



José Luís Pimentel Lavrador

# A MESA ENTRE OS HOMENS COMENSALIDADE E GASTRONOMIA NOS TEXTOS BÍBLICOS, UM DISCURSO PARA OS NOSSOS TEMPOS

Tese de Doutoramento em Turismo, Lazer e Cultura, Ramo de Património e Cultura, orientada pela Professora Doutora Maria Helena da Cruz Coelho e pela Professora Doutora Paula Cristina Barata Dias, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Setembro, 2016



UNIVERSIDADE DE COIMBRA





Faculdade de Letras

## **A Mesa entre os Homens**

Comensalidade e Gastronomia nos textos bíblicos, um discurso para os nossos tempos

José Luís Pimentel Lavrador

### **Ficha Técnica:**

Título e subtítulo	<b>A MESA ENTRE OS HOMENS COMENSALIDADE E GASTRONOMIA NOS TEXTOS BÍBLICOS, UM DISCURSO PARA OS NOSSOS TEMPOS</b>
Autor	<b>José Luís Pimentel Lavrador</b>
Orientadora	<b>Professora Doutora Maria Helena da Cruz Coelho</b>
Orientadora	<b>Professora Doutora Paula Cristina Barata Dias</b>
Identificação do Curso	<b>Doutoramento em Turismo, Lazer e Cultura</b>
Área Científica	<b>Turismo e Cultura</b>
Ramo	<b>Património e Cultura</b>
Ano	<b>2016</b>





## **Resumo**

A partir de uma teorização sobre o acto de comer e a refeição, o estudo analisa a comensalidade real e simbólica nos textos literários bíblicos e apresenta a mesa comum de inspiração bíblica enquanto experiência de gastronomia. Esta mesa pode ser fruída no âmbito do *novo turismo*, conceito enquadrado num olhar diferenciador, aberto à diversidade, onde cabe também, através de uma gastronomização do sagrado, uma nova forma de olhar a espiritualidade.

O acto de comer em comunidade, intrínseco ao homem, constitui-se como um marcador de identidade cultural, histórica e etnológica, ligando os homens entre si, criando e definindo comunidades, valores, crenças que exprimem um modo de representação e de interpretação do natural e do sobrenatural. Assim, a comunicação, todo o sistema de trocas (dádiva, punição) entre os homens e entre estes e os deuses podem exprimir-se em linguagem de comensalidade bem sucedida ou mal sucedida. O princípio da abundância de bens divinos que caem sobre os homens vê-se concretizado na metáfora de uma refeição abundante e farta, verificando-se o seu inverso quando os deuses negam os seus favores aos homens.

A refeição é um evento real e simbólico com uma função reparadora e restauradora, que alimenta o homem enquanto ser social.

A comensalidade, estudada nos seus diversos níveis (ceia, boda, banquete), pretende situar cada indivíduo num espaço concreto, onde, revelando-se, pode interagir e relacionar-se com as mais diversas finalidades, positivas e negativas. A mesa comum proporciona convivialidade, partilha e o estreitamento de laços, bem como também a afirmação de estatuto e de poder, ocasião em que a mesa se torna lugar de conflito.

O estudo apresenta, por fim, uma proposta de aplicabilidade prática em que a gastronomia bíblica é apontada como um produto turístico singular para os nossos dias. As sugestões transformam a análise teórica sobre a comensalidade em experiências reais de fruição gastronómica, indo buscar ao mundo bíblico a inspiração para a sua instalação. Estas sugestões colocam os pratos que se oferecem não só no caminho das substâncias que alimentam o físico como também no das que alimentam o espírito, atendendo a que se trata de uma experiência, que, embora visando destinatários universais, vai ao encontro do público, cada vez mais abundante, que procura o turismo religioso ou o turismo espiritual e experiências de nicho.

Finalmente, através da análise da comensalidade e da partilha da alimentação, tais propostas recupera-se o conhecimento de um passado, de textos, de uma cultura e de memórias matriciais, como é, neste caso, a que é proporcionada pela Bíblia enquanto texto fundamental da identidade do homem europeu e ocidental.

### **Palavras-chave**

Alimentação, Banquete, Bíblia, Boda, Ceia, Comensalidade, Experiência, Gastronomia, Mesa, Turismo.

## **Abstract**

From a theorization about the act of eating and the meal, the study analyses the real and symbolic sharing table in the biblical literary texts and presents the usual table of biblical inspiration as an experience of gastronomy. This table can be enjoyed in the ambit of the *new tourism*, this concept being considered through a differentiating look, opened to the diversity, where you can also consider a new way of viewing the spirituality, through a gastronomic intake of the sacred.

The act of eating in community, intrinsic to man, constitutes itself as a marker of cultural, historic and ethnological identity linking men among themselves, creating and defining communities, values, beliefs which express a way of representation and interpretation of the natural and of the supernatural. So, the communication, the whole system of exchanges (gift, punishment) among men and among these and gods can express itself in a well or badly succeed language of the act of sharing table. Consequently, the principle of the abundance of divine goods that are given to men is implemented through the metaphor of an abundant and plentiful meal, the reverse occurring when gods refuse their favors to men.

The meal is a real and symbolic event with a healing and restoring function that feeds the man as a social being.

The act of sharing the table, studied in its diverse levels (supper, bode, banquet), intends to situate each individual on a specific place, where revealing himself, he can interact and relate with the most diverse purposes, positive and negative. The standard table provides friendliness, sharing and closer ties, as well as affirmation of statute and of power, the occasion when the table becomes a place of conflict.

Finally, the study presents a proposal of practical applicability in which biblical gastronomy is pointed out as a singular touristic product for our days.

The suggestions transform the theoretical analysis about sharing table in real experiences of gastronomic fruition, bringing from the biblical world the inspiration for its preparation. These suggestions set the courses that are offered not only on the way of the ingredients that feed the body as well as the spirit, taking into consideration that it is an experience which, although for universal addresses, it reaches the public that more and more seeks the religious tourism or the spiritual tourism and experiences of niche.



In the end, through the analyzing of the sharing table and sharing food, it is recovered the knowledge of a past, of texts, of a culture and of memories, matrices for , as in this case, the one that is provided by the Bible, as a fundamental text of the identity of the European and the Occidental man.

**Key words**

Food, Banquet, Bible, Bode, Supper, Sharing Table, Experience, Gastronomy, Table, Tourism.

Dedico o trabalho à Bia, ao Daniel, à Marta e à Mariana.



## **Agradecimentos**

A realização de um estudo como este que se apresenta, embora seja fruto de um trabalho pessoal, beneficia em muito de contributos de instituições e de pessoas, sem os quais não seria possível a prossecução da investigação levada a cabo. Por isso, começo por agradecer à FLUC, instituição que me acolhe desde 2008, altura em que abriu as portas ao Mestrado em Alimentação, curso que acabou por despertar em mim o gosto pela investigação e o prazer do conhecimento. Neste mesmo âmbito, sou igualmente devedor de um agradecimento especial ao projecto *Diaita* (IEC) do qual me orgulho de ser membro activo e de que recebo, constantemente, energia motivacional. Neste agradecimento incluo o Curso de Turismo da FLUC por me ter aceitado e criado as melhores condições de trabalho durante o tempo que me dediquei ao estudo agora concretizado. Aos SASUC, casa que me acolhe profissionalmente desde 2012, um bem-haja a todos os que, de um modo ou de outro, me foram incentivando ao longo do percurso académico, despertando em mim o desejo de completude.

Foram muitas as pessoas que ao longo deste estudo tiveram uma importância capital para o seu sucesso, não havendo espaço para nomear todas elas. Algumas foi no silêncio das suas vidas que manifestaram o seu apoio, sem o qual não teria sido possível ultrapassar as dificuldades de certos momentos. Para estas um abraço do tamanho do mundo pela relevância que tiveram na minha superação.

Contudo, peço compreensão a todos para nomear certas pessoas que foram sendo determinantes no dia-a-dia deste trabalho: Margarida Cavaleiro pela sua prontidão e disponibilidade para, na Biblioteca Geral, me por à disposição as obras que ia precisando de consultar, algumas delas levadas ao meu local de trabalho pela mão de seu marido, a quem também muito agradeço; ao Luis Filipe (Russo) e ao Sousa Pinto pela preciosa ajuda na preparação das iguarias que foram fotografadas e que fazem parte do estudo apresentado no quarto capítulo; ao Nuno Almeida pela sua enorme ajuda e disponibilização dos equipamentos necessários para a realização da sessão fotográfica e, além disso, endereço-lhe outra palavra de gratidão por todos os conselhos informáticos, que se tornaram fundamentais para apresentar o trabalho de uma forma mais capaz e elegante; ao Dr Pires Marques que, com a sua tolerância profissional, permitiu que todo o processo se tornasse mais simples; à Sónia (a Tita), minha aluna e colega, um beijo.

Expresso, ainda, os meus sinceros agradecimentos ao Drº Domingos Silva, director do Casino da Figueira da Foz que, desde o princípio, se revelou como um dos maiores apreciadores

e entusiastas dos assuntos aqui tratados, manifestando-o por palavras e gestos que muita emoção me causaram. Tais agradecimentos são extensivos à Dr<sup>a</sup> Zita Seabra, a quem cumprimento com muita estima, pela constante preocupação e interesse em saber como estava a decorrer o estudo.

A todos os professores que leccionaram no ano curricular devo um agradecimento especial pelo apoio demonstrado e incentivo para que levasse por diante este estudo. Permitam-me que destaque o Professor Doutor Norberto, pelo apoio na necessária selecção bibliográfica da área do turismo.

O meu reconhecimento e apreço à Professora Doutora Fernanda Delgado Cravidão, Coordenadora do Doutoramento em Turismo, Lazer e Cultura, em primeiro lugar, por me ter aceitado como aluno deste curso e em segundo lugar, pela disponibilidade, incentivo e apoio pessoal e institucional manifestados de que fui precisando para a prossecução dos meus estudos.

Expresso o meu profundo reconhecimento às minhas orientadoras, Professora Doutora Maria Helena Cruz Coelho e Professora Doutora Paula Cristina Barata Dias, não só pela disponibilidade que apresentaram para me orientarem cientificamente como também pelas sugestões constantes que me foram dando. Obrigado pelo tempo que dedicaram, pela orientação criteriosa e empenhada que realizaram, pela análise crítica evidenciada, enfim, por tudo quanto me ensinaram, com o saber, o afecto e a paciência necessários de quem está habituado a combater a ignorância.

À minha família mais alargada, um abraço de gratidão.

Finalmente, não posso deixar de destacar a Bia e os meus filhos, a quem me sinto para sempre reconhecido. Sem o seu apoio, paciência e amor, a tarefa teria sido muito mais árdua.

A todos convido para a mesa, para saborearmos e brindarmos o dom da vida.

# Índice

Resumo.....	i
Abstract .....	iii
Agradecimentos .....	vii
Índice de quadros.....	xi
Índice de fotografias.....	xii
Abreviaturas.....	xiii
Calendário Judaico .....	xv
Equivalências.....	xvi
Introdução.....	1
Capítulo I - A comensalidade como universal humano.....	13
I.1.1 - A fenomenologia do acto alimentar .....	14
I.1.2 – Alimentação e Comensalidade .....	35
I.1.2.1 - Refeições familiares .....	47
I.1.2.2 - Ceias, Bodas e Banquetes .....	61
I.1.2.2.1 - Ceias .....	61
I.1.2.2.2 – Bodas .....	66
I.1.2.2.3 – Banquetes.....	72
I.1.2.3 – A evolução histórica da Comensalidade.....	80
I.1.2.3.1 -Mundo pré-clássico.....	81
I.1.2.3.2 - Grécia Antiga .....	92
I.1.2.3.3 – Roma antiga.....	113
Capítulo II A alimentação e a comensalidade na Bíblia.....	129
II.2.1 - Pertinência do estudo da alimentação e comensalidade na Bíblia .....	129
II.2.2 – A alimentação e a comensalidade enquanto espaço de conflito.....	140
II.2.2.1 – As mesas separadas entre o judaísmo e os outros .....	141
II.2.2.2 – As mesas separadas entre o judaísmo e o cristianismo.....	158
II.2.2.3 - As mesas separadas: os judeo-cristãos e os pagãos .....	175
II.2.3 – A alimentação e a comensalidade enquanto espaço de emoções .....	191
II.2.3.1 – A alimentação e a comensalidade como bênção e punição .....	191
II.2.3.2 - O afecto e a paixão.....	208
Capítulo III - Episódios de Comensalidade .....	223
III.3.1 - Banquetes de paz.....	223
III.3.1.1 – Banquete oferecido por Isaac a Abimelec.....	224
III.3.1.2 - Banquete oferecido por David a Abner .....	226
III.3.2 - Banquetes em cenários de guerra .....	228

III.3.2.1-Banquete em casa de Nabal .....	229
III.3.2.2– Banquete oferecido por Holofernes aos seus servos.....	232
III.3.2.3 - Banquete oferecido por Ptolomeu, filho de Adubo, a Simão e seus filhos .....	235
III.3.2 4 - Banquete servido pelo rei de Israel aos guerrilheiros sírios .....	237
III.3.3 – Banquetes de reis .....	239
III.3.3.1 – Banquete que antecede a Unção de Saul .....	240
III.3.3.2 – Os Banquetes de Salomão.....	242
III.3.3.3 - Os banquetes oferecidos por Assuero .....	246
III.3.3.4- O banquete oferecido por Vásti, esposa de Assuero, às mulheres. ....	249
III.3.3.5 – O banquete oferecido por Ester a Assuero e a Haman.....	249
III.3.3.6 – Festim de Baltasar .....	253
III.3.3.7 – Banquete oferecido pelo rei Herodes .....	255
III.3.3.8 – Banquete Escatológico .....	256
III.3.4 – Bodas de noivado e casamento.....	265
III.3.4.1- Boda oferecida por Labão, pai de Raquel, a todo o povo.....	268
III.3.4.2 – Bodas de casamento de Sansão .....	270
III.3.4.3 – Bodas de casamento de Tobias e Sara .....	273
III.3.4.4 – As bodas de Caná da Galileia.....	277
III.3.5 – As Ceias – espaços de transformação .....	281
III.3.5.1 – Da Última Ceia à Ceia de Emaús.....	282
Capítulo IV - Gastronomia bíblica: um produto turístico singular .....	309
IV.4.1 – Breve nota sobre a dinâmica do turismo .....	310
IV.4.2 – O turismo cultural e o património imaterial .....	316
IV.4.3 – Uma visão sobre o conceito <i>novo turista</i> e <i>novo turismo</i> .....	331
IV.4.4 – A gastronomia e o turismo.....	351
IV.4.5 - A gastronomização do sagrado.....	359
IV.4.6 – Uma proposta de gastronomização do sagrado para os nossos dias .....	374
IV.4.6.1 - Comensalidade familiar para momentos extraordinários.....	379
IV.4.6.1.1 -Propostas de ementa familiar para os dias de lazer e de festa .....	380
IV.4.6.1.2 -Proposta de ementa para uma Ceia .....	408
IV.4.6.1.3 - Proposta de ementa para uma boda .....	416
IV.4.6.1.4 - Proposta de ementa para um banquete.....	430
Conclusão .....	443
Bibliografia .....	451
Bibliografia consultada Online .....	471

## Índice de quadros

Quadro 1 - Noções preliminares da comensalidade .....	41
Quadro 2 – Classificação dos turismos de nicho (Adaptação a partir de Robinson & Novelli ) .....	315
Quadro 3 - Comportamentos dos velhos e dos novos consumidores de turismo.....	332
Quadro 4 - Perfil do <i>novo turista</i> .....	334
Quadro 5 – Motivações para a procura gastronómica (adaptado pelo próprio) .....	356



## Índice de fotografias

Fotografia 1 - Sopa fria de pepino e melão à moda dos antigos hebreus do Egipto.....	384
Fotografia 2 - Peixe do Nilo assado no calor das brasas com pão e salada.....	386
Fotografia 3 - Taça de requeijão e mel adornada de suco de romã .....	388
Fotografia 4 - Salada de rebentos e sementes do tronco de Jessé.....	392
Fotografia 5 - Vitelo gordo e tenro assado à moda de Abraão e Sara .....	394
Fotografia 6 - Crepe de queijo à David .....	396
Fotografia 7 - Sopa de peixe à Jonas .....	400
Fotografia 8 - Cordeiro de Páscoa.....	402
Fotografia 9 - Pão ázimo .....	404
Fotografia 10 - Tarte de frutos secos.....	406
Fotografia 11 - Creme de urtigas com requeijão à moda de Marta .....	410
Fotografia 12 - Vitelo estufado em vinho com açorda de favas.....	412
Fotografia 13 - Figos assados oferecidos a Jesus .....	414
Fotografia 14 - Peixe marinado à Tobias .....	418
Fotografia 15 - Lombo de boi assado no espeto à Tobite.....	420
Fotografia 16 - Perna de carneiro assada à Tobite .....	422
Fotografia 17 - Maçã assada com amor.....	424
Fotografia 18 - Bolo de passas .....	426
Fotografia 19 - Figos recheados com queijo de cabra e framboesas .....	428
Fotografia 20 - Perdiz assada em cebolada avinhada como na mesa de Salomão .....	432
Fotografia 21 - Faisão gordo estufado em vinho <i>casher</i> .....	434
Fotografia 22 - Veado assado com frutos silvestres.....	436
Fotografia 23 - Mistura de queijos embrulhados em massa fina de pão ázimo.....	438
Fotografia 24 - Tarte de figos de pingo mel e nozes .....	440

## Abreviaturas

**AT** – Antigo Testamento

**NT** – Novo Testamento

### **Livros do Antigo Testamento**

#### **Pentateuco**

Gn – Génesis

Ex – Êxodo

Lv – Levítico

Nm – Números

Dt – Deuterónimo

#### **Livros Históricos**

Js – Josué

Jz – Juízes

Rt – Rute

1Sm – 1º de Samuel

2Sm – 2º de Samuel

1Rs – 1º dos Reis

2Rs – 2º dos Reis

1Cr – 1º das Crónicas

2Cr – 2º das Crónicas

Esd – Esdras

Ne – Neemias

Tb – Tobite

Jdt – Judite

Est – Ester

1Mac – 1º dos Macabeus

2Mac – 2º dos Macabeus

#### **Livros Sapienciais**

Jb – Job

Sl – Salmos

Pr – Provérbios

Ecl – Eclesiastes

Ct – Cântico dos Cânticos

### **Livros do Novo Testamento**

#### **Evangelhos e Actos**

Mt – São Mateus

Mc – São Marcos

Lc – São Lucas

Jo - São João

Act – Actos dos Apóstolos

#### **Cartas de São Paulo**

Rm – Romanos

1Cor - 1ª aos Coríntios

2Cor – 2ª aos Coríntios

Gl – Gálatas

Ef – Efésios

Fl – Filipenses

Cl – Colossenses

1Ts - 1ª aos Tessalonissenses

2Ts – 2ª aos Tessalonissenses

1Tm – 1ª a Timóteo

2Tm – 2ª a Timóteo

Tt – Tito

Flm – Filémon

#### **Heb - Carta aos Hebreus**

#### **Cartas católicas**

Tg – Tiago

1Pe – 1ª de Pedro

2Pe – 2ª de Pedro

1Jo – 1ª de João

2Jo – 2ª de João

3Jo – 3ª de João

Sb – Sabedoria

Sir – Ben Sira (Eclesiástico)

Jd – Judas

**Ap - Apocalipse.**

**Livros Proféticos**

Is – Isaías

Jr – Jeremias

Lm – Lamentações

Br – Baruc

Ez – Ezequiel

Dn – Daniel

Os – Oseias

Jl – Joel

Am – Amós

Abd – Abdias

Jn – Jonas

Mq – Miqueias

Na – Naum

Hab – Habacuc

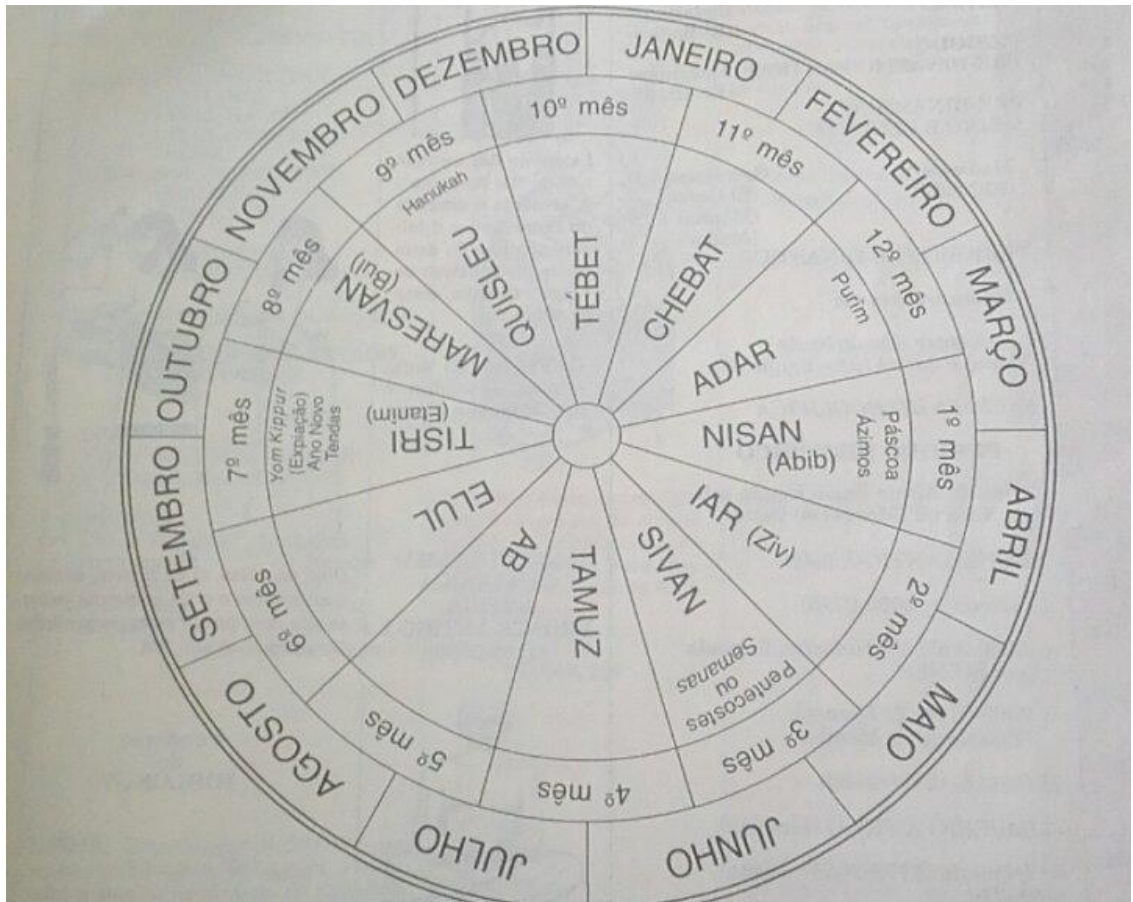
Sf – Sofonias

Ag – Ageu

Zc – Zacarias

Ml – Malaquias

## Calendário Judaico



Fonte: *Bíblia Sagrada*: 2001, p. 2117

## Equivalências

PESOS, MOEDAS E MEDIDAS (números aproximados)	
Incluimos aqui apenas os termos mais correntes na Bíblia. As equivalências são necessariamente aproximadas, porque os padrões não foram sempre os mesmos em todos os lugares e mudaram ao longo da História.	
PESOS e MOEDAS	SÓLIDOS
<b>Talento</b> (kikkar) = 6000 dracmas/3.000 siclos = 36 kg	<b>Hómer</b> = <i>Coro</i> = 10 efás = 300 litros
<b>Mina</b> = 100 dracmas 50 siclos = 600 gr	<b>Letek</b> (só Os 3,2) = 5 efás = 150 litros
<b>Libra</b> (Jo 12,3) = 330gr	<b>Efá</b> = <i>bato</i> = medida padrão = 30 litros
<b>Tetradracma</b> (grego) = 4 dracmas = 24 gr	<b>Sato</b> (grego) = seá = "medida", 10 litros
<b>Státer</b> (grego) = 14 gr	<b>Seá</b> = <i>módio</i> = medida = 1/3 de efá = 10 litros
<b>Denário</b> (romano) = siclo = 12 gr	<b>Módio</b> (grego) = alqueire = 9 litros
<b>Didracma</b> (grego) = 2 dracmas = 12 gr	<b>Hin</b> = 1/6 de efá = 6 litros
<b>Siclo</b> (unidade básica) = 1 salário = 12 gr	<b>Décimo</b> ( <i>issaron</i> ) = 1/10 de efá = 3 litros
<b>Asse</b> (romano) bronze = 10 gr	<b>Gómer</b> = 1/10 de efá = 3 litros
<b>Beqá</b> = dracma = 6 gr	<b>Qab</b> = 1/18 de efá = 2 litros
<b>Dracma</b> (grego) = beqá/meio siclo = 6 gr	<b>Log</b> = 1/4 de qab = 0,5 litros
<b>Quadrante</b> (Mc 12,42; Lc 12,59; 21,2) = 3 gr	<b>Artaba</b> = 55 litros.
<b>Lepta</b> (de bronze) = 1,55 gr	
<b>Guera</b> = óbolo/20. <sup>a</sup> de siclo = 0,6 gr	
<b>Óbolo</b> = guera = 0,6 gr.	
COMPRIMENTO	LÍQUIDOS
<b>Caminho de sábado</b> = 1.000 m	<b>Coro</b> = Hómer = 300 litros
<b>Estádio</b> = 400 côvados = 185 m	<b>Bato</b> (talha) = medida padrão = 30 litros
<b>Cana</b> = 3 m	<b>Medida</b> (grego) = bato = 30 litros
<b>Braça</b> = 4 côvados = 1,80 m	<b>Hin</b> = 1/6 de bato = 5 litros
<b>Côvado</b> = 50 cm	<b>Log</b> (só em Lv 14) = 0,5 litros
<b>Palmo</b> = 1/2 côvado = 20 cm	<b>Libra</b> = <i>log</i> = 0,5 litros.
<b>Mão</b> = 1/6 de côvado = 7 cm	
<b>Dedo</b> = 1/24 de côvado = 2 cm.	

Fonte: *Bíblia Sagrada*: 2001, p. 2116





## **Introdução**

Localizar, descrever e interpretar com palavras e exemplos práticos, mesmo das formas mais simples, a comensalidade e o campo de acção que lhe está associado, foram uma ambição de princípio para conhecer e dar a conhecer a mensagem bíblica que utiliza referentes menos comuns, mais próximos da cultura material e do quotidiano. Temos como objetivo buscar uma sustentação teórica para um novo produto turístico, após análise reflexiva sobre a comensalidade, as suas dimensões relacionais e gastronómicas, presente nos textos bíblicos, enquanto instrumentos significativos.

Adoptámos como fonte primária e prática da nossa abordagem teórica o texto literário da Bíblia. A escolha justifica-se pelo seu valor matricial para os costumes, tradições, modos perenes de pensar no Ocidente, ou seja, para a cultura no seu sentido alargado, mas também por nesta estar presente um contexto histórico, ecológico e humano passível de ser transportado, entendido e utilizado no espaço turístico português. Assim, procuramos matéria que justifique o homem na sua totalidade e que o fundamente perante os novos paradigmas de fruição total propostos pelas formas mais inovadoras de turismo. Entendemos, deste modo, que tal tarefa de valorização deverá ser contínua e pode assentar na interpretação do complexo alimentar, especialmente na comensalidade que lhe está associada, enquanto patrimónios imateriais da humanidade ainda com muitos aspectos por explorar no campo académico.

A comensalidade, a que se associam naturalmente os alimentos que chegam à cozinha para serem preparados, antes da sua entrada à mesa, constitui o aspecto de maior interesse neste estudo, uma vez que, ao cruzar trajectórias culturais e históricas, gera caminhos para a definição de identidades. Esta criação de identidades pode ser seguida ao longo do levantamento dos episódios de comensalidade extraordinárias, e pretende relevar também as suas diversas dimensões, incluindo a simbólica e a religiosa, que lhe estão subjacentes e que são responsáveis pela transmissão dos respectivos valores de geração em geração. Apesar de cada episódio de comensalidade e de cada alimento, saboreado na sua esfera, se afirmarem pela sua singularidade e génese, há neles traços identitários que permanecem e são trazidos até ao presente, o que os leva a superar o estreito contexto em que ocorrem concretamente.

Vivem-se tempos de contrastes. Se por um lado se assiste a uma massificação cultural, por outro, busca-se o específico e o singular. Por isso é que hoje se assiste a um movimento humano sem precedentes, o que, por um lado, denuncia um certo sentimento de inquietude para



com o que rodeia o homem e, por outro, continua e dá sentido ao espírito de nómada que caracteriza cada um.

Este estudo apresenta a comensalidade como uma realidade incontornável da vida humana, espaço privilegiado e quase único dentro do qual os homens se alimentam, e realizam vários desígnios, revelando e confirmando os múltiplos aspectos da humanidade: social, económico, cultural, religioso, afectivo. Ao dispor-se entre os homens, a mesa tanto os liga ao natural como ao simbólico: ao natural quando os une a factos materiais objectivos, ao simbólico quando representa realidades intangíveis e subjectivas, ou seja, a mesa é o espaço privilegiado para se alimentarem e essa omnipresença tornou-a suporte para outros tipos de linguagens e simbólicas secundárias. No primeiro caso, circunscreve-os a um espaço determinado (geográfico), que se pretende coeso, organizado e controlado, no qual desenvolve a sua actividade material; no segundo caso, o da significação simbólica, que só ocorre porque o primeiro se realiza, situa-os num espaço de pertença e de identificação, no qual se manifesta a transcendência (espaço de memória, de cultura, de religiosidade, de rituais de espiritualidade). Este trabalho alude também à comensalidade como um momento de conflitos, animosidades, ódios e traições, ou surge com um papel apaziguador, de reparação e de prazer. Neste sentido, a mesa pode exprimir o positivo e o negativo.

Neste contexto, a gastronomia bíblica integrada na comensalidade e recuperando quadros concretos de vivências, pode ser valorizada como um produto turístico singular, na medida em que promove a inventariação e a conservação deste património imaterial e reabilita e requalifica um saber ancestral em produto de fruição dos nossos dias. O turista cultural será o «cliente» deste produto, que se deseja projectado de entre outros igualmente característicos, porque transmite o saber fazer de geração em geração, o que é um factor identitário de extrema relevância e que, também por isso, é objecto de diferenciação.

Ao longo dos quatro capítulos que constituem o trabalho vão analisar-se os conceitos que alimentam o complexo alimentar: o acto de comer, a refeição e a comensalidade. No caso desta última, vamos saber como se comportam os vários níveis que a compõem: refeição familiar, ceia, boda e banquete. Fazemos também um breve sumário histórico sobre a alimentação e a comensalidade no arco temporal próximo da tradição bíblica e, ainda, propomos a gastronomia bíblica como um produto turístico singular.

A nossa análise começa pela fenomenologia do acto alimentar. Neste contexto, estudamos primeiramente os aspectos conceptuais das práticas associadas à comensalidade: o acto de

comer, com as suas interacções antropológicas, sociológicas, culturais e etnológicas. Além da sua capacidade comunicativa, o acto de comer revela-se como um elo que liga os homens ao desígnio de preservação e uso do mundo. Através da acção sensorial, os indivíduos penetram no complexo domínio das práticas alimentares: vêem, tacteiam, cheiram, saboreiam e escutam cada alimento e cada ambiente em que ele é tomado. Os sentidos envolvidos no acto alimentar estão também disponíveis para a apreensão do outro. Come-se à vista, a escutar e a falar com o outro, o que o torna ocasião de socialização.

Depois de procedermos à conceptualização do acto alimentar, ocupamo-nos da análise da comensalidade. Neste âmbito, damos especial enfoque à refeição enquanto possessão material e simbólica, que serve para, de uma forma organizada, reparar e repor os níveis vitais. A refeição, em contexto de comensalidade de tipo familiar, pelas suas particularidades e virtualidades, de espaço íntimo, privado e codificado de modo próprio, encabeça a discussão, pois constitui-se como uma estrutura antropológica importante na construção social e religiosa. As dinâmicas alimentares, como o conceito lato de culinária, no seio familiar, serão vistas como um instrumento de medida de laços de fraternidade, ao mesmo tempo que caracterizam social, religiosa e economicamente o agregado.

Depois de discutir este estágio, mais de carácter ordinário, passamos para os de índole mais alargada e de ocorrência extraordinária. Começamos por conceptualizar o nível «ceia», passamos em seguida para o nível «boda» e terminamos no «banquete», examinando o que caracteriza a sua diferenciação e as motivações de quem a eles adere. Em todos eles a mesa é comum e partilhada. O «comer com» é visto como um exercício ancestral, que junta à mesa humanos pertencentes a ciclos concêntricos de comunidades, humanos e deuses, ou só deuses, que começa na intimidade da mesa familiar e se estende aos diversos níveis de comensalidade, em cujos palcos cada um comunica e representa o seu papel.

Quando chegarmos à ceia, vamos encaminhar a nossa análise no sentido de mostrar que o convite é implícito e esporádico. Sob o ponto de vista da interacção social intragrupo, iremos verificar que esta é de menor horizontalidade que nas refeições tipo familiares e que a interacção social intergrupo é de verticalidade moderada. Quanto ao momento que lhe é consagrado, anotamos que é servida à noite. Trata-se, portanto, da última refeição do dia, pelo que serve também para fazer a síntese deste. Quanto ao que se come e bebe, veremos como as ceias se organizam com uma ementa estruturada e complexa, em que o vinho assume relevante presença, sendo por vezes despoletador de emoções extremas como a paixão e a violência. Analisaremos ainda qual a finalidade da refeição. Trata-se de um tipo de refeição que nos

encaminha para a saciedade e que celebra acontecimentos da memória, em ambiente de vinculação afectiva. A animação extra-alimentar será outro aspecto a explorar.

Quanto à boda, a nossa atenção dirige-se primeiramente para o tipo de convocação que lhe está associada, depois, para a interacção social intragrupo e intergrupo. Neste aspecto, verificaremos que entre os convivas existe menor horizontalidade do que nas ceias e que a interacção social inter-grupo se pauta por uma já acentuada verticalidade. A tarde e a noite são os momentos especialmente escolhidos para que ocorram. O estudo visa ainda perceber a tipologia de *menus* que lhe estão associada. Perceberemos que se trata de ementas não estruturadas, complexas e plurilineares, e que preveem um número relativamente alargado de convivas. A afirmação de estatuto, a celebração de eventos, especialmente noivados e casamentos, a saciedade e a vinculação afectiva constituem a finalidade da refeição. Sublinharemos ainda os cuidados com a animação extra-alimentar, que, neste contexto, requer atenções especiais. Os mecanismos de troca de presentes, pela vinculação que produzem, serão também objecto de estudo.

Após a boda, encaminhamos a reflexão para os banquetes. Tal como fizemos para os anteriores níveis de comensalidade, averiguaremos se o convite é explícito, se a interacção social intragrupo é de menor horizontalidade de relações que nas bodas, e se a interacção social intergrupo comporta o máximo de verticalidade. A nossa atenção volta-se depois para a tipologia dos *menus*. Neste sentido, tentaremos mostrar que estes podem ser não estruturados, complexos e sofisticados, e que prevêm um grande número de participantes. A afirmação de poder e de estatuto, a celebração de algum evento e a vinculação configuram os objectivos da refeição. Apuraremos que a saciedade é o aspecto que assume menor importância, já a animação extra-alimentar atinge o máximo de relevância. Enquanto a boda visa vivenciar o presente, o banquete projecta o conviva para experiências futuras.

Após esta análise, o estudo propõe-se perceber a relevância cultural, antropológica, social e religiosa da comensalidade nas civilizações próximas da Bíblia, nomeadamente, dos pré-clássicos, dos antigos Gregos e Romanos. O nosso propósito passa, em primeiro lugar, por destacar a importância que essas civilizações davam à comensalidade entre os deuses, entre estes e os humanos e entre os humanos; em segundo lugar, por sublinhar a centralidade do Simpósio na vida da Grécia e a importância do Convívio no mundo romano, duas das maiores expressões culturais daquelas civilizações, que deixaram marcas que ainda hoje desfrutamos ao nível das nossas práticas de comensalidade extraordinária.

Estudada e consolidada esta matéria, entramos no estudo do texto literário da Bíblia. Aberto o livro, a ocupação será a de perceber o discurso alimentar proferido pela comensalidade bíblica. Assim sendo, o estudo dirige-se, em primeiro lugar, para a análise da pertinência do tema. Neste contexto, a mesa é visitada, não só como um lugar de partilha e convívio fraternal, mas também como um lugar de intranquilidade. Ao traduzir culturalmente um povo ou uma etnia, o comer e beber em conjunto pode ser um acto de segregação, ou seja, a mesa inclui uns e exclui outros, bem como é farta para uns e de míngua para outros. A mesa comum vai ser analisada na sua condição de reflexo dos homens. Verificaremos que importantes mensagens e muitas narrativas na Bíblia se servem da linguagem alimentar e utilizam o tópico da comensalidade. Saberemos ainda que o dito texto testemunha que a comensalidade está para além do simples acto de saciar a fome e a sede, que todos os seres vivos experimentam. Recupera, pois, a sabedoria de uma experiência coletiva passada, com significado na cumplicidade que desperta nos humanos para com a vinculação dos homens entre si e dos homens com o seu sistema de crenças e com os seus deuses. A convergência da mesma linguagem no tratamento do sublime e do comum é objecto de reflexão constante no nosso trabalho. Desta forma concedemos destaque às alegorias alimentares com que se exprime a relação entre Deus e a humanidade.

A comensalidade na Bíblia permite entrever padrões sedimentados de interacção entre os homens. Apesar da distância temporal e histórica dos textos bíblicos e até da sua configuração geográfica e cultural, reconhecemos que existe uma identidade permanente entre a comensalidade que aí é descrita e o que ela ainda hoje representa como prática alimentar dos homens.

Como tentaremos mostrar, a comensalidade não se constitui somente palco para a inclusão universal, para a partilha fraternal e para o inter-relacionamento desinteressado, mas também se torna vulnerável à eclosão de conflitos. Neste âmbito, a investigação visa, em primeiro lugar, entender como é que os judeus geriam a alimentação e a comensalidade com os que pertenciam a outras culturas e com os que professavam outras crenças e fé. A presunção de santidade e de pureza, por parte do povo judeu, joga um papel importante para estudar os interditos que este colocou sobre alguns alimentos e o acesso à mesa comum. As mesas separadas entre judeus e cristãos constituem o segundo tema de discussão. Avanços e recuos, rupturas e continuidades são características associadas à convivência que passou a reinar entre judeus e cristãos no tempo de Jesus Cristo. Assistiremos por um lado, ao cumprimento escrupuloso da Lei, em matéria alimentar, por outro, se não à sua abolição, pelo menos ao

aperfeiçoamento da Lei. Neste âmbito, a comensalidade e certos hábitos alimentares, que caracterizavam cada um dos seus níveis, constituem aspectos importantes na definição dos conceitos «velho» e «novo». Parte do nosso trabalho visa expor o que nos textos bíblicos se considera acerca da passagem do velho modelo vivencial judaico para o novo modelo cristão, através de imagens alimentares. Jesus está no centro da mudança de paradigma, ao fazer uma verdadeira revolução na mesa: come de tudo e com todos. Este ponto termina com a discussão sobre a mesa separada entre os cristãos e os pagãos. O estudo procura saber como se tornou central para a identidade das primeiras comunidades cristãs as questões ligadas à alimentação e comensalidade. Este é um dos âmbitos da realidade em que é mais visível a fractura entre as duas religiões, extravasando o específico contexto alimentar. Pretendemos sublinhar que, para os cristãos, a universalidade da sua mensagem coincide e tem como ponto de partida a mesa inclusiva.

Terminada a discussão sobre a problemática dos conflitos, voltamos a nossa atenção para a alimentação e comensalidade enquanto geradoras de emoções, que ora assentam na partilha, ora na subtracção de alimento e de assento na mesa comum. O sentar à mesa e nela desfrutar dos alimentos, que até ela são levados, coloca-nos diante de um complexo mecanismo de trocas e de estimas, que os textos bíblicos exploram para vincar o relacionamento dos homens com Deus, e dos homens entre si. A esfera alimentar adensa na Bíblia a amplitude desta relação. Diversas são as ocorrências que distinguem as motivações para se aceder ao alimento e à comensalidade. O nosso propósito consiste em realçar a alimentação e a comensalidade como bênção, mas também falar dela como punição, ou seja, procurar distinguir que tipo de emoções desperta, se positivas se negativas. Terminada esta análise, voltamo-nos para o domínio da acção afectiva que o comer em conjunto desperta. Aqui chegados, faz parte das nossas preocupações saber de que forma a esfera da comensalidade explica o amor de Deus pelo seu povo. Para isso, vamos recorrer sobretudo ao *Cântico dos Cânticos*, livro que conta uma bela história de amor ainda por consumir. Buscaremos indagar sobretudo qual a tipologia de alimentos usados no texto, indiciadores da paixão e da sensualidade, a sua origem e o seu estado, a linguagem alimentar utilizada na conquista do amado e da amada e o ambiente em que se dá o enamoramento do casal.

Terminada esta matéria, partimos à descoberta dos episódios bíblicos de comensalidade que considerámos mais relevantes para o estudo, tendo em conta os vários níveis que propusemos inicialmente. Depois das escolhas feitas, organizamo-los segundo as suas motivações: banquetes com fins pacíficos, banquetes em cenário de guerra, banquetes de reis,

bodas e ceias. Procuramos salientar as razões que os provocam, onde e quando ocorrem, quem convida e participa, o que se come o que se rejeita, o aparato colocado na sua preparação e realização, a finalidade da refeição e as repercussões alcançadas depois do evento. Daremos também atenção à economia da comensalidade no contexto em que ela surge, ou seja, de que modo é que estes episódios modificam o curso dos acontecimentos em que estão inseridos.

Uma outra questão que se nos coloca ainda é tentar identificar um alimento que, no estreito plano dos episódios de comensalidade, seja determinante para o desfecho de cada história. Sabemos que a Bíblia identifica muitas e variadas espécies alimentares, que realça sobretudo o pão, o vinho e o azeite, só que, no domínio da comensalidade, dá um especial destaque ao vinho. Perceberemos como este assume a completude das suas funções ao longo dos vários episódios de comensalidade.

