre tem sucedido ao longo da história do Homem, na alimentação espelha-se o estatuto sócio-económico dos indivíduos. Nas palavras dos dois autores gregos que nos falta considerar, Platão e Arquéstrato, encontramos desenvolvida a ideia principal do poema de Hipónax: a conotação da “comida de pobre” com produtos acessíveis à população comum e de “manjar” com produtos raros e especialidades gastronómicas de preparação mais elaborada.

### **4. 3. Pão & vinho: ideal alimentar na República de Platão**

Na *República* (372 a5-373 a), a propósito do *modo de viver* (vb. *diaita*) das gentes de Calípolis, Sócrates e Gláucon fazem-se porta-vozes de dois modelos contrastantes. A vida simples, idealizada pelo primeiro, tem por base os cereais e o vinho, sendo que aqueles seriam consumidos nas duas formas mais usuais, a saber: a cevada, na preparação de papas; o trigo, sob a forma de pão. Também os condutos, que, apenas por instigação do interlocutor, Sócrates é impelido a acrescentar, pertencem à dieta dos extractos sociais mais humildes. Na categoria de pratos salgados entram as azeitonas, o queijo, os bolbos (plantas silvestres) e os vegetais (plantas cultivadas); na das sobremesas, os inevitáveis figos, o grão-de-bico e as favas, além de frutos silvestres torrados (bagas de murta e bolotas). Não obstante as garantias de saúde que para o Mestre um tal regime

---

<sup>69</sup> Sobre este prato, vd.: Hipócrates, *Epidemias* 2. 6. 28.

alimentar comporta, Gláucon considera que essa seria a ‘ração’ (cf. uso do vb. *khortazo*) própria dos habitantes de uma cidade de porcos.

Quais seriam, então, os condutos e as sobremesas de uma cidade luxuosa, modelo em que pensa o aristocrata Gláucon? Não nos oferece porém Platão, na resposta de Sócrates, a informação detalhada que buscamos.

#### 4. 4. Pão & vinho na literatura gastronómica de Arquéstrato

O texto que nos pode ajudar a conhecer exemplos concretos de uma alimentação requintada terá sido composto em data não muito distante da das obras de Platão. Refiro-me ao poema *Iguarias do Mundo* (gr. *Hedupatheia*) de Arquéstrato de Gela (Sicília, séc. IV a. C.)<sup>70</sup>. De entre os cerca de 60 fragmentos chegados até nós, atendo-me apenas a seis. Para o fragmento 38, contendo uma receita de atum fêmea, remeto pelo simples facto de esse pescado se encontrar entre as iguarias louvadas por um autor oriundo, muito provavelmente, do meio aristocrático siciliano<sup>71</sup>. Já o frg. 60 afigura-se-me bastante explícito na correspondência entre produtos e estatuto sócio-económico dos indivíduos. Eis as palavras do autor:

*Durante um banquete coroa sempre a cabeça com grinaldas de todas as variedades de flores que as planícies férteis da terra oferecem, perfuma os cabelos com gotas de finos perfumes e, durante todo o dia, coloca sob o ténue fogo do brasido mirra e incenso, fruto fragrante da Síria. Quando estiveres a beber, que te sirvam um dos seguintes acepipes: um enchido do estômago, uma teta de porca estufada, molhadinha em cominho, vinagre bem forte e sílfio e toda a espécie de aves tenras da época, grelhadas. Esquece os modos dessa gente de Siracusa, que, à maneira das rãs, se limitam a beber, sem comer. Mas tu, não vás na conversa deles e come os petiscos de que te falo. Todos os restantes acepipes, por seu lado, são um sinhal evidente de uma aviltante pobreza, a saber: grão-de-bico cozido, favas, maçãs e figos secos.*

O presente testemunho esclarece ainda outros aspectos, como a preparação dos convivas e do ambiente do banquete, purificados e perfumados de fragrâncias várias. Uma vez mais reencontramos os produtos consumidos ao natural e abundantes na natureza conotados com a origem humilde dos consumidores – na categoria das leguminosas, o grão-de-bico e as favas; as comuns maçãs (comidas frescas, na sua época) e figos (que secos se conservam, para consumo fora da época de colheita). A sofisticação está do lado de especialidades feitas de partes

<sup>70</sup> Sobre a obra do siciliano, vd. Olson-Sens 2000, Wilkins 2011, Soares 2012.