O casamento e o *Seder* relativos a uma boda e a uma ceia, respectivamente, são aqui apresentados como um quadro que é fundamentalmente anacrónico: fomos buscá-los à tradição cultural e religiosa do judaísmo de hoje. Fornecem-nos pormenores e um detalhe que em lado nenhum na Bíblia surgem relativos a qualquer acontecimento de comensalidade. Mas assim como as tradições cristãs de celebrar a Páscoa e o Natal evoluíram a partir de um núcleo bíblico, preenchido com as tradições locais das vivências históricas posteriores, assim também o judaísmo também fez o seu caminho de evolução a partir dos textos bíblicos. No geral acreditamos que todos estes momentos de comensalidade extraordinária, a saber, a Boda, o *Seder*, o Natal e a Páscoa, estão também justificados, isto é, não surgem em oposição e sim em reforço da informação nuclear que encontram na Bíblia.

Ocupar-nos-emos finalmente da aplicação prática do estudado, estendendo e pondo a mesa entre os homens. Fazemo-lo a pensar em especial no turista, que é quem, deambulando cada vez mais de um lado para o outro, mais procura experiências novas, que o remetam para o essencial e autêntico. Pretendemos demonstrar neste ponto a importância do discurso de natureza prática na assimilação de conhecimento. Deixar a alimentação e a comensalidade apenas do lado teórico seria subtrair-lhe a possibilidade de fruição, que é uma das suas maiores grandezas. Ligar estes saberes práticos ao turismo é uma forma de os tornar dinâmicos e conhecidos por uma maioria, além de os manter singulares num plano global. Por isso, apresentaremos a gastronomia bíblica como um produto turístico singular a ser materializado em ocasiões de comensalidade extraordinária. Mas, como nos debruçámos no capítulo inicial de teorização sobre a comensalidade familiar, e esta é a mais recorrente entre os homens, ensaiaremos também algumas reconstituições práticas da mesma.

Com isso, visamos, através de uma leitura do texto literário bíblico, que abre a janela sobre o Mediterrâneo, revelar a riqueza no que respeita à fauna e flora, como saberes, tradições e rituais característicos das populações que habitaram aquele território. A comensalidade e a gastronomia, que lhe dão beleza, abrem caminho ao conhecimento individual e colectivo no sentido do enriquecimento acerca dos territórios e dos homens que os dominaram e deles se apropriaram. Constitui, ainda, nosso desejo abordar a gastronomia bíblica como património cultural e imaterial, e, como tal, meio para actualizar, valorizar e divulgar a cultura material associada a grandes expressões religiosas do nosso tempo, como o judaísmo e o cristianismo. Consideramos ser este produto turístico adequado para ser desenvolvido no âmbito dos conceitos de *novo turismo* e *novo turista*, no qual surge com grande atractividade. Para tal, (re)criamos iguarias a partir dos dados alimentares que os textos bíblicos presentificam. As propostas seleccionadas fundam-se na exequibilidade exigida pela contemporaneidade e visam saborear hoje o passado, através de um exercício de actualização histórica.

Primeiramente, este capítulo ocupa-se em dar uma breve nota sobre a dinâmica do turismo no geral, sublinhando a relevância do sistema turístico; em segundo lugar, aborda o turismo cultural, dentro do qual se integra a gastronomia bíblica como um património imaterial inserido no universo dos turismos de «nicho»; depois, releva o fenómeno «novo turismo» e «novo turista»; seguidamente, introduz a gastronomia, como saber, no turismo em geral; após esta análise, destaca a gastronomização do sagrado enquanto trajectória de aceitação da gastronomia bíblica como um produto turístico singular, pelas suas particularidades culturais, religiosas, identitárias e de experiência; finalmente, apresenta propostas de aplicação prática de alguns momentos gastronómicos de inspiração bíblica. As sugestões que apresentamos traduzem a leitura que fazemos dos episódios que aí são referidos e servem para ilustrar o valor da linguagem gastronómica bíblica que, materializada através dos rituais de comensalidade, evoca sentimentos que ainda hoje os homens experimentam. A nossa intervenção neste campo tem como objectivo abrir a oportunidade de explorar uma cozinha singular, território de uma abrangência tal, que outros poderão ler e interpretar de um modo bem diferente de nós.

### **Tema, fontes e metodologia**

Centrados na ideia de estudar a Bíblia nesta óptica de comensalidade, baseámos a escolha do tema tendo em conta a importância que a mesa desempenha na construção do mundo e

considerando o fenómeno de procura crescente da gastronomia de experiências no âmbito turístico.

Na verdade, salientamos o facto de a mesa comum se ter revelado como espaço de significações antropológicas, culturais, sociais e sagradas.

Trata-se de uma temática que, face à centralidade que assume no dia-a-dia dos homens, nos surge relativamente pouco abordada fora do campo académico e, até mesmo, dentro das estruturas religiosas. Além disso, pretende-se valorizar o interesse estratégico, pessoal e colectivo deste modo prático de nos apropriarmos das manifestações do sagrado, que não são muito bem tratadas pelos circuitos turísticos, apesar de constituírem manifestações culturais e religiosas que movem multidões. Pensámos assim associar um saber e métodos académicos mais tradicionais a uma abordagem pragmática que reflecta essa mesma sustentação num produto turístico diferenciado e fundamentado.

Partindo de uma visão inicial no mestrado (2010), entendemos imperioso aprofundar a presente temática, por nos parecer existir um manancial de estudo por desbravar. Baseámo-nos, por isso, num conjunto de temas, de grande interesse cultural, que se interrelacionam e complementam, formando a moldura conceptual que enquadra o objectivo de estudo que perseguimos. Depois de uma abordagem bibliográfica preliminar, decidimos avançar sobre um campo, até então, para nós, pouco conhecido, o da comensalidade, como um instrumento de comunicação da mensagem bíblica. Este aspecto a que recorreremos visa, complementarmente, transformar em produto turístico a gastronomia que lhe está associada. Tal perspectiva, em nosso entender, tem muito a ganhar em termos culturais, pese embora a convicção de que a implementação desta proposta se revista de alguma complexidade. Contudo, a coberto de um novo paradigma vivencial, passou a dar-se uma significativa importância a outras formas de ver o mundo. Logo, os lugares, os territórios e as pessoas que os dominam podem ser também hoje «saboreados» através das suas gastronomias.

Face a um escasso aproveitamento prático do tema, podemos enriquecê-lo, incorporando-o no turismo, porventura o mais poderoso instrumento de mobilidade do mundo actual e um dos principais factores de difusão cultural e de intercâmbio de valores, para além da particular aptidão que o turismo revela na construção e desconstrução de identidades.

Quando definimos o escopo de estudo, tivemos em mente contribuir para colmatar possíveis vazios, tanto do ponto de vista conceptual e teórico, procurando explorar caminhos



ainda pouco conhecidos, como do ponto de vista metodológico, propondo como experiência de leitura do mundo, um conjunto de *menus* originais e de fácil interpretação.

Sob o ponto de vista metodológico, esta investigação, depois de ter respondido *ao que* está a ser estudado, encaminhou-se para responder *ao como* se vai estudar o tema em referência. Importa lembrar que a abordagem seguida ao longo do estudo não consegue ser totalmente neutra, mesmo feita, como é o caso, no âmbito de uma análise científica. Deste ponto de vista, não está isenta da interpretação pessoal, variável em função da relação com as temáticas do estudo, pelo que nos colocamos numa posição que pode ir de uma certa simpatia a uma espécie de estranheza. Por isso, antepusemos uma descrição e uma explicação dos processos, que conduzem à interpretação dos significados e das implicações dos fenómenos estudados. Tal clareza impõe-se para não desviar este trabalho da esfera científica e para não deixar que extrapole para o domínio da fé religiosa, cujo campo respeitamos, mas que não nos interessa aqui tratar. Como ponto de partida, assumimos que todo o trabalho é realizado numa atitude de pluralismo religioso e todas as confissões religiosas são para nós iguais face ao ponto de vista do seu estudo científico. Contudo, não escamoteamos uma visão mais próxima do cristianismo, no qual nos revemos, assim como da cultura europeia e ocidental em que nos inserimos.

Quem investiga o texto literário bíblico procura integrar-se no seu ambiente sociocultural, examinando os factos que lhe são necessariamente familiares, pelo que terá de recorrer a instrumentos metodológicos, como fontes e estudos, que asseguram a neutralidade da nossa análise. Partindo da problemática de investigação (questões e hipóteses de estudo), em que se nos colocaram requisitos como a pertinência do estudo, a sua utilidade, inteligibilidade, originalidade, actualidade e exequibilidade, referimos a revisão bibliográfica e a construção do quadro teórico. No que respeita a esta matéria, houve preocupação de aceder e reunir a generalidade dos trabalhos considerados de qualidade científica elevada já publicados. Constatou-se que há escassez de trabalhos publicados no domínio concreto que escolhemos, pelo que, atendendo às especificidades do segundo e do terceiro capítulos, procurámos publicações com matéria pertinente mesmo que oriunda de outras áreas científicas. As questões que se prendem com a alimentação, a comensalidade e a gastronomia, que ressaltam dos textos bíblicos, constituem domínios que têm suscitado marginal interesse ao estudo mais conservador e académico do texto bíblico, o que se pôde verificar pela nossa dificuldade em encontrar bibliografia de suporte, à medida que o nosso trabalho avançava para uma abordagem mais específica da questão alimentar na Bíblia.

O máximo de abrangência, esforço de síntese, coerência nos objectivos traçados e reflexão crítica sobre os conteúdos constituem os critérios que presidiram à escolha dos textos que abonam as nossas análises. Assim, face à transversalidade temática do estudo, foi-nos exigida uma selecção bibliográfica igualmente transversal e plural, que vai da antropologia e sociologia à história, religião e turismo. Tal aspecto implica necessariamente a utilização de diferentes linguagens ao longo do trabalho, uma pluralidade que, em nosso entender, se reveste de complexidade, mas que enriquece os resultados alcançados.

O primeiro capítulo, mais interessado nas questões antropológicas e sociais, é servido por um conjunto bibliográfico específico, dentro do qual destacamos autores como Lévi-Strauss; Bernardo Bernardi, Paula Barata Dias, Brillat-Savarin, Mary Douglas, Jean-Louis Frandrin. Ainda no domínio deste capítulo, em virtude da abordagem histórica que pretendemos fazer da alimentação e comensalidade, recorreremos a uma base textual concreta pertencente a autores como Francis Joannès, Maria José Soler, Marie Claire Amouretti, Don E Brothwel, Pauline Pantel, Massimo Vetta. Ainda neste contexto usámos textos de alguns autores antigos, como Heródoto, Hipócrates, Homero, Tucídides, Hesíodo, Alceu.

No que toca ao segundo e ao terceiro capítulos, dedicados exclusivamente à análise da questão da comensalidade, da gastronomia e respetivas dimensões simbólicas no texto literário da Bíblia, além da interpretação pessoal da fonte, fundamentámos as nossas ideias a partir de estudos oriundos do espaço religioso. Destacamos, de entre os vários autores, Paula Barata Dias, Feeley-Harnik, Jacob Milgron, Tolentino de Mendonça, Hans Küng, Jean Potin.

No que concerne ao quarto capítulo, concentrámos o discurso, numa primeira fase, na linguagem turística, numa segunda fase, na linguagem gastronómica, evocando a sua matriz prática. Procurámos sempre documentar-nos em estudos recentes de autores conhecidos e influentes na área do turismo, como Ana Isabel Vaz, Maria da Graça Santos, Claudete Moreira, Regina Schlüter, John Urry, Krippendorf, Auliana Poon, Augusto Correia. Na componente prática, aproveitámos o nosso *know-how*, consolidado numa experiência acumulada de quase quarenta anos de labor ao serviço da gastronomia em Portugal e no mundo, para executar as propostas aí apresentadas. Todas as preparações foram experimentadas, executadas e avaliadas por nós, pelo que assumimos inteiramente a sua exequibilidade e qualidade. As fotos produzidas são também da nossa responsabilidade e constituem a reprodução fiel do que preparámos. Embora estejamos no domínio fotográfico, o que imprime um certo sentido estático à matéria retratada, pretendemos que esses retratos tenham a dinâmica de um filme, que actualize todos

os aspectos que eles condensam, como sejam, experiência, memória, autêntico, genuíno e cultura.

## **Capítulo I - A comensalidade como universal humano**

«À cultura do quotidiano pertencem conhecimentos que são universais»  
Almeida:2001

Tendo em conta que a *Comensalidade Bíblica* constitui o principal tema do presente trabalho, é nosso propósito iniciar a sua análise definindo a moldura conceptual das práticas e dos consumos que lhe estão subjacentes, como são o conceito comer, na sua amplitude de significados; a comensalidade, enquanto forma circunstanciada do acto social do comer e, dentro deste plano, referimos os conceitos de refeição, ceia, boda e banquete. Este capítulo visa ainda estudar a evolução histórica da alimentação e comensalidade, desde o período pré-clássico até ao império Romano, passando pela Antiga Grécia, arco temporal cujas culturas influenciaram a construção do texto bíblico.

Em relação ao acto de comer é objectivo estudá-lo na sua interacção cultural, social e religiosa, além de o analisar no plano fisiológico e mecânico. Depois, entramos no campo da comensalidade. A análise visa saber até que ponto o comer à mesa é uma linguagem estruturante sob o ponto de vista de criação de laços interpessoais e estima social, mas também uma forma de exibição de poder e riqueza, e de transferência cultural gerada a partir da partilha dos alimentos servidos.

Estudamos as dinâmicas alimentares que ocorrem dentro da esfera familiar. Partindo da definição de «refeição», sublinhamos a centralidade da refeição tomada em casa, como um referencial de identidade, de afectos, permuta de experiências, sentimentos e vivências. Vemos ainda como a morfologia de preparação das refeições e o modo de abordar a mesa se revelam determinantes no fomento da intimidade familiar.

A análise da comensalidade encaminhar-se-á depois para o domínio das «ceias», das «bodas» e dos «banquetes». Partindo da origem semântica dos termos, argumentamos sobre o que caracteriza e identifica cada um destes níveis. Quanto às ceias, analisam-se enquanto espaço «semi-reservado», que ocorrem em ambiente descontraído, em que a convocatória é espontânea, e onde a mesa sugere abundância, sem deixar de se estar inserido no âmbito da comensalidade recursiva. Relativamente às «bodas», estas são circunscritas a uma tipologia de comensalidade que se revê nos referenciais de transferência e que se desenvolve na celebração de laços propiciatórios. Atentaremos à ética dos convidados, à morfologia das preparações

culinárias, ao movimento de continuidade que se produz do interior para fora das bodas e ao mecanismo de troca que se estabelece entre participantes e entre estes e o anfitrião. No caso dos banquetes, destacamos o seu carácter alargado. Enquanto «montra», favorecem o ser-se visto, o ver e constituem espaço onde o poder, os privilégios e as honrarias se exteriorizam. É um encontro bastante hierarquizado, representado, ritualizado e codificado, em que o que mais importa não é tanto a pura troca fraternal, mas a afirmação pessoal. Neste quadro, além de abordar outros detalhes, daremos especial relevo ao aparato da mesa (baixelas e alimentos servidos) que está subjacente a este nível de comensalidade.

Após a análise da fenomenologia do acto alimentar, abordamos a evolução histórica da alimentação/comensalidade em determinados períodos. Destacamos os alimentos mais consumidos e as dinâmicas de comensalidade, em cada uma das culturas referidas, sublinhando não só o que representavam para os homens, mas também para os deuses. O «simpósio» na civilização grega e o «convívio» na romana serão realçados como momentos especiais de comensalidade.

### **I.1.1 - A fenomenologia do acto alimentar**

«No ser humano o acto de comer é o resultado da conjugação de factores fisiológicos, emocionais, simbólicos e socioculturais. A forma de comer é um dos elementos que permite a caracterização de culturas e de períodos históricos. Entendemos por fenomenologia do comer o resultado final da integração dos grandes sensores (visão, audição, olfacto, tacto) com a fome, o apetite, o paladar, a saciedade, o status emocional, os desejos de comer, os processos de escolha do alimento e os mecanismos fisiológicos da mastigação, deglutição e digestão.»

Poulain & Proença: 2003, in Dias: 2016, p.23

De acordo com o dicionário da língua portuguesa, é latina a origem do termo «comer» – *comedere*<sup>1</sup>, que significa «ingerir alimentos» ou «absorver alimentos, tomando refeições». Todavia, o termo vai para além da dimensão estritamente mecânica do acto de comer, e tem de se relacionar com a dimensão cultural, sociológica, antropológica, histórica, afectiva e etnológica. De tudo o que os seres humanos têm em comum, destaca-se o facto de que necessitam comer e beber. E torna-se de uma enorme singularidade que este seja o elemento

---

<sup>1</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, Academia das Ciências de Lisboa, Verbo, 2001 (daqui em diante designado por *Dicionário da Língua Portuguesa*).

mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode dar-se a conhecer aos outros; o que se vê, pode deixar-se que outros vejam; o que se fala, muitos podem escutar; mas o que se come e o que se bebe não pode, de maneira alguma, ser comido e bebido por outro. Em nenhuma outra esfera elevada da vida humana se pode encontrar outra situação semelhante, de que o que um deva possuir seja absolutamente impossível para o outro. Mas o facto de *o comer* se tratar de um acto pessoal e identitário, fá-lo assumir particularidades únicas no campo individual, que são determinantes no estudo das várias vertentes alimentares. O exercício degustativo favorece a diferenciação, uma vez que dois seres humanos sentados à mesma mesa poderão comer exactamente do mesmo alimento, mas a forma como o sentem, o prazer que lhes causa e o conhecimento que dele retiram é necessariamente diferente (Giddens:2008, pp. 28-31)<sup>2</sup>. Este ponto de vista é defendido também por Lévi-Strauss (2010, p. 18), quando afirma que o papel sensorial está a ser cada vez mais incluído na justificação científica como algo que tem significado, que tem por trás uma verdade e que pode ser explicado.

Tomando essas áreas temáticas como ingredientes principais do bolo civilizacional, e sem excluir o seu lado estritamente utilitário e primário de sobrevivência, apetece dizer que comer é sobretudo um acto de sociabilidade (de *cum-edere*), cuja linguagem o Homem dispõe para comunicar e conviver (Ascher:2005; Coelho:1994). De resto, as experiências do conhecimento, que se colhem por intermédio das dimensões supramencionadas, acabam por ser determinantes na assunção do limiar cultural desta básica actividade humana.

Analisar o acto de comer, sob o arco do conhecimento antropológico, é caracterizá-lo enquanto exercício cultural (Fischler:2001a)<sup>3</sup>, que transmuta o homem da sua condição individual, de um estado de relações fechadas com tudo o que o envolve, para um estado de relação consigo, com os outros e com a natureza<sup>4</sup>. Esta correlação de forças funciona como um

---

<sup>2</sup> Para saber mais sobre esta matéria ver Bourdieu:1997.

<sup>3</sup> Segundo a tese de Bernardi (2007, pp. 31-35) o acto de comer também poderá ser visto como um acto de civilização, tendo em conta a interpretação que ele fez a partir de vários investigadores, entre os quais se contam Grotanelli e Alfred Weber. Grotanelli defende que civilização é uma especialização da cultura, tal como podemos observar pelo seguinte excerto: «No uso etnológico – que se liga com o paleo-etnológico- costuma-se principalmente empregar o termo civilização no que se refere às formas superiores e territorialmente difundidas e importantes (civilização khmer, maia, indiana, e por aí adiante), reservando o outro (cultura) para designar as formas mais simples e localmente circunscritas (cultura andamanesa, samoieda, etc.) e o fenómeno complexo nos contextos técnicos (processo da cultura, formas e elementos culturais)». Weber, por seu lado, entende por civilização «as elaborações práticas e institucionais expressas pelas várias sociedades no tempo e em relação com as situações locais» e como cultura os aspectos ideológicos, como são os «valores teóricos e interpretativos». Por outro lado, Peter Burke (1989, p. 25) é de opinião que «os historiadores e outros usam o termo “cultura” de uma forma muito mais ampla, para se referirem a quase tudo o que pode ser aprendido numa certa sociedade – como comer, beber, andar, falar, [...]»

<sup>4</sup> Vamos adoptar a definição que Bernardo Bernardi (2007, p. 20) deu de *Natureza*: «Natureza é, antes de mais, o universo como totalidade cósmica, visível e invisível, dentro do qual o homem está imerso».

aglutinador de experiências e determina, em primeiro lugar, as condições da essência humana, ou seja, do conhecimento que cada um tem de si próprio e os limites das suas capacidades; em seguida, estabelece o campo e os limites da acção das relações sociais circunscritas a espaços (território) concretos, onde os humanos se encontram e interagem; por fim, abre caminho ao estabelecimento de uma comunicação (comunhão) profunda entre toda a estrutura humana e a fonte misteriosa do cosmos, que é uma sede privilegiada para a assimilação de conhecimentos.

Na sua obra *O cru e o cozido*, Strauss estabelece a relação entre o homem/natureza (o cru) e o homem/cultura (o cozido), ou seja, clarificou o valor simbólico dos opostos, afirmando que não existe possibilidade de distinguir uma linha que os separe. Na realidade, a mitologia, na actualidade talvez mais do que no passado, faz parte integrante da cultura e possui uma linguagem assertivamente intemporal<sup>5</sup>. Todavia, o homem, tal como se conhece hoje, é fruto de uma evolução cultural que assenta num detalhe que faz toda a diferença: «se o homem é um animal doméstico, é o único que se domesticou a si próprio», observa Blumenbackh (Lévi-Strauss:2009, p. 41), o que deixa nas suas mãos a pauta do seu próprio destino.

Outra visão de carácter alimentar e que se situa no âmbito «do comer cru» ou «do comer cozinhado» é exposta pelo professor brasileiro Fausto (2002, pp. 7-44), mostrando uma certa oposição a Strauss, de tal maneira que os processos de cozedura dos alimentos poderão bloquear as propriedades imateriais (porventura espirituais) contidas nos bens alimentares crus. Logo, quem os come fica impedido de desfrutar dessa riqueza; por outro lado, comer os alimentos crus potencia a assimilação dessas propriedades. Assim sendo, o acto de comer os alimentos cozinhados liga-se ao campo alimentar restrito, enquanto ingeri-los crus aproxima das capacidades anímicas das vítimas.

Além disso, este autor defende um estatuto «humano» nos animais, de tal modo que, na sua óptica e na de outros investigadores contemporâneos por ele citados, a relação dos humanos e dos não humanos assenta na consciência reflexiva, que, de acordo por exemplo com as ontologias ameríndias<sup>6</sup>, não é exclusiva do ser humano, mas de todos os seres vivos. Então, este autor adianta que o comer como alguém e com alguém constitui uma prática estruturante da

---

<sup>5</sup> Segundo esclarece Bernardi (2007, p. 441), no geral «os mitos pertencem à tradição: exprimem uma realidade histórica do passado ou apontam para as origens. Todavia, a capacidade mitopoética é um aspecto da actividade simbolizante do homem de todos tempos.» Ver ainda o que pensa Schmidt (2011) da mitologia, na sua obra *Dicionário de Mitologia grega e romana*.

<sup>6</sup> De acordo com o *Dicionário da Língua Portuguesa*, trata-se de «nativo do continente americano». Segundo o *Dicionário Informal*, «o termo ameríndio é usado para designar os nativos do continente americano, em substituição às palavras "índios", "indígenas" e outras consideradas preconceituosas.» ([www.dicionarioinformal.com.br/ameríndios/](http://www.dicionarioinformal.com.br/ameríndios/)).

comensalidade, uma vez que fomenta laços de proximidade e de parentesco que são selados nos códigos culinários e na partilha dos mesmos alimentos.

Fausto aponta ainda, no seu estudo, a predação enquanto capacidade de os homens e de os animais poderem, entre si, se capturarem como presas, uma situação que «está intimamente associada ao desejo cósmico de produzir o parentesco». Assim, os não humanos, ao serem predadores em relação aos humanos, alimentando-se deles, estão a seduzi-los para que façam parte da sua comunidade. Este movimento faz detonar um complexo processo de familiarização que existirá entre o ser humano e os seres não humanos, sobretudo os animais. A caça é, neste contexto, uma das actividades humanas que mais promove esta reciprocidade, de tal modo que este autor estende o conceito de canibalismo para o acto de os humanos se alimentarem de carnes provenientes de animais por eles caçados. No entanto, Fausto esclarece que isto só é válido para os animais vivos, pois, após serem cozinhados, os animais ficam desprovidos da capacidade de agir e de estabelecer relação com outros. Na verdade, o que está em causa na reserva de excluir o sangue entre os alimentos permitidos ao homem no sacrifício clássico e judaico é a assunção dessa ruptura entre o homem natureza, “irmão” do animal que come. Ao cozinhá-lo, destrói esse parentesco. Onde ficou ele, na verdade? Do ponto de vista do discurso mítico, ficou na Idade de Ouro, no paraíso, quando o homem, deuses e animais viviam em união.

Enquadrado que está na fenomenologia cultural, o acto alimentar insere-se nas dinâmicas da ontogénese, na medida em que integra o homem no processo de formação cultural, portanto, na sua personalidade, no comportamento dos grupos humanos e nos fenómenos de transformação. É por isso que o antropólogo Bernardi (2007, p. 26) afirma que a cultura se «apresenta como a característica peculiar do homem, pela qual ele se distingue como um ser especial». Por tal razão, o ser humano diferencia-se dos animais e das coisas, colocando-se acima deles. Tendo em conta a forma como Spencer (Bernardi: 2007, p. 27), define cultura, «*The Superorganic*», leva a acreditar, que o acto alimentar e consequente comensalidade, embora se trate de um ambiente orgânico, que obedece às leis da física e da biologia, que engloba todos os seres, incluindo o homem, que obedece a uma ordem natural, enquanto acto cultural, sobreleva as actividades naturais e coloca as criaturas humanas acima de qualquer animal. Embora nem sempre ocupe lugar de destaque nos trabalhos antropológicos, a análise dos actos alimentares aparece associada a temas diversos, com especial ênfase nos de sentido simbólico.



Tais estudos estabelecem que o alimento é uma categoria através da qual as sociedades constroem representações sobre si próprias, definindo as suas identidades em relação a outras, das quais se diferenciam nos hábitos alimentares, «que constituem elementos significativos para se pensar a identidade social de seus consumidores» (Romanelli:2006, pp. 333-339). Deste modo, Gralha (2012, p. 107) defende que as práticas económicas e políticas, as relações com o meio ambiente, as relações sociais, as práticas culturais e as relações de poder, podem, em parte, ser explicadas a partir do estudo das práticas alimentares. Ao estudar os modos como os indivíduos se alimentam, a antropologia visa, em primeiro lugar, chegar ao conhecimento da diversidade dos costumes, mostrando o carácter simbólico que envolve esta actividade humana e, em segundo lugar, procura saber como as sociedades se organizam, de que modo encontram «soluções específicas para resolver problemas universais», opina este professor.

Reforçando a ideia, o «natural» refere-se a tudo o que nos é dado pela natureza, que é inerente à espécie humana e dotado de universalidade. Desde logo a fome é uma necessidade que deverá ser suprida após ingestão de alimentos. Mas, se a fome se situa na esfera natural e universal, já as práticas alimentares se situam no campo da cultura. O conceito de cultura para Romanelli (2006) remete as criações humanas simbólicas, «produzidas na convivência social» como determinantes para se viver em sociedade. É neste sentido que a cultura se deverá entender na sua universalidade, pois os seres humanos só conseguem viver segundo regras e modelos culturais, ou seja, impregnados de ordenações socialmente criadas e que constituem sistemas simbólicos organizadores da vida social. Ao mesmo tempo que a cultura assume carácter universal, pois todas as sociedades constroem sistemas simbólicos, cada sociedade, ou franja dela, elabora sistemas próprios, diversos, para colmatar problemas universais, como a fome. De acordo com Romanelli, estes princípios antropológicos permitem circunscrever questões essenciais, que situam o acto alimentar entre a cultura e a natureza. Debelar a fome a alguém acaba por constituir um acto específico de cada sociedade, que encontra em torno da mesa regras que fazem parte de um sistema simbólico complexo, que se relaciona com outros sistemas igualmente complexos.

Atendendo à interpretação que Bernardi (2007, p. 38) faz de «valor», podemos inserir o acto de comer no centro desse campo, por se tratar de um conceito que compreende interesses económicos, sociológicos e filosóficos. Se em economia, comer é um valor que representa um custo a pagar, em sociologia, é um valor que pertence à estrutura social, em filosofia, é um valor que importa ao espírito. Ora, se a formulação de um valor pressupõe um processo de qualificação que leva a que algo seja considerado um bem (ou um mal), a partir do qual se opera

uma escolha e à qual se lhe atribui um preço a pagar, que pode ser real ou simbólico, então, o comer constitui-se como valor «que deve ser adquirido, mantido, transmitido». O comer, enquanto acto cultural e manifestação antropológica, ancora o seu significado de valor no mesmo espaço das teorias acerca do cosmos, algumas delas reveladas nos mitos, nas instituições que fazem parte das estruturas sociais e nos objectos materiais (utensílios e alfaias).

Tal interpretação conduz-nos a outra questão, que é a da transmissão dos valores culturais que o acto de comer envolve, pela sua participação na tradição, de costume e de herança. Porém, a apreciação que resulta deste processo não é constante, pois ela varia consoante as interpretações culturais que se vão fazendo e que estão na base das relações humanas. Na verdade, se, por um lado, hoje existem valores alimentares mediáticos e vivos, definidores de perfis socioeconómicos, por outro, existem aqueles cujo significado é simplesmente histórico. Por isso, há certas situações alimentares que perderam a força na estrutura social, mas que do ponto de vista teórico mantêm valor cultural.<sup>7</sup>

Se o termo tradição significa transmissão de valores, então, comer deverá ser sempre visto como um acto contínuo de afirmação no presente da memória passada. Com isto surge uma outra significação cultural, a da gradação ou da «escala de valores». O acto humano de comer constitui uma prática integradora que favorece o sentido da identidade numa cultura, que realça o sentimento de pertença às instituições sociais e que promove a consciência dos valores patrimoniais, quer no que se refere à sua manutenção quer à renovação (Correia: 2016).

Isto leva a admitir que comer se posiciona ao nível de padrão de cultura<sup>8</sup>, que servirá a noção de aculturação<sup>9</sup>. Sendo assim, o comer pertence à unidade do complexo da cultura, tal como a definiu o antropólogo britânico Tylor (1832-1917), considerado o fundador da culturologia: «conjunto complexo incluindo os saberes, as crenças, a arte, os costumes, o direito, assim como toda a tendência ou hábito adquirido pelo homem vivendo em sociedade». Mais tarde, esta definição foi retocada e acrescentada pela mão dos franceses M. Pannoff e M.

---

<sup>7</sup> A este propósito, tomemos como exemplo o caso de uma família, que antes se reunia em casa para comer, por exemplo, uma chanfana. Hoje, a família já não se reúne com tanta facilidade, e provavelmente come uma refeição rápida. E, caso vá ao restaurante, normalmente pede comida *moderna*, reservando pratos como a chanfana para ocasiões especiais.

<sup>8</sup> Benedict (1970), citado por Bernardi (2007, p. 41), observou que a expressão de padrões culturais é como «organizações coerentes de comportamento».

<sup>9</sup> De acordo com Santos (2002, p. 102) «a noção de aculturação foi introduzida pelos antropólogos anglo-saxões para designar os fenómenos resultantes de contactos directos e prolongados entre duas culturas diferentes, caracterizando-se pela modificação ou transformação de um ou dos dois tipos culturais em presença. Nesta medida, a aculturação é um aspecto intrínseco ao processo de difusão». Actualmente, o significado desta palavra vai no sentido da aplicação do termo quando uma sociedade domina sobre outra que é dominada. Cf., Coelho & Santos:2013.

Perrin, no seu dicionário de etnologia, da seguinte forma: «Conjunto dos conhecimentos e dos comportamentos (técnicos, económicos, religiosos, sociais) que caracterizam uma determinada sociedade humana». Na realidade, o que mais interessa nesta questão não é tanto a reflexão que a definição de Tylor suscitou, mas o facto de ela ter levado a antropologia cultural a reflectir sobre a «transmissibilidade», característica fundamental da cultura (Santos: 2002, p. 101).

Qualquer acto humano (o alimentar-se não foge à regra) está sujeito a uma cultura. Quando esta é sistemática, então revela-se como uma matriz, por meio da qual cada membro se integra e configura. O sentido de identidade cultural de cada um conforma-se com um modelo específico de cultura, acentuando-se a distinção relativamente a outros modelos culturais. E, assim, surge a «norma». A norma parametriza o que é legítimo ou não, o que é próprio ou não, o que é bom ou mau. A partir da complexidade normativa surgem os *usos e costumes*, que não são mais do que o padrão normal de uma cultura social.

A antropologia tem também procurado estabelecer um paralelo entre o impulso para comer e o impulso sexual, baseada que está no princípio de que tanto o sexo (fundamental para a reprodução biológica) como o comer (fundamental para a sobrevivência) são alvo de uma leitura simbólica, cercados de tabus, interdições e prescrições. Alimentação e sexualidade são também exercícios da esfera do biológico e natural aculturados, ou seja, sujeitos a regras, hierarquias, códigos implícitos, que vinculam as comunidades e os indivíduos que interagem.

O facto de o ser humano estar sujeito ao ciclo natural do nascer, do viver e do morrer constitui razão suficiente para lhe conferir simbiose com a natureza e fundamentar a sua estrutura física e biológica, enquanto estrutura da sua personalidade. O percurso vital dos alimentos após ingestão rege-se pela mesma estrutura cíclica constante num processo analógico: neste sentido, o ingerir pode ser comparado ao nascimento; a digestão ao viver diário; a morte à excreção, sistema biológico, durante o qual a natureza transformada em comida passa para o corpo e, a partir daí, fica a fazer parte integrante da substância humana e da ordem natural. Neste contexto, a comida assume o papel de regulador, reparando quer o corpo quer o espírito, mas, também, fomentando o equilíbrio do meio ambiente.

Para existir enquanto ser biológico, o ar, a água e os alimentos são precisos como elementos externos incorporados pelo homem. Se a respiração é um processo essencialmente automático e espontâneo, a satisfação das necessidades nutritivas exige um envolvimento consciente do próprio, que as persegue, ou de outrem por ele (na infância, por exemplo). Por isso, para existir é preciso comer, sendo este acto simultaneamente biológico e cultural. Comer,

para o homem, é um acto que o contextualiza enquanto ser cultural, não deixando de ser, porventura, o acto que mais liga os seres humanos à natureza. É, por isso, uma dependência umbilical que a cultura e as civilizações vão aperfeiçoando e moldando às necessidades humanas de cada época. Na verdade, o comer, tal como o respirar, são as actividades que definem o limiar da sobrevivência.<sup>10</sup>

A este propósito, Mckinlay (1999, p. 73), num artigo que escreveu acerca da comida no contexto bíblico, colocava sobre a mesa a sempre pertinente questão da opção: «comer» ou «não comer». E responde a esta formulação com outra pergunta: «Seguramente é uma necessidade fisiológica?» Para obter a resposta pretendida, cita Barthes: «pois “ a comida é antropológicamente falando [...] a primeira necessidade”». De acordo com o estudo de Mackinlay, o «não comer» resulta literalmente em morte. E, ao basear-se na obra de Barthes, adianta ainda: «comer “ é, e ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos”».

Durante o acto alimentar, escutamos uma profusão de «vozes» e de «textos», substantivos que alimentam uma conversa permanente, uma dialéctica entre os seres pensantes, os não pensantes e as coisas. Afinal, como bem se depreende pelo estudo de Mackinlay, a decisão de comer ou não comer tem tal consequência na vida (ou na morte), que os alimentos são muito mais do que produtos que accionam as funções físicas vitais<sup>11</sup>. Sem recorrer a eles, os seres vivos não existiam. O acto de comer faz a síntese cósmica em cada indivíduo e assegura a sua continuidade antropológica dentro de um projecto cultural.

Antes de ter acesso à cozedura dos alimentos, o homem como que vivia no caos e na escuridão<sup>12</sup>, abismo que antecedeu a vida sobre a terra. Comer é o primeiro sinal de vida e a necessidade de recorrer a ele a sua confirmação. Mas, também é um dos mais importantes sinais da ordem cósmica, que nem mesmo a reprodução das espécies ultrapassa, pois esta gera-se a partir do comer, de contrário não acontecia. Tendo em conta tal princípio, e inspirados nas

---

<sup>10</sup> Damos como exemplo um mudo. Ele não fala, mas consegue comunicar em linguagem não-verbal e alimenta-se como outra qualquer pessoa, o que lhe permite viver. Pelo contrário, uma pessoa morre se deixar de ter condições físicas para comer e deglutir. Aliás, a deglutição é o acto mecânico chave da sobrevivência, tal como a respiração também o é. Cf., artigo de Soares (2003): «A língua, um instrumento de Diálogo Cultural em Heródoto.»

<sup>11</sup> «Comer ou não comer. Será isto de todo uma escolha? Seguramente que é uma necessidade fisiológica? Pois “a comida é antropológicamente falando [...] a primeira necessidade” (Barthes: 1961, p. 168). Escolha não comer e o resultado é uma morte literal. Mas será que Barthes dá uma “primeira” pista sobre se será necessário dizer algo mais? Reconhece que “também é, e ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos” (Barthes:1961, p. 167), e uma pletora de vozes e textos próprios para lugares numa conversa permanente.» (Mckinlay:1999, p. 73)

<sup>12</sup> Lévi-Strauss (2009, p. 42) chama a este período «pré-cultural».

palavras do livro do *Génesis* (Gn 1; 2,7), logo a seguir ao sopro primordial, o comer marca o início da vida.

Além das interpretações já aduzidas para o acto de comer, partimos para outra significação, que é a equivalência que existe entre o comer e o falar, como expressão de pensamento, funcionalidades que revelam certas transversalidades conceptuais. E para corroborar tal associação, traz-se à colação o estudo efectuado pela professora Bresciani (2008, p. 53) acerca da alimentação no Egipto Antigo. Na escrita hieroglífica, que se usava naquele território, o mesmo sinal, o homem a levar a mão à boca, indicava o acto de falar e de comer. Estamos na presença de um símbolo que já na conjuntura cultural do mundo antigo, e num contexto de produção de signos, testemunhava a relação que existia entre a oralidade do «falar» e do «comer», de tal modo que alimentar-se e falar eram sinónimos, quer na linguagem real quer na metafórica, como defende a autora. Na realidade, estes dois actos comunicacionais encontram na boca os seus órgãos receptores, no caso da comida, e emissores, no caso da fala, e são responsáveis por levar o sabor e o saber dos produtos materiais (os alimentos) e imateriais (a informação, o conhecimento) ao seu respetivo receptor, modificando o estado de quem ingere e de quem verbaliza. Alimentar-se e falar são actividades humanas dinâmicas, que existem, curiosamente, com movimentos inversos, ou seja, falamos e comemos usando as mesmas partes do corpo. No entanto, são actos absolutamente impossíveis de praticar em simultâneo, o que tem implicações no modo como comunicamos connosco próprios e com os outros indivíduos, num discurso que se faz do exterior para interior, através dos alimentos que ingerimos, e de dentro para fora, por meio dos sons articulados (palavras) que proferimos.

Por outro lado ainda, e tendo em conta tal limitação, julgamos que o comer é um acto primordial, enquanto o falar foi fruto do acidente, até porque esta função não é primária no homem. Por isso, a afirmação de um órgão para falar (os órgãos fonadores) terá acontecido depois de os humanos terem consolidado o seu aparelho digestivo, fruto de sucessivos fenómenos evolutivos, cuja explicação fará parte do domínio da antropologia. Nesse enquadramento, e não obstante a linguagem não-verbal, a palavra, tal como o comer, está associada à capacidade de comunicar. (Giddens: 2001, pp. 84-93).

A linguagem verbal é fonte de vinculação e de identidade, tal como também o acto de comer o é. Mas, quanto mais fortes e vincadas se tornam as identidades, mais vulneráveis elas se mostram aos outros. Encontram-se, pois, pontos de contacto entre essas duas formas de conhecimento, porque ambas requerem e reclamam a presença de «Outro». O desejo de comer

como o «Outro» desenvolve-se na mesma linha do desejo de falar como o «Outro». Porém, o contrário também se verifica. É neste quadro que damos por nós, tantas vezes, a procurar comer um prato «à moda de ...»<sup>13</sup> e a usar as línguas estrangeiras. E quando não as entendemos recorremos a quem no-las traduza. A língua e o comer são formas dinâmicas de comunicar, que o homem dispõe para interagir com outras culturas, e integrar-se. São ainda marcadores culturais de identidade, veículos de aceitação, de rejeição ou de indiferença e instrumentos de socialização.<sup>14</sup>

O comer «como o outro» introduz a questão da alteridade, na medida em que o «eu» ao relacionar-se com «outro» constrói e aperfeiçoa a sua identidade, sendo a natureza do «outro» a exacta alteridade, o requisito do que não é igual, aquele de quem eu preciso para saber quem sou.

Aprofundemos, ainda, a análise etimológica e semântica das palavras com que se designa o acto de comer, tais como saborear e gostar. *Saborear*, com origem no latim *sapere*<sup>15</sup>, relaciona-se etimologicamente com o verbo *saber*. Ora, o mesmo verbo, em português, serve para designar também acto de apropriação pelo conhecimento. Por isso, quando perguntamos a alguém a que lhe sabe uma certa comida, estamos a questioná-la acerca do conhecimento que ela estará a adquirir por saborear aquele alimento. Não só do conhecimento teórico, mas sobretudo da experiência vivida em relação a tudo o que envolve o acto de comer, como a tipologia dos alimentos a degustar, a forma como foram cozinhados, a maneira como foram servidos e até o espaço onde ocorre a sua degustação.

Durante o exercício degustativo, que começa antes do próprio acto de comer, o sujeito a saborear é o alimento, a substância que passa a fazer parte de uma experiência, de tal modo que, ao ser degustada, modifica o sujeito que dela se alimenta. A partir desta circunstância, o

---

<sup>13</sup> Por vezes, em vez dos nossos pratos habituais, somos levados a comer uns crepes à moda de Paris; umas costeletas grelhadas à americana; uma feijoada à brasileira. São formas que encontramos de conhecer outras culturas.

<sup>14</sup> Por vezes, motivados por esta incursão no campo de acção do «Outro», há o risco de se despoletar xenofobia (Soares: 2003, pp. 13-22). A inserção na cultura do outro pode fazer-se pela aquisição e incorporação da sua maneira de falar (multilinguismo). Não menos evidente é encontrarem-se estas transferências culturais através da adopção do modo de comer do outro, ou de, motivados pela necessidade de aceitação, sacrificar modos de falar e de comer minoritários diante de uma maioria. Caminhar em direcção a outra cultura gera um movimento de peregrinação. Contudo, o mundo contemporâneo desafia o homem a viver desligado do seu espaço de origem, do seu passado, apostando em códigos culturais uniformes, globalizados e imediatos. É por isso que se torna necessário aprender novas línguas e linguagens, assimilar novos códigos, e conviver com outras expressões sociais. Como opina Soares (2011, p. 73), «nem precisamos de *sair* para sentir que deixamos a nossa *terra natal* e nos descobrimos “outros”, com identidades longínquas da estreita imagem do passado. Então, estamos desafiados a lidar com o medo da perda de identidade, a insegurança existencial, e um sentimento de autodefesa perante o “outro”» Cf., Soares:2005; 2008.

<sup>15</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*.

degustador transformou-se, ficando o alimento a integrar o corpo, a partir daí, modificado. Saborear é também trazer à memória experiências conjuntas do passado, cujas raízes se implantam no nosso imaginário<sup>16</sup>, tentando identificar algo de novo. Neste sentido, temos a possibilidade de estabelecer um silogismo lógico-dedutivo: saborear é lembrar e o lembrar é saber, logo, saborear é saber. Antropólogos, de que é exemplo Mary Douglas, centraram as questões da memória no significado do saborear, tentando estabelecer algumas similitudes entre os humanos e os não humanos em matéria do que simboliza, para os primeiros, o imaginário. Assim, esta investigadora apontava a ruminação de certos animais como o símbolo da memória, motivo pelo qual confirma que, neste sentido, o saber é uma experiência sensorial, que implica necessariamente uma adesão afectiva.

Gostar também é uma palavra com origem no latim, *gustare*<sup>17</sup>, e que significa *apreciar*, no sentido de pesar o que é melhor e o que é pior. Mas, também, e de acordo com Dupont, *gustare* significa “comer em pedaços” (2008: p. 185), o que nos leva a concluir que o exercício degustativo, apesar de contínuo, surge segmentado no tempo. Assim, os chamados *menus* de degustação, tão apreciados na actualidade pela elite dos gastrónomos, podem chegar aos quinze pratos, isolados entre si, diferidos uns em relação aos outros, mas relacionam-se com uma grande coerência. Quando inquirirmos alguém se gosta de uma comida, interrogamo-lo também acerca do grau de satisfação que sente quando o alimento atravessa a etapa limiar da digestão. De facto, só se atinge a finalidade do acto de comer depois de completado o processo digestivo. Só então o corpo pode dizer que efectivamente foi transformado pelo acto de comer, ou seja, alterou o seu estado inicial a um nível profundo.

No entanto, saber e gostar remetem para uma fase muito restrita da totalidade do relacionamento que o homem tem com os alimentos: apelam apenas para a fase sensorialmente activa, a que implica o ver, cheirar, partir, ingerir, mastigar e deglutir. Podemos mesmo dizer que a esmagadora maioria da relação entre o homem e os alimentos é um deserto sensorial, salvo se houver patologias associadas. Mesmo com essa limitação, é possível o ser humano desfrutar da riqueza presente em cada alimento através do processo da nutrição. Comer bem,

---

<sup>16</sup> Para Maffesoli, “só existe imaginário coletivo. [...]. O imaginário é algo que ultrapassa o indivíduo, que impregna o coletivo ou, ao menos, parte do coletivo”. E insiste que “o imaginário é o estado de espírito de um grupo, de um país, de um Estado nação, de uma comunidade, [...]”. O imaginário estabelece vínculo. É cimento social. Logo, se o imaginário liga, une uma mesma atmosfera, não pode ser individual (Maffesoli, 2001, p. 76). «Durand (2010, p. 6) compara o imaginário a um “museu” repositório de “todas as imagens passadas, possíveis, produzidas e a serem produzidas” e atribui ao poder do imaginário a representação simbólica. Para ele o “imaginário é o conjunto de imagens que constitui o capital pensado do *homo sapiens*” e apareceria “como o grande denominador fundamental onde se vêm encontrar todas as criações do pensamento humano”» (Boguszewski:2012, pp. 24-32).

<sup>17</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*.

realizar com sucesso o processamento dos alimentos, resulta em última instância numa melhor saúde: isto é, o corpo está mais capaz de apreciar a vida, e a sua presença no mundo, rodeado dos outros.

De acordo com Brillat-Savarin (2010), a boca é o espaço (podemos mesmo chamar-lhe território) para onde converge toda a acção mecânica do comer e do falar, no interior da qual se observa o duplo ritmo de receber e de dar, ou seja, é aí que se torna mais actuante o complexo sensitivo. É nesse espaço, sob o olhar e comando das fossas nasais e da audição, onde se recepciona o alimento e se transforma em matéria digerível. Por acção dos dentes, das bochechas, dos lábios e da mucosa (saliva) segregada no seu interior cria-se uma interacção com a comida, de tal modo que a assimilação se torna mais fácil e mais eficaz. Esta operação, do tipo laboratorial, transforma-se num mecanismo que se traduz em moer, revirar e espremer os alimentos. Depois de os alimentos entrarem na boca deixam de ter carácter visível, colectivo e passam a pertencer somente à esfera individual. Na boca saboreiam-se as coisas que fazem bem ao corpo e à mente. É aqui que se situa a fronteira da visibilidade do alimento. Até aí, ele pode ser visto por todos os indivíduos que presenciam o acto, embora já esteja «marcado», ou identificado como pertencendo a um só (Dias:2016).

Levar alimentos à boca inicia um processo de transformação do alimento que é mais específico, e que se confunde com a totalidade do acto alimentar, restrito a esta etapa. Quando se pergunta a alguém «gostas?» ou «sabe-te bem?» está a questionar-se acerca de uma experiência que acontece somente após a fronteira da ingestão (Douglas:1971). Este, momento fundamental do acto alimentar, pode, por isso, assumir metonimicamente o sucesso ou o insucesso de uma experiência que de facto é mais ampla. Na verdade, o levar alimentos à boca e todo o processo de mastigação envolvem ainda sensações tácteis, que decorrem do trabalho motor e muscular (sensação de frio ou quente, duro ou mole, p/ex.), e sensações olfactivas, que são estimuladas em interacção com o trabalho mecânico da boca e com as sensações do paladar (doce, salgado, amargo, ácido, *umami*).

De acordo com Dias (2016, p. 23), só a partir desta fase é que a sensação do gosto é despertada. E é nesta altura que se «percebe» ou «conhece» um alimento. Momento que coincide com o facto de o alimento deixar de ser visível, até pelo sujeito do processo alimentar. «Este sente-o, percebe-o convocando uma cadeia de sensações que se conjugam para proporcionar um conhecimento, mas deixou de ver a realidade que lhe proporciona esse particular saber». A ingestão leva pois à perda sensorial. E é bom que assim suceda, caso



contrário é sinal de que existem disfunções do sistema digestivo. «Enfartamentos, azias», entre outras anomalias, «geram alertas de desconforto» e, por vezes, de dor. O prazer que decorre do acto alimentar «é vivido por meio de uma experiência que decorre nas etapas iniciais do mesmo, nos momentos de preparação, aproximação e percepção do alimento». O sucesso do acto alimentar mede-se, portanto, pelo desaparecimento do estímulo fisiológico da fome, ou da sede, avisos recorrentes do corpo justamente a reclamar a necessidade de repor nutrientes sólidos e líquidos.

É na boca, sob o comando da língua, órgão que faz a passagem da matéria mais ou menos sávida, que se trava uma espécie de luta entre os elementos da natureza, na forma de comida, os elementos fisiológicos e os mecânicos. Os lábios comportam-se como a porta de entrada e de saída dos alimentos e também do conhecimento, e a fronteira entre o exterior e o interior. Logo que os alimentos são introduzidos na boca, toda a sua riqueza é confiscada sem retorno. No meio deste processo, os lábios desempenham um papel central, porque são eles que se opõem a que o bolo alimentar retroceda, impedindo assim que se perca uma «só parcela, uma só gota, um só átomo ao poder apreciador» (Savarin: 2010, p. 53). Os lábios abrem-se por excitação do apetite e fecham-se à sua saciedade, quer se trate de comida quer se trate de palavras. Ao experimentarem os objectos (corpos), os lábios acolhem cada um desses bens e indica-lhes o seu verdadeiro caminho e lugar.

Decorre desta análise que a fenomenologia alimentar permite evidenciar certas características que tornam o acto alimentar num momento breve, numa experiência que foca na mastigação o pico sensitivo mais curto, aquele que antecede o da insensibilidade. Até se atingir este pico, o sujeito passa por um percurso ascendente de sensações, no sentido de tornar mais intensa a proximidade entre o que come e o alimento. Com efeito, este transforma-se num processo que acabará por integrar, depois de digerido, o corpo do sujeito que come.

Além dos dentes, das gengivas e da própria mucosa, a língua é o órgão que mais determina o sucesso desta unidade funcional, porque faz a síntese mecânica de ambas as funções e, no caso do comer, empresta todos os ingredientes do sabor, através do qual se sente o prazer. Se os alimentos cultivados na natureza e bem cozinhados<sup>18</sup>, depois de ingeridos, através do complexo acto de comer, levam consigo, para o interior da pessoa, toda a sua carga real e simbólica, os valores sentimentais, contidos no interior de cada um, são trazidos à compreensão

---

<sup>18</sup> Entendemos como bem cozinhados, quer os alimentos cozidos (cozidos, guisados, estufados, assados ...), quer os crus que são devidamente preparados (lavados, temperados, marinados ...) para comer.

dos outros por meio dos estímulos fonéticos. Brillat-Savarin (2010, p. 40), na sua obra *Fisiologia do Gosto*, explicava isto desta maneira: «o som, por meio da palavra articulada, tornou-se o intérprete de todos os sentimentos». Comer é, pois, um exercício comparável ao de uma sinfonia, em que cada elemento executa rigorosamente a sua função. Na mesma linha de pensamento, a palavra é como se fosse um produto alimentar, que, cultivado no interior de cada pessoa, promove laços de sociabilidade, de convivialidade (Coelho:2011a), de afectividade, ou precisamente o contrário.

A este propósito, e como forma de decalcar tal pensamento, Brillat-Savarin (2010, p. 39), nas suas meditações acerca da importância dos sentidos na interpretação da linguagem sávida, revelava que os «sentidos são os órgãos pelos quais o homem se relaciona com os objectos exteriores». De facto, ao referenciar esses meios prodigiosos de comunicação entre o interior e o exterior dos indivíduos, Savarin referia-se ao conceito de cosmos<sup>19</sup>, na medida em que ligava o poder sensorial à imensidade de matéria observável e «invisível que a natureza esconde e na qual o homem se encontra imerso», nomeadamente todas as coisas, todos os animais e plantas, tanto o que se conhece como o que se desconhece. Assim sendo, o acto de comer implica o confronto permanente que todos os seres vivos forçosamente têm que travar com o que os rodeiam e, no caso dos humanos, com os bens imensos provenientes da natureza e que eles procuram alcançar por acção do seu trabalho. De acordo com a tese veiculada por este autor, através do alimento diário o ser humano busca, na imensidade do universo, os seus prodígios e limitações.

A interacção ou a reciprocidade misteriosa do cosmos com os vivos, moderada pela estrutura «comer», serve de interpretação individual ou colectiva ao etnema religioso e mágico, uma questão central que sempre se colocou aos seres humanos, uma vez que, neste contexto, o próprio termo «cosmos» acaba por adquirir um significado integralista, mesmo que se trate de uma realidade cujas forças (aspectos) possam escapar ao conhecimento.

Contudo, e tal como explica Bernardi (2007, p. 438), «não é só a totalidade grandiosa do cosmos que escapa ao conhecimento do homem, mas a própria natureza íntima do mesmo ser», opinião que leva a admitir a existência de um referencial inelutável para os aspectos misteriosos do universo. Muito embora nunca se tenha atingido a interpretação definitiva e cabal, muitas são as questões que se levantam dentro deste âmbito: a tentativa de explicação das origens do

---

<sup>19</sup> Do mesmo modo, seguimos o autor Bernardi (2007, p. 20) para obter a definição de *Cosmos*: o termo Cosmos «refere-se à totalidade do universo e não apenas ao céu ou ao espaço dos corpos celestes».

homem sobre a terra, o significado do bem e do mal, o porquê do sofrimento, da dor e da morte, e o significado de vida. É a partir da dúvida sobre as respostas a dar a estas questões que emerge o normativo racional do comportamento e se define o conceito de valor, condições fundamentais que visam o relacionamento do homem com a natureza que o envolve. A teoria religioso-mágica surge, deste modo, como uma prática de racionalização, que mais não é que um sistema de pensamento e que é comum a todo o ser humano.

Partindo da dupla condição física e espiritual, o homem questiona a natureza mística do cosmos, interpretando-a como um símbolo, de tal modo que o termo natureza passa a significar também força (alimento) espiritual e divina, que não é mais do que matéria que ele procura multiplicar no mundo pela sua acção empreendedora. Esta capacidade reflete o sentido de busca do absoluto, que se estabelece entre os objectos e o humano que é simultaneamente objeto e sujeito desta análise, criando um efeito de unidade simbiótica de escala universal.

Com efeito, o prazer (o sabor) de comer é intemporal e pertence a todas as idades. Repete-se de uma forma cíclica durante um dia, mistura-se com os outros prazeres e consola pela falta destes. Toda esta fenomenologia encontra o ponto de equilíbrio porque existe o apetite, monitor instalado no cérebro (hipotálamo), que avisa acerca da necessidade de reposição das energias provenientes do comer. Tal é possível devido à presença de estímulos exteriores (ex.: aroma, o som da confecção dos alimentos), que informam o cérebro da necessidade de saciar os requisitos nutritivos que o organismo exige e também estímulos internos, nomeadamente provenientes do estômago, tecido adiposo, e intestino, através da acção de hormonas por eles produzidas. (Cardoso: 2002).

Tal como argumenta Dias (2016, p. 24), «o gosto é a única sensação que exige a transformação, o consumo do objecto para ser potenciado como experiência» no indivíduo. Após a sua degustação, não há mais nada para «perceber» sobre o alimento, «não regressam as sensações proporcionadas nas primeiras etapas, ou estas não acrescentam o que que seja à informação que resultou da experiência gustativa na sua plenitude.

Já no século XVII, César de Rochefort afirmava que o gosto, não sendo o mais nobre dos sentidos é o mais necessário, declaração que desvalorizava os outros sentidos (Flandrin: 2001, p. 276). De acordo com este historiador, no sistema dietético antigo, a prova de um alimento, além de permitir distinguir um princípio de corrupção ou um elemento de toxicidade, também indicava aquilo de que se tinha necessidade, tendo em conta as especificidades temperamentais. Aldebrandino de Siena, segundo Avicena, dizia que «se o corpo do homem é saudável, todas

as coisas que têm para ele melhor sabor alimentam-no melhor». No século XVIII, Voltaire falava assim do «gosto»:

«O Gosto, esse sentido, esse dom para distinguir os nossos alimentos, produziu em todas as línguas conhecidas a metáfora que exprime, pela palavra gosto, o sentimento das belezas e dos defeitos em todas as artes; é um discernimento imediato, como o da língua e do palato, e que antecede, como ele, a reflexão; é, como ele, sensível e voluptuoso em relação ao bom; rejeita, como ele, o mau com revolta [...]. Tal como o mau gosto no físico consiste em só se sentir lisonjeado pelos condimentos demasiado picantes e demasiado rebuscados, assim o mau gosto nas artes consiste em só se deleitar com os ornamentos estudados e não sentir a beleza da natureza.»

in Flandrin:2001, p.276

Já os jesuítas Guillaume-Hyacinthe e Pierre Brumoy, ao debruçarem-se sobre o «bom gosto», foram buscar à cozinha explicações importantes. Consideravam eles que:

«A Cozinha, como todas as outras Artes inventadas pela necessidade ou pelo prazer, aperfeiçoou-se com o génio dos povos e tornou-se mais delicada à medida que eles se poliram. [...] Os progressos da cozinha [...] acompanharam, nas Nações civilizadas, os progressos de todas as outras artes. [...] Os italianos poliram toda a Europa e foram eles, sem sombra de dúvida, que nos ensinaram a comer [...]. Há contudo mais de dois séculos que se conhece a boa cozinha em França, mas pode-se garantir sem preconceito que nunca foi tão delicada e que ainda não se trabalhou nem tão correctamente nem com um gosto tão subtil.»

in Flandrin:2001, p.276

O gosto estimula de tal modo o apetite, que este se constitui como uma força interior que desafia o desejo, incentiva à sedução e gera avidez. É um impulso homeostático que desencadeia o processo de equilíbrio psicossomático, condição necessária no estabelecimento de relações interpessoais e firmação de laços. Por isso, sem apetite não se procura o comer e morre-se, quer se trate dos alimentos para o físico quer se trate da alimentação para o espírito. O apetite é, assim, um impulso fundamental da existência, que não sendo bem gerido leva às desordens alimentares por excesso ou defeito, a saber a bulimia e anorexia, distúrbios do foro físico-psicológico responsável por muitos problemas como a obesidade e a desnutrição<sup>20</sup>. Curiosamente, a maioria das religiões apresenta um discurso condenatório dos desequilíbrios alimentares.

---

<sup>20</sup> Para alargar conhecimentos sobre esta área temática consultar Espinhola & Blay: 2006.

O apetite poderá ainda ser considerado um marcador da moralidade e da ética, tendo em conta a enorme atenção que tanto os mais eruditos como os mais populares têm dado ao simbolismo e à expressividade do acto alimentar, especialmente no que diz respeito à análise das atitudes em relação a certas comidas, mormente com o que tem que ver com o consumo de carne. (Bazell: 1997, pp. 73-97). Por tal razão, tal como os sons das palavras e das melodias, que harmonizam o universo dos homens, levando às expressões artísticas da dança e da música, os ecos (prazer) provenientes do acto alimentar, que os sentidos captam, através do apetite, também são determinantes na percepção e na apreensão de matéria estruturante do bem-estar humano.

Neste contexto, e além de o ter feito para a fala e para o gosto, Brillat-Savarin (2010, p. 40) fez uma descrição acerca das outras acções sensoriais que nos parece relevante referenciar, pois elas correlacionam-se. Desde logo, o sentido da visão está na génese da pintura, da escultura e de todo o género de espectáculos; o olfacto é o sentido responsável pela investigação, pela cultura e pelo uso de perfumes; e o tacto é o sentido que permite o desenvolvimento de todas as artes, da destreza e da habilidade. Assim se pode constatar como os sentidos abarcam a totalidade dos saberes e como todos estes contribuem para realçar e enquadrar o prazer que o sentido do gosto proporciona. O paladar forja o relacionamento dos homens e, de certa maneira, dos animais, através da matéria sávida criadora de sensações presentes nos órgãos destinados a apreciá-la. No dizer de Assunção (2006), o gosto de comer tem uma base biológica, mas também assume culturalidade, porquanto os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, e as percepções evoluem ao ritmo das culturas. Esta antropóloga, servindo-se de outros autores como Maciel e Matty Chiva, adianta que cada cultura estabelece regras e critérios, conforme o que é denominado «gosto», ou seja, o «gosto» é um conjunto de sensibilidade e percepção, onde a sensação gustativa assume dupla conotação (de informação e emoção), que é inscrita num dado contexto sócio-cultural.

Um outro aspecto da área sensitiva que desejamos salientar tem que ver com o facto de o alimento, para ser degustado, ter que deixar de ser visto. Comer e ver podem ser considerados actos distintos e incompatíveis. Comer implica necessariamente deixar de ver o que se come num processo totalmente irreversível. Como diz Weil apud Astell (in Dias:2016, p. 24), «O grande drama da vida humana é que ver e comer são duas operações diferidas.» Ou então, como diz Wolf apud Astell (in Ib.), «os seres humanos só podem dizer que alguma coisa é “boa para comer” quando querem dizer “bela”». Esse distanciamento progressivo da visibilidade do alimento combina-se em parte com a acção táctil, «primeiro é visível para todos; depois só para

o que o guarda», ou a reserva para seu proveito; «por fim, o seu consumidor deixa também de o ver». Identificamos assim «um processo dinâmico de gradação das sensações». Das mais «públicas» para as individuais, das mais objectivas às de percepção mais subjetiva, das mais exteriorizadas às mais ocultas, «das menos intrusivas em relação ao alimento às mais intrusivas, o acto alimentar descreve um caminho para o alimento em que este é, progressivamente, apropriado e integrado pelo sujeito que o consome” (Dias:2016)<sup>21</sup>.

Afinal, comer é uma necessidade primária despoletada pelos sentidos, que impele os humanos e os não humanos a procurarem alimentar-se com o intuito de se saciarem. Esta necessidade de procura de alimento, por parte de uns e de outros, resulta de um impulso de sobrevivência que vale a pena sublinhar, pois é reveladora de uma total dependência pelas coisas comestíveis que os envolvem. Esta total sujeição para com aquilo que precisa de ser cultivado é que sempre obrigou ao trabalho, pois os bens que a natureza espontaneamente coloca à disposição do homem sem labor não chegam à sua boca, nem à dos outros seres. Nada é dado gratuitamente. De facto, poder comer é uma das principais motivações para o trabalho humano. O mesmo poderá já não acontecer com os outros seres vivos. Estes esperam encontrar alimento espontaneamente na natureza, ainda que tenham de o procurar. Uma minoria, os que estão em cativeiro, come por mão humana. A absoluta necessidade vital torna o comer em um acto que estrutura os outros saberes. Logo, é-se após comer (Mintz: 2001, pp. 31-41).

O tempo, a sequência, a periodicidade, ou seja, a recorrência alimentar e o respetivo prazer, embora este, por vezes, seja acessório, estão relacionados e, por princípio, são consumos inegociáveis para a sobrevivência humana. De tanto em tanto tempo cumpre-se o ciclo<sup>22</sup>, cuja urgência é sempre a mesma. A saciedade é um conforto, a fome não o é. Por isso, o medo da fome, associado ao mecanismo de sobrevivência, está tão inscrito nos genes humanos que ainda estamos programados para, em épocas de maior abundância, armazenar nutrientes e energia no nosso corpo para prover épocas mais difíceis (obesidade).

Quando bem feito, comer é das poucas actividades humanas que não provoca cansaço ao ser praticada. Ainda assim, os humanos enquadraram o acto de comer dentro de uma determinada “ortoépia”, ou seja, dentro de um código postural: uma posição corporal confortável, que lhes permite executar essa tarefa sem colocar o corpo sob esforço, adoptando

---

<sup>21</sup> Cf., Brillat-Savarin:2010.

<sup>22</sup> Na cultura ocidental as pessoas fazem três refeições principais por dias (p. almoço, almoço e jantar), havendo ainda quem faça pequenas refeições entre estas.

a posição de deitado, reclinado ou sentado (posição mais vulgar na actualidade), sendo que estas são culturalmente motivadas, mas assentes na percepção de que a posição do corpo colabora naturalmente com o bom curso do acto alimentar.

Considere-se, por exemplo, a geral circunstância de quietude que acompanha o acto de comer. Ao ser acompanhado pelo repouso, o corpo recebe os alimentos com o máximo proveito. O espírito também participa na mesma tarefa de uma forma assertiva. Encontramo-nos deste modo no âmbito de um exercício que atinge o máximo de eficácia, se for antecedido de um tempo de preparação e prosseguido de um período de repouso. As culturas e práticas alimentares reflectem este ritmo ao concederem estes momentos integrados em pausas, que podem mesmo ser ritualizadas (a acção de graças na cultura cristã). As sensações de conforto produzidas pelo acto de comer são tão efémeras, ao contrário das que provocam sofrimento, que importa tomar as cautelas necessárias de modo a que se retire o máximo de partido dos alimentos ingeridos e das palavras proferidas.

Comer liga o Homem à natureza, meio que configura sobretudo aquilo a que hoje chamamos meio *ambiente*: a terra, o mar e o ar, com a sua vegetação, e os seus animais. Estas realidades colocam o homem no topo da responsabilidade, pois é o único dos seres que dispõe de capacidade para compreender o meio ecológico e a sua interacção com a vida sobre a terra. Esta compreensão não é, primeiramente, desinteressada. Ao procurar conquistá-lo e dominá-lo, os humanos esperam obter meios de subsistência da melhor qualidade. Se assim é na actualidade, o mesmo acontecia no passado, tal como nos dá conta, por exemplo, o *Génese* (Gn2,15), em cujo conteúdo é possível ver a exortação a que os homens guardassem e cultivassem a terra, como garante de abundância e qualidade alimentar. O livro dos *Salmos* (Sl8; 104) também valoriza esta mensagem, colocando o homem como o grande senhor da natureza, dotado de meios para a governar.

A responsabilidade que lhe foi conferida para «dominar» deverá ser entendida não como uma responsabilidade absoluta e arbitrária, mas próxima «do campo semântico pastoril», pois «dominar» significa «apascentar», «guiar», «acompanhar» (Mendonça: 2008, p. 66). Portanto, o homem emerge como uma espécie de «pastor» das coisas criadas. Faz as vezes do Criador e, na condição de seu representante, exerce a tarefa de cuidar, um poder que configura «mais uma bênção do que uma ordem».

A complexidade do universo, não só o que tem que ver com a sua realidade física, mas também com o misterioso, coloca, por vezes, a questão do antagonismo entre a actividade

humana (cultura) e a mitologia<sup>23</sup>. Como forma de encontrar explicação para este fenómeno, recorreremos à obra, *O cru e o cozido*, de Lévi-Strauss (1964), cujo texto aclara a ideia de que o mundo animal e o mundo vegetal não são usados apenas porque existem mas porque sugerem ao homem um método de pensamento. É por isso que a dimensão espiritual, não necessariamente a vocação religiosa, leva a aceitar que a natureza e o ser humano não podem ser considerados simplesmente como fruto do acaso ou do determinismo evolutivo. Pelo contrário, quando assumido que toda a criação é como uma dádiva (divina ou não) à humanidade, isso recentra a vocação e o valor do homem no contexto universal (Correia: 1980).

Não obstante a posição de Levi-Strauss (2009, p. 39), que sustenta que o homem é ao mesmo tempo um ser biológico e social, não se deve deixar de interpretar as respostas que o homem dá aos estímulos exteriores e interiores segundo a sua natureza e a sua condição, e de saber compreendê-lo como o principal obreiro nas relações ambientais. Esta capacidade, que depende da tipologia cultural a que se pertence, não se limita à intuição humana ou ao seu poder interpretativo, mas estrutura-se em actos mágico-culturais, onde se pode incluir o acto de comer. Isto coloca o homem em relação tácita com o universo, repara desequilíbrios e orienta-o na manutenção da ordem. E como o ser humano se encontra totalmente dependente da rede cósmica, todos os aspectos da sua vida se ligam ao religioso.

A concepção de que o homem, no seu estado ideal, beneficiava de uma maior harmonia com o universo natural, está presente no pensamento grego. Heraclito (séc. V a. C) dizia que a natureza está à nossa disposição, mas não como «um monte de lixo espalhado ao acaso». À luz destas palavras, cujo significado continua actual, emerge no homem um outro desígnio, que é o do dever de exercer um governo responsável da natureza, preservando-a. Neste sentido, o problema dos alimentos disponíveis para consumo humano integra-se na grande questão da relação entre o homem e o mundo em que habita, problemática hoje perfeitamente actual. As preocupações quanto à sustentabilidade, consumo e distribuição dos recursos naturais, extrapolaram o discurso científico das ciências exactas (climatologia, ecologia e da economia)

---

<sup>23</sup> De acordo com Mary Douglas (1991, p. 29) «A mitologia é uma espécie de bordado que enfeita as crenças mais sólidas». A opinião de Claude Lévi-Strauss (2010, p. 18) vai no sentido de que os dados fornecidos pelos sentidos estão cada vez mais a ser reintegrados nas explicações científicas. Este antropólogo observa que, apesar das escolas de Bacon, Descartes, Newton, entre outros (séculos XVII e XVIII), serem contrárias ao pensamento místico e mítico, na verdade a ciência e a mitologia podem complementar-se. Este investigador dá o exemplo dos cheiros: «Nós estávamos habituados a pensar que se tratava de uma coisa completamente subjectiva e fora do mundo da ciência. Pois agora os químicos estão habilitados a dizer-nos que cada cheiro e cada gosto têm uma determinada composição química e a explicar-nos por que é que, subjectivamente, determinados cheiros e gostos nos parecem ter alguma coisa em comum, enquanto achamos outros muito diferentes». Cf., Carreira: 1980.



para as ciências humanas, produzindo ondas de retorno entre a ética filosófica, além da eficácia económica que faz emergir nos territórios.

Peter Singer (2008) tem sido uma das vozes sonantes na defesa da dignidade ambiental como pilar do bem-estar, porquanto desenvolveu na sua obra uma nova consciência ética do uso do mundo. Partiu de um discurso de consciencialização para com a necessidade de respeitar a vida animal, despertando consciências para a não crueldade, nomeadamente para o direito dos não humanos a uma vida natural não desenvolvida em cativeiro, nas unidades de criação intensiva. Este filósofo é pro-vegetariano, defendendo uma atitude prática e eficaz tanto quanto à morte como contra a inflicção de sofrimento a animais. Considera que a ascensão dos movimentos de «Libertação Animal», enquanto causa social, levou a que a própria filosofia sofresse uma transformação, pois abandonou a generalizada aceitação conformista da barbárie animal e regressou ao seu antigo papel ético.

Na verdade, é preciso levar em linha de conta que as questões ligadas ao sistema ecológico ou meio ambiente, enquanto suporte primeiro da alimentação humana, estão ameaçadas, por tal razão, a vulnerabilidade a que o alimento fica submetido concorre para a sua degradação, afectando, deste modo, cada indivíduo. Neste sentido, estudos e mensagens recentes provenientes dos vários quadrantes ideológicos exortam à moderação em matéria de preservação do meio ambiente, como única forma de promover hoje o amanhã alimentar.<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup> Estes problemas são transversais a diferentes pensadores, e posições muito convergentes têm sido apresentadas dos mais diversos quadrantes académicos e filosóficos. Como estamos inseridos num trabalho cujos conteúdos nos remetem para a Bíblia, livro que salienta esta problemática, seleccionámos dois pensadores que ultimamente se aproximaram desta fonte e, inspirados na sua mensagem, proferiram discursos a favor de uma melhor governação ecológica. Entre as várias vozes que se têm levantado em favor de uma activa consciência ambiental, destacamos então J. Bergoglio (Francisco I: 2015) e J. Ratzinger (Bento XVI:2010) já que elas sintetizam o essencial desta problemática e do seu relevo para a actualidade da dimensão moral nas escolhas quanto ao “uso do mundo”. Segundo os autores, é sensato realizar uma profunda reflexão acerca do modelo de desenvolvimento, com especial enfoque no sentido da economia, para tentar corrigir os desequilíbrios. Esta é uma necessidade, reclamada pelo estado de saúde do planeta e por uma crise civilizacional da humanidade, cujos sintomas se materializam nos conflitos em torno do acesso aos recursos naturais, nos paradoxais episódios ora de excesso ora de privação, que afligem a humanidade. A solução proposta é a de que os homens devem reconstruir a sua relação com o mundo e redescobrir os valores que alicerçaram a construção da ordem cósmica. Outra pertinente questão poderá ser equacionada: os problemas económicos actuais que levam à fome e ao descontrolo ambiental estão associados a uma crise antropológica. A solução para estes será também conjunta: os valores de um consumo responsável e informado, a moderação e a sobriedade, adoptados enquanto princípios éticos, traduzem-se no retorno a um equilíbrio do homem consigo mesmo e do homem em relação ao mundo que o envolve, do qual faz parte e ao qual está unido.

## I.1.2 – Alimentação e Comensalidade

Embora o acto de comer possa ser interpretado como um acto individual, com o objectivo de simplesmente prover a sobrevivência, ele é potenciado em contexto do grupo e da mesa, espaço este não essencialmente físico, de contornos reais e simbólicos, onde sempre os humanos procuraram alimentar-se. Ainda assim, não devemos alhear-nos do facto de certos animais também comerem socialmente, o que nos vem confirmar que o acto de comer em conjunto não é exclusivo dos humanos<sup>25</sup>. Embora este ponto vise a análise da comensalidade, vamos também referir a refeição, cujos conceitos se interligam e complementam.

Tendo em conta uma análise tão precisa quanto possível acerca da gradação (hierarquia) do universo real e metafórico da comensalidade, importa, antes de mais, discernir sobre o termo refeição, nas suas diversas modalidades de expressão, nos seus múltiplos significados e na sua morfologia. Começemos por analisar a palavra «refeição», cuja origem etimológica é o latim («refectio» e «de refacere»)<sup>26</sup> o que significa restaurar, refazer, repor. Estes termos indiciam uma acção cíclica e renovadora, o que lhes empresta uma espécie de movimento de recuperação que emerge no sentido da vitalidade, que se nota, em comum, em cada uma deles. Mesmo usando uma análise empírica, pensamos ser lícito afirmar que a «refeição» visa o retomar da vida, depois, serve também para a ter de volta e, por fim, para a recolocar no sentido certo. Importa salientar que nem todas as refeições tomadas pelos humanos se regem pelos mesmos códigos, representam a mesma coisa, têm o mesmo cenário, os mesmos intérpretes, a mesma função, ou seja, têm o mesmo valor. É isso o que, na verdade, acontece, como daqui em diante tentaremos mostrar. Nestas circunstâncias, e para entendermos o campo de acção das várias tipologias de refeição, vamos decompô-las assim: refeição familiar, ceia, boda e banquete.

Partindo do princípio de que o processo civilizacional das sociedades integra o fenómeno da comensalidade, a simbolização e a ritualização deste surge, neste contexto, como processo de expressão dos diversos modelos culturais, sociais, antropológicos e etnológicos. No centro de todo este sistema vai encontrar-se uma instituição ancestral (milénar), que o Homem sempre valorizou, a refeição, como instância agregadora e produtora de cultura.

---

<sup>25</sup> A palavra francesa «manger», que significa em português «comer», relaciona esse facto, no qual se acha subjacente o conceito de «manjedoura», local onde os animais se alimentam em conjunto. Damos como exemplo os predadores grupais, que caçam em estratégia conjunta e se alimentam em conjunto: lobos, leões, orcas.

<sup>26</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*.

Além disso, a refeição é um espaço privilegiado de rituais e representações. Neste contexto, a ritualização ganha particular realce como mecanismo de regulação. Na realidade, a encenação, a representação, o papel do actor (Homem) estão sempre associados ao acto de saber fazer. Por esta razão, a refeição constitui o campo privilegiado para a ritualização. Neste quadro, a refeição é muito mais do que um conteúdo alimentar para satisfazer uma necessidade primária, é sobretudo um exercício complexo de representação simbólica, que tem implicações individuais e colectivas (sociais) (Franco: 2001, p. 234).

Segundo Mary Douglas (1971), a refeição é para a família, os amigos íntimos, os convidados de honra, enquanto as bebidas são para os estranhos, conhecidos, trabalhadores e alguma família. O grande operador que sustenta este sistema é a linha entre a intimidade e a distância. De acordo com o seu estudo, as pessoas que se conhecem nas refeições, também se conhecem nas bebidas, pois a refeição exprime uma amizade íntima, ao passo que aquelas que só encontramos nas bebidas, conhecemo-las menos intimamente, o que muito dificulta o acesso à refeição. Enquanto esta fronteira entre comidas e bebidas nos importar, mesmo que nos possa parecer não haver razão para supor que terá sempre importância, ficamos diante de uma relevante barreira.

Por outro lado, aquele «amigo» que, embora coma uns acepipes frios em nossa casa, mas que nunca lá degustou uma refeição quente, tem ainda um patamar de intimidade para atravessar. Do mesmo modo, oferecer um «barbecue» ou um «cocktail» é a forma de abrir uma ponte entre a intimidade e a distância, o que sugere trivialidade nestes modelos e categorias alimentares. Douglas continua ainda a afirmar que o sujeito, ao rejeitar a possibilidade de experimentar a refeição completa (sopa, peixe, carne, sobremesa), que lhe é oferecida, está certamente consciente que, desse modo, está a alimentar a fronteira entre a intimidade e a distância, ou seja, entre o partilhar bebidas e o partilhar refeições.

Ao conjugar o referido estudo de Douglas com um outro da autoria de Assunção (2006), podemos ir um pouco mais além na descoberta da intensidade dos significados e a sua ligação à vida social ao prestar atenção aos *timings* das refeições, pois numa boa parte das culturas é ao almoço, nos fins-de-semana, que se atinge o seu ponto mais alto, sobretudo ao nível familiar. Esta refeição, por tradição, é aquela onde mais claramente se estabelecem e estreitam laços entre os vários membros da família. Pelo tempo disponível e uma maior descontração, ou seja, por se tratar de um tempo propício ao lazer e ao descanso, por parte de todos, é também um momento em que se come «mais» e de melhor qualidade. Nas culturas ocidentais, o pai de

família é o «anfitrião», mas é em torno da mãe que se privilegiam os rituais. Por vezes, nestes ambientes, acontece haver tratamentos individualizados, muito respeitados sobretudo pela mãe, o que a leva, então, muitas vezes, a preparar pratos que agradem a cada um, especialmente aos mais pequenos.<sup>27</sup>

Douglas (1971), por seu lado, ao realçar o lado social das refeições, defende que a admissão à refeição mais simples é uma forma involuntária de incorporar o nosso convidado, no modelo dos jantares de Domingo, de Natal, ou de outras celebrações cíclicas, ao passo que o partilhar bebidas exprime, por contraste, o afastamento ou, pelo menos, a impermanência dos laços sociais mais simples e menos íntimos. Adianta, ainda, esta investigadora que as relações sintagmáticas entre refeições revelam um modelo limitativo pelo qual a refeição é identificada como tal, graduada como um evento maior ou menor da sua classe e então julgada como um bom ou mau exemplo do seu género. O significado de uma refeição será encontrado num sistema de analogias repetidas, pois cada refeição transmite significado a outras refeições. Cada refeição é um evento socialmente estruturado que gera outros à sua própria imagem. A energia cognitiva, que exige que uma refeição pareça uma refeição e não uma bebida, está a realizar, no meio culinário, o mesmo exercício que realiza na linguagem.

O contexto da refeição liga-nos ao «jogo» que é disputado entre a abstinência completa de alimentos e a gravidade das «loucuras do estômago», referidas em todas as culturas, nas orientais como nas ocidentais. Embora o jejum e a gula tenham sido sempre aceites por várias razões, neste âmbito sinalizamo-los como critérios positivos ou negativos para a religiosidade, ou seja, pretendemos lembrá-los como práticas motivadoras da iniciação ou manutenção de contacto com o sagrado e, como tal, salvo-conduto para o sobrenatural ou para a perdição, mas também como mecanismo de satisfação fisiológica, tendo em conta que o homem é uma unidade funcional em que o físico e o espírito se encontram em permanente interacção. Embora as origens do jejuar, enquanto disciplina religiosa, sejam obscuras, a verdade é que, tal como a gula, estiveram desde sempre enraizadas nas culturas e delas fazem parte (Dias:2014).

Ewald Kislinger, num artigo que escreveu sobre a realidade alimentar no mundo bizantino, cita Basílio de Cesareia que exortava à libertação do corpo como forma de encontrar o que de melhor há para a alma, se separada das «paixões da carne». Um dos principais modos

---

<sup>27</sup> Woortmann (1986, pp. 103-230) é de opinião que nestes contextos os pratos de carne acabam por ser mais apreciados.

de fugir desta amarra e libertar o espírito das suas correntes é o jejum (*nesteia*). Disse Cesareia em *De legendis gentilium libris*:

«Não serás escravo do teu corpo, mas esforçar-te-ás por encontrar o que há de melhor para a alma, que libertamos, por assim dizer, de uma prisão se a separarmos das paixões da carne.»

in Kislinger:2008, p.295

Adianta este professor austríaco que, se a gula é o primeiro passo para aceder aos sentidos, o jejum funciona no sentido contrário, ou seja é um remédio que «*“contraria contrariis”*». Assim, é subtraído o poder à carne, instância aberta às paixões, que a interferência dos maus espíritos é dominada e o pecado original (de Adão) anulado.<sup>28</sup> A refeição constitui, pois, o intervalo (espaço) entre o jejum e a gula.<sup>29</sup>

Por ser algo humano absolutamente universal, a refeição, essa possessão fisiológica primitiva torna-se, exactamente por isso, o conteúdo de acções compartilhadas, que irá aliar a frequência de estar juntos e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do acto de comer, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas (Simmel:2004). De acordo com este autor, o significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para tomarem uma refeição em comum.

O modo de levar os alimentos à mesa, ou seja, a evolução nas fórmulas de empratamento ou de servir à mesa são aspectos que assumem muita importância na obra de Simmel (2004). Como sabemos, as técnicas de levar os alimentos à mesa e de os expor aos comensais foram sofrendo alterações ao longo dos tempos, o que também manifesta adaptação cultural. Ao

---

<sup>28</sup> Este investigador dava o exemplo do deserto como espaço privilegiado para o exercício do jejum, por estar longe do luxo e da abundância. Ali era possível equilibrar a renúncia total com a conservação da vida, num exercício de controlo dos sentidos diante do apetite material. Para que o jejum fosse tido como absolutamente válido, era necessário que o objecto da renúncia estivesse disponível no quotidiano do penitente e que fosse bem apreciado por este (Kislinger: 2008, pp. 295-297). Ora, o deserto, segundo o estudo deste investigador, era o meio ambiente propício aos eremitas (*eremos* significa «solitário») dos séculos III-V d.C. encontrarem a *apatheia*, a indiferença dos sentidos para com as paixões mundanas. Estes homens santos assumiam a responsabilidade de dar exemplo, num mundo já cristianizado, estimulando os outros para o exercício da santidade.