<sup>71</sup> Trad.: *Pega num rabo de atum fêmea – estou a falar de um grande atum fêmea, cuja terra mãe é Bizâncio. Depois de bem partido, grelha todas as postas, deitando-lhes apenas umas pedras de sal e esfregando-as com azeite. Come-as quentes, ensopando-as num molho salgado bem apurado. Se quiseres comê-las sem molho, também são excelentes, semelhantes aos deuses imortais em natureza e aspecto. Porém, se as servires regadas com vinagre, o prato fica estragado* (publicado em Soares 2012: 47).

específicas do animal doméstico mais consumido, que era o porco (vísceras e teta de porca), e de aves de caça, bem como da presença da planta aromática mais requintada de então (porque rara e criada apenas em estado selvagem), o sílfio.

De Arquêstrato, primeiro autor conhecido de um guia gastronómico, falta-me considerar mais quatro fragmentos, aqueles que se relacionam com alimentos da dieta grega que já nos apareceram noutros autores. Antes de analisar os trechos em que o autor se centra no pão e no vinho, convém assinalar que na sua obra temos a confirmação do consumo de azeitonas e de bolbos, ao que tudo leva a supor, servindo de ‘entrada’ (gr. *paropsis*<sup>72</sup>) a uma refeição completa, composta ainda pelas primeiras e segundas mesas.

Assim, no frg. 8 (que consiste num único verso), lêmos a recomendação *que te sejam servidas azeitonas engelhadas, amadurecidas na árvore*. Em questão estão as azeitonas pretas (i. e., que maturaram na árvore), que eram conservadas em sal durante o tempo necessário (daí apresentarem a pele engelhada) para perderem a acidez e se tornarem agradáveis ao palato<sup>73</sup>.

Também os bolbos<sup>74</sup>, terminologia genérica de difícil correspondência botânica exacta, se serviam bem condimentados, tradição culinária que o nosso autor claramente rejeita, quando escreve, no frg. 9, o seguinte: *As taças com molhos de bolbos e de caules digo adeusinho, bem como a todo o tipo de aperitivos*. Na referência aos caules devemos entender a alusão a uma das plantas de sabor acre mais cotada entre os *gourmets* gregos e romanos antigos, o já referido sílfio. Criada apenas em estado selvagem, acabou por ser substituída, após a sua extinção, no séc. I d. C., pela assafétida.

Claro que o pão marca presença à mesa dos Gregos desde as entradas, posição primordial que Arquêstrato lhe reconhece quando afirma, no seu fr. 5 (vv. 1-2), que *Em primeiro lugar são os dons de Deméter de farta cabeleira que vou mencionar, meu caro Mosco*. Ou seja, é aos cereais/pão, ambos ofertas da deusa a que os Romanos haveriam de dar o nome Ceres (de que deriva em português o substantivo ‘cereal’), que cabe, segundo a reconstituição que modernamente se faz da ordem por que Arquêstrato teria escrito os seus versos, o lugar de abrir o serviço de mesa propriamente dito. Faz todo o sentido que lhes seja concedida semelhante primazia, pois, conforme atestaram as mais antigas fontes em matéria de mesa grega (os Poemas Homéricos), desde que esta é posta, sobre ela se depositam cestas de pão.

---

<sup>72</sup> Repare-se que os Gregos formam a palavra que traduzimos por ‘entrada’ precisamente antepondo ao nome *opson* (‘comida, prato’) o sufixo *para* (‘ao lado de’). Ou seja, trata-se de preparados que se servem para acompanhar o prato principal ou o antecedem.

<sup>73</sup> Outra maneira que os gregos antigos tinham de tornar as azeitonas comestíveis era colhê-las verdes e curá-las em salmoura, daí serem chamadas ‘salgadas’ ou ‘marinadas’.

<sup>74</sup> A propósito dos bolbos, leia-se Degani 1997.