<sup>29</sup> Garante Eliade (1987) que o facto de em certas culturas o jejum estar ligado aos ritos de luto, levou a que alguns investigadores se inclinassem no sentido de a sua origem poder estar relacionada com o costume pelo qual amigos e parentes deixavam com o defunto a comida e a bebida que normalmente consumiriam, de modo a que os falecidos pudessem sustentar-se depois da vida. Adianta, ainda, que outros estudiosos consideram que o jejum nas sociedades primitivas surgia na sequência da crença de que poderia induzir um estado que levasse a ter visões e sonhos e, assim, abrir caminho para o contacto directo a um mundo espiritual. Por tal motivo, tornou-se para alguns em disciplina de mortificação, geradora de estados de necessidade na participação divina. Gradativamente, o jejum foi-se tornando uma peça integrante de um ritual de pureza com objetivos religiosos definidos. Em algumas religiões tradicionais, a abstinência total de alimentos tornou-se parte da disciplina, garantindo em simultâneo uma defesa contra poderes «tabu» e um meio de obter poder sagrado.

referir-se ao uso do prato, por exemplo, Simmel opina que o uso deste objecto, no âmbito da refeição, veio gerar hoje individualismo face à travessa, um território comum de onde tradicionalmente cada um pode servir-se directamente e à vontade, prática que espelha um melhor espírito de repartição. O novo modelo de um prato por comensal reforçou a relação exclusiva entre uma porção exacta de comida e uma única pessoa, prática que reflecte, já no meio familiar, o paradigma de uma sociedade globalmente menos solidária. Segundo este sociólogo alemão, além de indicar a porção certa por indivíduo, a forma redonda do prato confina a pessoa, pois a linha circular é a que melhor demarca a substância, porque concentra em si o seu conteúdo de modo mais definitivo, ao contrário da travessa comum, que expõe os alimentos à mercê de todos, o que atenuará uma espécie de ciúmes que, por vezes, se instala quando os empratamentos individuais não obedecem a uma total uniformidade.<sup>30</sup>

A refeição, enquanto elemento do sistema do complexo alimentar, liga-nos à comensalidade, conceito que passamos a analisar. Começemos pela literalidade do termo comensalidade (*cum + mensa*, “*mesa com*”)<sup>31</sup>, cuja origem latina nos dá a entender que o significado geral é o da partilha alimentar solidária, o que, por si só, remete para o comer enquanto acto colectivo, que acontece em companhia com outras pessoas com quem se reconhecem afinidades, tomado em dado momento e local próprio e com um fim determinado. E é neste âmbito de total abrangência que se revelam as múltiplas implicações do fenómeno da comensalidade. A comensalidade é uma forma de celebrar comunidade. Em sentido restrito, da comunidade humana, em sentido lato, de todo o mundo das criaturas. O sistema ecológico, nas suas interações, trocas e equilíbrios, pode ser comparado a um acto de comensalidade universal. Comensalidade enquanto relação biológica que vive de solidariedades recíprocas.<sup>32</sup>

Face ao objectivo deste trabalho, serve-nos o testemunho de Tolentino Mendonça (2011, p. 106): «A comensalidade é o comer com, partilhar o essencial, partilhar a vida, a palavra, a ternura, prolongar a presença». E nós acrescentamos que o «comer com», embora estabeleça horizontalidade nos laços das relações que se criam em ambiente de festa, também é um

---

<sup>30</sup> «O prato simboliza, de um lado, a ordem que determina à carência do indivíduo o que lhe cabe como membro de um todo, dividido em partes; mas também não lhe permite tocar além de seus limites. Mas, de outro lado, o prato supera este individualismo simbólico, na medida em que estabelece um compartilhamento formal, em um plano mais elevado; pois os pratos da mesa de jantar devem ser totalmente uniformes, não admitindo nenhum tipo de individualidade; pratos, e copos diferentes, destinados a diferentes pessoas, seria algo extremamente absurdo e muito feio» (Simmel: 2004, pp. 1- 7).

<sup>31</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*.

<sup>32</sup> Veja-se, a título de exemplo, o mutualismo, que é uma das relações harmónicas entre dois indivíduos de espécies diferentes, na qual ambos beneficiam. Esta relação entre os seres deverá ser íntima e duradoura.

pretexto, por meio do qual se exhibe estatuto, poder, ostentação, diferenciação e privilégios, além de gerar conflitos e morte (ver capítulo III).

De modo a apresentar uma análise mais sistematizada do conceito de «comensalidade», servindo-nos, em termos de método, de um resumo das situações que pretendemos analisar, partimos do quadro seguinte:

		<b>Refeição familiar</b>	<b>Ceia</b>	<b>Boda</b>	<b>Banquete</b>
<b>Convocação</b>		Espontânea e cíclica	Implícita e esporádica	Explícita	Explícita
<b>Interação social</b>	<b>Intragrupo</b>	Horizontalidade das relações	Menor horizontalidade das relações	Menor horizontalidade das relações	Menor horizontalidade das relações
	<b>Intergrupo</b>		Verticalidade	Maior verticalidade	Maior verticalidade
<b>Postura</b>		Sentado	Sentado	Sentado/de pé	Sentado/de pé/ misto
<b>Tempo</b>		Manhã/meio-dia/noite	Ao fim do dia	Tarde/noite	Tarde/noite
<b>Ementa</b>		Estruturada, linear	Estruturada, Complexa	Não estruturada, Complexa, plurilinear	Não estruturada, Complexa, sofisticada, ligeira
<b>Nº participantes</b>		Baixo	Médio	Numeroso	Mais numeroso
<b>Finalidade da refeição</b>		Saciedade, vinculação afectiva	Saciedade celebração recorrente vinculação afectiva	Afirmação de estatuto Celebração de evento, Saciedade, vinculação afectiva,	Afirmação de estatuto, celebração de evento, vinculação, saciedade

<b>Animação extra alimentar</b>	<b>Decoração</b>	Comum	Comum	Cuidada	Sofisticada
	<b>Baixela</b>	Comum	Comum	De qualidade	Superior qualidade
	<b>Atoalhados</b>	Comuns	Comum	De qualidade	Superior qualidade
	<b>Música</b>	Não existe	Pode existir	Pode existir	Existe
	<b>Dança</b>	Não existe	Não existe	Pode existir	Existe
	<b>Discursos</b>	Não existem	Pode existir	Pode existir	Pode existir

**QUADRO 1** - NOÇÕES PRELIMINARES DA COMENSALIDADE

Assim sendo, o estudo da comensalidade, no seu todo, e de cada um dos respectivos níveis estruturais (várias tipologias de refeição), em particular, envolve-nos no interior da própria sociedade, dando-nos o retrato do que nela se passa, até nos mais ínfimos pormenores. Tendo em conta a opinião do sociólogo António Fernandes, «a comensalidade, desde que constitua, no interior da sociedade um sistema de comunicação formado na base da intersubjectividade, situa-se num campo de inter-relacionamentos» (Fernandes:1997, p. 8).<sup>33</sup>

Trazer ao debate tal assunto, impõe salientar o significado do étimo *mensa*, espaço físico que, há muitos séculos, por norma, se tem usado para comer, o que, neste contexto, não implica forçosamente comensalidade, pois esta pode acontecer sem que este móvel exista. Basta, para isso, o convívio de pessoas acompanhado da partilha de alimentos, associação que é própria das comunidades e procurada pelo comportamento humano de todos os tempos. Contudo, a mesa constitui o território (palco) privilegiado sobre e em redor do qual se desenrola a representação do papel de cada comensal. Além disso, a mesa é o espaço físico que melhor representa o inter-relacionamento.

Um jantar entre amigos, um almoço de aniversário, a celebração de uma festa de casamento, um jantar de passagem de ano constituem ocasiões, entre muitas outras, em que se é «comensal». Pelo contrário, mas não deixando de o ser, não se usa tanto tal terminologia para definir a participação numa refeição íntima tomada em casa, em família consanguínea e debaixo

<sup>33</sup> De acordo com o estudo deste sociólogo, em sociedades globalizadas como as actuais, o paradoxo do individualismo suplanta o valor comunitário, apesar de mesmo assim se desenvolver um certo associativismo, o que por vezes poderá causar certas clivagens sociais.



do mesmo tecto, em ambiente privado. Tanto um caso como outro constituem actos comunitários sedimentados no comportamento cultural humano, e que se encontram para além do domínio biológico. Fazem-no de uma forma cíclica e de acordo com um regime alimentar dominante, o padrão omnívoro, o que não implica que tenham de comer em conjunto. Aliás, comer em grupo em certas circunstâncias poderá ser visto como uma ameaça à sobrevivência, especialmente em alturas de escassez de bens alimentares, períodos durante os quais se assiste a uma autêntica competição pelo acesso à comida, flagelo ligado mais aos territórios com exiguidade de recursos, a maior parte das vezes causado pelos conflitos armados e outras vezes por alterações climáticas.<sup>34</sup>

Todavia, no mundo dito mais desenvolvido, a «refeição solitária» ganha cada vez mais adeptos. Razões pragmáticas estarão subjacentes a esta prática, como é o caso da vida quotidiana agitada, o que nos leva a concluir que, afinal, comer em companhia de alguém nem sempre é um acto desejado ou possível, nem implica directamente potenciação do alimentar-se enquanto acto vital à sobrevivência humana (Dias: 2012, p. 221; Fernandes: 1997, pp. 8-12).

Mas, a condição gregária do homem<sup>35</sup>, desenvolvida através dos séculos, fez emergir comunidades humanas progressivamente mais complexas, razão pela qual a ética e as práticas alimentares subscritas no colectivo tomaram maiores proporções, tanto nas condições de sobrevivência, nas da convivialidade e sociabilidade à mesa, como nas de recollecção. A este propósito, Dias (2012, p. 222), ao comentar K. Kipple (2008), observa que já os primitivos recorriam à mesa para conviverem e a esforços colectivos para conseguirem o alimento, mas não sem antes se especializarem para o efeito, o que se traduzia em benefícios para todos os membros da comunidade. As crianças e as mulheres dedicavam-se aos trabalhos agrícolas, os mais idosos cozinhavam e os homens entregavam-se à caça e pastorícia, uma permuta de tarefas fundamental para que se partilhasse a comida à mesa.

De modo a tornar mais claro o conceito de comensalidade, tomemos como exemplos, por um lado, o de uma refeição quotidiana de tipo familiar, por outro, o de uma refeição de tipo excepcional. Tanto uma como outra ocorrem no seio de grupos estruturados para esse fim e, em ambos os casos, se partilham alimentos. No que se refere ao exemplo da família, os membros hierarquizam-se de uma forma natural, seguindo vários critérios e tradições culturais (o pai

---

<sup>34</sup> Nestes casos, as pessoas afectadas pela fome disputam entre si o acesso à comida, usando a força defendem o conquistado para si. Em tal contexto, e apesar de existir um colectivo humano em demanda dos mesmos alimentos, do mesmo espaço e do mesmo tempo, não acontece comensalidade, muito antes pelo contrário, cada um está a pensar no seu caso individual.

<sup>35</sup> António Fernandes (1997, pp. 7-30) reforça este tema a propósito da «Ritualização da Comensalidade».

senta-se no topo da mesa, a mãe sempre no mesmo lugar do lado, o filho mais velho fixa o seu assento e assim adiante...), provocando vinculações rígidas, «que não variam em cada momento da refeição comum» (Dias: 2012, p. 223). Quando se trata de actos de comensalidade mais explícitos (ex: jantar de amigos), os presentes como que contratualizam os laços que estabelecem, os quais resultam de uma assunção prévia de pertença a esse grupo. Nestas situações é desenhado um planeamento prévio (convites, acerto da data e hora, número de convivas ...), porque o que está em causa é uma situação de carácter excepcional, ao passo que em ambiente familiar estes detalhes não acontecem, pois o encontro para comer assume um carácter regular e espontâneo.

Nos actos de comensalidade, e de acordo com as afinidades existentes, os laços pré-estabelecidos e/ou criados durante a celebração poderão desfazer-se no imediato ou perdurar por tempo indeterminado, o que leva a que tais encontros, além do seu carácter regular (cíclico) possam ser circunscritos a grupos fechados de comensais. Assim, a hierarquização vertical dos participantes diminui a favor dos laços horizontais. Com efeito, os termos «colegas», «amigos», «confrades», «sócios» são definidores do teor relacional que se estabelece entre indivíduos que se sentam à mesma mesa. Na realidade, trata-se de pessoas que se reúnem para comer, mas que estabeleceram previamente critérios de identidade em torno de valores e interesses comuns.

Por outro lado, quando dizemos, «vou jantar com a minha família», afirmamos um único grupo de indivíduos que, apesar das possíveis e circunstanciais entradas e saídas de membros, mantém a «natureza conceptual única e exclusiva do termo “família”» (Dias:2012, p. 224). Tal não acontece no domínio dos outros níveis de comensalidade, cuja formação de grupos no seio dos participantes potencia a que estes possam não ter presença exclusiva num só acto. Nestes casos, verifica-se que o mesmo comensal, por vezes, participa em vários encontros, bastando, para que tal aconteça, que assuma uma filiação, uma pertença, a cada um dos grupos a que se associa, por critérios diferenciados. A título de exemplo, podemos apontar o facto de uma mesma pessoa poder participar numa refeição oferecida por ocasião de um aniversário, depois estar presente no jantar da sua empresa ou ainda no almoço do seu clube de futebol.

A cozinha, a preparação dos alimentos, a sua apresentação e a sua assunção à mesa formam um conjunto de aspectos determinantes na análise da esfera da comensalidade. Se os actos alimentares do quotidiano familiar procuram, sobretudo, uma função mais reparadora das necessidades básicas, embora um certo aparato possa marcar a refeição, precisamente quando esta acolhe uma visita ou celebra, por exemplo, o aniversário de um dos seus membros, os actos

de comensalidade, que extrapolam a esfera privada, procuram, além disso, uma certa exibição (aparato) social. Sem descurar os aspectos culturais, necessidades específicas e gostos comuns, o imprevisto, que toma conta do acto alimentar no seio da família e que de certa forma o caracteriza, dá lugar à organização, ao requinte, a uma mesa mais recheada, mais imponente e mais esmerada do que é habitual.

Ora, este elemento excepcional abre um outro nível de comensalidade. Isto nota-se, por exemplo, na presença de um convidado, elemento estranho ao agregado, que se apresenta à mesma mesa e para quem se alteram os rituais e certos códigos. Quanto mais afastado (estranho) for o convidado mais implicações se impõem à disposição habitual. Haverá lugar ao esclarecimento quanto ao que se come, a mesa será posta com redobrados cuidados, as conversas e os gestos mais pensados. Neste quadro, a ética e a estética estruturam a ambiência gerada, de tal modo que, por vezes, o recurso a outras modalidades alimentares (takeaway, pré-congelados) «surtem como substitutos de sustentação do código da refeição familiar fundada no utilitário» (Dias: 2012, p. 225).

A esfera afectiva, apesar de não ser uma dimensão relacional exclusiva da mesa de família, pois existe antes e fora desta, revela-se um importante aferidor das relações familiares, tanto mais forte quanto maior for a frequência com que decorrem as refeições em comum. A intimidade familiar impõe um modelo culinário e um modo de serviço, que cada um antecipa encontrar como seu, em cada momento da refeição. Assim, o acto alimentar, no seu todo, desenvolve-se sem que sejam necessárias indicações explícitas sobre as normas do mesmo, estando estas interiorizadas e sem grandes surpresas por parte dos presentes no que diz respeito às circunstâncias do evento em si.

Por outro lado, para além do familiar no domínio dos outros níveis de comensalidade (ceias, bodas e banquetes) não se espera encontrar frequentemente os participantes para um encontro alimentar e nem que os presentes pautem a refeição pelo equilíbrio dietético. Contrariamente ao que costuma acontecer no meio familiar, aqui passa a imperar a sofisticação culinária, o aprimorar do serviço, do comer e do vestuário, uma certa tendência para o excesso e transgressão. Emerge, deste modo, uma especialização do processo alimentar que passa a fazer «parte da codificação interna da natureza do evento» (Dias: 2012, p. 226)<sup>36</sup>. É por isso

---

<sup>36</sup> Alguns exemplos de eventos em que a racionalidade alimentar pouco importa em detrimento do prazer estético: uma churrasqueira entre amigos; uma sardinhada entre os vizinhos do mesmo bairro; uma merenda com sanduiches, pizzas, hamburguers, gelatinas, mousses, bolos variados, scones; uma boda de casamento com uma enorme lista de entradas, pratos de peixe, pratos de carne, buffet de frios, mesa de doçaria, tábuas de queijos, «barcadas» de marisco...

que são despendidos esforços no sentido de que os requisitos sensoriais ligados à apresentação (sentido estético) e à ingestão de alimentos (sentido do gosto, olfacto, tacto)<sup>37</sup> possam proporcionar fruição.

Ao sair da esfera familiar, a comensalidade procura outros objectivos, pressupondo um tempo e um espaço específicos para a preparação do momento, durante o qual os participantes deixam a sua marca. Por tal razão, a característica utilitária das refeições é o que menos importa. O que mais interessa é, sobretudo, surpreender e maravilhar. É, neste quadro, que surgem à mesa pratos menos comuns, confeccionados e servidos de uma forma inovadora, por vezes até extravagantes. Tal codificação ritual, ao contrário do que acontece no seio familiar, obriga a que haja um «técnico especializado» a que os comensais prestem obediência (atenção), de maneira a que a coesão do grupo não seja abalada e possa desfrutar da coreografia armada pelo «ordenante». Isto leva a que as iguarias servidas assumam mais uma função simbólica do que prioritária (primária) e a que consubstanciem também uma natureza estética, pois o saciar a fome, neste caso, é secundarizado.<sup>38</sup>

Encontramos, assim, no acto básico do alimentar-se, um fundamento para a progressiva complexificação dos episódios de comensalidade, pois é um acto que presentifica a identidade comum de um grupo que celebra, num momento preciso, uma relação única, que pode ser mais ou menos afectiva, e que é característica daquele momento e daquele grupo. O que se pretende é que o grupo, através da assimilação de novas experiências sensoriais, possa tornar memorável aquele encontro, porque se estabeleceram vínculos e se estreitaram laços relacionais. Actividades como o falar, o contar episódios passados, o tirar fotografias, o fazer um filme, o brincar, o dizer «piadas» trazem ao encontro uma carga de convivialidade e de festa que levam os participantes a reviver o passado e a encontrar razões para a recorrência dos episódios. Assim, o comer em conjunto despoleta a festa, instância de convivialidade, que é a essência principal da comensalidade, «ou seja, a troca e a partilha de experiências e de prazeres que solidificam os laços entre os participantes naquele evento» (Dias: 2012, p. 229). No entanto, a comensalidade é, por vezes, corrompida pelos excessos, circunstância em que estes indiciam destruturação pessoal e social.

---

<sup>37</sup> Estamos a falar das sensações gustativas, visuais, olfactivas e tácteis.

<sup>38</sup> Damos, a título de exemplo, aquela pessoa que, antes de ir a um jantar para que foi convidado, debela a fome em casa, comendo qualquer coisa, antes de partir para esse encontro.

Por isso, a comensalidade pode começar a ser vista também como um refúgio da desinibição, quer na óptica da realização pessoal, quer na linha dos mecanismos de alienação. Nesta perspectiva, podemos considerar que certos consumos culturais, como é o caso da comensalidade, se manifestam «com uma orientação expressiva ou com uma orientação instrumental, e de realização pessoal positiva ou de incapacidade para tal realização» (Fernandes: 1997, p. 9). Este fenómeno de excesso pode ser comparado ao consumo de substâncias psicotrópicas nas sociedades de hoje.

Embora no interior familiar não assuma tanta importância, a variável tempo é central no âmbito da comensalidade, uma vez que os convivas vivem um momento curto, com um princípio e um fim bem definidos, que importa viver com intensidade, pois é seguro que, mal termine aquele convívio, a «monotonia» familiar tomará conta das suas vidas, caso outras associações não se cruzem no caminho. Este lado efémero (transitório) da comensalidade reclama maior intensidade vivencial de cada momento passado em comum, pelo que, além do que se come, outros atractivos são chamados à representação, como forma de prolongar na memória dos participantes os momentos vividos em comum e em cumplicidade. São disso exemplos, além de outros, a apresentação de novos membros, discursos dos organizadores acerca de temas escolhidos para a ocasião, evocação de efemérides, distribuição de pequenas recordações no final dos encontros, assinatura de livros de honra, realização de colectas e, actualmente, a recolha de imagens e a sua divulgação nos canais sociais.

Desfeito o acto de comensalidade nem tudo se dissolve, sobra matéria que vai servir para desenvolver um sistema de coesão, que se prolonga para fora da esfera do grupo que se formara, e que é «dotado de uma personalidade única e exclusiva, que se distingue e separa, enquanto definidora de uma identidade, dos demais grupos em que o mesmo indivíduo possa vir a participar» (Dias: 2012, p. 230).

Observamos, todavia, que os actos alimentares colectivos não se poderão definir de uma forma linear e estanque, devido a zonas comuns, dentro das quais tanto uns como outros espelham marcas mais ou menos nítidas. São disto exemplo a relevante periodicidade dos actos alimentares familiares em detrimento dos actos públicos de comensalidade, como é o caso de um jantar de inauguração de uma obra ou a boda de um casamento. Por outro lado, a refeição do tipo familiar evolui em grau de comensalidade, tomando sentido afectivo e simbólico, sempre que há lugar a uma reunião mais alargada, em dias assinalados, e onde participam parentes mais afastados.

### I.1.2.1 - Refeições familiares

A mesa precede tudo ao condensar no lar (lareira) a plausibilidade da vida familiar, ela «é a jangada para descer o rio da nossa existência, mesmo nos tempos mais difíceis»  
Gopnik:2011, p.7

Tendo em conta que a «família» é a unidade social dominante, começamos por analisar os níveis de comensalidade pela refeição<sup>39</sup> tipo familiar. Esta tipologia, conjuntamente com a refeição «solitária», assume, por natureza, um carácter privado e reservado, a maior parte das vezes arredada dos olhares públicos, especialmente a primeira, porque ocorre no interior do lar, um território limitado dentro da estrutura social, enquanto a segunda poderá ocorrer sem qualquer reserva, pois pode ser tomada num banco de jardim, no carro, na mesa de trabalho ou no refeitório. Tudo indica que a família poderá ter sido a primeira estrutura que se formou (estabeleceu) em torno dos alimentos. O termo «família» depressa nos remete para a palavra «casa» e, por sua vez, esta para «lar». Lar deriva do latim, *lare*, que significa a parte da lareira onde se acende o lume, na cozinha. Significa, ainda, a parte inferior do pão que assenta na superfície do forno para cozer, ou a superfície do forno sobre a qual o pão coze.<sup>40</sup>

Esta definição de conceitos ajuda a perceber onde ocorre a preparação das comidas no seio das famílias, mas sobretudo a descobrir o cenário ideal onde têm lugar as relações estruturais de parentesco (Lévi-Strauss: 2009). Tais relações, onde melhor se concretizam, é em volta da mesa, pois, como diz Gopnik (2011, p. 7), «the table comes first»: a mesa vem primeiro do que a refeição e até mesmo antes da cozinha onde esta é preparada. Além da refeição a mesa constitui espaço de sociabilidade. Precede tudo ao condensar no lar (lareira) a plausibilidade da vida familiar, ela é, como diz Gopnik (2011), a jangada para descer o rio da nossa existência, mesmo nos tempos mais difíceis. A mesa também vem primeiro no sentido de que o seu drama, que é o das pessoas que se sentam à sua volta, com as suas conversas, a sua dor e os seus romances, é tão mais essencial para a vida de cada pessoa do que procurar argumentos sobre as origens da aboborinha de «zucchini» (courgette) e o quanto tiveram que viajar até chegar à América. Segundo este autor, a mesa está implícita na noção de clã, tribo e nação, e revela identidade. Por isso, ele afirma que a «civilização» é sobretudo a história de como sementes,

---

<sup>39</sup> Sobre as origens da refeição, enquanto espaço de convivialidade de encontros e desencontros, ver Lévi-Strauss (1985).

<sup>40</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*.

carnes e os modos de os cozinhar viajam de lugar para lugar. E continua dizendo que todos deveriam conhecer esta história, pois ela conduz ao que somos.

Tanto a refeição familiar como a solitária acontecem de uma maneira espontânea e por iniciativa dos proponentes envolvidos, sem que tenha de haver um convite prévio de alguém, ou seja, a refeição em si mesma faz a convocatória para o seu consumo. A primeira é uma modalidade alimentar de cariz iminentemente utilitário, que tanto poderá ocorrer em privado como em público.

Sabemos, no entanto, que, tantas vezes, o facto de se tomar uma refeição no meio de uma multidão não significa que se esteja a partilhar o quer que seja, mas simplesmente a satisfazer as necessidades biológicas e funcionais. O modelo globalizado do mundo atual, aliado a uma aceleração do quotidiano, mesmo das pessoas que vivem em espaços mais fechados (as que habitam meios rurais, por exemplo), são apenas duas razões, de entre muitas outras, que favorecem a corrida à refeição individual, composta por alimentos de conveniência (fast-food), tomada num qualquer local e a uma qualquer hora. Embora estejamos no âmbito de um acto de adaptação aos novos tempos e a novas formas de chegar aos alimentos e estes às pessoas, poderemos, ainda assim, considerar que há algo de agonizante nesta forma de reparação pessoal, porque esta desvia da experiência do essencial.

É hoje aceite, até no senso comum, que o ser humano sempre teve tendência para assumir a integração, procurando movimentar-se na esfera gregária, embora a actualidade nos mostre, por vezes, o contrário. Esta tendência reflecte-se no campo da pessoalização da existência e é decorrente de um certo desencanto para com os valores da vida social, os quais assentam em bases de crescentes incertezas. Este diagnóstico não é difícil de fazer, basta olhar para os restaurantes e *snacks* dos centros comerciais repletos de pessoas de uma forma «solitária», criando-se a ilusão de que ninguém passa fome e de que existe difusão convivial. Este quadro revela que a mesa evoluiu para outras formas de convívio. Já não basta desenvolver a inter-relação com o parceiro que se senta à mesa, incluímos os que estão fora, através das redes sociais, ou convivemos com outros interesses que nos chegam por via internet.<sup>41</sup>

Deixando de parte a refeição solitária porque não se insere no espaço de afirmação da comensalidade, antes a nega, centremos agora a nossa análise sobre a refeição familiar do tipo

---

<sup>41</sup> Hoje é comum um cliente chegar a um restaurante e a primeira pergunta que faz é saber se há ligação à Internet.

ocidental<sup>42</sup>, que consideramos uma construção cultural contínua, não obstante as grandes alterações que tem sofrido, principalmente a partir da Revolução Industrial. (Flandrin: 2001).

De acordo com um estudo do investigador Claude Fischler (2001, p. 421), actualmente, a alimentação saiu do lar. Este autor defende que, no terceiro milénio, a alimentação dos humanos não se identifica com o universo doméstico, contrariando, assim, a evolução histórica, em que «a casa tenha sido assimilada à lareira, isto é, à cozinha». As razões que aponta para esta alteração dos modos de vida são variadas: a urbanização, a industrialização das décadas de 1950 e 60; a profissionalização das mulheres, o aumento do nível de vida e da educação, a proliferação do automóvel e um maior acesso ao lazer e ao turismo.

Temos assistido, na verdade, a uma tendência para o aumento progressivo das refeições tomadas fora de casa, quer de uma forma individual quer na forma conjunta do agregado familiar. Daí resulta que um estudo realizado por P. Hebel e C. Renault (Fisher: 2001, p. 421) mostre que oitenta e dois por cento dos franceses declararam comer fora do lar ocasionalmente, e que a média de refeições tomadas fora de casa se cifre nas cinco por semana. Assim, tomando em linha de conta esse trabalho de investigação e sabendo que, na cultura europeia (Ocidental), normalmente, são três o número das refeições principais diárias, mesmo assim, restam dezasseis momentos alimentares reservados à família, número ainda bem razoável a merecer destaque.

Do ponto de vista cultural, a refeição familiar, mesmo com a sua função essencialmente recursiva, reflecte as estruturas e os modelos sociais, forma modelos de cidadania, pela normalização de comportamentos, formula uma ética, aspectos fundamentais na caracterização das sociedades e nas marcas do desenvolvimento. É, por outro lado, um espaço fechado ao mundo, que é orientado segundo códigos específicos, regras claras e rituais bem definidos, muito embora não se mostre de grande rigidez operacional. Pelo facto de, na actualidade, se assistir a uma certa decomposição da família tradicional e, conseqüentemente, da refeição comum tomada em casa, a hierarquização em redor da mesa atenuou-se, passando a desenvolver-se no sentido horizontal. O desmoronar de uma certa tradição identitária, assente em costumes, valores, códigos e condutas, desvalorizou o valor da mesa comum, prática social marcada pela influência cristã nos comportamentos. Tradicionalmente, o pai de família ocupava o vértice do poder à mesa e a mãe assumia o lugar de alimentadora. Era ela que servia, porque entre a mulher e o alimento emerge um sistema completo de «relações, reais e simbólicas, cuja

---

<sup>42</sup> Referimo-nos especialmente ao modelo constituído pela relação de parentesco tradicional, ou seja, o parentesco consanguíneo, que é o mais presente da cultura ocidental, à qual pertencemos.



natureza só pode ser extraída progressivamente [...]» (Lévis-Strauss: 2009, p. 71; Soares: 2008).

Ora, de acordo com um estudo de Romanelli (2006, pp. 333-338), há vários motivos para as mulheres desempenharem um papel fundamental na alimentação familiar. São elas que controlam, se não tanto o orçamento doméstico, pelo menos a compra dos alimentos e seu processamento, educam os filhos para os aceitar e distribuem a comida entre os membros da família. Mais ainda, «as mulheres têm maior acesso do que os homens a informações acerca da alimentação, provenientes de várias fontes e de programas diversos de orientação». São elas as «mediadoras entre universos nos quais predominam regras alimentares diversificadas e podem ser agentes transformadores de hábitos alimentares». Contudo, a actualidade revela uma sociedade mais igualitária, em que a mulher, pelas razões apontadas acima, saiu do lar, pelo que estamos diante de uma acelerada alteração dos papéis sociais de género.

De acordo com o estudo de Romanelli, a mesa familiar, resultante dos mecanismos de aliança, ainda hoje representa mais um território íntimo de afectos, permuta de experiências, sentimentos e vivências, do que um espaço de troca de alimentos com fins estritamente dietéticos, sem com isto querer retirar-lhe essa função vital. A estreita vinculação da mulher ao alimento advém da experiência da amamentação, modo de os mamíferos alimentarem as suas crias, imaturas para a alimentação autónoma, comportamento fundamental para o desenvolvimento dos jovens e para a vinculação afectiva. O lugar privilegiado da mulher e mãe neste processo prolonga-se, de certo modo, na expressividade e divisão de papéis durante as refeições familiares que, na opinião deste investigador, são espaços de «encontro, de conversação e de troca de informação».

Todavia, na actualidade, pelo facto de as famílias, de um modo geral, serem mais pequenas, a sociabilidade à mesa tem-se diluído. As grandes alterações a este paradigma social ocorrem no interior das famílias. Desta forma, com o surgimento galopante da estrutura familiar reduzida, assiste-se, por um lado, à redução da convivialidade em si mesma, passando esta a servir prioritariamente interesses pessoais e conveniências próprias restringidas ao individual, podendo perder-se, assim, o poder multiplicador da estima social. Porém, por outro lado, fica-se mais liberto para a convivialidade e conseqüente comensalidade fora do lar. Tal comportamento facilita vivências de experiência de comensalidades diferentes e únicas (assunto a que nos referimos no capítulo IV).

Porém, o paradigma da realização pessoal, como um critério de conduta, hoje, talvez mais do que nunca, procura alcançar-se a todo o custo por todos os indivíduos. Valores como a família, a escola, ou a religiosidade tendem a ser relegados para segundo plano, destacando-se primeiramente, em cada um, a subjectividade e a experiência pessoal. Tal postura coloca o indivíduo fora dos referenciais colectivos, lançando-o noutra forma de comunicação consigo e com os outros, deixando-o à mercê da teia dos desvios sociais. O Homem procura muitas vezes a sua autonomia fora da sua esfera privada, interagindo com os constrangimentos e inquietudes próprios desse relacionamento, matéria que lhe poderá influenciar a liberdade, condição primordial para a vida em sociedade. «A incerteza face ao presente, e nomeadamente ao futuro, ameaça o sentimento de autonomia exigido como condição da realização pessoal» (Fernandes:1997, p. 9). É por isso que, inserindo-nos nesta esfera de dúvida, muitas vezes a refeição familiar é o espelho da vida pessoal e, moldando-a, fortalece o espírito identitário, condição fundamental no estreitamento de laços sociais.

Os contextos económicos e sociais determinam as diferentes possibilidades de cada um em aceder a um tipo de refeição e também interferem nos modos de vida em sociedade. Isto significa que a díspar distribuição da riqueza intervém nas escolhas para uma refeição em família, contrariando, assim, a qualidade da refeição e, até, no limite, a cadência fixa e sequencial, uma das principais características destes momentos de reparação. Também se modificam e adaptam as condições de aquisição, preparação, confecção e apresentação/distribuição dos consumos alimentares em função da disponibilidade financeira. Estes critérios distinguem as refeições tomadas em família das outras ocasiões de comensalidade. Quanto às refeições familiares, a escolha dos bens alimentares recai sobre os mais comuns (por vezes de entre os mais baratos), de acordo com as posses de cada agregado, e com as características que os possam tornar de total agrado. Mesmo assim, nem todos os bens alimentares são adquiridos de uma forma igualitária, pois existem, por tradição cultural, consumos específicos, para cada elemento da prole, consoante a sua condição (idade, género), como é, por exemplo, o caso das bebidas alcoólicas, o vinho<sup>43</sup>, bebida que tem sido mais

---

<sup>43</sup> Também muita da literatura antiga disso se ocupa, pelo que destacamos o seguinte: como o vinho potencia o excesso, Platão aconselhava que fosse tomado com moderação até aos trinta anos. Havia, no entanto, situações em que o seu consumo aparece como totalmente reprovado: «na cidade, nunca escravo, homem ou mulher, tome vinho, nem os magistrados no ano do seu cargo, e do mesmo modo os pilotos e os juízes em actividade não tomem em absoluto vinho, nem qualquer que seja convidado para dar parecer a uma deliberação de alguma importância, nem ninguém durante o dia, excepto por causa de arrebatamento ou de doença, nem sobretudo à noite quando um homem ou uma mulher têm intenção de procriar» (Platão:1951, pp. 57;58;70). Afirmava ainda que quem exercia cargos públicos ou desempenhava funções de liderança estava obrigado a abster-se de tal bebida. E como uma assembleia se torna mais tumultuosa à medida que os excessos de bebida se prolongam, pois cada um se sente mais ágil, mais se exalta, se diverte, se entusiasma e, neste estado não escuta os outros, Platão concluiu que não só a bebida alcoólica deveria ser evitada e mesmo suprimida, como ainda não seriam precisas a nenhuma cidade vinhas numerosas. Um pouco antes de Platão, Teógnis de Mégara (sécs. VI – V a. C.), também recomendava sobriedade e advertia já os do seu

consumida pelo masculino do que pelo feminino. Verifica-se ainda o facto de os homens, por natureza, comerem mais, as crianças necessitarem de alimentos partidos, cremes ou papas e os mais idosos, cuidados acrescidos com o que comem, por razões de saúde.

A partilha dos víveres segue a mesma linha de acção, pois é desajustado considerar-se que um mesmo indivíduo possa aspirar, em simultâneo, a produzir, possuir e a consumir o alimento, tal como observa Richards (1939, p. 200), «durante a infância o alimento provém dos mais velhos e durante o resto da vida é compartilhado com os contemporâneos». Esta distribuição (repartição) obedece a regras que reflectem e determinam a estrutura do agregado familiar e do grupo social a que pertence, sustenta o mesmo autor. Na família, a gestão dos momentos alimentares implica o conhecimento e o respeito pela identidade e a condição do outro.

Em contextos culturais diferentes, tudo se passa de uma forma idêntica, acabando por confirmar o que é comum na sociedade ocidental. Na verdade, Lévis-Strauss, apoiando-se na obra do Franz Boas, para muitos o «pai» da antropologia moderna, apresenta vários casos de estudo recorrendo a grupos de indígenas, a partir dos quais constata a existência de reciprocidade e hierarquia na troca de bens alimentares. De acordo com um dos seus trabalhos, o caçador esquimó, que acaba de abater uma morsa, reserva para si os seus dentes e um dos membros anteriores. O seu principal ajudante tem direito ao outro membro anterior e os seguintes ficam com o pescoço, a cabeça, a barriga e por aí adiante. Se houver um período de escassez alimentar todos os direitos de partilha e de distribuição ficam suspensos, reservando-se a presa como um bem comum para com toda a comunidade (2009, p. 71). Os casos apresentados revelam a preocupação para com a hierarquia na distribuição dos alimentos. Na realidade, estamos na posse de matéria que nos conduz para o interior das famílias, onde «a autoridade repousa com efeito sobre ‘a posse e o controle do alimento’». Neste contexto, percebemos, ainda, que o esforço conjunto em adquirir o alimento conduz à mesa comum. O comer em conjunto compensa o trabalho despendido por todos para conseguir o sustento.

A escolha dos alimentos no seio familiar pressupõe à partida o bem-estar do grupo e é regulada por um mecanismo recíproco, ou seja, as pessoas moderam-se ou são moderadas pela

---

tempo para os problemas traduzidos pelos excessos de bebidas alcoólicas, usando as seguintes palavras: «Beber vinho em excesso é nocivo. Se todavia alguém o bebe com saber, não é nocivo, mas bom». Para saber mais sobre o vinho consultar a obra de Coelho (2003) e de Ramos (1996).

censura do outro. Tal dinâmica é uma forma de educação (formação) para o grupo, embora certa cultura tradicional não se reveja nestes referenciais.<sup>44</sup>

O investigador continua, ainda, a afirmar que já para o homem primitivo a escolha dos alimentos poderia tornar-se em símbolo de experiências espirituais e a expressão de importantes relações sociais. Tendo em conta o estrato social, destaquemos duas situações: primeira, as refeições tomadas pelas pessoas pertencentes às zonas rústicas e ligadas ao campo; segunda, as refeições tomadas pelas classes superiores e mais urbanas.

Com efeito, as refeições das populações do mundo rural (natural) desde sempre foram compostas por artigos naturais dos mais simples e menos nobres, a maior partes das vezes por si cultivados, o que empresta às refeições uma maior ligação à natureza, um sentido de aproximação pessoal mais estreito à terra, uma espécie de sensação de gratuidade e pureza para com os produtos que lhes chegam à mesa; pelo contrário, aquelas que são consumidas pelas classes superiores e privilegiadas convocam para a mesa géneros alimentícios igualmente naturais, mas mais sofisticados, mais raros e de maior nobreza, a maioria das vezes adquiridos por alto preço, pelo que a superação do bem-estar é indirecta, ou seja, o sistema relacional, neste caso, só acontece por acção de um pagamento em dinheiro. Na verdade, na tradição do campo, a par dos alimentos simples, naturais e económicos, assiste-se a processos de preparação mais «naturais».

Contudo, hoje a distância entre o campo e a cidade já não é assim tão acentuada, porque o mundo rural se urbanizou, possibilitando a este um acesso igualitário aos bens de consumo. Com grande frequência, as refeições são compostas por bens alimentares pré-preparados, por exemplo, congelados, ou provenientes de *takeaways*. Com efeito, não reputamos esta realidade somente às práticas actuais, pois a história recente indica-nos semelhante procedimento no passado. De acordo com Giorgio Pedrocchi (2001, p. 345), nos séculos XVIII e XIX começaram a surgir soluções para os problemas de abastecimento dos europeus ao mesmo tempo que se implementava um rápido processo de industrialização da Inglaterra e de outros países ocidentais. O desenvolvimento da indústria alimentar, baseada no *factory system*, foi seguido pela deslocação das pessoas do mundo rural para as cidades, o que implicou uma corrida a este género de alimentos.

---

<sup>44</sup> Hoje assistimos a um grande movimento, por parte das entidades públicas e privadas, no sentido de alertar para um maior cuidado com os alimentos consumidos em casa e fora. Tais campanhas visam especialmente as camadas mais jovens da população, por serem mais vulneráveis a consumos menos adequados, e têm o objectivo de prevenir contra disfunções que podem ser perigosas para o bem-estar.

No que se refere ao território, importa sublinhar que os múltiplos alimentos que sobem à mesa familiar, nas diversas populações, nem sempre correspondem aos cultivados e colhidos nos seus ambientes. E também é o estatuto social e económico que marca a diferença. Se, por um lado, há famílias que se alimentam dos produtos existentes nos territórios que habitam e exploram, e que lhes são característicos; por outro, também há quem opte por matérias-primas provenientes de outras latitudes, como forma de satisfazer uma certa propensão para o exotismo, uma qualidade muito presente na mente dos que têm mais posses, como se o autêntico não pertencesse à terra que os acolhe.<sup>45</sup>

Contudo, a existência de um sem número de territórios alimentares<sup>46</sup>, com especificidades próprias, características únicas e identidade forte, favorece a diversidade e diferenciação alimentar, que mais não são do que o suporte de sobrevivência dos povos pertencentes a essas regiões e as âncoras socioeconómicas de quem as habita. Por isso, a actividade alimentar no seu todo e a familiar em particular promovem uma interacção forte com o território pertencente a grupos sociais concretos, de tal modo que estes o modelam em seu proveito, alterando-lhe, por vezes, a sua fisionomia natural, por forma a dele retirar maiores e melhores proveitos. Isto insere-se no processo cultural e constitui-se como um dos mais dinâmicos aspectos da actividade humana que contribui fortemente para «humanização das regiões» (Simões: 2003, p. 437).

No que respeita ao nível de religiosidade vivido nas famílias, esta dimensão tem sido fundamental no acesso a certos alimentos e no repúdio de outros, uma vez que parte dos homens adequam o que comem às suas convicções e práticas religiosas, procurando responder a uma comunhão íntima com o sagrado, sendo que o ambiente do lar é o espaço privilegiado onde estes princípios se cultivam, vivem, ensinam e transmitem. A religiosidade é importante como condicionador alimentar entre minorias ou outros territórios religiosos. Entre cristãos não é um marcador, porque não há interditos, salvo para a quantidade e a eliminação de certos alimentos, como a carne, em períodos litúrgicos. Há sim escolhas que se realizam em função de um calendário litúrgico, mas que são escolhas sociais alargadas: bacalhau no Natal, cordeiro na Páscoa, por exemplo.

---

<sup>45</sup> Sobre esta matéria consultámos MacCannell (1999), o qual é de opinião que as pessoas tendem a procurar o autêntico em lugares distantes daqueles que habitam, especialmente nos espaços naturais, onde parece que os produtos comprados numa realidade social diferente oferecem garantias de qualidade superior.