Da leitura completa do trecho em questão recolhemos uma série de informações pertinentes em domínios ainda hoje tidos em conta quando se caracteriza um produto alimentar, a saber: a qualidade, a origem e diversidade tipológica. Passemos, então, à leitura dos restantes versos do fr. 5:

*Presta bem atenção ao que te digo. Os melhores e mais finos de todos (limpos das impurezas da mais comum cevada) podem arranjar-se em Lesbos, na colina rodeada pelo mar da famosa Éreso – mais brancos que a neve pura! Os deuses, se por ventura comem farinha de cevada, é aí que, para eles, Hermes a vai comprar. Também a há razoável em Tebas das Sete Portas, em Tasos e noutras cidades – mas assemelha-se a grainhas, quando comparada às anteriores! Não tenhas qualquer dúvida a respeito disto.*

*Compra um pão da Tessália, que tenha sido bem enrolado à mão até formar uma bola, aquele a que os locais chamam krimnites e outros pão kondrinos. Em segundo lugar o meu elogio vai para o filho da farinha de trigo de Tégea, o pão escondido. No entanto, quando se trata de pão feito para vender na praça, é a ilustre Atenas que oferece aos mortais o de melhor qualidade. Mas em Éritras, de abundantes cachos, um pão branco, a sair do forno no momento em que atingiu o ponto exacto de cozedura, é esse que faz as delícias da refeição.*

O nosso poeta começa por tecer considerações à qualidade das matérias-primas do pão, a cevada e o trigo, estabelecendo uma hierarquia com base na sua origem geográfica. Rodeada de planícies aráveis férteis, Tebas surge aos ouvidos do leitor da época como uma região naturalmente propícia à produção de cereais. Já os topónimos insulares podem suscitar alguma surpresa. Tasos é famosa sobretudo pela produção de outro produto, o vinho (aspecto a que voltaremos, quando analisarmos o frg. 59). Aos cereais produzidos nestes dois lugares reserva-lhes uma adjectivação modesta, pois qualifica a sua farinha de cevada simplesmente de ‘razoável, aceitável’ (v. 8). No que diz respeito a Éreso, em Lesbos, tomada pelo poeta por melhor produtora de cereais no universo grego, os achados numismáticos, tal como Arquétrato, atestam essa faceta de produtora cerealífera, ao exibirem exemplares do séc. III a. C. precisamente com a figura de Hermes de um dos lados e uma espiga do outro<sup>75</sup>. Repare-se que os critérios de qualidade do cereal então enunciados permanecem válidos nos dias de hoje: a cor e o nível de moagem. Daí que se destaque a alvura da farinha de Lesbos (isenta de misturas) e o contraste entre a fina crivagem desta e o grão grosso (comparável a grainhas de uva) da cevada oriunda de outras paragens.

Numa sequência lógica, segue-se à tipologia dos cereais, a do pão<sup>76</sup>. Há o de cevada e o de trigo. Na primeira categoria enquadram-se dois dos três

<sup>75</sup> Cf. Olson-Sens 2000: 30.

<sup>76</sup> Sobre as diversas variedades de pão grego, leia-se García Soler 1995.

tipos referidos, aparentados ainda pelo facto de, a avaliar pelas designações que lhes atribui o poeta, serem feitos de grão grosseiramente moído, a saber: ‘pão de bola da Tessália’ ou *krimnites* (substantivo da família de *krimnon*, ou seja, ‘farinha grossa de cevada’); *kondrinos* (derivado de *kondros*, designação para ‘grão grosso’).

O pão de trigo recebe a sua denominação não de qualquer característica da farinha, mas do processo de cozedura. Daí ser apelidado de ‘pão escondido’ (alusão à cozedura num pequeno forno cerâmico, dentro do qual se ‘escondia’ o pão).

O texto de Arquétrato dá conta, ainda, de uma diferenciação tipológica de grande actualidade para os leitores dos nossos dias. Refiro-me à distinção que faz entre ‘pão comercial’ (aquele que se vende na praça/mercado) e ‘pão caseiro’. A sua preferência, como a de muitos dos consumidores nossos contemporâneos, recai sobre este último, que, num sugestivo discurso sinestésico, chega à mesa imaginária do leitor sob a forma de um pão branco, quentinho, acabado de sair do forno!