<sup>46</sup> Falamos da dieta mediterrânea, asiática, sul-americana, além de muitas outras, até as de cariz étnica.

As refeições, sobretudo as familiares, estabelecem forte ligação com o divino e geram quadros de sacralidade. E caso se constatasse a existência de uma causa que impedisse tal interação, assistia-se a uma espécie de cólera divina, que se materializava em castigo nos que prevaricavam. Em linguagem grega antiga, estes perversos eram chamados de «ímpios» (ver ponto 2.3.2). Com efeito, as vivências de religiosidade que decorrem da mesa familiar são também definidoras de linhas de contacto com o meio ambiente, aproximando-se tanto mais entre si dependendo do sistema cultural em que se desenvolvem. É, porventura, impossível compreender a fundo o conjunto conceptual das normas religioso-mágicas de uma cultura familiar se não se tiver em vista o ecossistema dentro do qual uma dada cultura se desenvolve. Esta ligação gera equilíbrio de forças entre as crenças religiosas e o sistema ecológico, cujos alimentos adquirem função simbólica (comunicadora).<sup>47</sup>

As grandes culturas religiosas, sejam do tipo animista, politeísta ou monoteísta, derivam de um mito religioso que a cultura detém. A palavra «mito» hoje é aceite por todos, não obstante todas as divergências, de índole cultural e ideológica, que daí possam advir. Na verdade, os mitos apontam para um tempo primordial, onde imperava o caos em vez da ordem. Logo certos pensadores cristãos defendem que o mito da criação se tornou em realidade divina por força da palavra de um Deus único (Força Vital), o qual converteu a desordem em ordem e, por seu intermédio, se alcançou a metodologia para a governação do mundo. De entre o que pertence à ordenação cósmica conta-se tudo o que está relacionado com a alimentação, desde a criação e cultivo dos bens, passando pela sua preparação até ao modo como são distribuídos e consumidos à mesa. Podemos pois afirmar que existe uma analogia entre a Criação, os processos alimentares e a comensalidade (Correia:2010).

Por isso é que em Gn1,1-2 se diz assim: «No princípio, quando Deus criou os Céus e a Terra, a Terra era informe e vazia, as trevas cobriam o abismo e o sopro de Deus movia-se sobre a superfície das águas.» No mito da criação do Génesis, a ordem e, com ela, a natureza, começa pela palavra de Deus: «Deus disse: “Faça-se a luz [...]”; Deus disse: “Que a terra produza verdura [...]”; Deus disse: “Que as águas sejam povoadas de inúmeros seres vivos [...]”; Deus

---

<sup>47</sup> Assim, Rappaport (1967, pp. 28-29) apresenta o caso da relação entre o ciclo ritual dos Tsembaga da Nova Guiné e as condições ambientais em que vivem, chegando à conclusão de que os Tsembaga e as outras entidades com quem partilhavam o mesmo território, que era o seu, constituíam «um ecossistema ritualmente regulado» e os próprios Tsembaga e seus vizinhos como uma «população ritualmente regulada». Este autor adianta, ainda, no mesmo contexto, que no desenvolvimento de tal ciclo, o «conjunto de ritos ajuda a manter inalterado um ambiente, limita o recurso à violência da guerra de modo a não colocar em perigo a existência regional da população, volta a proporcionar a relação entre o homem e território, serve para equilibrar entre os vários distritos (regiões) o excessivo número de doentes e, com os sacrifícios de porcos, assegura às pessoas uma grande qualidade de proteínas no momento em que têm delas maior necessidade».

disse: “ Que a terra produza seres vivos [...]”; Deus disse: “Façamos o ser humano à nossa imagem e semelhança [...]”. E no fim de ter criado os alimentos, Deus viu que tudo era bom. Ou seja, confirmava a qualidade do criado. Por isso é que Neves (2008, p. 101) afirma que nem a Bíblia, cuja mensagem nasce em tempos pré-científicos, tem fins científicos, nem a ciência se deve sobrepor à palavra bíblica, pois constituem «dois campos paralelos e distintos de cumplicidade mútua».<sup>48</sup>

Face a tal abordagem, não deveremos descartar o facto de o judaísmo ter dado os seus primeiros passos valorizando a esteira relacional do ecossistema com o etnema religioso-mágico, e de o cristianismo ter seguido as pegadas do seu antecessor. Para confirmar tal tese, bastará recordar que estes dois sistemas religiosos vêm no seu Deus o único criador de todas as coisas visíveis e invisíveis, logo, são os primeiros a estabelecer e a implementar a relação cósmica com recurso à esfera alimentar. Neste contexto, podemos afirmar que a Criação visou a construção de uma espécie de «despensa», que Deus recheou, para as criaturas humanas se alimentarem à vontade. Este Deus era o Deus da abundância. Porém, uma dádiva tem já implícitos mecanismos de troca (Correia: 1994; 2010).

No domínio da comensalidade familiar, importa analisar ainda as técnicas usadas na preparação e apresentação das refeições, tendo em conta a linguagem que evocam. Quanto à transformação dos alimentos, os processos empregues nas cozinhas domésticas são simples, a maior parte das vezes têm origem nas tradições familiares e passam de geração em geração. O que contará em primeiro lugar é preparar alimentos que saibam bem e que saciem. Deste modo, as técnicas de cozedura empregues no sustento de comunidades numerosas, como é o caso dos guisados, dos cozidos e dos assados (no forno e nas brasas) são executadas há séculos<sup>49</sup>, porventura o trio metodológico da *arte culinária* no interior das famílias, pelo menos nos povos do mediterrâneo. O primeiro e o segundo método de confecção referidos executam-se especialmente no quotidiano e o terceiro privilegia momentos especiais, por vezes associado a um convidado especial ou um membro do agregado em torno de uma ocasião assinalada. Tendo

---

<sup>48</sup> Cf., estudo de Perlès:1977.

<sup>49</sup> Isto só foi possível a partir do momento em que se descobriram os recipientes, de barro, de bronze ...A propósito dos assados, encontrámos na *Iliada* (IX, 206-214) a descrição de uma bela cena culinária, que transcrevemos: «Colocou uma grande tábua de trinchar à luz do fogo e sobre ela pôs o dorso de ovelha e de gorda cabra e o lombo de um enorme porco, rico em gordura. Segurou-os Automedonte, enquanto Aquiles trinchava. Cortou fatias cuidadosamente e pô-las em espetos; o fogo foi atizado pelo filho de Menécio, homem divino. Depois que o fogo abrandou e a chama esmoreceu, espalhou os borralhos e sobre eles pôs os espetos; salpicou o sal divino, apoiando os espetos contra os resguardos do fogo.».

em conta os seus pré-requisitos e a sua morfologia<sup>50</sup>, tais formas de cozinhar representam a união e a interacção que deve existir entre os elementos da família.

As técnicas culinárias assumiram sempre uma grande importância ao longo dos séculos em todas as culturas pois favorecem as interacções no plano dos afectos e no plano social (Coelho & Santos:2013). Além disso, são também resultado dos recursos disponíveis no meio ambiente, do avanço tecnológico dos povos, do saber prático e técnico acumulado. É por isso que os alimentos cozinhados se tornaram em sinónimo de festa e de convívio, e símbolos da amizade (Moreira: 2010, p. 1)<sup>51</sup>. No entanto, com a eclosão das novas tecnologias e a assunção de outras formas de vida, assumidamente as tendências hoje da cozinha mudaram, pelo que a gastronomia surgiu pontualmente na cozinha doméstica, espaço de culinária, cuja «equipa», constituída pelos vários membros da família, se dedica a preparar um prato, que individualiza e o transforma em «obra de arte».<sup>52</sup>

No que respeita ao modelo estético dos ambientes alimentares de privacidade familiar, a sobriedade marca presença, porque o que mais importa é a celebração íntima, é o estar juntos e não tanto a forma como se decoram os pratos, se ostenta a mesa e se dispõe a sala onde se come, e muito menos o que se investe nas roupas que se usam durante o acto de comer. Ou seja, a refeição familiar é recorrente e cíclica, logo, reduz-se o impacto dos preparativos extra-alimentares. Além disso, o tempo para comer é menor. Tal moldura torna-a num exercício rotineiro, o que estabelece uma moldura estética comum. A ritualização das refeições familiares, como o uso dos talheres ou dos copos e a forma como se corta a comida, por exemplo, fazem parte de uma ética civilizadora, mas que não é muito vincada na esfera familiar. No caso de tal aparato poder ser regra, até poderá ser visto como uma agressão da intimidade e do são relacionamento.

---

<sup>50</sup> Apesar de se tratar de três processos diferentes de cozinhar os alimentos, verificamos que operacionalmente têm em comum o facto de a cocção se desenvolver em recipiente fechado, até fora dos olhares de quem os preparou e os introduziu no seu interior, e muito mais escondidos de quem não pertence ao grupo. A interacção dos bens no interior da marmitta ou do forno acontece no e por acção do calor aí criado, gerando-se a união dos vários ingrediente em sabor único, ou seja, todos os processos mecânicos, físicos e químicos que se desenvolvem ali simbolizam as relações de intimidade que se estabelecem no lar.

<sup>51</sup> A festa medieva, por exemplo, enquanto resultado das expressões celebrativas e comemorativas, assume, primeiramente, carácter religioso e sagrado. Mesmo com o natural sentido evolutivo das sociedades, neste período, porém, os clérigos exerciam supremacia tanto sobre a camada senhorial como da rural, para com as quais dirigiam a sua autoridade de pastores. Por volta do século XIII, com o surgimento do clero secular, a igreja tomava conta, quase por inteiro, da vida dos homens, sendo o seu quotidiano modelado pelos ciclos litúrgicos e respectivos rituais sagrados, e do ciclo agrícola. E assim «a igreja transformava a festa num ócio religioso» (Coelho:2011, p. 146).

<sup>52</sup> Segundo d'Encarnação (s/d, p. 233) «culinária é termo mais relacionado com a cozinha (*culina*, em latim), com o modo de preparar os alimentos; gastronomia é mais a sua degustação, o prazer da comida, a apreciação dos sabores ...Na verdade, *Dicionário da Academia* define gastronomia como a “arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer”, enquanto que a culinária é a “actividade, arte ou técnica que consiste em preparar alimentos, em cozinhar».



A estética da refeição não se sobrepõe à satisfação de uma necessidade primária comum a todos. Por isso, a refeição não deverá ter como objectivo exclusivo o aspecto material e não pode ficar pela satisfação individual, mas sim evoluir no sentido do grupo. A aparência individual de uma comida não se limita ao objectivo da satisfação fisiológica, mas também como uma forma de gerar prazer através da experiência sensitiva. A mesa posta, por outro lado, também não constitui uma «peça de arte fechada» em si mesma, de tal forma que não se ouse quebrar a sua forma. «Enquanto a beleza de uma obra de arte (pintura, por exemplo) tem a sua essência na sua intocabilidade, que nos mantem à distância, o refinamento da mesa de jantar inclui [na] beleza o convite para ser violada» (Simmel: 2004).

O domínio da estrutura «culinária» define o âmbito das refeições tomadas em ambiente familiar, mas que não se esgota no estrito espaço das competências culinárias, assumindo, também, em si próprio, a expressividade da linguagem própria do sistema «doméstico». De facto, quando nos referimos ao exercício de preparação de uma refeição em casa estamos a referir-nos à «arte culinária», em que os que comem se identificam, ao passo que quando o fazemos em relação ao que se passa no restaurante, por exemplo, os processos são distintos nos seus agentes. Certamente que, em ambas as situações, o objectivo é preparar os alimentos de modo saboroso. Porém, na primeira situação, além desse propósito, também se salientam os mecanismos de partilha (de troca) e os laços de afectividade entre o preparador e os consumidores. Nesta situação, não existe linha a separar quem prepara de quem consome, podendo até acontecer que o tempo, o espaço e os meios envolvidos na refeição sejam os mesmos. Só deixa de assim acontecer nas situações de alguém estranho invadir este espaço privado. Então, nessas circunstâncias, a «culinária» chega a dar o lugar à «gastronomia». A passagem de um sistema alimentar mais familiar para outro menos familiar vai acentuar-se à medida que desce o grau de intimidade com a pessoa que vem de fora (Douglas: 1971, pp. 66-81).

No domínio da restauração o objectivo comercial sanciona a relação que se estabelece entre o preparador e o consumidor. Poderá acontecer, neste âmbito, uma partilha, ainda que indirecta, pois assenta na troca de experiências entre o alimentador e o alimentado através da comida a que ambos têm acesso. Porém, neste caso, o que verdadeiramente está em causa não é o estabelecimento de laços entre quem cozinha e quem come, mas sim os proveitos retirados do exercício alimentar. Se, no caso da «cozinha do restaurante», os alimentos são preparados de molde a estabelecer-se um sistema de compra e venda, no caso da «culinária doméstica» tudo é feito no sentido de a sua distribuição ser gratuita (sistema de troca).

A culinária, segundo a opinião de Savarin (2010, p. 171), «é a mais antiga das artes»<sup>53</sup>. Observa este autor que a culinária prestou «importantíssimos serviços à humanidade», porque foi a partir da necessidade de cozinhar os bens alimentares existentes que o homem aprendeu a usar o fogo<sup>54</sup>, e foi a partir deste que os humanos dominaram a natureza. Até aí, o cru constituía a única maneira possível de que o homem dispunha para se alimentar, o que não admira, pois ainda hoje, ao observar a sua dentição<sup>55</sup>, se verificam as condições mecânicas para o poder fazer sem dificuldade.

De facto, a culinária, no geral, visa otimizar, no sentido de ficarem melhores, mais digeríveis e mais saborosos, todos os alimentos, tornando o acto de comer mais agradável e prazenteiro. Embora já a cozinha egípcia e a mesopotâmica fossem muito desenvolvidas (Flandrin & Montanari: 2008), enquanto discurso meta-culinário, foi na Grécia que atingiu particular relevo. Os deleites retirados da culinária constituíam já um dos grandes prazeres ligados aos antigos atenienses, que nas palavras de Savarin (2010, p. 174) eram «um povo elegante e ávido de novidades». É por isso que logo à cabeça de entre os grandes apreciadores de uma boa comida se encontram reis, poetas, intelectuais, filósofos e ricos. Tendo em conta tais aspectos, e de acordo com Soares (2012), na Grécia encontramos importantes sistematizações que elevam a culinária a um saber distinto. No seu estudo, esta investigadora adianta que essa actividade, primeiramente, se designava por «arte/ofício», «ciência do cozinheiro» ou «arranjar/fazer o prato», para depois ser vista com mais nobreza, como «ciência do estômago» ou «estudos do estômago». Esta última significação, por meio da transliteração do grego para o latim, produziu o termo moderno *gastronomia* (do grego *gaster* – estômago e *nomos*- lei, o que se pode traduzir por «ciência do estômago, daí até ciência do banquete» e «ciência dos pratos»), uma matéria que trataremos de aplicar no quarto capítulo deste trabalho.

Os critérios que têm concorrido para atribuir à culinária o estatuto a que tem direito, por se tratar de um saber fundamental para o conhecimento dos povos (Soares: 2012, p. 33), vêm

---

<sup>53</sup> Opinião contrária expressou Platão acerca do facto de se poder denominar a culinária como arte (Górgias500b): «...Como exemplo de uma actividade relativa ao prazer, dei a cozinha, que é uma prática e não uma arte, ao passo que apresentei a medicina como uma arte referida ao bem».

<sup>54</sup> Acerca das fontes mitológicas da origem do fogo consultámos Lévi-strauss (1964: pp. 143-152), o cru é a metáfora da natureza e o fogo da cultura. No âmbito dos mitos ali apresentados, os animais são os seres que se alimentam do cru e os humanos do cozido. Como observa esse autor, «o eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, o que une o fresco e o podre da natureza, já que a cozedura realiza a transformação cultural do cru, assim como a putrefacção é a sua transformação natural».

<sup>55</sup> Os humanos têm dentes incisivos para cortar (morder) a fruta e outros vegetais, dentes molares para moer os grãos, e dentes caninos para rasgar a carne. De acordo com Savarin, estes últimos são tão mais fortes e salientes quanto mais próximo os indivíduos estiverem do estado selvagem.

do passado e precisam-se no pensamento de Platão: por um lado, este filósofo atribui à culinária o epíteto de «ciência/saber», que tem o mesmo significado de «arte/ofício»; por outro, retira-lhe o peso de «ciência» para passar a denominá-la como «prática» («saber experimental»), submetendo-a, assim, ao «saber teórico».

Assim sendo, a culinária, não só na sua qualidade de prática de preparação de alimentos, mas sobretudo enquanto linguagem, surgiu como um centro de difusão cultural, sendo responsável por ter melhorado cada cultura. Lévi-Strauss opinava que a culinária ganha relevo com o casamento, pois é nessa esfera que se desenvolve e produz os seus frutos, desde as sociedades primitivas. Strauss remata esta sua visão com o seguinte pensamento: «Uma alimentação completa, e sobretudo regular, depende por conseguinte desta verdadeira ‘cooperativa de produção’ que constitui uma família» (Lévi-Strauss: 2009, p. 77). Ainda hoje assim é. O papel da mulher, ao nível da culinária, tem raízes nas culturas do passado, uma vez que praticamente tudo o que se relacionava com a alimentação familiar passava totalmente pelo seu controlo, uma ligação que marca a diferença, tendo em conta a sua condição maternal (Garcia: 1999, pp. 71-84).<sup>56</sup>

Na verdade, a explicitação desta filosofia de vida, por parte de alguns grupos sociais, direciona-nos para o mundo da especialização do trabalho de acordo com os géneros, uma realidade histórica comum a muitas sociedades: as mulheres eram recolectoras e agricultoras na maioria das sociedades antigas, enquanto os homens caçavam. Ainda hoje, no caso de Portugal, sobretudo nos meios rurais, é mais tolerado o desemprego feminino, porque a mulher, por força do seu papel sociofamiliar, «tem sempre que fazer» e este «fazer» é economicamente relevante, uma vez que cuidar dos animais, ou/e da horta, ou/e da casa e/ou dos filhos representa uma «receita» para o equilíbrio económico da casa.

Por se tratar de uma comensalidade especial, pela sua regularidade, pela tipologia de laços que cria e recria, pelo sentido privado que se nota, pelo carácter de intimidade que se respira no seu interior, pelo simbolismo e rituais próprios, considerámos tratar a refeição do tipo familiar

---

<sup>56</sup> Tanto assim é que P. Schebesta (Strauss (2009, p. 77), ao referir-se aos pigmeus, dizia que quanto maior era o número de mulheres, mais abundância de alimentos existia em casa para comer. Sustentava mesmo que, entre os pigmeus, era ponto assente que as mulheres e as crianças constituem a parte mais preciosa do activo familiar. De certa maneira, o celibato era considerado uma forma de pobreza e de exclusão social. De um modo geral, para os orientais, um homem sem mulher não tem direito a paraíso no céu nem na terra. Acreditavam que se a mulher não tivesse sido criada o sol e a lua não existiam, bem como não haveria agricultura nem fogo. Do mesmo modo os antigos babilónios, judeus e mandeanos (seita gnóstica que tem como principal sede os territórios do sul do Iraque e Irão) julgavam negativamente o celibato, de tal maneira, que os solteiros eram entregues ao comércio com os demónios, sem possibilidades de defesa, e dessa troca acreditavam que os maus espíritos e os génios maléficos se intrometiam com a espécie humana (Drowe: 1937, pp. 17-59).

num ponto à parte. Deixando, assim, analisada uma comensalidade de feição mais ordinária, prosseguimos em direcção aos níveis de comensalidade extraordinária.

### **I.1.2.2 - Ceias, Bodas e Banquetes**

A divisão conceptual e terminológica de ceia, boda e banquete é fundamental para o estudo dos próximos capítulos, e por isso torna-se essencial caracterizá-las. Tal análise tem em linha de conta a perspectiva do ocidente. À primeira vista são todos conceitos que remetem para uma mesa, mas usamos os termos em contextos frásicos diferentes, para designar acontecimentos diversos. O termo «ceia» emprega-se quando se pensa em refeições tomadas à noite, por grupos pequenos e fechados. São encontros com várias motivações: de carácter religioso, político, social, ou apenas por razões de convivialidade. As «bodas» constituem ocasiões de comensalidade que têm lugar no âmbito das celebrações iniciáticas, celebrações colectivas de momentos de passagem de estado, como noivados e casamentos. Os «banquetes» consistem em reuniões alargadas de comensalidade que têm o objectivo de celebrar os momentos excepcionais das organizações e das pessoas. Cada um destes níveis de comensalidade tem em comum o facto de valorizar a linguagem alimentar como um canal privilegiado de comunicação e de estabelecimento de comportamentos.

#### **I.1.2.2.1 - Ceias**

«Ao chegarem perto da aldeia [Emaús], Jesus pôs-se à mesa e [ceou] com dois dos seus  
discípulos»  
Lc24

Por uma questão metodológica, e para seguir a sequência do quadro 1 supra mencionado, vamos dar continuidade à nossa análise dos níveis de comensalidade, estudando primeiramente o domínio das «ceias». Tendo em conta toda a multiplicidade de significados e mundividência dos aspectos relacionados com o campo alimentar, e certos ângulos de visão a partir do conceito «ceia», não se vislumbra tarefa fácil delimitar o campo de acção dentro do qual esta ocorre. Analisados alguns estudos sobre a matéria, os seus autores tão depressa falam de «ceias» como

facilmente desviam a sua atenção para os «banquetes», quase como a dizer que se trata da mesma coisa<sup>57</sup>. Contudo, pretendemos mostrar que existem diferenças, não obstante, os conceitos se confundirem como referências. Começemos pela origem semântica do étimo «ceia», que deriva do latim, «cena»<sup>58</sup>. Este último termo latino remete de imediato para o campo da representação e do simbólico, o que na realidade vem confirmar o espírito deste nível de comensalidade. Assim, a ceia enquadra-se nas situações em que grupos relativamente fechados de convivas têm como objectivo, além de se reunirem à mesa com fins recursivos, também aproveitarem a ocasião para celebrarem acontecimentos importantes e decisivos, ou simplesmente para falar de assuntos que interessam aos membros do grupo, normalmente moderados por um anfitrião. A proximidade dos comensais e a hora a que ocorrem favorece uma interacção, por vezes, de carga de revelação misteriosa (Última Ceia), religiosa (Ceia de Emaús), filosófica e política (Ceia dos Cardeais), aspectos que determinam o desfecho da reunião. Embora assuma função recursiva, trata-se, por vezes, da única refeição quente do dia, que é tomada em reunião alargada. A ceia convoca ainda para a intimidade entre os presentes e, por vezes, despoleta mecanismos para a sofisticação alimentar. Constitui-se hoje em espaço de afirmação de grupos fechados, mas coesos, que se reúnem para discutir assuntos internos do seu interesse (por exemplo, os maçons fazem ceias, não banquetes). A ceia assume, pois, o sentido de uma reunião fraterna, de «irmandade».

Estamos, pois, diante de um nível de comensalidade cuja interacção social intragrupo é menor do que na refeição familiar, mas bem superior que nos restantes níveis (boda e banquete), o mesmo acontecendo com a interacção social intergrupo, cuja relação de verticalidade é mais vincada no domínio das ceias que na refeição familiar, e muito menos que nos restantes domínios (boda e banquete), tal como se pode ver no quadro 1.

Encontramo-nos no centro de um espaço de comensalidade cujos *menus* comportam iguarias de alguma forma estudadas e elaboradas, mas não são livres, antes obedecem a critérios predefinidos, e em que o requinte assenta sobretudo na tipologia dos pratos servidos, incluindo

---

<sup>57</sup> É o que acontece com um estudo da autoria de Duarte (2002, pp. 253-299) em que apresenta ora o conceito «ceia» ora o conceito «banquete» como se eles quisessem dizer a mesma coisa. Um exemplo disso é o ele descrever, a partir das fontes iconográfica, o «Banquete de D. João I com o duque de Lencastre» e chamar-lhe «ceia». No mesmo estudo, pode observar-se, ainda, o reinar de uma certa uniformização destes termos, quando apresenta o caso da «Ceia de Emaús» e o «Banquete de Herodes com Salomé» como se tratasse do mesmo nível de comensalidade. Como forma de definir o conceito «ceia», circunscrevemos alguns exemplos: além da Última Ceia e da Ceia de Emaús, que trataremos de abordar no terceiro capítulo deste estudo, lembramos a Ceia dos Cardeais, de Júlio Dantas, representada em 1902, cujo argumento visa três cardeais que, numa bela sala do Vaticano, falam do amor enquanto ceiam.

<sup>58</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*. O nível de comensalidade que ainda hoje denominamos de «ceia» teve um dos pontos mais altos da sua significação na cultura romana antiga (Ver o ponto 2.2.3).

os vinhos, que devem harmonizar com o que se come, mas sem privar os presentes de degustarem dos que mais lhes agradam. Mesmo assim, as iguarias servidas não têm que sair muito da sofisticação habitual, uma vez que não saímos do domínio das ementas estruturadas, mas de carácter complexo (ver quadro 1). Pela presença de vinho intui-se que o acto de beber nestes convívios se encontra associado também ao de conversar e de educar, como já acontecia no passado.

Apesar de não se inscreverem nas práticas do quotidiano, e mesmo tratando-se de encontros que acontecem com alguma espontaneidade, a convocatória é implícita e esporádica, mas indispensável para que haja reunião. A chamada para estes encontros não se rege por um sistema demasiado formal, mas tão só requer uma espécie de «passa a palavra» como forma de dar a saber que irá ter lugar um convívio gastronómico e, dentro deste, uma partilha de experiências. Só por isto a «ceia» sai dos referenciais da intimidade familiar, mas ainda assim não chega à estrutura de uma boda ou banquete, como adiante se verá.

Quando acontece, tem início ao fim do dia e decorre pela noite dentro, o que lhe confere uma moldura relacional e estético-nutricional muito própria. Por tradição, os participantes não estão subordinados a ligações de parentesco, basta haver um certo estilo de vida comum e uma certa afinidade de regras comportamentais de reconhecimento étnico, para que a ceia aconteça. É organizada com vista a celebrar acontecimentos, públicos ou privados, não necessariamente muito importantes e que digam respeito a um grupo relativamente restrito e bem definido.

Sendo os laços entre os indivíduos do foro ideológico, as ceias acontecem em ambiente privado, até porque os motivos do encontro podem surgir em matérias do domínio público (política, religião, economia, cultura ...). É possível que também se realizem com fins meramente gastronómicos, em que os participantes apenas se encontram para desfrutar do prazer de uma refeição tomada em conjunto, a qual, atendendo à hora, poderá ser saboreada com mais tempo.

As ceias, observadas sob outro ângulo, poderão ainda propiciar ambiente erótico<sup>59</sup>. Na opinião de certos estudiosos, como é o caso do professor Bazell (1997, pp. 73-97), a uma boa refeição, por vezes, associa-se o erotismo, especialmente àquelas cuja constituição valoriza as espécies cárneas e os vinhos. Tal como acontece com o estímulo sexual, ao estímulo alimentar

---

<sup>59</sup> Já assim acontecia em Roma Imperial, tal como testemunha a obra de Petrónio, *Satyricon*. Segundo Delfim Leão, (trad.), no âmbito de um encontro alimentar, a que bem podemos chamar «ceia», dois jovens amantes, Encólpio e Gíton, são protagonistas de uma história que nos apresenta um verdadeiro microcosmos da sociedade da Roma imperial no século I da nossa Era.

associam-se sensações de bem-estar e de prazer que conduzem a que se sobreponha ao objectivo nuclear dos dois processos, o da conservação da vida e da espécie, um objectivo que podemos classificar de secundário, o da procura de gozo, ou do prazer sentido nos actos sexuais ou alimentares. «Durante os respectivos processos, a fruição é portanto um bónus de que os homens beneficiam para assumir o seu interesse na luta e nos custos pela sobrevivência» (Dias:2016). A associação comida/erotismo encontra-se plasmada, como pode verificar-se também em inúmeros apontamentos iconográficos<sup>60</sup> e em outros textos literários, desde que há memória, onde se inclui a Bíblia, especialmente o *Livro Cântico dos Cânticos*, obra de motivos amorosos de que falaremos mais adiante, no segundo capítulo deste estudo.<sup>61</sup>

Muito embora se não esgote neste nível de comensalidade, o conceito «gastronomia», por vezes, surge no âmbito das «ceias», quando estas se desejam sofisticar, o que de alguma forma permite complementar o seu significado total (Ceia dos Cardeais). Chamamos aqui o vinho, pois o quadro gastronómico desencadeado pelas «ceias» representa um dos meios favoráveis ao seu consumo e a dele retirar o máximo da sua riqueza real e simbólica. Apesar de haver quem defenda que o beber à refeição não «é nada diante do comer» (Bachelard: 1970, p.170), por se tratar de algo sem centralidade, sendo mesmo considerado um acto condicionado pelo tipo de comidas que se servem, julgamos, contudo, que o espírito que se vive em redor das «ceias» convoca os participantes para o vinho, porque este contém, além do carácter estimulante, capacidade simbolizante, o que lhe confere uma multiplicidade de virtualidades que o atiram muito para lá do campo estrito da refeição.

Tal como a convocação é informal, todos os outros pormenores também o são. O espaço da ceia obriga ainda a um cenário especial, sobretudo a um lugar diferente do habitual, e a um ambiente de relativo formalismo, faustuosidade e sentido de abundância a rodear a mesa. A ceia convoca para um encontro que não acontece diariamente<sup>62</sup>. É uma refeição, que pelas suas

---

<sup>60</sup> Vejamos em Dalby (2000, pp. 44-47) imagens dos séculos V a.C, onde é possível verificar-se a relação da comida com a sensualidade. Ainda do mundo antigo, podemos referir a obra *Satyricon*, de Petrónio, como bastante ilustrativa quanto à relação que existe entre o acto de comer e o sexo.

<sup>61</sup> Alguma literatura dá particular enfoque a este tema. Damos apenas um exemplo retirado da obra *A Cidade e as Serras* de Eça de Queirós. Compara a cor, a temperatura e a doçura da comida/paixão e descreve as marcas que deixa. Eça não ficou por aqui nas referências que fez à trilogia amor/comida/bebida, tendo apresentado uma ementa cara e requintada: Zé Fernandes pedia lagosta, pato com pinhões e vinho de Borgonha ao criado do café onde se encontrava, para comer com a sua amante. Inicia a refeição tentando degustar a lagosta, mas esta não provocava o efeito desejado, pois não o conduzia ao amor. Só o prato que lhe foi servido de seguida, pato com pinhões, o impulsionava na concretização do desejo de beijar a senhora. Fê-lo com tanta profundidade que a sua alma ficou colocada entre «a sua saliva e o gosto a pimentão» (Queirós: s/d, p.64).

<sup>62</sup> Sabemos que, sobretudo nos meio rurais, até há bem pouco tempo, a ceia era a última refeição do dia que se tomava em família. Apesar de haver pontos de contacto com estas refeições não é destas que especialmente tratamos. Referimo-nos, por exemplo, a episódios especiais, como a ceia de Natal, que é comum no mundo cristão.

características e virtualidades, marca o imaginário simbólico das grandes manifestações religiosas e culturais que a humanidade foi experimentando ao longo dos séculos<sup>63</sup>. O simbolismo da «ceia» remete ainda hoje para o sagrado, face ao significado que o termo evoca no meio cristão, sobretudo em contexto eucarístico.

A decoração do espaço e das iguarias não vão além do habitual, podendo haver um ou outro apontamento fora do comum, mas sem significado, porque improvisado no momento, quando algo importante acontece. A baixela, quando necessária, pois poderá haver situações em que a ceia é constituída por acepipes que se comem à mão, é a mesma dos outros dias. Os atoalhados e as louças também não saem do registo habitual. Quanto à animação extra alimentar, por norma, não acontece, a não ser quando algum dos convivas toma a iniciativa de intervir, exibindo certos números, por vezes improvisados, que preenchem de alegria o convívio. Não se propicia ambiente para que surjam discursos formais, apenas o informal aí tem lugar.

A ceia não é um espaço de consumo que tenha surgido nos nossos dias, ela tem origem no passado, como veremos adiante. Sublinhemos o facto de parte do engenho cultural no mundo grego e romano ter sido construído à volta deste modelo de comensalidade. Dionísio e Apolo condensam a dupla forma de interpretar a vida e a sociedade, em que os excessos se consagravam a Dionísio e a sobriedade a Apolo (Vernant: 2009, pp. 75-81). Foi neste contexto que os Helenos desenvolveram o cerimonial do *Simpósio* e os romanos o *Convívio*. O mundo cristão, não deslocando esta refeição da sua posição estritamente profana, construía parte da sua cultura civilizacional inspirado numa ceia especial, denominada «Última Ceia», assunto que trataremos no terceiro capítulo deste estudo. Neste âmbito, a ceia constitui-se, pois, como um acontecimento recorrente que, em ambiente de vinculação afectiva, sacia e celebra os homens.

---

<sup>63</sup> Recordemos, a este propósito, a Última Ceia de Cristo, cujo *menu* ali degustado obedeceu a critérios predefinidos. A ceia de Natal que é comum no mundo cristão constitui uma ocasião para a celebração fraterna.



### I.1.2.2.2 – Bodas

«Ao terceiro dia, celebrava-se uma boda em Caná da Galileia e a mãe de Jesus estava lá.»  
Jo2,1

No seguimento da interpretação apresentada em relação à «ceia», a «boda» surge como outro nível de comensalidade cuja riqueza conceptual a coloca num patamar diferente do banquete, embora muitos autores não estabeleçam diferenciação. O termo «boda» provém do latim «*vota*», plural de «*votum*» que significa «oferenda aos deuses», «promessa» e, ainda, «festa ou banquete de celebração de um casamento». O termo no masculino, «bodo», além do significado anterior, também é visto como o «banquete que, antigamente, se realizava nas igrejas, por ocasião de alguma solenidade, e no qual se dava de comer aos pobres e aos irmãos da irmandade».<sup>64</sup>

Tendo em conta os significados mencionados, a boda pertence a uma tipologia de comensalidade que se revê nos referenciais de transferência e desenvolve a sua acção na celebração de laços propiciatórios. As circunstâncias em que ocorrem as bodas não suscitam como primeira preocupação o «ser-se visto», sendo certo que em algumas situações os mecanismos artificiais de convívio também se fazem sentir. Nestes casos podemos afirmar que a boda assume o nível de banquete. Todavia, a boda é um encontro que acontece entre pessoas com afinidades de parentesco, muitas vezes, entre estas e outras cujas relações são de proximidade e, em outras, ainda, entre os que têm esta maior familiaridade e os que interessa que estejam presentes.

A boda realiza-se em data prevista com larga antecedência e para a qual o convite ou a convocatória é essencial e explícita. A figura do anfitrião é bem definida, sendo ele o responsável por toda a organização e sobre quem recai toda a espécie de olhares, pois é por ele que passa toda a dinâmica e toda a dialéctica que o momento impõe. É decorrente deste quadro o haver muitos convidados, que aumentam proporcionalmente às posses do anfitrião e/ou à sua importância. Esta é também uma variável equacionada quanto à ementa a servir, a qual engorda ou emagrece, conforme o poder económico ou o estatuto social de quem convida. A boda não é uma circunstância exclusiva das classes dominantes e dos mais ricos, também o é das classes

---

<sup>64</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa*. Além do conjunto de episódios que destacamos no terceiro capítulo deste estudo, damos um outro exemplo, as *Bodas de Fígaro*, que foram imortalizadas pela ópera, em quatro atos, de Mozart, estreada em 1786, em Viena, com libreto em italiano, escrito por Lorenzo da Ponte. Os preparativos do casamento de Fígaro (um criado de servir) com a donzela Susana, que estava ao serviço de uma rica condessa (Rosina), formam o argumento da peça.

mais pobres. Nestas, por vezes, acaba por se transformar num escape ao quotidiano, permitindo que se viva num só dia o que se aspirava para toda a vida. A ementa é, pois, neste domínio, caracterizada como não estruturada, complexa e plurilinear, como se constata pelo quadro 1.

Em qualquer caso, a tipologia dos pratos a servir sai dos referenciais do quotidiano, procurando-se, com isso, imprimir um certo requinte na refeição. Não sendo o que mais importa, há nas bodas uma preocupação gastronómica, de tal modo que o anfitrião, com antecedência, pensa e discute o que haverá de oferecer naquele dia, para não correr o risco de ser criticado. A atenção não se reflecte somente na comida mas também na bebida, sobretudo na escolha do vinho, que, no âmbito das bodas, desempenha um papel fundamental, precisamente para festejar, já que uma das primordiais funções desta bebida é a de promover o sentido de festa. Em certo sentido, a boda serve como um referencial de medida do estatuto social e do poder económico da família anfitriã. Todavia, o aparato imprimido por vezes camufla certas fragilidades, até as económicas. A boda coloca-nos diante de um nível de comensalidade cuja interacção social intragrupo é de menor horizontalidade que na ceia e de maior que no banquete. No que respeita à interacção social intergrupo exerce-se uma maior verticalidade que na boda e menor que no banquete.

Contudo, as bodas constituem espaços de encontro que prevêm um vasto número de convidados, mas onde o formalismo exagerado não tem grande expressão; poderão reunir algumas elites, mas a hierarquia não se mostra muito vincada; procuram o protocolo, mas este não se torna demasiado pronunciado; requerem uma certa representação e ritualização, mas nada que se compare com o que se passa em redor de certos banquetes. Este nível de comensalidade desenrola-se sobretudo por ocasião da celebração de um casamento, de um baptizado ou de um ritual fúnebre. Este último, menos visto hoje no mundo ocidental, ainda constitui uma prática para os luteranos, bem como, para certos grupos sociais em África, por exemplo, como já o era na Idade Média<sup>65</sup>. Para além da saciedade e da vinculação afectiva que

---

<sup>65</sup> A morte constituía mais um rito de passagem na Idade Média que convidava à comensalidade. Cruzamo-nos com uma realidade, que, para tantos, é o fim de tudo e para outros uma passagem, que conduz ao gozo eterno com Deus, caso se chegue a Ele em graça. Assim, o dia das exéquias fúnebres levava os amigos do morto ao convívio da mesa, numa comunhão de fé e de solidariedade muito enraizada naquele período para com quem partia. Devido à densa doutrinação franciscana, veiculada junto das pessoas, acreditava-se que as orações e as missas aliviavam o finado de algumas faltas cometidas durante a vida e que o purgatório que o esperava seria assim muito mais suave. Por isso, os parentes e amigos de quem partia, após terem consumado a sepultura e por entre orações e preces, partilhavam uma refeição em memória do ente que partira. Estariam ainda presentes na memória de muitos convivas os antigos *refrigeria*, antigos banquetes que se realizavam nos cemitérios em que o morto confraternizava com quem o honrava (Coelho; 2011, 155). Tendo em conta o sentimento de pesar e a angústia que deveria instalar-se em quantos directamente se relacionavam com o finado era de esperar que as refeições fossem sóbrias e recatadas. Contudo, ocorriam autênticos exageros, sendo os clérigos os primeiros a exorbitar na comida e na bebida, razão que os levava a proferir conversas impróprias à mesa e impedindo-os de manter a sua imagem de zelosos pastores. Os mais

lhe está subjacente, a finalidade da refeição é, pois, a afirmação de um certo estatuto e a celebração de um evento. As bodas ocorrem preferencialmente à tarde/noite e a postura adoptado pelos presentes varia entre o «em pé» e o «sentado». Quer o tempo quer a postura sinalizam o grau de importância e o tipo de relação entre os presentes no evento.

Nas bodas, outros detalhes importam ser referidos. Em primeiro lugar, que a decoração dos espaços e dos pratos tomam já laivos de requinte; em segundo, que a baixela e os atoalhados são seleccionados, deixando de fora o que é comum; em terceiro, que a música e a dança fazem parte de um ambiente já próximo do banquete; por último, que os discursos não são habituais, mas, quando acontecem, são circunstanciais e relativamente informais.

Um aspecto que reputamos de relevante no domínio das bodas é o da preocupação de fazer chegar alguma coisa do que se passa e serve aos que ficam de fora do evento. Falamos de uma espécie de movimento de continuidade (simpática) que se produz entre os convidados e os que, sendo convidados ou não, por algum motivo não puderam comparecer. Pretendemos com isto realçar um dos aspectos que nos parece central no âmbito deste nível de comensalidade que é o da «magia dos restos», ou seja, a passagem de alimentos servidos na boda e que sobram, para os que não estiveram presentes. A este movimento de dentro para fora, que muitas vezes se desencadeia nestes ambientes, só possível por os presentes terem afinidades entre si e o anfitrião, podemos chamar-lhe mecanismo de continuidade simpática. Uma magia que começa no prazer que cada indivíduo experimenta e que depois deseja partilhar. Uma partilha que resulta de uma vivência nova fundada numa experiência alimentar única. Depois de a experienciar, a refeição (a boda) torna as pessoas diferentes, transformando-as. Por isso, depois de satisfeito, o conviva tem desejo de partilhar com quem fisicamente não teve o privilégio de ali estar a saborear aquele momento de especial prazer. Com efeito, quem fica de fora e tem acesso aos «restos» que chegam da boda, como que desfruta da mesma essência que os outros que lá estiveram. O alimento que transita da boda para quem não pôde lá estar, passa a comunicar toda a substância real e simbólica do que lá se passou. Tal gesto comporta um poder de inclusão por continuidade e contágio. Há, pois, neste comportamento, sentido de espiritualidade, que é sancionado através da linguagem que evoca repartição, comunhão, solidariedade, afecto, aspectos que produzem sentido de igualdade na reciprocidade (Mauss: 2000, p. 78). Maurice Godelier (2000, p. 25), baseando-se na obra de Mauss, afirma que nas

---

abastados queriam que as cerimónias fúnebres se realizassem aos Domingos, para poderem ter mais povo a acompanhar e assim a pompa ser superior.

coisas dadas há uma força que as impele a circular e a regressar ao seu proprietário. Diz ele na obra, *O Enigma da Dádiva*:

«A solução encontra-se, pois, em “mecanismos espirituais”, razões morais e religiosas, crenças, que conferem às coisas uma alma, um espírito, que as impele a regressar ao seu lugar de nascimento.»

O gesto de quem transporta um resto de comida do interior de uma boda para dar a quem lá não esteve corresponde a um outro desejo pessoal que é sublinhado por Lévi-Strauss (2009, p. 124) ao citar S. Isaacs: «“É uma profunda satisfação ter tudo para si e uma tristeza muito amarga verificar que os outros não têm”». Por isso, este antropólogo afirma que a capacidade de repartir é «função de um sentimento progressivo de reciprocidade», que é resultado de experiências vividas no colectivo e de um mecanismo de identificação com o outro (Lévi-Strauss: 2009, p. 125). Este ponto de vista remete-nos para a prática de troca de presentes e envolve-nos num mecanismo de reciprocidade bem presente no âmbito dos vários episódios de comensalidade e não só. O «resto», neste contexto, presentifica o ausente, o que, por qualquer motivo, não pôde estar. Esta prática insere-nos no movimento do «dar». Para Godelier (2000, p. 20) «dar é transferir voluntariamente qualquer coisa que nos pertence para alguém que pensamos que não pode deixar de aceitá-la».

Tal como afirma Strauss, a troca de presentes que, neste caso, pode ser de alimentos (um pedaço de bolo, um bombom ...), é o melhor sinal do amor<sup>66</sup>. Ele dá o exemplo da criança para justificar tal afirmação: para a criança «“o ser amada”» equivale a receber um presente, e «“o ser odiada”» a não o receber. O que está em causa não é tanto o valor intrínseco do objecto mas o próprio dom, que significa amor. O presente não é só o sinal que confirma o amor do doador, constitui também sinal de que quem recebe é amado/a. Não obstante conhecermos pessoas que dão o que não podem, realçamos aqui a posição dos que acham que é uma bênção maior dar que receber. O dar, nesta perspectiva, significa abdicar de si, prescindir do que é seu em proveito do «outro», uma conduta que a ética social sanciona com positividade. Contudo, voltando ao conceito de «dar», defendido por Godelier (Ib., 21),

---

<sup>66</sup> Adianta, ainda, este investigador (2009, p. 93) que, «o jogo sábio das trocas [...] consiste em um conjunto complexo de manobras, conscientes ou inconscientes, para adquirir garantias e prevenir-se contra riscos no duplo terreno das alianças e das rivalidades.»

«dar é instituir simultaneamente uma dupla relação entre quem dá e quem recebe. [o dar gera] uma relação de solidariedade, visto que quem dá partilha o que tem, mesmo aquilo que ele é, com quem dá, e [cria] uma relação de superioridade, já que aquele que recebe a dádiva e a aceita fica em dívida para com quem a deu. Através desta dívida torna-se seu devedor, ficando assim, até certo ponto, sob a sua dependência, pelo menos durante todo o tempo até “retribuir” o que lhe foi dado.»

Por isso é que, em todas as culturas, o mecanismo da reciprocidade que o presente atinge vai requerer equilíbrio do valor que possuem os objectos trocados, chegando mesmo a acontecer terem que ser da mesma natureza, para que não surjam constrangimentos entre quem dá e quem recebe.<sup>67</sup> Este ponto de vista é, de alguma forma, fundamentado por Deacon (Levi-Strauss: 2009, p. 94), quando afirma que não é a posse de bens que mais confere prestígio, mas antes a sua distribuição. Acrescenta ainda que os indivíduos que procuram simplesmente arrecadar bens, sem que tencionem partilhá-las, não olham para o essencial na relação da vida social. Contudo, sublinha que a gratuitidade absoluta não passa de uma ideia marginal à maioria das sociedades e até de pequenos grupos étnicos, o que nos leva a deduzir que nada se troca em troca de nada. «O facto de dar instaura uma diferença e uma desigualdade de estatuto entre o doador e o donatário, desigualdade que em certas circunstâncias pode transformar-se em hierarquia: se esta já existia antes da dádiva, vem simultaneamente expressá-la e legitimá-la.» (Godelier:2000, p. 21). Assim, ficamos colocados diante de dois movimentos opostos contidos num único e mesmo acto. «A dádiva aproxima os protagonistas enquanto partilha e afasta-os socialmente porque faz de um devedor do outro.» (Ib., p. 21).

Com efeito, o conceito de troca, ao não produzir resultados tangíveis, como nas transacções comerciais, é mais um «bem» que um «valor», exactamente porque os «bens» não satisfazem somente comodidades económicas, visam sobretudo realidades de «outra ordem,

---

<sup>67</sup> Levi-Strauss ilustra esta situação com vários exemplos. O primeiro refere uma bola de fios trançados oferecida durante uma cerimónia que exigia outra de volta, exactamente da mesma espécie e importância, para ser oferecida no mesmo cerimonial. No segundo, na costa sul da Nova Guiné, os indígenas fazem viagens muito longas para trocarem animais vivos. Por último, retrata que em certos casamentos Yukaghir, os pais recebem uma rena de prenda, retribuindo com outra. De acordo com F. Boas (1901, 374), este fenómeno é importante para manter activo o sentido de mutualidade entre os humanos como um dos motores das relações sociais. Este autor, ao estudar a vida social dos esquimós (no início do século passado), concluiu que este povo tinha vantagem em que todas as suas mercadorias tomassem a forma de presente, situação que vem justificar o valor das trocas em causa como mecanismo de reciprocidade. A força deste instrumento de transferência vê-se, por exemplo, em grupos indígenas, como é o caso do povo Yaghan (extremo sul do continente americano – Chile), cuja troca ritual de presentes assenta na obrigatoriedade tanto de dar como de receber. Porém, Strauss (2009, p. 94), ao referenciar-se em Radcliffe-Brow, afirma que a finalidade de troca deverá ser principalmente moral, tendo como primeiro objectivo, não aspirações materiais, mas gerar sentimentos de amizade entre as pessoas envolvidas.

potência, poder, posição, simpatia e emoções». É por isso que, sob tal visão, o jogo de troca de presentes consiste em um «conjunto complexo de manobras, conscientes ou inconscientes», para adquirir garantias e prevenir-se contra riscos no duplo terreno das alianças e das rivalidades» (Lévi-Strauss: 2009, p. 93). Por isso, Godelier (Ib.) afirma que na sua própria essência, «a dádiva é uma prática ambivalente que une ou pode unir paixões e forças contrárias.» Ou seja, pode ser, em simultâneo ou alternadamente, acto de generosidade ou de violência, mas neste caso trata-se de «uma violência disfarçada de gesto desinteressado, já que se exerce por meio e na forma de partilha.»

Ora, fixando-nos na realidade cultural das comunidades ocidentais hodiernas, apercebemo-nos de que não foi somente nas sociedades primitivas que reinou a ideia da vantagem misteriosa na obtenção de comodidade a partir dos donativos recíprocos, mas que este exercício foi por aquelas adoptado como bom princípio social de inter-relação. Assim, hoje, é costume trocar presentes cujo valor simbólico excede, em muito, o do trabalho ou da matéria-prima de que são feitos. Por vezes, há quem recorra a objectos de carácter não utilitário para dar de presente, recorrendo a lojas próprias para os adquirir (gift shops), o que promove também a troca comercial e gera riqueza. Estamos, portanto, no âmbito da retribuição, logo da reciprocidade. Certos bens de valor de consumo não essencial, mas aos quais ligamos afecto, beleza ou sensualidade, como flores, chocolates, e outros artigos de «luxo», são adquiridos na forma de dons recíprocos e não em forma de consumo individual. (Lévi-Strauss: 2009, p. 95).

As festas e as cerimónias conjuntas constituem, pois, um campo propício onde se regula o retorno periódico e o estilo tradicional das operações de troca. Em todas as sociedades do mundo desenvolvido isso é paradigma, porquanto procuram reintegrar na sua moderna civilização atitudes e procedimentos das culturas primitivas. Isso vê-se nas trocas de presentes no Natal, fenómeno que leva todas as classes sociais, uma vez em cada ano, a uma «espécie de furor sagrado», que mais não é do que uma gigantesca operação a envolver milhões de indivíduos, no final da qual os orçamentos familiares defrontam duráveis desequilíbrios.<sup>68</sup>

Com efeito, é importante mencionar também o significado que está por detrás das técnicas que regulam o embrulho dos presentes que, no nosso caso concreto, podem ser alimentos. O embrulho traduz vinculação pessoal entre o «doador e o dom, e a função mágica do presente:

---

<sup>68</sup> «Os postais de Natal, ricamente decorados, não atingem, sem dúvida, o valor dos “cobres”, mas o requinte de sua escolha, singularidade e preço (que, mesmo modesto, não deixa de se multiplicar por motivo da quantidade), o número deles, enviado ou recebido, são a prova, ritualmente exibida na chaminé do recebedor durante a semana fatídica, da riqueza de suas ligações sociais e do grau de seu prestígio», afirmou Levi-Strauss (2009, p. 95).

embalagens especiais, papéis e fitas consagradas, etiquetas emblemáticas, etc», afirma Levis-Strauss. E adianta ainda que na nossa sociedade, «pela vaidade dos dons, as trocas tomam a forma colectiva de destruição de riqueza, pois esta é vista como um meio de ostentar prestígio, um jogo que fornece hoje a imagem mais característica dessas transferências. Nos períodos de grande fulgor económico, tudo se passa como se o dinheiro, meio de obtenção de bens económicos, recuperasse, no momento em que não pode esgotar-se enquanto tal, uma outra função arcaica, a de instrumento de prestígio pelo preço do dom e do sacrifício. Este quadro gera situações de antagonismo entre a ritualização de uso dos excedentes e a regulamentação da escassez de produtos.<sup>69</sup>

O domínio das bodas circunscreve um meio alimentar que, em cada tempo, comprova o vigor da modernidade consubstanciado na acção cultural e social dos homens enquanto fazedores de novas estruturas humanistas. E está associado às trocas de presentes materiais, um aspecto de permuta que acaba por se constituir barómetro do nível sociocultural e relacional dos envolvidos.

### **I.1.2.2.3 – Banquetes**

Termo recorrente da mitologia clássica ou da história santa, o banquete pode ser «alto» ou «baixo» consoante as personagens que reúne. Pode pôr em cena tanto cabeças coroadas como burgueses, membros das corporações e das guildas ou ainda gente humilde (Veca:2001, p. 282).

Entramos no conceito mais abrangente do ponto vista da classificação da morfologia das refeições de carácter alargado<sup>70</sup>. O banquete é um espaço de representação, de teatralização, de encenação do real. O termo banquete tem origem no francês, «banquet», cujo significado é

---

<sup>69</sup> Von Martius (Levi-Strauss:2009) ao estudar os Aruak (povo indígena do sul da América) dá-nos conta de que entre eles, embora haja a ideia de propriedade individual, o que cada um possui é tão banal e fácil de obter que todos emprestam e recebem emprestado, sem se preocuparem em restituir. Ao passo que W. Sumner (Levi-Strauss: 2009), ao estudar os hábitos dos Yakuts (povo que vive na Sibéria Russa, a região mais fria do hemisfério, Norte) refere que este povo não crê que em algum lugar do mundo se possa morrer de fome, quando é tão fácil participar da refeição do vizinho. Levis-Strauss remata este pensamento ao dizer que «os requintes da divisão ou da distribuição aparecem, portanto, com a urgência ou a ausência da necessidade».

<sup>70</sup> Como a morfologia dos banquetes tem tomado as formas próprias de cada época, hoje o modelo clássico só acontece em situações muito solenizadas, observando-se actualmente o recurso a outras tipologias de banquetes, como é o exemplo do banquete «semi-volante» e do «volante», cuja dinâmica é não estruturada. Para saber mais sobre o banquete, cf. Althoff:2008).

«refeição festiva e solene, composta por muitas iguarias e para a qual se convidam muitas pessoas»<sup>71</sup>. A tradução *à letra* da palavra «banquet» corresponde à designação de bancos ou assentos dispostos em torno das mesas de refeição. É também este o entendimento de Pinharanda Gomes, no prefácio que fez ao *Banquete de Platão*. Por meio da indicação etimológica anterior, ficamos com a informação de que o banquete é uma estrutura social relativamente recente, ou seja, que não deveria conhecer-se antes do período medieval, altura em que surge tal designação para as reuniões alargadas de carácter alimentar. A mesma tipologia de encontro existia anteriormente só que de formato diferente.

Estamos diante de um nível de comensalidade cuja convocação é explícita, em que a interacção social intragrupo é a menor de entre os restantes níveis de comensalidade já estudados. Quanto à interacção social intergrupo verifica-se o máximo de verticalidade. Os banquetes têm lugar preferencialmente à tarde/noite, tomando os participantes a postura de «sentados», de «pé» ou «mista». A ementa, que é não estruturada, complexa e sofisticada, é preparada tendo em conta um grupo numeroso de pessoas. A refeição tem como finalidade, para além da afirmação de estatuto, e de celebração de um evento, a vinculação e a saciedade. No que respeita à animação extra alimentar, a decoração do espaço, das mesas e das iguarias, é sofisticada. A baixela e os atoalhados utilizados são de superior qualidade. Música e dança podem fazer parte da animação, assim como também discursos formais.

Por contraste com as bodas, o banquete não surge como uma instância de pura troca fraternal e de convívio desinteressado. Nele, a disposição facilita o ser-se visto e o poder, os privilégios e a honra mais se afirmam. É o encontro que mais envolve presenças socialmente elevadas. É um «território» próprio das verdadeiras elites, onde o formalismo que se exerce se mostra rigoroso. Trata-se de um espaço onde impera uma forte hierarquia, logo, onde o protocolo é apertado e levado à risca, com pena das expectativas saírem goradas. O eixo da representação, da codificação e da ritualização move-se em direcção ao extremo. Contudo, o conceito não se esgota entre os poderosos, pois os mais humildes também se dão ao luxo de organizar tais festejos e deles desfrutar (Vecca:1996). Tanto no passado como no presente, o banquete tem servido sobretudo de barómetro aos aspectos socioeconómicos das comunidades. Embora as diferentes classes se possam misturar em torno da mesma mesa, quer para repartir a comida, quer para partilhar experiências de vida, a verdade é que o banquete surge como espaço estanque sociocultural. O banquete é um lugar de confirmação dos pobres.

---

<sup>71</sup> *Dicionário da Língua Portuguesa.*



Além dos significados que foram tomando certos ritos e a magia desencadeada à volta da mesa, ao longo dos tempos, numa sempre necessária adaptação a cada momento, as questões que se prendem com o sagrado assumem igualmente importância no âmbito do banquete. Esta realidade antiga é determinante na interpretação do verdadeiro significado deste nível de comensalidade, tal como o conhecemos hoje (ver terceiro capítulo).

Quanto mais os aspectos sociais condicionam os banquetes, mais os tipos de alimentos oferecidos e a sua apresentação se requerem de nível superior. É neste contexto que são exibidas as melhores porcelanas, a mais fina prataria e as toalhas com os mais bonitos bordados. E quando a quantidade destes objectos que, por vezes, se encontram arrecadados não é suficiente, recorre-se ao aluguer, pois a circunstância exige que nada falhe. A par deste cenário sumptuoso em relação aos artefactos, a atitude face aos alimentos revela-se no recurso à «rich food», cuja correspondência não é necessariamente fisiológica. Estamos, pois, diante de um nível de comensalidade cujo *menu* que se «dá» é diferente, para melhor, do que se serve nas bodas e nas ceias, muito mais do que no quotidiano das refeições familiares<sup>72</sup>. Por isso requer presenças «especiais» para o partilhar, pois as iguarias que o constituem não são próprias para alguém saborear sozinho, ou «mal acompanhado».

Deste modo, o banquete, enquanto facto universal, que tem servido de tema aos mais variados artistas e pensadores, pelos múltiplos motivos culturais que concentra, desde a mitologia clássica até aos nossos dias, mostra-se como o lugar onde contracenam cabeças coroadas e burguesas, membros das grandes corporações, mas também é cenário de exibição de gente humilde.

O banquete é o nível de comensalidade mais permeável à moda. A título de exemplo chamamos a atenção para o período moderno do Ocidente, altura em que os grandes banquetes atingiam o seu esplendor, especialmente junto das cortes e da alta burguesia. Esta é a época em que se verificou uma mudança de paradigma civilizacional, em que ética à mesa ocupou lugar central nessa mutação de atitudes e condutas, ou seja, o mundo social transitou de uma condição de civilidade para a de civilização (Norbert Elias:2006).

A iconografia, a par da bibliografia, constitui uma das formas mais eficaz de penetrar no conhecimento dos banquetes (sagrados e seculares), pois a sua riqueza é de tal ordem que as

---

<sup>72</sup> «Se as obrigações alimentares exigem certos alimentos definidos pela tradição, basta apenas seu aparecimento para uma retribuição significativa, o consumo em forma partilhada. Uma garrafa de vinho velho, um licor raro, um foie gras, convidam o outro a verumbar uma surda reivindicação na consciência do proprietário.» (Levis-Strauss: 2009, p. 97).

representações não tratam somente a exposição de bens alimentares, mas sobretudo a organização e a solenidade. O que de melhor tem retratado a iconografia e o que de mais belo os livros de cozinha têm trazido inscrito nas suas páginas é o mundo alimentar na sua máxima exuberância, onde sobressaem as cores vivas das iguarias, é certo, mas onde a postura dos convidados (personagens de um ambiente teatralizado) para a refeição e as mesas decoradas formam um quadro que leva a interpretar os banquetes como microcosmos de aparato gastronómico, em que o saborear de cada alimento fica relegado para segundo plano.

Tais representações que, desde a antiguidade, parecem mostrar mais os banquetes do lado da cozinha e dos mercados, deixando um pouco na penumbra a sala das refeições, a partir da Idade Moderna passaram a dar mais atenção à dinâmica da mesa. Há a realçar que, no centro das representações dos banquetes, aparece em destaque um móvel bastante significativo, o aparador, sobretudo a partir do século XVII nos centros artísticos mais influentes da época, como era o caso de Antuérpia, onde laboravam Jacob Van Es e Osias Beert, em Frankfurt e Hanau, onde trabalhavam em pintura Georg Flegel, Peter Binoit, Daniel Soreau e Isaac Soreau, em Paris, onde Lubin Baugin estava muito bem relacionado com os pintores flamengos de naturezas mortas. Estes artistas representavam a mesa lado a lado com todo o seu aparato, onde os alimentos com o seu aspecto natural e viçoso se viam expostos de uma forma exemplar. Importa também sublinhar que já na Idade Média a exposição da baixela é frequente nas iluminuras.

Por outro lado, o aparador serve para exposição dos motivos inertes. Neste caso, a associação das diferentes espécies alimentares depende do valor simbólico dos alimentos e não da «lógica de um aparato coerente». Nos casos apresentados, a alimentação toma, na realidade, o lugar de protagonista, quer nos exemplos que retratam os humildes e marginais, quer nos que mostram os ricos e poderosos. O prato com frutos, que tanto se vê na iconografia, representa a refeição paradisíaca, ou o pão e o vinho, em conjunto, remete de imediato para a mesa mediterrânea, da qual se serve o Banquete Eucarístico. Outros alimentos ilustram cenas de excessos, comportamentos bizarros, e/ou a fome.

A iconografia de aparato mais requintada, sem sair do âmbito da natureza morta, encontra expressão nas representações de «a mesa posta» do início do século XVII. Sob a influência das escolas de pintura holandesa, a representação da mesa do banquete, tal como era até aí, só acontece ocasionalmente. Esta nova abordagem representa a mesa de serviço na fase final do ciclo alimentar, onde os alimentos e as alfaías se misturam, onde se podem ver pratos com

restos de comida (desfeita ou cortada), combinada com outros pedaços inteiros. Estes quadros podem interpretar-se como verdadeiros códigos normativos da ética e da moral, nos quais se pode ler um incentivo à temperança alimentar como o livro do *Ben Sira* (31,32) já, no seu tempo, fazia alusão, quando requeria bons costumes à mesa. Na verdade, a dimensão é normativa, mas verificamos de certa forma a valorização da arte de representação do quotidiano das mesas burguesas, cujos temas profanos tomam tratamento artístico (Veca: 2001, pp. 282-283). Importa sublinhar que o banquete existe ou é requerido enquanto estratégia prospectiva de confirmação de poderes em todas as sociedades complexas e hierarquizadas. Desta forma, os banquetes surgem em qualquer época. Chamámos ao estudo a época moderna, em virtude de esta se distinguir pela sofisticação dos seus banquetes.

Tal como observa Veca, as representações iconográficas que colocam em contraste a alimentação dita quotidiana com a que é própria dos banquetes, fazem parte de uma tendência que surgia e que visava expressar a evolução do gosto e da moda. Pietro Bonzi e Giovan Recco são dois nomes italianos que pintaram mesas em que se figurava o triunfo dos vegetais (legumes e frutos); os pintores de Antuérpia dedicavam-se à representação de ostras; os pintores de Haarlem exaltavam nos seus quadros pirâmides de queijos, que era alimento florescente nos Países Baixos nessa época; e um pouco mais tarde (1630 – 1640) das telas de Pieter Claesz e de Willem Heda saíam representados presuntos e patês. Ao avançarmos um pouco mais no tempo, surgiam as mesas francesas com todos os seus aparatos e sumptuosidade como que a dar o toque da transformação das mentalidades.

Neste caso aparecem os nomes de François Desportes e Jean-Baptiste Oudry, a rivalizar com a elegância das decorações teatrais. A moda é, na verdade, a personificação da relação entre o passado, cuja continuidade o presente quebra, e a possibilidade de reviver hoje aquilo que já passou. O banquete é uma das realidades sociais onde melhor se reflectem os ditames da moda, na medida em que aí se desfruta dos reflexos brilhantes de um passado tornado em novo presente.

Como diz Walter Benjamin (2006, p. 173), «a moda é o eterno retorno do novo», pois provoca a dialéctica de passagem, «permitindo que o passado se fragmente no presente». Isabel Gil ao citar Benjamin na XIV das *Teses sobre a Filosofia da História* é de opinião que a moda é como uma espécie de salto de tigre com olhar para o passado e que adquire uma dimensão progressiva pelo facto de quebrar a continuidade da história, e ao deixar que o passado «se

precipite e estilhace» num agora que é marcado pela contínua «catástrofe da história» (2011, p. 67).<sup>73</sup>

O ambiente criado à volta do banquete implica aderir ao luxo. Este formalismo, além de assumir expressão na variedade dos consumos, potencia a visibilidade, chama a atenção, gera convencimento. Por isso, a gestualidade, a linguagem e a postura são aspectos comportamentais regidos por códigos tão rígidos que o banquete se estrutura segundo rituais e representações bem definidos, deixando de ser um acontecimento real para passar a ser um encontro de certa forma mágico (Mauss:2000, p. 72).

O ambiente vivido à volta dos banquetes, de um modo particular nos que respeitam às classes superiores, incita para consumos designados por «distintos», opina Max Weber. Ao passo que os consumos de carácter «vulgar», de acordo com este autor, pertencem aos eventos sociais organizados pelas classes mais baixas. Estas, em conjunto com grupos pertencentes ao mundo da exclusão social, por vezes preferem nos seus banquetes consumos «pretensiosos». O que está em causa, em cada um destes níveis de festejos, é o gosto pelo luxo em detrimento do gosto pela necessidade. A comensalidade parece ser uma área onde as classes sociais, sobretudo as populares, estão em oposição com a vivência do real (Bourdieu:1979, pp. 59-61; 194-219; 240-438).<sup>74</sup>

Observando as vivências actuais, verifica-se um certo cansaço quanto ao excesso de consumo, pelo que se nota o afrouxar da grandeza e do luxo anteriormente vistos nos banquetes, talvez porque as formas de exibição são diferentes, mais sóbrias, mais camufladas, se bem que igualmente requintadas e sofisticadas, ou seja, vive-se hoje um novo sentido de festa. O banquete não explica totalmente as sociedades, mas é explicado por elas, logo, qualquer crise (económica) que abale os povos, afecta a suas vivências. Os banquetes comportam-se como

---

<sup>73</sup> A propósito da moda leiamos o que escreveu Walter Benjamin: «A história é o objecto de uma construção cujo lugar não é o tempo homogéneo e vazio, antes formando um tempo pleno de “aqui-e-agora”[...]. Assim, para Robespierre, a Roma antiga era um passado carregado de “aqui-e-agora”, surgindo do contínuo [da] história. A Revolução Francesa considerava-se um recomeço de Roma. Citava a antiga Roma exactamente como a moda cita um traje antigo. A moda tem olho para o que é actual quando move no labirinto do que já foi. Ela é o salto de tigre para o que já foi. Este tem lugar numa arena controlada pelas classes dirigentes. Efectuado em pleno ar, o mesmo salto é o salto dialéctico, a revolução [...]» (Benjamin, I, 2:701, citado por Isabel Gil: 2011, pp. 67-68). Nos banquetes esgrimem-se os ditames da moda, adopta-se a novidade (comem-se kiwis e não a maçã do dia-a-dia; procura-se comida exótica, diferente, rara e não a habitual). Tudo o que é novo, *exquisit*, entra na mesa dos momentos especiais e de elite, até se vulgarizar. Por isso, achamos que o banquete, ao contrário da Ceia e até da Boda, é lugar de modismo.

<sup>74</sup> Para aprofundar conhecimentos sobre a sociedade de consumo e os espaços vividos pelas famílias, consultar a obra de Santos:2005.

contrapeso em relação ao ambiente dominante: quanto mais rico, mais austero, quanto mais pobre, maior a ânsia do luxo. Ou seja, no banquete procuram-se os equilíbrios.

As sociedades actuais, ao adoptarem a cultura do «cada um por si», vivem cada vez mais de uma forma que podemos designar «disfuncional». Conta mais para a existência o ritmo com que se sucedem os objectos na vida quotidiana, tornando-a efémera, que o movimento humano em torno do autêntico. Este é procurado por outras formas de lazer. O banquete constitui, portanto, o espaço onde a exuberância dos cenários, das personagens e dos alimentos se parecem a uma espécie de paisagem primária, onde a abundância desenha a geometria do lugar. As mesas decoradas, as paredes das salas, os enfeites das grandes iguarias, mas também a postura dos convivas faz com que se respire ostentação, uma fantasia que se vê pela festa dos sentidos.

Além disso, o banquete é, pois, uma instância que evidencia o excesso. Contando que a todos toque, o demasiado suplanta o bastante, pelo que a festa só é festa porque abundam sobre as mesas amontoados de lagostas, de carnes engalanadas de várias espécies e cestos de frutos exóticos. Tal como acontece nos supermercados e nas lojas de roupas, também nos banquetes a comida amontoadada significa abundância. Não se compreendem as sociedades no seu pulsar se não se tiver em conta uma certa propensão para o exagero e extravagância. O supérfluo, a «inutilidade ritual do “gasto para nada”» dão lugar à produção de valores, das diferenças e do sentido de vida pessoal e social (Baudrillard: 2010, pp. 13-40). Segundo este autor, Shakespeare dizia que necessitamos de um pequeno excesso para existir.<sup>75</sup>

Assim sendo, os mitos que complementam o bem-estar e as necessidades mostram uma função determinantemente ideológica de reabsorção das ordens sociais e históricas da desigualdade. Todo o jogo inerente às dinâmicas sociais actuais visa ultrapassar contradições que possam impedir a intensificação da abundância e a utilização de bens (alimentares) de diversa proveniência, numa perspectiva de que a quantidade e qualidade igualiza, equilibra e gera o «bem-estar» para todos.

---

<sup>75</sup> No caso da Idade Média, os banquetes de casamento também constituíam um tempo de expressão da liberalidade, sendo que tal circunstância serviria para cortar a frugalidade do quotidiano e para ficar na memória a abundância desse dia. Os mais humildes adiariam o consumo quotidiano, para poderem completar as mesas, nessas festas, com a desejada abundância e qualidade. Nestes banquetes, todavia, comiam-se, pois, viandas gordas e caras, mais do que convinha, mas com leite; e bebiam-se muitas taças com vinho, pois o dia era de festejar. Sobre tais exageros, mesmo que não esteja em causa uma boda de casamento, a cantiga de *escárnio e mal dizer*, da autoria de Johan de Gaia (*B 1452/v1062*), o escudeiro enfatiza uma personagem, no caso um prelado, pelos excessos de comidas e bebidas ingeridas durante um banquete para que tinha sido convidado.

Numa lógica individual e social, muito à conta do desenvolvimento urbano e industrial, o banquete volta-se hoje para fora dos referenciais utilitários, procurando o diferente, valorizando o antigo, o local (genuíno) e o endógeno, ou seja, aqueles bens que outrora eram profusos e praticamente gratuitos, tornam-se em bens de luxo, só acessíveis aos detentores de privilégios ou com dinheiro. Aquilo que antes os mais humildes consumiam, hoje passou a ser produto «gourmet»<sup>76</sup>. Neste quadro, podemos ver que o ser humano procura o raro, mas, também, além de procurar uma identificação, procura vincular-se a uma memória.<sup>77</sup>

O prazer, que é um dos desideratos dos banquetes, não se atinge individualmente, requer acção colectiva. Esta procura de consumos, não é mais do que um sistema de linguagem que favorece a comunicação e uma estrutura que potencia a permuta. Em certa medida, pode verificar-se que as condutas que orientam as pessoas para o objecto do prazer correspondem a uma metáfora do desejo e à produção por meio de signos diferenciais de um código social de valores.

Neste contexto, o que mais importa não é a função individual, mas sim a função de conjunto, como afirmação instantânea de troca social. O fruir dos objectos e dos ambientes festivos gera bem-estar, um prazer que se sente em função de si mesmo. Mas quando o prazer se consome, torna-se extensivo a todos, entrando num sistema de troca, onde todos os consumidores se «encontram reciprocamente implicados». O banquete enquanto lugar de consumo e espaço antropológico de circulação de compra e venda, de apropriação de bens e objectos constitui-se como uma linguagem bem codificada e sempre actual, por meio da qual as sociedades comunicam e falam. (Baudrillard:2010: p. 91).

Baudrillard (2010, p. 95) apresenta o exemplo do slogan americano «Try Jesus» para explicar o desejo actual de experimentar tudo e de tudo, ao mesmo tempo, em matéria de comidas e bebidas, mas também de cultura, de ciências, de religião e sexualidade. Os homens hoje procuram não falhar qualquer experiência de prazer, pois o inédito marca o movimento do desejo. Contudo, o sociólogo observa que «já não é o desejo, nem sequer o gosto ou a inclinação específica que estão em jogo, mas uma curiosidade generalizada movida por obsessão difusa – trata-se da “fun-morality” em que reina o imperativo de se divertir e de explorar a fundo todas as possibilidades de se fazer vibrar, gozar ou gratificar». O custo não importa, pois os sistemas

---

<sup>76</sup> As «Açordas» constituem um bom exemplo para ilustrar esta situação, porque se trata de comidas que outrora faziam parte do quotidiano alimentar do homem do campo quando não havia mais recursos de sobrevivência alimentar. Actualmente, as «Açordas» fazem parte dos cardápios dos melhores restaurantes e hotéis em Portugal e não só.

<sup>77</sup> Este desejo de memória pode ser visto nos emigrantes e nos ricos outrora pobres.

de crédito ajudam a comprar e a pagar depois, contrariando assim os temas puros de poupança, de trabalho e de património, condutas identificadas como pertencentes ao passado.<sup>78</sup>

O banquete pertence, portanto, ao nível da comensalidade episódica, ou seja, que acontece de vez em quando e somente em situações especiais. Não visando primeiramente objectivos de ordem estritamente nutricional, o banquete reflete a identidade sociocultural da comunidade participante, mas não diretamente: no banquete projeta-se não o que se é, mas o que se deseja ser, ou o que se pretende mostrar publicamente que se é. Trata-se, portanto, de um sistema de aspirações.

### **I.1.2.3 – A evolução histórica da Comensalidade**

As manifestações do fenómeno alimentar, sobretudo os gastronómicos, variam ao longo do percurso histórico de acordo com o engenho e o génio dos povos. Por tal razão, a dieta de um povo, de uma comunidade, de uma etnia ou de uma família, tanto nos seus aspectos estritamente nutricionais como nos simbólicos, é o resultado da interacção de vários factores, entre os quais sobressaem a história e a religião (Carlos Almeida: 2001, p. 67).

Serve esta parte do trabalho para mostrar a realização histórica do fenómeno da comensalidade humana, que procurámos fundamentar e descrever nos seus traços característicos. A comensalidade, sendo incontornável à condição humana universal, adquire contornos próprios de acordo com as realidades históricas e geográficas em que se materializa. Face ao objetivo deste trabalho, importa perceber o enquadramento histórico-evolutivo da comensalidade dentro do arco temporal compreendido entre o mundo pré-clássico e o Império Romano. Esta metodologia impõe-se pela necessidade de criar pontes com a Bíblia, cujos textos e temas dominantes foram influenciados pelas civilizações e momentos históricos que lhe eram

---

<sup>78</sup> Tal atitude leva a que o banquete forçosamente se ligue à «haute-cuisine», um conceito novo que surgiu na Europa, para dar resposta às novas exigências do gosto e da moda, sobretudo, nas sociedades efervescentes de França e Inglaterra, a seguir à Revolução Industrial, e que se baseia num tipo de cozinha que vale pelo aparato, ou seja, a comida que é levada à mesa serve para comer, mas em primeiro lugar para impressionar. Se há relatos antigos sobre tais características nos banquetes<sup>78</sup>, esta época ficou marcada pelo «jantar de Epicuro», preparado por Escoffier e que foi servido simultaneamente a centenas de clientes em trinta e sete locais da Europa. Tal acontecimento poderá ser interpretado como o grande passo na mediatização do banquete e a importância socioeconómica que passou a ter a partir dessa altura. A expansão do restaurante na Europa, a partir sobretudo do século XVIII, foi outra razão que fez com que a «haute-cuisine» florescesse e desse lugar às experiências sensoriais.

contíguos e com quem dialogaram. Tal como outras práticas, a alimentação e a comensalidade também constituem espaços de partilha. Começamos a análise pelo mundo pré-clássico, passamos pela Grécia Antiga e terminamos com Roma.

### I.1.2.3.1 -Mundo pré-clássico

«O período neo-assírio assiste à construção de um certo número de palácios reais, cuja inauguração e ocasião de grandes festejos oferecidos pelo rei aos seus súbditos: assim procederam Sargão II para o de Dur- Sarrukin, Senaqueribe (705-681 a. C.) para o de Ninive ou Esarhaddon (680-669 a. C.) para o de Ninive. O mais gigantesco destes banquetes foi o que ofereceu Assurnasirpal II (883-859 a. C.) depois de terminado o palácio de Kalhu, que convidou 69574 pessoas para um festim que durou dez dias»

Joannès:2008, p.48

Ao analisar o Mundo Antigo, no que ele tem de riqueza alimentar, especialmente no que respeita a matéria de comensalidade, deparamo-nos logo com uma realidade que tem que ver com a presença dos deuses à mesa. Na realidade, nos alvares das grandes civilizações, a convivialidade que resultava das refeições tomadas em conjunto não esquecia a parceria com as divindades, para com as quais o Homem desse tempo nutria uma atitude de profunda religiosidade. Além de ligar os homens ao mundo natural, o banquete surgia, deste modo, como ponto de convergência dos deuses e dos homens, servindo para estes expressarem sentimentos, condutas e modos de vida. Neste âmbito evocamos o sacrifício, um evento fulcral da relação religiosa, um momento simbólico de comensalidade, de mesa comum entre os deuses e os homens, em que estes convidam e servem os deuses, gratificando-os com os seus bens.

A refeição (comensalidade) constituía já ali um «território» de afectos. Por isso mesmo é que já na concepção dos antigos mesopotâmicos, o sistema relacional, estabelecido entre a sociedade divina e a sociedade humana, através da participação de ambas nas refeições festivas, que também eram consideradas banquetes, reproduzia características humanas paralelas e importantes, especialmente no espírito e na forma como decorriam tais reuniões, conferindo a estas, tanto de um lado como do outro, idênticas funções. Não estamos no interior de um «território» onde havia lugar a essas aparições divinas, sabe-se que essa doutrina se difundiu também na Suméria, na Babilónia e na Assíria (Joannès: 2008, p. 41). Segundo este autor, por vezes, quem se banqueteara não eram os homens uns com os outros, nem tão pouco os deuses



com os humanos, mas os deuses entre si. Ilustremos, então, com um excerto deste autor, a centralidade de que gozava o banquete, no período e na região que assinalamos:

«A reunião dos grandes deuses, durante a qual são tomadas decisões importantes, efectua-se muitas vezes por ocasião de um banquete. O banquete surge como um dos principais sinais da solidariedade que une este grupo, ao mesmo tempo que ilustra os atractivos da vida divina, tal como os seres humanos a concebem. [...] As visitas que os deuses fazem uns aos outros, deslocando-se de uma cidade a outra.»

O banquete era organizado e os convites feitos pelo deus mais velho ou de maior posição. Segundo Joannès (2008, p. 41), no poema babilónico sobre a Criação («*Enuma Elish*»), quando os deuses procuravam entre si o mais forte para combater, o Mar (a deusa Tiamat) que os queria destruir, o deus Anshar, que era o mais notável de todos, encarregava-se de os reunir e celebrar um festim pelo regozijo alcançado. Portanto, os homens concebiam os deuses como uma sociedade paralela à sua. Ou seja, os homens vêem e descrevem os deuses nos seus banquetes, projectando neles os seus modos de vida. Para os deuses, a comensalidade está também no centro da capacidade inter-relacional. O festim é descrito deste modo:

«Entraram perante Anshar, rejubilaram, abraçaram-se um ao outro, reuniram-se em conselho, conversaram, sentaram-se no festim, comeram cereais, mataram a sede com cerveja forte [e] encheram as suas taças com cervoise doce. Por beberem cerveja, tinham o copo repleto, estavam todos enlanguescidos, os seus corações estavam alegres; determinaram [então] o destino de Marduk, o seu vingador.»

R. Labat in Joannès:2008, p.41

Além da situação descrita, este autor apresenta outras situações igualmente ilustrativas do significado da «refeição conjunta» nas primeiras grandes civilizações, das quais destacamos duas. A primeira diz respeito às visitas que era comum os deuses fazerem uns aos outros, deslocando-se de uma cidade a outra, ocasião em que preparavam festins de boas-vindas. A deusa Inanna, por ocasião da visita que efectou à cidade de Eridu, foi recebida pelo seu deus Enki, que lhe ofereceu, para provar, água fresca, nata e cerveja. Depois, beberam vinho até à embriaguez de Enki. O estado deste permitiu que aquela deusa lhe subtraísse os símbolos do poder e os levasse para a sua cidade de Uruk. A segunda descreve a celebração de uma vitória

ou de uma grande construção, como foi a refeição que Marduque ofereceu a seus convidados (outros deuses), depois de ter vencido o Mar e ter fundado a Babilónia.

Como podemos observar, por detrás destes encontros «gastronómicos», com contornos de verdadeiros festins, encontram-se bem definidas as ocasiões para as quais se viravam as celebrações: a conquista de uma cidade, a inauguração de uma grande obra ou a vitória de uma batalha. Estamos, por isso, no âmbito de festejos oficiais. Chegaram-nos informações de que a afirmação do prestígio dos superiores era o que mais importava.

O banquete propiciava a celebração de contratos. O estômago aconchegado com um pedaço de pão ensopado por um trago de cerveja, tomado em comum, e uma unção de azeite seriam as condições suficientes para fazer valer um contrato de compra e venda. Esta seria uma prática que decorria especialmente nos negócios imobiliários de bens pertencentes a membros da mesma família. Não espanta, por isso, neste enquadramento, que fosse o filho mais velho da casa a oferecer a água com que os convidados lavavam as mãos antes de comer e, depois, a servir-lhes as comidas e as bebidas. Ao fazer o que lhe competia, podia, ainda, imitar os costumes próprios das divindades e ficar assim protegido por elas.

A compra de um terreno também servia de pretexto para a realização de uma boa refeição. A consumação deste acto garantia negócio fechado e aceite por ambas as partes. O mesmo aconteceria quando se tratava de adquirir uma embarcação (quer dissesse respeito à sua compra, quer simplesmente ao seu aluguer), por se tratar de um meio de transporte muito importante no Mundo Antigo. Logo obrigava a firmar contratos bem definidos e bem selados, sendo a partilha de alimentos a melhor forma encontrada pelos interessados para fazer valer as cláusulas do acordo.

Mas seria por ocasião dos enlaces matrimoniais que a comida tomada em comum adquiria a maior importância, ficando sobretudo a sua troca e partilha sujeita a rigorosos códigos. Joannès (p. 43) informa-nos que na Assíria, nos finais do segundo milénio, para validar oficialmente um casamento, bastava ungir a cabeça de uma jovem livre ou realizar um banquete de núpcias. Greengus (Joannès: 2008, p. 43) vai mais longe na investigação, ao explorar a parte protocolar de tais actos: o pai da noiva recebia tanto os seus convidados como os do noivo, bem como os presentes que ambos traziam, a maioria deles produtos alimentares, que se partilhavam enquanto decorria o serviço de refeição.

Joannès (2008; p. 44), citando J. Cooper, afirma que já nas primeiras civilizações o fundamento da refeição (banquete) é esta comensalidade dos participantes, que remete para uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade. Mas, já nesta altura, não se valorizava somente o acto de comer. O beber em comum também evocava convivialidade, especialmente quando o faziam a partir da mesma taça. Este facto, além de definir o nível de relação que existia no grupo, permitia aferir a qualidade das alianças entre os simples particulares até aos que assumiam os mais altos cargos do estado. Na verdade, não obstante revestir-se de um menor cerimonial, o acto de beber em companhia fazia parte dos hábitos do homem pré-clássico. Aquilo a que mais tarde se viria a chamar «taberna» já existia em qualquer povoação mesopotâmica, pelo menos desde o II milénio a. C., afirma Joannès no mesmo artigo. Ali tanto iam passantes, como habitantes locais. Deslocavam-se lá sobretudo para beber, mas também «petiscavam». A maioria dos «clientes» eram do género masculino, mas uma boa parte da gestão destes estabelecimentos cabia às mulheres.<sup>79</sup>

Também, na Babilónia, o conhecido código do rei Hamurabi fala das tabernas, desta feita, além de as apresentar como espaços de convívio e de lazer, mostra o seu lado interdito, especialmente quando se refere à proibição de certas sacerdotisas em frequentar esses lugares, por razões de pureza ritual. De entre as muitas regras implementadas nas tabernas, uma delas obrigava a que «conversas políticas» fossem objecto de relatório, que a proprietária entregava às autoridades. Assim sendo, concluímos que as práticas comerciais eram vigiadas pelo poder real, de tal modo que «se uma sacerdotisa *nadîtum* ou uma sacerdotisa *entum* não clausurada» abrisse a porta da taberna para ali beber uma cerveja, essa mulher era queimada (Joannès:2008, p. 44-45).