Quanto ao vinho, além de uma única referência ao seu uso como ingrediente de um estufado (de tremelga, frg. 49<sup>77</sup>), surge ainda no frg. 59, trecho do poema a que sugiro apelidemos de “carta de vinhos” (numa claro esforço de aproximação entre o discurso gastronómico antigo e o dos nossos dias). Eis a tradução desses versos:

*Oxalá que, quando pegares na taça repleta de Zeus Salvador para beberes, esteja já envelhecido, com a cabeça bastante grisalha e a cabeleira humedecida enfeitada de branca flor, o vinho natural de Lesbos, rodeada pelo mar.*

*O vinho da sagrada Fenícia, o Biblino, também o louvo, apesar de não o equiparar ao anterior. Na verdade, se não o conheces, a primeira vez que o provares, irás achar que possui uma melhor fragrância do que o Lésbio – aroma esse que tem devido à sua muita idade; mas se passares a bebê-lo, acha-lo-ás muito inferior. Já o outro vai parecer-te não um vinho requintado, mas ambrósia. Se, no entanto, aos tipos fanfarrões, cabeças de vento e fala-baratos que troçam deste vinho, dizendo que o Fenício é de todos o melhor, não lhes ligo a mínima < ><sup>78</sup>.*

*Também o Tásio é bom de beber, se for envelhecido, durante anos, por numerosas e lindíssimas estações.*

*Eu cá, também sei tecer louvores aos rebentos da vinha carregados de cachos de outras cidades, e não ignoro os seus nomes. Porém nenhum desses vale nada, diante do vinho de Lesbos. Mas há pessoas que se regozijam em elogiar apenas os bens da sua terra.*

---

<sup>77</sup> Cf. Soares 2012: 41: *E uma tremelga, estufada em azeite e também em vinho e ervas verdes aromáticas e um pouco de queijo ralado.*

<sup>78</sup> Lacuna no texto.



**Fig. 2:** Kráter de sino. Estilo: Ático de figuras vermelhas, c.400-375 a.C. Universidade de Coimbra, Instituto de Arqueologia. Proveniente de Alcácer do Sal. Alt.:35 cm. Diâm. máx.: 34 cm.

Decorrente do propósito deste primeiro gastrónomo da Antiguidade<sup>79</sup>, de compor um roteiro (em grego diz-se um ‘périplo’, já que o meio de transporte usado era o barco<sup>80</sup>) que desse a conhecer a toda a Hélade (frg. 1) *onde há a melhor comida e bebida* (frg. 3), deparamos, tal como sucedeu acima a propósito

<sup>79</sup> Como tal reconhecido, já no séc. II d. C., pelo enciclopedista romano, Ateneu de Náucrates, que resgatou do olívio parte da sua obra, ao citá-la numerosas vezes no seu *Sábios à Mesa* (*Deipnosophistai*).

<sup>80</sup> À letra, o substantivo périplo significa ‘navegar’ (do verbo *ploo*) ‘em torno de’ (da preposição/prefixo *peri*), ou seja, viajar pela costa de um território que o autor identifica com os continentes então conhecidos, a Ásia e a Europa (cf. frg. 2: *Percorri a Ásia e a Europa*).

do pão, com uma verdadeira hierarquia de vinhos, de acordo com as suas qualidades. Não é, portanto, uma invenção moderna a prática de avaliar os vinhos de acordo com uma série de características organolépticas (paladar, aroma e aspecto), bem como usar denominações toponímicas (antepassadas das actuais denominações DOP, IGP, DOC e IG<sup>81</sup>). Estamos, seguramente, perante o antepassado da noção de *terroir* aplicada ao vinho, como também a há, hoje, atribuída ao pão<sup>82</sup>.

Antes, porém, de atentarmos nessa informação especializada, porque emitida por uma personagem que dá sinais de ser um entendido em vinhos, e não um comum consumidor dessa bebida, importa identificar mais uma tradição mediterrânea antiga pervivente na actualidade: o acto de brindar, ou seja beber à saúde de alguém, ritual que tem, na sua base, as primordiais homenagens aos deuses, em nome de quem se bebe e a quem se oferece a própria bebida. No caso de um simpósio grego, convívio reservado sobretudo ao consumo de vinho, e que podia seguir-se à refeição propriamente dita (o *deipnon* ou jantar), assinalava-se o início do festim por meio de várias libações, uma delas, provavelmente correspondente à segunda ou terceira taça, era consagrada a Zeus Salvador<sup>83</sup>.