Uma das funções sociais mais curiosas das tabernas no período pré-clássico, na Babilónia, surgia na sequência do cumprimento dos rituais de purificação, que se chamavam *namburbû*. Estas cerimónias consistiam em levar à taberna o indivíduo molestado por impurezas físicas ou morais, que depois de aí ser exorcizado, tinha que dirigir a palavra aos presentes, para então voltar a ser reintegrado na sociedade.

De acordo com a mesma fonte, no I milénio a.C., textos administrativos e inventários de mobiliário ilustram o que ali se consumia. Como bebida, álcool de tâmaras fermentadas,

---

<sup>79</sup> «A mais célebre das “taberneiras” é Siduri, que surge na *Epopéia de Gilgamesh*: o seu estabelecimento assinala o limite simbólico do mundo civilizado»; a partir dali *Gilgamesh* mergulha no desconhecimento mítico (Joannè, p. 44). Cf., Correia:1992

preparado no local pelo/a taberneiro/a; de comida, servia o que a horta, contígua à taberna, produzia. No final, o cliente podia retirar-se para aposentos com leitos, que também existiam, e aí descansava. A. Tremayne (Joannès, p. 45) mostra, através de um texto da época, que os clientes podiam despende um tempo alargado nas tabernas:

«No dia em que Samas-bêl-kullati, o oblato da senhora de Uruk, filho de Labasi, que foi posto a ferros e dado a Anu-zer-usabsi, para cortar palha para os estábulos reais, voltar a ser visto a demorar-se na taberna, será Anu-zer-usabsi, seu irmão, quem assumira a sua responsabilidade. Testemunhas. Feito em Uruk, 27-XII-ano 8 de Ciro.»

A fraternidade que se vivia em torno dos banquetes era simbolizada pela partilha de sal enquanto decorria a refeição. Na época neo-assíria, o sal espalhado sobre as mesas constituía elemento de unidade, tornando-se central no fortalecimento de laços. Ao ser partilhado durante as refeições, identificava relações amistosas entre os homens e entre estes e os deuses: «o homem do meu sal» (*amêlu sa tabtiya*) assinala aquele amigo com quem se partilha o sal. A recusa em partilhar a comida e a bebida poderia ser entendida como uma indelicadeza ou até, em certos casos, uma hostilidade. O texto bíblico justifica esta visão do sal, especialmente no NT, em Mt5,13, quando os apóstolos são exortados por Jesus para serem o «sal da terra» no meio dos homens, e no AT, em Nm18,19, quando o autor fala da sua importância como símbolo da durabilidade nas «alianças de sal».

Afinal, já outrora, o convívio prevalecia em relação à composição da refeição que se servia. Thelamon (1990, p. 11) confirma o prazer da convivialidade como o lado necessariamente mais importante para o êxito do encontro e não a profusão alimentar. De acordo com o seu estudo, ele aponta um regime mais frugal para facilitar uma maior proximidade dos membros. Atendendo ao seu teor simbólico e espiritual, recomenda o silêncio entre os comensais durante as refeições, pois ajuda-os a conquistar a felicidade plena e a recriar um verdadeiro espírito fraterno à volta da mesa. Todavia, além do que se come e conversa, o que mais importa nestes encontros é apreciar a inclusão, um sentimento reconfortante de pertença a uma estrutura de sociabilização. A alegria da inclusão de uns, por vezes implica a crueldade da exclusão de outros, delimitando-se assim os círculos de sociabilidade. Se a grandeza civilizacional da mesa e de todos os alimentos que sobre ela se colocavam possuía particular importância na agregação do ser humano e no fomento de laços de intimidade, a verdade é que o banquete ilustrava já a encenação da hierarquia social.

Tomando de novo como fonte o estudo de Joannès, vamos alargar um pouco mais a nossa análise acerca dos banquetes reais e dos banquetes com função religiosa, pois colocam-nos diante de uma realidade que é de sempre, cujo mundo actual sanciona.<sup>80</sup>

Naquele tempo, e estando em causa grandes e importantes acontecimentos, o rei convidava muitas pessoas para a sua mesa. Ele desejava com elas comer e assim agradecer-lhes os serviços prestados. Contava entre os convidados com membros do seu povo, soberanos estrangeiros e os seus deuses. O povo teria de ser recompensado pelos árduos trabalhos, civis e militares, realizados em seu proveito; os reis estrangeiros eram acolhidos para lhes pagar, na justa medida do seu poder e da hospitalidade anteriormente recebida; e os deuses honravam-se em nome dos fundamentos divinos que sustentavam o poder real. Estas reuniões reais atingiam enorme dimensão, pelo que transcrevemos um excerto do estudo de Joannès (2008, p. 48) como forma de a evidenciar:

«O período neo-assírio assiste à construção de um certo número de palácios reais, cuja inauguração e ocasião de grandes festejos oferecidos pelo rei aos seus súbditos: assim procederam Sargão II para o de Dur- Sarrukin, Senaqueribe (705-681 a. C.) para o de Ninive ou Esarhaddon (680-669 a. C.) para o de Ninive. O mais gigantesco destes banquetes foi o que ofereceu Assurnasirpal II (883-859 a. C.) depois de terminado o palácio de Kalhu, que convidou 69574 pessoas para um festim que durou dez dias».

Em face deste texto, observamos que se tratava de um banquete gigantesco, não só pelo número de convidados, mas também pelo tempo que durou. A grandiosidade do festim media-se assim tanto pelo número de convivas que sociabilizavam, como pelo poder real exercido sobre eles. O tempo merece neste contexto destaque especial.

Após cada um tomar o lugar à mesa de acordo com a sua categoria, passam os servos com água para a lavagem de mãos e, de seguida, cada um dos convidados recebe uma porção de óleo perfumado com cedro ou zimbros com que se ungem no princípio e no fim da refeição. Depois, começam os servos a servir-lhes a refeição, enquanto outros se encarregam da animação musical<sup>81</sup> e de outros motivos de distração: bobos, bailarinos, malabaristas e lutadores. No

---

<sup>80</sup> Cf. Gralha: 2012, p. 98; Correia: 1992; 1994; 2005; 2010.

<sup>81</sup> Joannès (2008, p. 47) refere que um texto antigo (ARM XXI,44) dá conta da atribuição de um carneiro a uma música real, Batara, o que nos leva a supor que tenha participado em uma refeição oficial.

banquete é ainda habitual o rei distribuir ofertas pelos presentes, que muitas vezes são peças de roupa de cerimónia ou objectos de metal precioso.

Cabia aos criados do palácio o serviço de mesa, sendo o copeiro-mor o grande responsável pelas mais delicadas tarefas, desde a manipulação à colocação na taça do rei da cerveja ou do vinho, passando por toda a supervisão do evento, por isso era grande a confiança que o rei depositava nestes funcionários. Os trabalhadores de serviço tinham direito, como retribuição, aos restos da refeição, ou a uma parte da mesma.

De acordo com P. Villard (Joannès: p. 48), quando o rei pretendia homenagear um contingente militar aliado, crescia o número de convidados, o que obrigava o banquete a sair do interior para os jardins dos palácios. Nestes casos, havia lugar a uma parada militar enquanto durava a refeição e, depois, à distribuição de presentes por parte do anfitrião.

Na primeira metade do I milénio a. C. o mundo assistiu porventura aos mais sumptuosos empreendimentos alimentares da história. As grandes vitórias militares foram o pretexto para o rei dar ordem à realização de um faustoso banquete. Há conhecimento de que Sargão II (721-705 a. C.) convidou o seu exército e os chefes medos seus vassallos para um banquete, que serviu para festejar o acordo diplomático que acabava de impor ao país. No fim de uma campanha favorável na região de Arartu, Arménia, mandou pintar nas paredes do seu palácio de Dur-Sarrukin o grande festim oferecido aos seus dignatários para comemorar a conquista da cidade de Musasir. O quadro mostra figuras masculinas da corte, em grupos de dois e de quatro, sentados em mesas pequenas, servidos por eunucos. Um outro exemplo célebre é o que mostra Assurbanípal (668-627 a.C.) no designado «festim sob a latada» a comemorar a vitória sobre Elam (região do Sudoeste do Irão). Ele representa-se reclinado num leito somente na companhia de sua mulher, a rainha, que se encontra sentada a seus pés. O casal está rodeado de «enxota moscas», músicos e os servos que lhe apresentavam os pratos. (Joannès:2008, p. 48).

Detalhamos estes festins reais característicos do Próximo Oriente pré-clássico porque se estabelecem pontos de contacto com os espaços presentes na Bíblia em geral e, em particular, com os códigos de comensalidade aí evidentes.

As fontes citadas por Joannès, no artigo que estamos a seguir, abonam a favor de que a «casa da rainha» dispunha de despensa própria, separada da do rei, o que nos leva a concluir que os banquetes eram preparados em separado. Além de outras, a fonte de abastecimento das despensas reais era as ofertas entregues pelas pessoas ao rei a quem pediam audiências para

obter favores. Destas ofertas contava-se carne de boi e de carneiro, aves de capoeira, lebres, gerbos, peixes, pão, frutos e bebidas alcoólicas [cerveja e vinho] (Gamert-Wallert:1970).

Quanto aos banquetes com função religiosa, Joannès, de acordo com o estudo <sup>82</sup>, revela que, desde a época suméria, o serviço aos deuses incluía a sua alimentação. Por isso, ao inaugurar o templo que mandara construir em honra do deus Ningirsu, o príncipe da cidade de Lagash, Gudea (2100 a. C.), deu ordens para lhe servir, logo ao acordar, carne de boi e de carneiro, pão fresco, leite, cerveja e vinho. O acto de alimentar os deuses, além de ter sido uma das características do culto mesopotâmico, fez surgir uma nova categoria profissional ligada ao templo, os «prebendados», que eram especialistas no fabrico de cerveja, pão, bolos, e na preparação das carnes e dos queijos. Estes homens, que eram uma espécie de artesãos, tinham a função de satisfazer da melhor forma os «exigentes gostos divinos». Em troca, como retribuição do seu trabalho, adquiriam o direito de ficar com parte dos alimentos que preparavam para os seus deuses. O calendário litúrgico é que definia o serviço que havia para prestar, ou seja, um fabricante de cerveja, por exemplo, era proprietário de uma «prebenda» (*Isqu*) de um mês de serviço junto de uma divindade.

Ligada aos grandes santuários, naquele período, havia, além da grande divindade, toda uma «corte divina» que lhe estava próxima, o cônjuge e os responsáveis pela sua administração, cujo alimento diário lhes era dado segundo o seu estatuto hierárquico. Em determinadas alturas, as estátuas divinas de menor importância saíam dos seus «tronos» para se reunirem em festim, em honra do deus principal, cujo cerimonial não se afastava do banquete real. Neste contexto, os sacerdotes é que desempenhavam o papel de servos do palácio, punham as mesas, apresentavam os recipientes com água para lavar os dedos, os óleos perfumados para a unção e serviam os vários pratos e as bebidas. E tinham ainda a responsabilidade pela música, pelo canto e por queimar produtos perfumados para atenuar o cheiro das iguarias (Correia: 1992; 1994).

F. Thureau-Daugin (Joannès: 2008, p. 51) traduziu um texto antigo que revela os rituais conservados do templo do deus Anu, na cidade de Uruk, da época dos selêucidas (séculos III-I a. C.), onde é possível constatar a importância alimentar de tais festins, que duravam vários dias:

---

<sup>82</sup> Sobre a alimentação nas primeiras civilizações consultámos também Brothwell, Don e Patrícia (1971).

«10º dia: [...] Ao alvorecer, a porta [da cella] será aberta, em seguida será desfeito o nocturno<sup>83</sup>, em seguida [o sacerdote] apresentará a água para as mãos; o óleo [de unção] será recebido; a refeição forte da manhã será oferecida. Os cantores cantarão. A refeição forte será retirada, depois será servida a refeição ligeira; a refeição ligeira será retirada, depois será servida a refeição forte da noite. Os cantores cantarão. A refeição ligeira da noite será retirada e em seguida fechar-se-á a porta.

11º dia: [...] Ao alvorecer, a porta [da cella] será aberta, em seguida será desfeito o nocturno, em seguida [o sacerdote] apresentará a água para as mãos. Adad, Sin, Samas, Ninurta, Pisangunuqu, Papsukkal, Nusku, Sa e Kusu<sup>84</sup> levantar-se-ão e virão instalar-se em frente de Anu, no pátio grande; tomarão lugar em assentos no pátio e esperarão por Lugal-marda e Ninsun<sup>85</sup>. A refeição forte da manhã será oferecida a Anu, a Anu e a todos os deuses. Quando chegarem Lugal-marda e Ninsun, entrarão no pátio de Anu e em seguida instalar-se-ão em frente de Anu. Será retirada a refeição forte, em seguida o sacerdote fará uma libação com uma taça de ouro a Lugal-marda e a Ninsun e aos outros deuses presentes; em seguida, regressarão às suas capelas, onde se instalarão».

É possível, portanto, concluir que nesta altura os banquetes tanto poderiam ser celebrados entre os deuses, como aqueles que os textos mitológico-literários evocam, como entre os seres «humanos» e os seres «divinos» (Correia: 2005; 2010).

Destaque-se ainda a cultura do antigo Egipto, civilização solidamente documentada pelos registos escritos, estável e contínua durante milénios. A comensalidade toma também um lugar decisivo no quotidiano de todos os egípcios, uma civilização que valoriza o colectivo, organizada enquanto estado desde há milénios graças a uma cultura de ordem, de hierarquia e de trabalho conjunto. Os egípcios tinham ainda conhecimentos teóricos sobre a alimentação e sua relação com a saúde<sup>86</sup>. Estamos diante de outro caso em que a alimentação joga um papel decisivo também na organização social e no sistema mágico-religioso. O faraó dirigia as suas políticas sociais no sentido de garantir a cada um a quantidade suficiente de alimentos, ou seja, estamos diante de um estado organizado, capaz de controlar o ciclo dos alimentos, desde a produção à distribuição. Por isso, convém realçar a célebre máxima de Ptah-hotep, um sábio do III milénio a.C., que dizia que o homem que tem a barriga vazia é um acusador, e lembrar o conselho dado pelo Faraó Khéti a seu filho Mérikarê, acerca da maneira de evitar uma rebelião: um pobre pode transformar-se em inimigo, um homem que vive necessitado pode transformar-

<sup>83</sup> Segundo nota do autor isto significa «o mobiliário instalado para a cerimónia nocturna especial (baiatu) que se realizava todas as noites enquanto durava a festa do Akitu».

<sup>84</sup> De acordo com informação colhida na nota do autor, trata-se de estátuas das divindades que habitavam o templo de Anu, onde cada um dispunha de uma capela.

<sup>85</sup> Outra nota para dizer que se tratam de deuses exteriores ao santuário de Anu, que a ele vão por ocasião de um festim.

<sup>86</sup> Evidencia-se a ligação entre a dietética, a gastronomia e a medicina, através de receitas que nos chegaram, e que se alargam nas referências a alimentos, cujas propriedades visam o bem-estar.



se num rebelde. Uma multidão revoltosa acalma-se com comida; quando uma multidão está em fúria, deve ser guiada até ao celeiro. (Flandrin & Montanari:2008; Correia:2005)

No Antigo Egipto, a comensalidade assumia carácter quase exclusivamente doméstico. As refeições feitas neste âmbito remetiam para a intimidade dos presentes à mesa. De tão reservado ser tal acto, constituía a razão principal pela qual tão poucas representações chegaram até nós dos cenários respeitantes a essas refeições (Gralha: 2012, pp. 99-100).<sup>87</sup>

Os banquetes de casamento, banquetes comemorativos de vitória em alguma batalha ou refeições de negócios constituem outras ocasiões em que haveria lugar à expressão do colectivo e às relações de poder. Por tal razão, o fausto e a sumptuosidade das refeições eram evidentes, pois estava em causa legitimar aquelas relações. Assim sendo, a imagem, a *mise-en-scène* e a estética, que se encontravam subjacentes a estes encontros, valeriam muito mais que a refeição propriamente dita. Pelos testemunhos provenientes dos vestígios arqueológicos, encontrados na tumba de Nebamun, ao que se julga correspondente ao reinado de Amonhotep III (18ª dinastia, 1550-1307 a.C.), a variedade de pratos, a presença de bebidas, possivelmente vinho e cerveja<sup>88</sup>, e a abundância com que eram servidos constituíam a norma. Mais ainda, estes festins obedeciam a um rigoroso protocolo e hierarquia, e decorriam normalmente ao som de músicas e animados por danças (Gralha: 2012, p. 102; Tallet:2005; Correia: 2005).<sup>89</sup>

No Antigo Egipto, além do carácter propiciatório (saúde, vitória...), os banquetes preparavam-se também com o propósito de estabelecer contacto com as divindades e com os antepassados mortos. Tratava-se igualmente de comidas sofisticadas, pois, na verdade, havia que se legitimar a importância social e económica do ofertante. É isso mesmo o que se encontra espelhado nas figuras existentes na tumba da rainha Nefertari (1224 a. C.), esposa de Ramsés

---

<sup>87</sup> Segundo este autor, «as cenas são raras e só são relativamente claras durante o período Amarniano, momento em que a arte durante o reinado de Akhenaton permitiu a representação da família real em cenas de banquete. O fato de haver poucas representações parece denotar que a intimidade do lar não deveria ser revelada. Poderia ser um momento único desta célula familiar.

<sup>88</sup> Ver estudo sobre o vinho e a cerveja no Mundo Antigo em Brothwell (1971, pp. 172-179).

<sup>89</sup> De acordo com o estudo em apreço (pp.101-102), tais comemorações tinham um «cerimonial social (com elementos religiosos ou não), com aspectos culturais, que tenham relações com os segmentos sociais presentes nestas comemorações de modo a exprimir as hierarquias e representações destes segmentos, ampliando o impacto visual do espectador. No Egipto as cenas e referências de comemorações neste nível de abordagem podem ser identificadas em tumbas de particulares e templos. Em algumas listas reais de banquetes é possível notar a grande quantidade de alimentos necessários para satisfazer o faraó e a sua corte. Como exemplo desta abordagem, o autor cita a tumba de Nebamun que foi escriba do celeiro das oferendas do templo, provavelmente durante o reinado de Amonhotep III da 18ª dinastia (1550-1307 a.C.). No primeiro registo é possível perceber uma certa hierarquia entre os convidados no banquete no qual Nebamun e mulher são os primeiros (do lado esquerdo da cena). Uma serva nua parece servir uma bebida a um casal próximo. No segundo registo notam-se cenas de música, dança e uma quantidade significativa de bebida, provavelmente vinho e cerveja (à direita), o que pode ser visto como uma forma de expressar monumentalidade e fartura. Para saber mais sobre a alimentação no Egipto, sobretudo sobre o peixe, ver Brewer & Friedman:1989.

II, faraó da 19ª dinastia, em cuja imagem é possível ver a mulher do soberano, de pé, a oferecer à deusa Ísis vinho, carnes (possivelmente de touro), pão e verduras. (Gralha: 2012, p. 102; Wimmer:2000, pp. 25-33). A «vida» para além da morte constituía uma realidade (uma crença) tão importante que movia os antigos egípcios no sentido de não pouparem nos banquetes destinados aos defuntos. Nas próprias orações fúnebres invocavam vinho, pão, cerveja, aves de criação e bovinos e, nos túmulos, onde o morto era sempre representado sentado em frente a uma mesa recheada de alimentos, colocavam milhares de vitualhas (Correia:2005).

De acordo com o estudo de Bresciani (2008, p. 54), em Saqqarah, foi encontrada, numa gruta funerária, uma variedade de pratos e de alimentos destinados a uma mulher da II dinastia (cerca de 3700 a. C.), achado que se revelou numa importante fonte de informação acerca das preferências alimentares e dos modos de preparação culinárias daquela época. Segundo a autora, a refeição da defunta terá sido constituída por papas de cereais, pães de cevada, queijo, peixe cozido sem cabeça e dois rins de carneiro cozidos. Num período mais tardio, cerca de 1400 a. C., com a descoberta do túmulo de Kha e de sua mulher, na necrópole tebana de Deir el-Médineh, foram encontradas grandes quantidades de utensílios de cozinha, pedaços de pão, vinho em ânfora, farinha dentro de potes, gorduras, lacticínios, pedaços de carne, peixes secos, sal de cozinha, alhos, cebolas, tâmaras, uvas, bagas de zimbro e sementes, sendo possível perceber melhor a importância da comensalidade na construção da estrutura religiosa, cultural e social dos antigos egípcios. Logo, os mortos, nesta cultura, levavam a mesa posta para a eternidade e partilhavam-na com os deuses.<sup>90</sup>

---

<sup>90</sup> Segundo Araújo (2015), «os mortos solicitam o pão da vida quando chegam diante do deus Ré: eu vim até ti, sê misericordioso, dá-me pão, pois eu tenho fome. Mas, pelo sim pelo não, nas mesas de oferendas que aparecem nas paredes tumulares em frente da imagem do defunto estavam bem representados pães ou bolos, redondos ou ovais, e pintados com sugestivas cores, para que o pão da oferenda eterna fosse sempre delicioso. [...] Diz o defunto que comerá como os deuses: “Eu como daquilo que eles comem, eu vivo daquilo que eles vivem, eu comi pão na câmara do senhor das oferendas”». Para saber mais sobre a antiga cultura egípcia, ver, deste autor (2012), a obra *Erotismo e Sexualidade no Antigo Egito*, cujo enredo desenvolve a ligação entre a temática alimentar e a sexualidade.

### I.1.2.3.2 - Grécia Antiga

«O jovem mandou assinalar ritualmente com estacas os limites sem paredes da tenda sagrada. Defendeu-a bem dos raios do Sol, sem a orientar nem para o fogo do meio-dia nem para o astro no crepúsculo. Contou com um cordão, para cada um dos lados traçados em ângulo recto, um plectro, de modo que o espaço delimitado por esses quatro lados fosse de dez mil passos, para sermos rigorosos. Pois queria convidar para o festim todo o povo de Delfos. Depois, com tecidos que foi buscar ao tesouro, criou uma sombra para toda a tenda [...]. No meio da sala, colocou as crateras de ouro. Um arauto, esticado na ponta dos pés, proclamou em seguida que todos os cidadãos de Delfos podiam, se assim o desejassem, tomar parte no banquete. E, quando a sala ficou apinhada, viram-se os convidados a coroar-se com flores e a encher-se com ardor de comida abundante.» (Eurípedes, *Íon*, vv.1132-1142 e 1165-1170, in Flandrin, J. & Montanari, M.: 2008, p. 141).<sup>91</sup>

Os hábitos humanos, entre os quais se inclui a comensalidade, perduram praticamente inalteráveis durante gerações e gerações, sendo o seu aperfeiçoamento fruto de culturas sucessivas, em cuja convivialidade se marca a distinção do homem civilizado do não civilizado (o bárbaro). De modo particularmente intenso tal ocorre no mundo greco-romano, altura em que o Homem se serve da mesa, não só para nutrir o físico, mas sobretudo para conviver, partilhar e comunicar. Para o Homem greco-romano a convivência à mesa refletia modelos de uma específica organização social.

Há muito a inferir a propósito da sociedade do quotidiano e das regras sociais na abundante produção literária desta civilização e, em particular, no que nela se exprime sobre a realidade concreta da alimentação e respectiva comensalidade. Tal como defende Homero na *Odisseia* e como reforça Hesíodo em *Trabalhos e os Dias*, o grego civilizado é o homem *comedor de pão* (Candido: 2012, p. 164; Grottanelli: 2008, p. 103). Na realidade, o cultivo de cereais e a pastorícia constituíam as principais ocupações, cuja produção era dádiva que se agradecia aos deuses. Se de um lado o grão dava o principal alimento vegetal, do outro também se consumia a carne proveniente de animais do rebanho, abatidos em sacrifícios aos deuses. Tal como testemunha o episódio de Prometeu, a sobrevivência humana resultava do seu labor diário, quer no que diz respeito ao cultivo dos bens alimentares, como na sua confecção. A este propósito, Grottanelli (2008, p. 103) defende o mesmo que Montanari (1993, pp.12-19), ao afirmarem que durante toda a Antiguidade, desde os poemas de Homero até ao Império

---

<sup>91</sup> Cf., estudo de Radcliffe-Brown:1952.

Romano, o Mediterrâneo é o território do pão, ou pelo menos, dos alimentos que servem para fazer as papas, o pão e os bolos.

Nesta abordagem acerca dos hábitos alimentares no mundo grego antigo, vamos seguir as investigadoras Marie-Claire Amouretti, Pantel e María Soler, sem perder de vista fontes fundamentais, como a obra de Hipócrates, Ateneu e Aristófanes. Além dos textos escritos, chegaram até nós muitos documentos iconográficos do campo alimentar, no seu todo, e da comensalidade, em particular, como é o caso das pinturas, esculturas e mosaicos; e dos achados arqueológicos: utensílios, estruturas arquitectónicas e vestígios orgânicos (Dalby & Grainger: 2000).

Embora pudesse ser já uma preocupação comum a todos, a verdade é que, para o homem grego, tal como já acontecera para o egípcio, não bastava comer em conjunto, era preciso fazê-lo com redobrados cuidados de bem-estar.<sup>92</sup> Este foi um dos temas centrais tratado em o *Regime* pelo médico de Cós – Hipócrates, autor do século V a. C., que forneceu informações preciosas sobre as espécies alimentares utilizadas no seu tempo pelos gregos. O seu trabalho visou primordialmente sistematizar as qualidades dos alimentos em função das crenças próprias do seu tempo, seguindo a classificação de: quentes, secos, frios e húmidos. Os gregos, mais dados à frugalidade, conjuntura alimentar própria de um país pobre mas livre, rejeitavam os costumes sumptuosos das mesas persas. É esta a posição que Amouretti defende ao socorrer-se de um texto de Heródoto (IX,82)<sup>93</sup>. A mesma posição foi defendida por Soler, quando afirmou que «as verduras são um dos componentes básicos da dieta diária dos gregos na antiguidade, como o mostram as frequentes alusões ao longo de toda a literatura grega». Esta autora baseou a sua opinião nos textos de Ateneu (IV,130e) e Aristófanes (*Th.*, 456). Mas, mesmo no interior da sociedade grega, as diferenças alimentares faziam-se sentir entre as distintas categorias de

---

<sup>92</sup> De acordo com Strong (2004, p. 18), a dieta do mundo antigo era vista sobretudo como um meio de prevenir e curar doenças. Baseava-se numa visão quase universal de que o corpo humano era composto de quatro humores: sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra; cada qual com sua característica própria. Todos os alimentos incorporavam um ou mais desses atributos. O equilíbrio perfeito, essencial para manter o corpo saudável, dependia de uma alimentação capaz de corrigir qualquer desequilíbrio no sistema. Tal desequilíbrio não era apenas uma característica inata do ser humano individual, também variava em função da idade e as estações do ano. Deste modo, por exemplo, homens idosos não deveriam comer amido, queijo e ovos cozidos. E os alimentos consumidos no inverno deveriam ser mais quentes, fortes e secos que os de verão.

<sup>93</sup> «On raconte également ceci. Xerxès, s'enfuyant de Grèce, aurait laissé à Mardonios son mobilier personnel. Lorsque Pausanias vit ce mobilier de Mardonios, objets d'or et d'argent, tentures où se mêlaient des couleurs différentes, il ordonna aux boulangers et aux cuisiniers de préparer un repas comme ceux qu'ils préparaient pour Mardonios; ils firent ce qu'on leur demandait; Pausanias alors, à la vue de lits dorés et argentés couverts de coussins, de tables ornées d'or et d'argent, et des somptueux préparatifs du repas, fut stupéfait du luxe qui s'offrait à ses yeux; pour rire et fait rire, il ordonna à ses serviteurs personnels de préparer un repas à la mode laconienne; et comme, cela fait, la différence était grande, éclatant de rire il envoya chercher les généraux des Grecs; et, quant ils furent réunis, il dit, en leur montrant l'apprêt des deux repas: "Hommes de Grèce, voici pourquoi je vous ai convoqués; j'ai voulu vous montrer la folie du commandant des Mèdes, qui, ayant le moyen de vivre comme vous voyez, est venu nous attaquer, pour nous ravir ce don't, nous, nous vivons ainsi misérablement."».

população, sobretudo nas cidades. A alimentação campesina seria mais simples, circunscrita aos produtos da terra menos vendáveis, mas mais natural que a da cidade, meio onde chegava o melhor.

Quanto aos alimentos, Hipócrates destaca a cevada como o primeiro da lista (Amouretti: 2008, p.122). A mesma valorização já está patente na *Odisseia* de Homero, se tivermos em conta as palavras que se seguem, proferidas pela deusa Atena a Telémaco, filho de Ulisses: «mas agora regressa a casa e junta-te aos pretendentes, prepara provisões nos recipientes que lhes são próprios: vinho em ânforas; e cevada, que é o tutano dos homens [...]» (*Odisseia*, II, vv. 288-291). Também na *Ilíada* Homero coroa a cevada como produto sagrado (*Ilíada*, XI, v. 631). Soler defende, ainda, a cevada como um cereal central na alimentação grega, pois no período clássico ela suplantava o trigo (Soler: 2001, p. 73). O trigo destinava-se sobretudo à preparação de uma papa (*maza*), que se obtinha a partir do grão pré-cozinhado (grelhado para facilitar a retirada da casca) e depois moído, a que se adicionava um líquido, que poderia ser água, leite, azeite, a que poderia juntar-se mel e condimentos. Depois de esta mistura ficar bem amassada, poderia comer-se de imediato ou também conservar-se (Soler: 2001, pp. 95-99).<sup>94</sup>

O pão<sup>95</sup> constituía, por certo, o alimento mais comum e popular confeccionado a partir da farinha dos cereais, de um modo especial da cevada e do trigo. Já naquela altura se preparavam inúmeras variedades de pão e de bolos que se obtinham de acordo com os vários tipos de farinhas existentes, os formatos dos fornos usados para o efeito e o tipo das alfaias que os padeiros tinham à sua disposição. A este propósito, fala-nos Ateneu das setenta e duas variedades de pão e bolos, bem como dos fornos que melhor os cozeriam, não faltando referências aos métodos de cozedura em grelhas e em frigideiras (*Deipnosophistas*, III, 109b-116a)<sup>96</sup>. Sobre a variedade de bolos e as suas receitas poderão encontrar-se descrições muito interessantes, desde as variedades de ingredientes usados até às formas utilizadas para os cozinharemos.<sup>97</sup>

---

<sup>94</sup> Cf. Amouretti: 1986, pp. 113-125.

<sup>95</sup> De acordo com Soler, em Grego, utiliza-se o termo *ártos* sobretudo para designar o pão de trigo. Contudo, a estudiosa também alude ao facto de alguns textos usarem o mesmo termo para designar pão de cevada ou de leguminosas (Soler: 2001, p.82).

<sup>96</sup> Cf. Catão, *De L'Agriculture*, vv74-82; Soler desenvolve de uma forma pormenorizada os tipos de pão que constam em Atenas (Soler: 2001, pp. 88-98).

<sup>97</sup> Sobre as formas, ver *Ateneu*, XIV, 647 (Soler:2001); sobre receitas ver Dalby e Grainger: 2000, pp. 94-96; Catão, *De L'Agriculture*, 75. A principal fonte literária é *Ateneu*, XIV [Crisipo de Tiana, *Da Padaria*, obra perdida, mas referida por *Ateneu*, III, 113<sup>a</sup>] (Soler:2001).

Além da cevada e do trigo, cultivavam-se outros cereais igualmente importantes na alimentação grega, como era o caso do milho-painço. Com igual relevância, a par dos cereais, apareciam as leguminosas, que, em bons anos agrícolas, enchiam os celeiros. Hipócrates dá conta das que mais se produziam: favas, grão-de-bico, lentilhas, ervilhaca<sup>98</sup>. A par destas, este médico aponta as sementes de linho, de sésamo e de papoila como muito ricas na alimentação (Amouretti:2008, p. 122). Tanto assim era que um excerto da obra do historiador antigo Tucídides nos dá conta da importância das sementes como alimento de substituição. Foi o que aconteceu durante um cerco a que esteve submetido um grupo de espartanos, provavelmente enquanto durou a guerra do Peloponeso. Como lhes tinham acabado as provisões alimentares, pediram ajuda à cidade de Lacedemónia, para lhes fazer chegar mantimentos, o que viria a acontecer. Tucídides esclarece assim como decorreu esse procedimento: «Através de proclamações, os Lacedemónios tinham convidado voluntários a fazer chegar à ilha grão moído, vinho, queijo [...]. A nado, também havia mergulhadores que atravessavam o porto entre duas águas, arrastando, com uma corda, odres de papoila dormideira com mel e sementes de linho pisadas» (Tucídides, IV, 5-8, citado por Amouretti:2008, p. 127).

De entre os vegetais e frutos mais consumidos, poderiam ainda contar-se os seguintes: azeitonas, cebolas, alhos, nabos, bolbos de flores, alcachofras, espargos, cardo hortense, alho-porro, couves, abóboras, cabaças, courgettes, pepinos, alfaces, bróculos, couve-flor, cogumelos, peras, maçãs, uvas, figos, romãs, pêssegos, alperces, marmelos, ameixas, melões, amoras, groselhas, noz, castanhas, avelãs e pistácios (Soler: 2001, pp.66-125; Don E Brothwell: 1991, pp. 111-160). O uso de hortícolas e leguminosas variadas marca a cozinha do Mediterrâneo de ontem e de hoje. Utilizam-se os produtos locais e por isso se geram diferentes tradições gastronómicas. De acordo com Soler (2001, p. 217) a carne (Kréas) ocupava um lugar importante na cozinha grega antiga. Tratava-se de um alimento estimado entre os gregos e que *Ateneu* associava à mítica época homérica (Ib.). Adianta, ainda, esta investigadora, que a carne, em conjunto com o vinho, era o único alimento apropriado para oferecer aos heróis.

Os animais domésticos eram os principais produtores das espécies cárneas que mais iam à mesa dos gregos, depois de passarem pelos habituais ritos sacrificiais (Burkert:1977)<sup>99</sup>. Amouretti aponta os bovinos, suínos, ovinos e caprinos<sup>100</sup>. Sobre o consumo das carnes de boi,

<sup>98</sup> Uma descrição pormenorizada destas e outras leguminosas encontra-se na obra de Soler (2001, pp. 66-72), a qual recorre sistematicamente a fontes primárias. Sobre a simbologia da fava ver a obra de Garnsey:1990.

<sup>99</sup> Cf. Soler:2001, p. 218.

<sup>100</sup> Sobre o consumo de carne de cão Amouretti cita Hipócrates, sem, contudo, revelar mais quaisquer pormenores. Por outro lado, Soler (2001, p. 220) refere a carne de cão ao lado da de asno (burro) e da de cavalo. Todavia, sublinha que só

durantes as grandes ocasiões, aparece-nos Aristófanes a defendê-lo<sup>101</sup>, assim como também Homero, na *Odisseia*<sup>102</sup>. A carne de porco era muito apreciada e prestava-se à maioria das ocasiões, ficando, por isso, indelevelmente ligada à dieta grega (Soler: 2001, p. 226). No caso do gado caprino, somente o cabrito teria acesso à mesa grega antiga, muito por causa da cabra se ter de reservar para dar leite<sup>103</sup>. Todavia e ainda que a carne deste animal velho fosse de má qualidade, há testemunhos do seu consumo em Esparta por ocasião das festas, onde a repartiam por todos os forasteiros (Ateneu, IV, 138f). Quanto à espécie ovina, a relação da sua carne com a alimentação grega encontra similitude com o que se passava com os caprinos, com mais um outro atributo, o da sua lã. Contudo, em Atenas, o apreço pela carne de cordeiro suplantava a do cabrito, tal como pode verificar-se pelas palavras de Soler (2001, p. 223).

Entre as carnes vinha também a lebre, o javali e o veado. Muito embora a actividade cinegética não fosse abundante, os animais de caça, em algumas ocasiões, serviam de sustento ao homem grego, como pode constatar-se por inúmeras representações iconográficas<sup>104</sup>. Talvez a lebre tivesse sido de todos os animais de caça aquele que os Gregos mais apreciaram e o que ultrapassou séculos sempre com igual prestígio, de um modo especial no período do Império Romano, durante o qual chegou a ser criado em reservas (*leporaria*). A propósito da sua fama na mesa grega, Soares (2012, p. 53) traduz-nos uma receita de Arquétrato (Ateneu, IX, 399d-e)<sup>105</sup>, na qual põe em evidência a maneira como se cozinhava e comia. O javali surgia também como uma peça cinegética apreciada. A *Ilíada* é disso fiel testemunha (IX, vv. 533-548), e também a *Odisseia* narra uma caçada ao javali (XIX, vv. 428-454).

Apenas uma breve palavra para o leite, um alimento central na alimentação dos antigos e de um considerável valor real e simbólico na sua vida quotidiana. No período grego, o leite de ovelha e o de cabra foram os primeiros usados e, só mais tarde, o de vaca se generalizou.

---

esporadicamente a comiam. Esta investigadora defende que em Atenas havia um mercado especial, onde se vendia carne de asno (o *memnóneia*), e que este animal também se consumia na Mesopotâmia, na Arménia e na Pérsia. E diz mais: com a carne de asno misturada com a de cão certos gregos preparavam uma espécie de salsichas de má qualidade. Ver ainda o estudo de Don e Patricia Brothwell (1971: p. 44).

<sup>101</sup> Aristófanes: vv.85-87: «Embaixador – Só nessa altura voltou para o palácio. Então fez-nos uma recepção e mandou-nos servir, inteirinhos, uns bois assados no forno. Diceópolis – Bois assados?! Onde é que já se viu tal coisa?! Que gabarolice!».

<sup>102</sup> *Odisseia*, IV, vv. 65-75 «Assim falou; e com as mãos pegou no gordo lombo assado de boi e pô-lo diante deles, como sinal de grande honra. E eles lançaram mãos às iguarias que tinham à sua frente. Quando afastaram o desejo de comida e bebida, então falou Telémaco ao filho de Nestor [...], assim será o interior da corte de Zeus Olímpio, tal é a abundância.».

<sup>103</sup> Hesíodo, *Os Trabalhos e os Dias*, vv.590-594, in Ferreira:2006, p. 17 «[...] um pão de qualidade, leite de cabra que já não amamenta, carne de vitela apascentada nos bosques, que ainda não pariu, e de cabritos tenros [...]»; Representações sobre a mungidura dos animais aparecem em várias obras de autores recentes como é o caso de Dalby&Grainger (2000, p. 25).

<sup>104</sup> Várias imagens podem ser vistas na obra de Don e Patricia Brothwell (1971), especialmente nas pp. 42- 61; 208-247.

<sup>105</sup> Cf., estudo de Wilkins:2011.

De entre as aves mais apreciadas, contam-se pombo-torcaz, perdiz, pombo, galo, rola, ganso e pato. Aristófanes reproduz na peça *A Paz* dados precisos acerca da utilização destas espécies na alimentação do homem da Antiga Grécia, quando põe na boca da personagem Trigeu<sup>106</sup> as seguintes palavras: «Faz com que a nossa praça se encha de tudo quanto é bom: vindos de *Mégara*, alhos, pepinos temporãos, maçãs, romãs, e uns capotezinhos para os escravos; vinda da *Beócia*, gente com gansos, patos, pombos, carriças; do *Copaís*, as enguias aos cabazes» (*A Paz*, vv. 85-87).<sup>107</sup>

Vamos apenas destacar o ganso, porque Soler (2001, p. 242) defende que este animal era, de entre todas as aves domésticas, a que os gregos mais apreciavam. A mesma posição tinha Don e Brothwell (1971, p. 61), ao afirmar que o ganso «era bem conhecido na Grécia, em Roma, e no Antigo Império Egípcio.» Estes investigadores basearam-se com certeza em obras como a *Odisseia* (XIX, vv. 536-553) que apresenta esta ave como a única domesticada.

Em Atenas, o pescado chegou à condição de alimento de requinte, tendo adquirido a denominação genérica de *opson*, manjar. Aristóteles, filósofo grego (aluno de Platão) falava das lagostas, dos camarões, das lulas, dos chocos, dos polvos, dos bodiões, dos trombeiros, das tainhas, das sereias, dos atuns e das enguias para colocar sobre a mesa a discussão sobre os que melhor serviam os gostos humanos (*História dos Animais*, II, 607b-608a).

Muito depois de Aristóteles, Plutarco, filósofo e prosador grego do período greco-romano, considerou excelentes os *manjares piscícolas*. Escreveu ele: «assim como de entre muitos poetas, apenas ao que, por mérito próprio, é o melhor chamamos “poeta”<sup>108</sup>, também dos muitos manjares apenas o peixe, ou sobretudo ele, conseguiu ser chamado de “manjar” (*opson*), por superar muito todos os outros pela excelência» (*No Banquete*, IV). Reforça o valor do peixe na alimentação ao ponto de chamar *comedores de manjares* (*opsophagos*) a quem dele se alimentava regularmente e falava em tom depreciativo de quem se alimentava à base de carne de vaca, como era o caso de Hércules; dos que comiam figos, como Platão; ou dos que gostavam de uvas, como Arcesilau. A defesa do alimento *peixe* enquanto iguaria, ainda o levou mais longe na abordagem, quando pôs Demóstenes a afirmar que Filócrates «comprou prostitutas e peixe» (Rayment: 1943).

<sup>106</sup> Trigeu era uma personagem que representava o papel de um lavrador ateniense que vivia na aldeia da Ática e que sobrevivia principalmente do cultivo das suas vinhas.

<sup>107</sup> Cf. Dalby e Grainger: 2000, pp. 13; 35; 127.

<sup>108</sup> Deve, com toda a certeza, estar a referir-se a Homero.



O azeite, o mel e os lacticínios formavam a tríade da centralidade alimentar no mundo grego. Apresentamos as circunstâncias em que estes alimentos aparecem como parte do quotidiano do homem antigo, em particular dos Gregos. No caso do queijo, logo na *Odisseia*, Homero refere-se a ele em termos de abundância, quando diz: «Havia cestos cheios de queijos [...]. Havia vasilhas bem-feitas, cheias de coalho; baldes e tigelas para a ordenha» (*Odisseia* IX, 219-223). Este autor refere-se também ao mel, tanto na *Odisseia*, quando diz: «serviu-lhes queijo, cevada e pálido mel [...]» (X, v. 234), como na *Ilíada*, ao voltar a falar em «pálido mel» (XI, v. 631).