Hoje brinda-se a tudo, sem que desse leque alargado de destinatários da homenagem prestada pelos convivas estejam arredadas entidades consideradas divinas. *Beber vinho com outros* (sentido literal do termo grego *symposion*) foi e continua a ser um acto evocativo, independentemente de a evocação/brinde ser feita no início, no meio ou no final de um convívio.

O texto de Arquéstrato revela, sem dúvida, verdadeiras preocupações de um crítico de vinhos moderno, ao referir aspectos como a distinção entre vinhos de castas “nacionais” (gregos) e “estrangeiras” (não gregos). Na categoria dos primeiros, Arquéstrato distingue os vinhos de duas ilhas, Lesbos e

---

<sup>81</sup> DOP: Denominação de Origem Protegida; IGP: Indicação Geográfica Protegida. Outras designações de origem são DOC (Denominação de Origem Controlada), IG (Indicação Geográfica) e, ainda, Vinhos Regionais. Todas estas categorizações estão brevemente apresentadas no Portal do Vinho Português ([www.infovini.com](http://www.infovini.com))

<sup>82</sup> Santos e Gama (2011: 279) chamam a atenção para a existência hoje em Portugal de várias “Terras de Pão”, localidades que, no intuito de promover os seus pães como património identitário local, apostaram na sua valorização enquanto produtos locais diferenciadores e genuínos. Na verdade hoje há uma panóplia de iniciativas neste âmbito, de que destacamos, a título meramente ilustrativo: feiras (“Feira do Pão e Doçaria”, Montemor-o-Velho; “Feira do Pão Quente e Queijo Fresco”, Vaqueiros; “Feira do Pão e do Biscoito”, Valongo), festas (“Festa dos Tabuleiros”, Tomar), organismos associativos ligados ao produto (como é o caso das confrarias gastronómicas, vd. “Confraria do Pão”, Terena, Alentejo; “Confraria do Pão de Santo António”, Lisboa) e parques molinológicos (UI, Oliveira de Azeméis).

<sup>83</sup> Sobre esta prática grega de realizar diversas libações ao deus supremo do panteão olímpico, vd. Olson-Sens 2000: 216 (comm. ad loc.).

Tasos<sup>84</sup>; na dos segundos, o Biblino, originário da Fenícia<sup>85</sup>. Além da origem geográfica do produto, também o envelhecimento da bebida vem apresentada como abonação da sua excelência. Repare-se que, qual verdadeiro *expert* na matéria, Arquéstrato assinala a presença de espuma branca, aqui designada de ‘branca flor’ (a *flos vini* dos latinos) e o bouquet exalado pela bebida como marcadores da sua qualidade. Mais, chama a atenção para o que se poderia designar de “falsa qualidade” de um vinho, aquele que, se bebido em pequena quantidade e ao primeiro gole deixa na boca uma boa impressão, mas que, quando passa a ser consumido de forma regular, perde esse encanto imediato. Essa é a diferença assinalada a propósito do Lésbio, que é bom para provar, mas não para beber!

Numa altura em que os galardões de distinção seguiam padrões diversos dos que hoje nos regem, não estranhámos que o primeiro prémio em termos de vinhos assumia não a forma da moderna “medalha de ouro”, mas de metáfora, ao ser comparado à ambrósia, que, juntamente com o néctar, constituem a alimentação exclusiva dos deuses<sup>86</sup>.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise retrospectiva que levámos a cabo sobre os vários sentidos do consumo do pão e do vinho, dois produtos emblemáticos da alimentação portuguesa (de herança antiga mediterrânea), permite-nos aferir uma série de constatações pertinentes para o estudo cientificamente apoiado da história do património alimentar luso-brasileiro.

Primeiro, não é legítimo caracterizar a identidade cultural alimentar portuguesa sem buscarmos as fontes primevas de que brotam. Daí se justificar o profundo enraizamento que a comparação entre documentos gregos antigos e outros do Portugal da Época Moderna revela quanto à transmissão de um património ancestral, sujeito aos inevitáveis ajustes que o passar dos tempos impõe, mas, mesmo assim, matricialmente clássico.

---

<sup>84</sup> Salviat 1986 fez um estudo exemplar de levantamento dos documentos (em sentido amplo) que permitem aplicar ao vinho de Tasos uma concepção moderna, bem ilustrativa da relação intrínseca entre um produto e a terra em que é produzido, conferindo-lhe características ímpares. Refiro-me a noção de *terroir*. Os testemunhos considerados vão das ânforas, a inscrições, textos literários e epigráficos, sem esquecer um papiro. Sobre as denominações geográficas dos vinhos gregos, vd.: Dalby 2000, García Soler 2002.

<sup>85</sup> A antiga Biblos situava-se entre as actuais cidades costeiras libanesas de Tripoli e Beirute.

<sup>86</sup> Aliás na *Iliada* (X, v. 341) afirma-se claramente que os deuses não comem cereais nem bebem vinho. Mais, já vem da tradição homérica o hábito de comparar o vinho não só à ambrósia, mas também ao néctar. A propósito do vinho que lhe serve Ulisses, o ciclope Polifemo afirma: *Mas esta bebida é ambrósia misturada com néctar* (*Odisseia*, IX, v. 359; trad. Lourenço 2005: 155).

Segundo, por uma questão de respeito e preservação da memória dos povos lusófonos, e no que ao conhecimento do património e cultura da História da Alimentação Luso-brasileira em concreto diz respeito, importa destacar dois aspectos:

1. a herança alimentar mediterrânea da Antiguidade deve ser presentificada, por forma a não correremos o risco de viver em sociedades não apenas anamnésicas, mas, mais grave do que isso, mal informadas a ponto de, por pura ignorância, terem por novo e exclusivo da contemporaneidade em que vivem realidades com uma longa história (passado esse que também faz parte da sua história);

2. o achamento do Brasil, pelos portugueses, e de Portugal pelos brasileiros, continua a fazer-se hoje também através de identidades gastronómicas, cujo lastro remonta e tem aspectos em comum com um outro achamento, ocorrido há mais de dois milénios, por povos mais evoluídos (como os Gregos, com a sua civilização assimiladora) de povos então também tidos por primitivos.

A pesquisa e reflexão desenvolvidas sobre o pão e o vinho à mesa dos Portugueses (prática que levaram na sua bagagem cultural para o Novo Mundo) confirmam a polissemia lhes está associada. Alimentos básicos e indispensáveis da mesa dos mais antigos povos da bacia do mediterrâneo, Gregos e Romanos, pão e vinho funcionam como produtos alimentares de aculturação de povos em estádios de evolução menos desenvolvidos, praticantes de uma *diaita* ('modo de vida') que, por estar intimamente ligada à floresta (*silva*), denominamos de "silvestre".

Já numa perspectiva de confronto entre estratos sócio-económicos de uma mesma comunidade, e por serem alimentos básicos (por oposição a produtos raros, logo tidos por mais requintados), o pão e o vinho não espelham (salvo se forem, sobretudo no caso do vinho, de qualidade excepcional) um padrão alimentar elitista, mas sim, na maioria das situações, humilde. Nesta rubrica do confronto entre alimentos ordinários e iguarias, vislumbrámos que, dependendo da época histórica em que nos situamos, a hierarquia social vai variando. Não obstante essas variantes diacrónicas, a verdade é que a alimentação constitui desde sempre um marcador de distinção social.

Em suma, demonstrando que o pão e o vinho, além de serem estereótipos no mundo da Alimentação Portuguesa, representam dois pilares fundacionais da vertente alimentar da dieta mediterrânea, quisemos, com base na análise de documentos históricos de várias épocas, mas sobretudo da antiguidade grega, apresentar algumas das mais reveladoras evidências histórico-literárias da "certidão de nascimento" da dieta mediterrânea, uma das grandes influências do Património Alimentar da Lusofonia.