Decerto os Gregos os utilizavam em muitas e variadas situações, tanto como simples alimentos, como em condimentos e/ou temperos de certos pratos. O mesmo aconteceria com o azeite. De uma gordura de primeira qualidade para preparar os fritos, também passou a usar-se como tempero/condimento, muitas vezes conjugado com vinagre, ácido natural muito apreciado pelos gregos na sua alimentação<sup>109</sup>. A receita de «Sargo grelhado» contida na obra de Arquétrato (frg. 37 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 321c-d) e traduzida por Carmen Soares é disso testemunho.<sup>110</sup> Outras receitas, traduzidas e publicadas na mesma obra, e que pertencem ao mesmo autor, dão conta de um largo consumo do queijo e do azeite, muitas vezes surgindo ambos nas mesmas preparações. Na receita «Raia estufada» aparece o queijo como ingrediente (frg.50 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 314d). Vejamos mais alguns exemplos de receitas onde o azeite e o queijo são elementos principais: na «Tremelga estufada» verifica-se que o peixe foi cozinhado em azeite e vinho, e temperado com queijo ralado, além de ervas aromáticas (frg 49 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 314d). O «Peixe-papagaio assado» cozinhava-se envolto em azeite e queijo, e depois de pronto temperava-se com azeite escuro, sal e cominhos (frg. 14 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 320a-b). O «Peixe-cítara cozido e grelhado» era esfregado com queijo e azeite (frg. Olson-Sens, apud Ateneu 7. 306b).

Para ilustrar a validade das apreciações acima realizadas, ilustramos com o seguinte texto da obra de Arquétrato, traduzido por Carmen Soares, e que se refere a uma mesa de acepipes:

«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

---

<sup>109</sup> Amouretti: 2008,p. 124: «O vinagre grego tem fama de ser um dos melhores». Ver ainda André (1961, p. 195).

<sup>110</sup> Receita publicada em Soares:2012, p. 39.

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 sinal evidente de uma aviltante pobreza, a saber: grão-de-bico cozido, favas, maçãs, e figos secos. Louvo, todavia, a tarte típica de Atenas. Se, onde estiveres, não encontrares essa especialidade, procura, noutra sítio, por mel originário da Ática, pois é esse que torna o tal bolo soberbo. Pois bem, assim deve viver o homem de condição livre! Caso contrário, que busque a destruição, debaixo da terra, no abismo, no Tártaro, e que permaneça sepultado a um sem número de palmos de terra de profundidade»

frg. 60 Olson-Sens, apud Ateneu 9. 301b-e

Pela leitura desta receita observamos como os alimentos permitiam distinguir o estatuto do civilizado do não civilizado. A cozinha primitiva, mais vegetariana, composta por grão-de-bico, favas, maçãs e figos secos, dá lugar a uma outra, mais evoluída e mais próxima das classes abastadas. Arquétrato dirigia-se de certeza a um público-alvo composto por gente *livre*, cujo modo de se alimentar não se compadecia com as pobres e banais virtualhas dos não cidadãos. A sofisticação culinária, bem como, as regras à mesa, está bem patente neste texto-receita, em que se reflete a diferenciação da condição social naquela época. Uma nota para o mel, o único adoçante disponível e que aparece em muitas receitas como que ingrediente líder na gastronomia antiga, tornando-se numa presença fundamental na alimentação.<sup>111</sup>

De acordo com as fontes já exibidas, podemos afirmar que de entre as bebidas que os gregos consumiriam, o vinho assumia o primeiro lugar. O vinho (*oînos*) é um dos produtos agrícolas que revelou uma mobilidade e capacidade de expansão mais elevadas ao longo da história, estando presente em todos os continentes. (Carlan: 2012, p. 85).

Expostos os principais alimentos que iam à mesa grega, consideremos agora o tema da mesa colectiva propriamente dito, um espaço físico, que ocupava na civilização grega, um lugar central no quotidiano das pessoas, uma vez que era por aí que passava a sua afirmação e identidade cultural. Na realidade, a mesa, tal como nós a conhecemos, enquanto móvel em redor do qual se comiam os alimentos, não existia, garante Pinharanda Gomes no prefácio à obra de Platão, o *Banquete* (2003: p. 7). De facto, naquele tempo, e tendo em conta a forma como o

---

<sup>111</sup> Se estamos a falar de alimentos, importa, pois, apontar, ainda que brevemente, as formas mais usuais de os cozinhar no Mundo Antigo, sobretudo entre os gregos. Chegaram até nós fontes, especialmente Ateneu, que mostram o assado como a técnica de cozedura mais apurada e aquela que está na origem da arte culinária, não estivesse ela ligada aos sacrifícios divinatórios. Mas, o guisado, o cozido e o frito também faziam parte dos ancestrais modos de cocção, sem esquecer que os enchidos se manufacturavam com bastante frequência, como disso é digna testemunha o Ateneu. O modo como se preparavam as carnes coincide com as formas de cozinhar narradas pelos autores dos livros da Bíblia, que trataremos mais adiante neste trabalho (Frandrín, J. & Montanari, M.:2008)

sustenta Álcman (séc. VII a. C.), os participantes nos banquetes comiam deitados sobre *Klines* (frg.19, citado em Vetta: 2008, p. 155). As mesas não passariam de meros tampos de transporte de comidas. Pinharanda sustenta, assim, que eles preferiam alimentar-se reclinando-se sobre um leito, defendendo ainda que a palavra que se encontra subjacente a Banquete é Simpósio. Portanto, a melhor tradução não seria *Banquete* mas *Beberete* (Platão, in Azevedo, M.:1991).

Partindo do um hino que Calímaco dedica a Deméter, cujo argumento revela que os pelasgos tinham consagrado um importante bosque à deusa que deste gostava, até ao dia em que o príncipe Erisictonte chegou com vinte dos seus companheiros e começou a abater as mais belas árvores daquele bosque, vamos analisar o complexo mundo da comensalidade grega.

«Deméter sentiu que maltratavam os seus bosques: “Quem é que, disse ela, irritada, quem é que tem a ousadia de abater as minhas belas árvores?” O povo investira Nikippa como sua sacerdotisa; esta assumiu o aspecto dela, com grinaldas e papoilas dormideiras na mão e de chave pendurada no ombro. E, procurando acalmar a disposição daquela personagem maldosa e impudente: “Filho, disse ela, que abates as árvores consagradas, para, meu filho, filho tão amado pelos teus pais, para, retira os teus homens; receia a ira de Deméter venerável cujos bens sagrados devastas”. Mas o outro [...] disse-lhe: “Vai-te embora, senão enterro o meu machado na tua pele. Estes bosques vão servir para a cobertura da sala onde todos os dias oferecerei deliciosos festins aos meus amigos, até estarem saciados”. Assim disse ele. Nemésis gravou as suas palavras ímpias. Deméter foi atacada por uma ira indiscriminável; tornou-se de novo deusa; os seus passos tocavam na terra e a sua cabeça no Olimpo. Meia morta ao vê-la, a gente de Erisictonte fugiu apressadamente, deixando as machadas nos troncos. Ela, sem se preocupar com eles, atribuiu as culpas ao seu chefe ímpio: “Pois bem, disse, pois bem, constrói a tua sala e faz os teus festins; hás-de festejar, sim, e sem fim.” Nada mais disse e lançou duros tormentos sobre Erisictonte. Pôs nele uma fome terrível e cruel, uma fome ardente, enorme, mal cuja força o corroía. Infeliz! Quanto mais comia, tanta mais fome o atacava. Eram vinte a servir as suas refeições, doze a deitar o vinho: Dionísio assumiria também a injúria feita a Deméter; tudo quanto fere Deméter fere também Dionísio [...]. E quando a mandíbula do infeliz desfez todas as reservas da casa, viu-se o filho do rei, nos cruzamentos dos caminhos, a mendigar uns pedaços, os refugos e os restos da cozinha.»

Calímaco, in Frandrin, J. & M. Montanari: 2008, pp. 133-134

Este mito, que espelha a cólera divina e o castigo a que se sujeita todo o ímpio, constitui a síntese da complexidade do código que regimenta a comensalidade dos gregos. Por ter ultrajado a deusa, Erisictonte ficou para sempre privado do festim (daquilo que é a mais importante característica da sociabilidade humana). A isto juntava-se a decadência social (tudo isto está ligado na maneira grega de pensar a comensalidade), «o herói arruína a sua casa, e política, de filho de rei, ei-lo feito mendigo.» (Pantel:2008, p. 134). De príncipe que oferecia festins deliciosos, segundo o modelo de hospitalidade que se manteve desde Homero até à época helenística, torna-se mendigo de uma ração abjecta que sai dos restos da cozinha. A fome e a

sede insuportáveis são os sinais do estatuto animal que passou a ser o seu, ser vivo que apenasingere matéria para acalmar um ventre insaciável e que ignora as regras sociais.

Trata-se de um mito que demonstra também que sem haver anuência divina não existia banquete. Quer se tratasse de um festim antropófago, como o de Tântalo ou de Tiestes, quer o que se seguia à matança de uma vaca consagrada ao Sol, como no caso dos companheiros de Ulisses, quer tivesse lugar, como aqui, num enquadramento elaborado sobre a negação da propriedade sagrada. Finalmente, tal como afirma Pantel (Ib.), «as duas divindades iradas são as mesmas que puseram à disposição dos homens os alimentos que marcam o seu estatuto de seres humanos: os cereais para Deméter, o vinho para Dionísio». A relação solidária que as duas divindades demonstram na história reflecte a sua complementaridade em todos os rituais alimentares: à libação do vinho por ocasião do sacrifício correspondem, por exemplo, as sementes lançadas sobre o animal e a assistência. Os laços inextricáveis entre o sagrado, o social e o político são, neste mito, mais uma vez postos em cena em torno da comensalidade.

Montanari (2008) atribui à mesa um papel absolutamente central no mundo greco-romano, tanto para confirmar a inclusão de uns como a exclusão de outros (incluindo os deuses). Nesse sentido, a mesa comum (única), em redor da qual todos se sentavam, reflectia a identidade do grupo; a mesa separada, pelo contrário, expressava a não identidade e a negação das próprias divindades. Como vamos ver ao longo deste estudo, o negar a outro o lugar à mesa, ou o outro nela não aceitar sentar-se, denota claramente uma excomunhão, um corte relacional (Montanari: 2008, p. 92).

Segundo uma óptica antropológica, o banquete assume neste contexto um poderoso significado identitário e de avaliação social, pois por ele se institui ou se confirma uma hierarquia de valores definida pelo lugar onde sentar ou pela tipologia de alimentos a servir. Segundo a pirâmide hierárquica, o maior oferece por condescendência e generosidade; o mais simples banqueteia o maior por sujeição; e os que se encontram na mesma posição partilham o comum.

Na cultura helénica, a comensalidade constituía-se como um espaço de civilidade onde as boas maneiras espelhavam a sociedade de então. Os banquetes que os gregos organizavam assumiam fins sociais e religiosos. Por isso, os participantes deveriam apresentar-se com trajes dignos. Os banquetes consistiam num sacrifício (animais bovinos, caprinos ou ovinos) seguidos da refeição e do simpósio. Na tradição grega, havia um momento para comer, exercício que se desenrolava no silêncio, para não se perder na boca a sintonia dos sabores, e um outro momento

para beber, durante o qual se conversava entre música e danças. O banquete e o simpósio eram momentos distintos de um mesmo evento.

Destaquemos, neste âmbito, que o facto de se beber e de se conversar no Simpósio trazia associado a ocasião de educar. Segundo Pinharanda Gomes, a tradição da literatura simposiaca expressa, de uma forma clara, que os excessos não se admitiam nos banquetes, para que não se traísse a finalidade da instituição, que era beber e louvar (Platão: 2003, pp. 7-16).

Na verdade, a gravidade reunida à volta do crater, recipiente comum onde se vertia o vinho e ícone da sociabilidade grega, sintetizava a harmonia de uma ordem social. O que estava em causa durante o simpósio era beber vinho em comum<sup>112</sup>, retirado directamente do vaso que se colocava em espaço apropriado, diferente do usado para a refeição. A importância social, cultural e religiosa do acto de beber vinho é mais intensa no mundo grego do que no mundo romano, de significado muito mais dessacralizado (Montanari: 2008, p. 91-92).<sup>113</sup>

Posto isto, importa considerar o envolvimento ritual a que estavam sujeitos os banquetes. Embora os Homens sociabilizassem entre si, o que mais contava era o convívio com os deuses. Se estes não fossem exemplarmente alimentados, então os humanos, por castigo, sujeitavam-se a mendigar insignificantes vitualhas. Embora a alimentação grega pusesse em jogo muitos rituais sociais, desde os da partilha dos trabalhos no campo até aos das trocas nas «ágoras» das aldeias e no mercado urbano, na realidade, o grande momento de convívio é a refeição, pois nela se combinava um complexo sistema de representações. Como já observámos para outras civilizações, originariamente, os deuses e os homens sentavam-se lado a lado no banquete. As refeições eram então comuns e comuns eram os assentos entre «Imortais» e «Mortais». Pausânias, a respeito dos tempos da Arcádia: «Os homens desse tempo eram anfitriões e comensais dos deuses por causa da sua justiça e da sua piedade» (Pantel: 2008, p. 135). Vieram depois a astúcia de Prometeu e a cólera de Zeus. Foi então que os homens que tinham a melhor parte do sacrifício, a da carne saborosa, ficaram obrigados a trabalhar para se alimentarem, e a tornarem-se mortais. Terminava assim a comensalidade com os deuses e, caso uns ou outros festejassem, faziam-no cada um por seu lado. Ou seja, a partir daqui, mesmo que os deuses pudessem tomar parte nas refeições dos homens, nunca mais sucederia o contrário.

---

<sup>112</sup> Sobre as bebidas fora do simpósio cf. Amouretti: 1990.

<sup>113</sup> Acerca da mesma temática ver também Tchernia:1986; Pantel:1990; pp. 49-52; Candido:2012, pp. 161-169; wilkins:2011, pp. 12-71.

O banquete era no Olimpo o passatempo preferido dos deuses. Durante todo o dia permaneciam no festim e o seu coração rejubilava com a refeição em que todos participavam, conta Homero (Ib, p. 135). Comiam e bebiam os alimentos da imortalidade, ambrósia e néctar, ouviam música, conversavam e estavam ao abrigo das preocupações dos homens. O banquete constituía para os deuses sinal de uma felicidade despreocupada, facto que levava os gregos a comparar a existência dos deuses a um festim permanente.<sup>114</sup> No entanto, para os homens, banquete sinalizava a sua condição de mortalidade, pois terminado o seu estatuto divino, passavam a trabalhar a terra e a retirar dela o seu sustento. O sacrifício e a consagração dos alimentos marcava ainda a comunicação que se desejava ver mantida com a corte divina, simbolicamente convidada para os festins humanos. O banquete era pois definidor do estatuto de ser humano (Ib., p. 135). Os gregos sonhavam em manter essa comunicação, como se pode ver por uma série de narrativas que põem em destaque a época de ouro do tempo passado, mas também a idade do ouro que talvez traga consigo a abundância. É assim que, no país dos etíopes, na ilha dos Bem Aventurados, no tempo de Cronos, se viva uma longa delícia alimentar. Uma das visões mais famosas é de Teleclides (séc. V a. C.)<sup>115</sup>. Deixando de parte o sonho da idade do ouro, passemos para o tempo das cidades, quando homens e deuses estavam completamente separados, cujo banquete sacrificial assinala esse corte.

Porém, nem todos os seres humanos estavam aptos para o banquete. Uma escala de comportamentos (ditados pelos sacerdotes que orientavam os banquetes em honra dos deuses) permitia classificar os povos desde a mais baixa condição (barbárie) até à mais alta civilização. Tal hierarquia desenvolvia-se tanto no tempo, dos antepassados até aos gregos contemporâneos dos autores cujos textos nos chegaram, como no espaço, dos habitantes do território grego até aos das orlas do mundo desconhecido. Os que se encontravam mais afastados eram os que nunca comiam em comum. Por isso, Pantel (2008, p. 137), citando Diodoro (XVII, CV, 3-4), fala assim dos comedores de baleias: «tribo pouco hospitaleira que vivia [...] como os animais, para se alimentar, devoram as carnes das baleias lançadas à costa pelas ondas». Por outro lado,

---

<sup>114</sup> Iremos encontrar mais adiante neste trabalho uma situação similar, em contexto diferente, quando o profeta Isaías compara o Reino de Deus a um banquete (festim) onde são servidas carnes gordas e vinhos velhos perfumados.

<sup>115</sup> Fala Cronos: «Vou agora descrever o género de vida que, ao princípio, dei aos homens. Em primeiro lugar, havia paz para todos como água para as mãos. A terra não produzia terror nem doenças e a alimentação aparecia espontaneamente. Em todos os ribeiros corria vinho. O pão de cevada batia-se com o pão de trigo em torno da boca dos homens, suplicando-lhes que o engolissem se gostassem do pão mais branco. O peixe entrava nas casas, fritava-se sozinho e servia-se a si próprio à mesa. Um rio de sopa corria próximo dos leitos da mesa, transportando bocados de carne bem quentes. Canais de molho picante estavam ali para quem quisesse, não havia necessidade de se coibir de humedecer o seu bocado de pão e de o engolir bem macio. Nos pratos fundos, apareciam bolos doces polvilhados de especiarias. As calhandras assadas acompanhadas de côdeas com leite voavam para a garganta e os bolos atropelavam -se em tumulto guerreiro em torno das maxilas. As crianças brincavam com os ossinhos com delicados bocados de matriz de porca e guloseimas. Nessa época, os homens eram grandes, enormes gigantes.» (Teleclides, IK, *Os Anfitriões* [Ateneu, VI, 268b-d], in Pantel: 2008, p. 136).

Aristóteles (*Política*, VII,1329b) fala dos «enotrianos» que em épocas recuadas em Itália apenas conheciam a vida pastoril. Face a este quadro, Pantel afirma que entre esses povos, o consumo era desordenado, individual, sem quaisquer referências a um tempo fixo; comer, para estes, significava apenas alimentar-se.

Depois, vinham aqueles que comiam juntos, mas apenas ocasionalmente. De entre esses contava-se gente que manifestava comportamentos estranhos à mesa. Sobre eles fala-nos a obra de Heródoto (*Histórias*, I; III; IV). Os textos que a compõem retratam uma diversidade de povos (*Massagetas*, *Padeianos*, *Issédones*) que preparavam os seus banquetes das mais insólitas maneiras, documentando refeições comunitárias em que os corpos de seus parentes mais velhos eram comidos. Neste caso, os familiares do morto comiam em conjunto, a fim de homenagear o morto. Na verdade, os gregos *barbarizados*<sup>116</sup> faziam, também, da cerimónia de incineração dos mortos uma ocasião para celebrar os vivos em torno da fogueira. A condenação da antropofagia é antiga na cultura grega. Veja-se por exemplo em Homero, na *Odisseia*, nos episódios dos Lestrígonos e do Ciclope:

«Quando chegaram ao esplendoroso palácio, viram uma mulher alta como uma montanha e horrorizaram-se. Ela chamou de imediato da ágora o glorioso Antífates, seu marido, que lhes preparou uma terrível desgraça. Agarrando um dos companheiros, dele fez a sua refeição; mas os outros dois fugiram em direcção às naus. Pela cidade levantou Antífates um grito; e quando o ouviram os corpulentos Lestrígonos, acorreram de todos os lados, aos milhares, não semelhantes a homens, mas a gigantes. Dos rochedos arremessaram contra nós pedregulhos enormes, ouviam-se entre as naus barulhos horríveis, de homens moribundos e de naus esmagadas. E arpoando os homens como peixes, os Lestrígonos levaram para casa o seu repugnante jantar»

Odisseia, IX, vv.112-124

Noutro passo vemos o Ciclope associado à antropofagia:

«Do seu coração impiedoso não veio qualquer resposta, mas levantou-se de repente e lançou mãos aos seus companheiros. Agarrou dois deles e atirou-os contra o chão como se fossem cãezinhos. Os miolos espalharam-se pelo chão, molhando a terra. Depois cortou-os aos bocados e preparou o seu jantar. Comeu-os como um leão criado na montanha: nada deixou, mas comeu as vísceras, a carne, os ossos e o tutano. [...] Depois que o Ciclope encheu a sua enorme barriga de carne humana, bebeu leite puro, sem mistura»

Odisseia, IX, vv. 287-297.

---

<sup>116</sup> Para os gregos, o bárbaro era o que não falava a sua língua.

A ausência de comensalidade entre os povos não gregos era interpretada como falta de vida comunitária. O acto de comer em conjunto está, na cultura grega, relacionado com a instituição de regras que dão coerência comunitária. Como diz Pantel (Ib.), a «invenção dos banquetes acompanha o domínio do sacrifício alimentar com derramamento de sangue e as refeições são, desde então, apresentadas como uma estrutura básica do grupo social e o fermento da sociabilidade.» As refeições em comum assumem um lugar na história cultural e a sua instituição assinala a entrada de um povo nas relações de comunidade que coincidem com a constituição de uma identidade política.

Segundo Pantel (2008, p. 138), havia diversos usos dos banquetes na sociedade grega, sendo impossível unificá-los num modelo único para o conjunto daquela civilização, embora certas características fossem permanentes, como a que se refere à organização das refeições após o sacrifício de sangue, a que distingue primeiro o momento de comer e depois o de beber, a de comer reclinado sobre divãs, a do corpo repousar sobre mantos e os cotovelos serem suportados por almofada, a de guardar o calçado no tamborete de baixo do leito, a de a baixela ser reduzida, a de se comer com os dedos, a dos restos serem atirados para o chão, o serviço ser assegurado por escravos e a do espaço ser reservado aos homens. A comensalidade (comer e conviver) é um acto reservado aos homens.

De acordo com Grottanelli (2008), durante o período arcaico, todo o mundo mediterrâneo antigo estava sujeito à regra de que os animais só podiam ser mortos no respeito pela religião, o mesmo é dizer, sacrificados. Os sistemas sacrificiais, na Grécia Antiga, que exigiam o consumo de parte da vítima, caracterizavam-se sobretudo pela experiência de partilha dos animais sacrificados entre os homens e os deuses e pelo correspondente banquete no seio do grupo social. No caso ateniense estava em causa a totalidade dos cidadãos, em outros casos poderiam ser grupos mais reduzidos. Deste modo, depois de retirado o que não se destinava aos homens, as partes comestíveis eram divididas pelos membros do grupo. Não havia lugar a uma divisão igualitária, ou seja, a distribuição obedecia uma hierarquização: tal como no banquete sacrificial heróico, descrito nos poemas homéricos, para os melhores são dados os melhores pedaços<sup>117</sup>. (Detienne, M., & Vernant J.:1979; Burkert:1977).

Nem sempre havia sacrifício com relação directa no consumo de carne, ou seja, havia situações em que havia consumo sem sacrifício. Esta prática levantava um problema na

---

<sup>117</sup> Fundamentamos a nossa posição com Grottanelli (2008), quando este afirma que «numa inscrição por ser única, fala-se do sacrifício de um boi à deusa Héstita, na ilha de Cós, que refere a atribuição da mioleira da vítima aos artesãos da comunidade cidadina.



Antiguidade grega, porquanto não era plausível que um animal fosse consumido sem que uma pequena parte sequer fosse reservada aos deuses. Neste enquadramento, os gregos reservavam para os deuses «alguns pêlos da cabeça, primícias do animal morto, enquanto, na verdadeira *thusia* (sacrifício), a divindade tem direito a certas vísceras, ao sangue, aos ossos e à gordura» (Grottanelli: 2008, p. 107). Segundo este autor, o sacrifício constituía naquele sistema cultural uma expressão da estrutura social e representava um aspecto importante da vida cívica, nomeadamente da política. Por isso, Jameson (1988) demonstrou que, ao longo dos tempos mais prósperos, o Estado ateniense comprava enormes quantidades de cabeças de gado para sacrificar nas festividades públicas (Ib.).

A organização de banquetes públicos, com o intuito de congregar à volta da mesa toda ou parte da população, fazia parte da dinâmica sociopolítica das cidades, cuja regulamentação, votada pelas assembleias, era publicada em édito. Ora, assim, tornava-se mais fácil saber quem seriam os «convidados e os excluídos, quem eram os anfitriões, qual era a atitude dos poderes públicos perante estas reuniões festivas, e compreender a ligação entre a comensalidade e as próprias estruturas das cidades» (Ib., p. 139). No período arcaico verificava-se que, na maioria das cidades, havia uma relação muito vincada entre a participação na refeição dita comum e a integração no corpo cívico, uma vez que quem organizava os banquetes eram os aristocratas, os mesmos que tomavam as decisões para a comunidade. Por tal razão, Pantel (Ib., p. 139) no mesmo estudo, admite que não existia «diferença de natureza entre a presença dos “melhores” (*aristoi*) no banquete, na expedição guerreira, no ritual religioso e [...] na assembleia».

Estamos, portanto, no interior das refeições como instituição. Esta forma aberta de as qualificar encontra justificação nas Constituições cretenses e espartanas<sup>118</sup>. Para que o adolescente, filho de cidadão, ficasse a pertencer de pleno direito à comunidade, teria que comer no *sysstition* ou no *andreion*, ao mesmo tempo que recebia como presentes um boi e uma taça, de entre outras ofertas, como forma de o consagrar como frequentador de pleno direito (Éfero, in Estrabão, X, 4,21, citado em Frandrin & Montanari:2008, p. 140). Especialmente nestas cidades a educação (*paideia*) dos mais jovens havia de se concretizar em redor da mesa comum,

---

<sup>118</sup> Em Creta, a refeição comum denominava-se *andreion* e em Esparta *sysstition*. Nestes dois casos, a presença diária na refeição comum inscrevia-se nas obrigações que eram exigidas para haver acesso e a conservar a cidadania, um privilégio reservado a um número limitado de adultos e que implicava o encargo de cada um contribuir em espécie para a refeição. Plutarco dizia mesmo que o *Sysstition* correspondia a uma escola de temperança. As crianças eram para lá levadas para ouvirem falar de política e para assistirem a divertimentos dignos de homens livres. Como complementa Pantel (2008, p. 140), nos primeiros anos de vida cívica, durante vários séculos, a comensalidade é uma das «estruturas da identidade de cidadão».

espaço reservado também para os mais velhos testemunharem os feitos heróicos e recordarem a inferioridade dos que não tinham lugar com eles à mesa.<sup>119</sup>

Em suma, procurámos consolidar o princípio de que o banquete, no mundo grego, definia um complexo sistema relacional, baseando a sua acção na socialização, educação, convivialidade e cidadania (Pantel: 2008, pp. 133-145).

No mundo grego e na cultura helenística, o acto de comer e o acto de beber surgem dissociados. Ou seja, come-se e bebe-se, ao contrário dos dias de hoje, em que “comer uma refeição” significa ingerir os alimentos sólidos acompanhados de bebidas. Na verdade, o Simpósio, verdadeiramente, só tinha início depois de servidas as comidas (banquete ou ceia) em espaço diferente e apropriado para se conversar e beber. Aliás, os excertos respeitantes à Ceia em *O Banquete* de Platão ocupam escassos versos (172a – 178a), todo o resto é dedicado à reunião báquica (Platão: 2003, pp.7-16). Havia portanto na Grécia Antiga a «cultura do Simpósio», em que o beber vinho assume lugar de relevo, tal como diz Alceu: «Pois o vinho do homem é espelho» (Alceu: frg.333 Lobel-Page).

Se até aqui nos detivemos a apreciar o banquete nos seus aspectos mais comuns, destaquemos agora o Simpósio enquanto espaço onde se configuram o simbólico, o cultural e a transgressão. Uma tríade que assentava sobretudo no acto de beber vinho<sup>120</sup>, ritual que as civilizações anteriores à grega não tinham o costume de celebrar. Anteriormente, os homens reunir-se-iam para comer e para conversar, e aí tomariam vinho. O lugar central, que a cratera veio a tomar nos *symposioi* gregos, marca a diferença.

Na época arcaica surgem os sinais desta instituição, que via na partilha do vinho o elemento de congregação. Estamos no período da composição dos poemas homéricos, que documentam o uso lúdico, mas também diplomático e social, do consumo comunitário do vinho. A poesia lírica, no seu subgénero simposiástico, ligeiramente posterior à composição dos poemas homéricos, mas irmã na sua recepção, celebra as ocasiões de partilha do vinho. Alceu (630-580 a. C) terá sido o poeta da antiguidade que primeiro usou a palavra Simpósio, não obstante as práticas correspondentes a esta manifestação já serem conhecidas desde o início do séc. VII a. C, na região do mar Egeu e Ásia Menor (Vetta: 2008, pp. 147-148).<sup>121</sup>

---

<sup>119</sup> Cf. Murray: 1990, p. 66.

<sup>120</sup> Cf. Pantel:1990, pp. 49-52.

<sup>121</sup> Cf. Ferreira: 2006, pp. 6-48; Pantel: 1990, pp. 47-52.

O Simpósio consolidou-se como instituição e prática social na *Polis*, valorizando o estatuto dos cidadãos. Neste sentido, argumenta Ferreira (2004, p. 14), o cidadão e as pessoas eram o que mais interessava, pois eram elas que constituíam o «cerne da *Polis* e não o aglomerado de urbano». Este autor cita Alceu (fragmento 426 Lobel-Page), para reafirmar que não eram as muralhas e as casas que constituíam a *Polis*, mas os homens. E adianta ainda que esta também «tinha sentido de povo, com ou sem associação política».

O Simpósio, reunião de homens, apesar da sua já sublinhada importância cultural, não tinha uma frequência diária, realizando-se sempre a seguir à refeição e sendo antecedida de cânticos e libações. Acontecimentos públicos e privados motivavam o encontro, dentro do qual cabiam apenas os que detinham não só afinidades de parentesco, mas, sobretudo, os que possuíam semelhanças étnicas. A declamação de poesia durante o Simpósio seria dos momentos mais aguardados pelos presentes. O jogo e a diversão animavam estes momentos de lazer (Vetta: 2008, pp. 148-149)<sup>122</sup>, como documentam as pinturas e esculturas parietais, assim como as pinturas cerâmicas. Havia momentos musicais e de dança, momentos eróticos e situações de transgressão suscitadas pela desinibição proporcionada pelo vinho.<sup>123</sup>

Assim, o vinho conduzia os seus bebedores ao contacto privilegiado com a divindade (Dionísio). Mas, segundo Vetta (2008: p. 149), do ponto de vista religioso, o Simpósio constituía uma reunião ritual autorizada por Zeus, onde os participantes do convívio celebravam Apolo ou outras divindades do panteão olímpico. Por isso, não é possível deixar de envolver o factor religioso nestas manifestações, durante as quais os intervenientes estabeleciam, sob juramento, uma relação íntima e pessoal com os deuses (Vernant:2009, pp. 75-81).

Enquanto a tranquilidade, que envolve simultaneamente a exclusão de conflitualidade e invoca a serenidade, seria uma forma de estabelecer uma melhor harmonia com os deuses, a alegria qualificava o deleite que o vinho provocava, e proporcionava um estado emotivo, que ajudava a abrir caminho para a discussão construtiva e fruição poética. Estamos no cento da celebração do supérfluo. Parar para beber vinho, como prazer e não para alimentar (as pessoas tinham-se saciado antes) é sinal de superioridade cultural, só vivida por civilizações em elevado grau de prosperidade. Tornar o supérfluo essência da celebração desencadeia toda a cultura do supérfluo (poesia, canto, dança).

---

<sup>122</sup> Cf. Lissarrague: 1990, pp. 55-63; Dalby and Grainger: 2000, pp. 42-47.

<sup>123</sup> Ver em Dalby e Grainger: 2000, pp. 15; 45; 57; Ricotti: 2005, pp. 16-30.

A atitude de cada um dos participantes ia-se ajustando aos vários momentos do festim, muito à custa dos efeitos provocados pela ingestão de vinho. De um estado de euforia nos primeiros sorvos, os participantes passavam por uma fase de alguma lucidez e terminavam num estado de desinibição (transe). Este cenário propiciava condições para os homens se entregarem deliberadamente ao erotismo e ao jogo (Pantel: 1990, pp. 49-52).

Durante todo o período arcaico, os convívios, desenrolados em torno do crater com vinho, proporcionavam a identificação, entre os Gregos, de momentos de integração e de igualdade entre pares, a expressão dos ideais políticos e o relacionamento com a história da cidade. Neste panorama, e ao tomar lugar central na sala do Simpósio, a cratera alcançava o simbolismo da igualdade e do equilíbrio que se desejava, visto que o vinho se encontrava à mesma distância de todos e dele todos poderiam servir-se de quanto quisessem (Lissarrague: 1990, pp. 54-63). Na verdade, tal como nos apercebemos hoje, comer e beber em grupo implica confiar no outro ao nosso lado. Anula-se a tentação da competição pelo alimento, dá-se a vez ao outro, submete-se o acto biológico do alimentar-se a uma necessidade reconhecida como maior, que é a da aproximação ao outro.

Xenófanes descreve o cenário do Simpósio de uma forma perfeita, de tal modo que ao adjectivar o *crater* atribui-lhe sentimentos de boa disposição. Descreve o ambiente, qualificando-o de sacro e puro, inspirado no aroma exalado do incenso e na doçura da água. Apresentava a mesa sumptuosa sobre a qual se deitavam «fulvos pães», muitos queijos e mel; e, ao seu redor, entoavam-se hinos e cânticos (frg.1, vv.1-18 Diels).

O consumo do vinho era sempre moderado pela mistura com água, quase sempre em medidas iguais (Murray:1990, p. 67). Tal permitia aos Gregos distinguirem-se dos emotivos e excessivos bárbaros<sup>124</sup>. Outras vezes, a quantidade de água suplantava a do vinho, como se pode verificar pelas palavras de Anacreonte (frg. 43 Diels): «Anda rapaz, traz-me uma taça para eu beber um gole, deitando dez medidas de água, e cinco de vinho.» Um registo idêntico encontra-se em Alceu, como podemos constatar pelo seguinte excerto (frg. 346 Lobel-Page): «Bebamos! Porque aguardamos as lucernas? Já só há um palmo de dia. Retira, célere, dos pregos, as grandes taças. O vinho que dissipa aflições, doou-o aos homens o filho de Zeus e Sémele. Deita-o nas taças, uma parte para duas, cheias até à borda, e que um cálice empurre o outro.»

---

<sup>124</sup> Ferreira:2004, p. 17 «Para o Grego, o agir de forma emocional, violenta, excessiva e pela força é próprio de um bárbaro e está em desacordo com o modo de atuar de um Heleno que sabe dominar-se e molda o seu comportamento pela medida e moderação, quer no domínio político quer na atividade privada».

Em muitas outras ocasiões os Gregos mostravam o seu acolhimento, tanto a concidadãos como a estrangeiros, mas a hospitalidade grega experimentava-se particularmente no Simpósio. Por isso, o estrangeiro, caso desejasse ser integrado naquele *cosmos*, deveria partilhar as suas vivências pessoais. O ambiente do Simpósio obrigava o estrangeiro a ter de passar por uma espécie de prova da sua capacidade de integração. «O *Symposion* é o símbolo da hospitalidade grega», afirmou Vetta (2008, p. 150).

Vetta (2008, p. 151) observa ainda, ao citar a *Ilíada* (IV, vv. 231-234), que o Simpósio também se enquadrava nas práticas cinegéticas próprias do período arcaico e nas questões ligadas à guerra. O homem daquele tempo apreciava o vinho após o combate ou a caça. Adianta também que o vinho seria uma droga imprescindível para fazer esquecer as armas e os quadros de morte dos campos de batalha.

Se, por um lado, a moderação deveria estruturar o rito do Simpósio, a transgressão marca, por outro lado, o seu ritmo. O estudo de E. Pellizer, citado por Maximo Vetta (2008, p. 151), é bastante elucidativo quanto a esta matéria: a cerimónia do vinho acompanha o ritmo de todos os festins, que começavam por ser uma acção séria, depois passam a ser um acto libertador, para terminar frequentemente em cenas de «descortesia e excesso». As orgias e a violência configuram outras marcas do Simpósio, constituindo-se matéria predilecta de inspiração nas pinturas de certos vasos. Servia também de mote à escrita épica, como disso são testemunhas as figuras inscritas nas peças de cerâmica que representam a guerra entre os *Centauros*<sup>125</sup> e os *Lápitas*<sup>126</sup>, conflito provocado pela embriaguez de Eurítion no palácio de Pirítoos<sup>127</sup> (Lissarrague: 1990, pp. 60-61; Vetta: 2008, pp. 151-152; *Odisseia*, XXI, vv. 295-304). Tal comportamento desregrado colocava na ordem do dia a questão da utilização bárbara do vinho, atitude muito própria dos Silenos<sup>128</sup>, cujo cerimonial do simpósio estes seguidores de Dionísio ignoravam.<sup>129</sup>

---

<sup>125</sup> Figuras mitológicas constituídas por corpo de cavalo e cabeça humana.

<sup>126</sup> Os Lápitas eram um povo da Tessália, que vivia próximo dos maciços de Pindo (a norte da Grécia).

<sup>127</sup> Era o rei dos Lápitas.

<sup>128</sup> Eram para mitologia grega os seguidores de Dionísio, seu professor e companheiro fiel. Os Silenos eram grandes consumidores de vinho.

<sup>129</sup> O erotismo propiciado pelos banquetes é bem notório na *Odisseia* (XX, vv. 6-8; XXII, vv. 461-464), quando se refere que as servas de Ulisses se uniam aos amantes «depois de estes se separarem para ir dormir, depois de terminado o banquete» (Vetta:2008, p. 152).

A ironia e a troça também se faziam sentir muitas vezes no espaço do Simpósio, por via das palavras e de atitudes jocosas que os presentes trocavam entre si, contrariando uma certa imagem de paz e de poesia que certas representações icnográficas mostravam.<sup>130</sup>

O código que regia esta reunião de homens manteve-se imutável durante séculos, de tal maneira que a sua filosofia se expandiu a outras culturas. Os locais onde decorriam, os motivos dos encontros, a ética e o protocolo dessas reuniões báquicas e os rituais vínicos formam apenas alguns aspectos que deixaram marca cultural e civilizacional.

Numa sociedade complexa como a grega, este refinamento tomava laivos especiais no cerimonial ligado ao Simpósio. Após terem tomado a refeição, os convivas que iriam participar no simpósio, arrumavam e purificavam<sup>131</sup> o local onde decorreria a reunião, coroando-se de grinaldas. Também as taças, de onde iria emergir o vinho, eram embelezadas. Vetta, baseado em P. Von Der Müller, defende que a coroa, naquele caso, era sinal de iniciação e significava a integração na comunidade (Vetta: 2008, p. 153). Fazia sentir-se depois o silêncio, condição necessária para criar ambiente para o sagrado e abrir as portas à presença dos deuses. Este era o momento que antecedia a entrega de uma taça de vinho puro a cada um dos participantes no Simpósio, que derramavam uma parte em honra dos seus génios. Logo, o pré e o pós Simpósio também são preparados de um modo ritualizado.

Mal estivesse a mistura pronta na cratera, os servos enchiam as taças, auxiliados por um púcaro (*oinochoe*) ou uma concha<sup>132</sup>, e, depois, distribuíam-nas por todos. Como este encontro servia para estreitar laços com os deuses, logo com o vinho da primeira cratera honravam a Zeus e a toda a família; os heróis eram glorificados pelo néctar contido na segunda; e ao Zeus salvador consagrava-se o líquido que preenchia o terceiro vaso. Ao mesmo tempo pela música convocam-se os deuses e os antepassados, o que liga a comensalidade para além dos limites estritos da vida dos presentes. Ao som do *péan* e do flautista todos os presentes entravam na fase sacrificial, como podemos garantir pelas palavras de Álcman (séc. VII a.C.): «em banquetes e em báquicas festas, em refeições colectivas deves entoar o péan, na companhia dos comensais» (Álcman: frg. 98 Campbell= 98 Page). Anacreonte (sécs. VI-V a. C.), por sua vez, destaca a alegria sentida por quem, no Simpósio, se entrega aos dons das musas e de Afrodite

---

<sup>130</sup> As facetas e funções que o Simpósio tomava foram objecto de investigação por parte de Lissarrague. Além de descrever o Simpósio também apresenta uma séria de imagens onde se observam os seus meandros. Ver em Lissarrague:1990, pp. 54-63.

<sup>131</sup> Tratava-se, neste caso, de derramar vinho no chão com intenção de o purificar.

<sup>132</sup> Imagens destes objectos podem ser vistas em Ricotti:2005, p.58; outras imagens sobre o Simpósio são também publicadas nesta mesma obra de Ricotti:2005, pp. 57-64.

e coloca de lado a discórdia e a guerra dolorosa: «Não me agrada quem bebe junto de um crater cheio e celebra a discórdia e a guerra dolorosa. Estimo quem, os amáveis dons das musas e Afrodite misturando, exalta e sedutora alegria (frg. 2 West). A propósito da alegria que o canto e o vinho provocavam a quem os tomava em simultâneo, Teógnis de Mégara, poeta lírico grego do séc. VI a. C. disse o seguinte poema: «Sempre o meu coração se alegra, quando ouço a maviosa voz das flautas plangentes. Agrada beber bem e cantar, ao lado do auleta. Agrada a lira sonora deter em minhas mãos» (vv. 531-534).

A seguir ao canto, recitavam poesia ou hinos que dedicavam às divindades que se associavam à cerimónia. Só depois desta preparação litúrgica é que tinham início as diversões. No meio do festim, os servos traziam alguns pequenos acepipes para lhes despertarem a sede, e, assim, o Simpósio continuava no exterior, prolongando-se entre danças e cantares em redor da cratera que também viajara para o meio dos convivas.<sup>133</sup>

A poesia, no interior do Simpósio, conferia um sentido profundo ao convívio, construindo a ponte entre o presente e a memória do passado, sintetizando as tradições culturais gregas. As imagens que representam os tocadores de flauta e os cantores de taça na mão encontram-se bastante disseminadas em várias obras.<sup>134</sup>

Estar no Simpósio permitia ouvir cantores profissionais. Por vezes, um dos participantes experimentava a poesia, dando asas à sua inspiração do instante. Isto porque, após os ritos iniciais, os participantes tinham por hábito relatar situações das suas vidas privadas, matéria que os presentes aproveitavam, para de imediato servir de tema ao canto. A recitação era feita em conjunto, uma prática que deixava a ideia de que os poemas tinham sido criados por todos. As vitórias desportivas, no período arcaico, também entusiasmaram os participantes do simpósio a criarem cânticos para festejarem esses êxitos. Assim, e pouco a pouco, a poesia simposiástica foi ganhando terreno na cultura própria da Grécia Antiga, de tal maneira, que ao longo do século IV a. C., o simpósio consagrou-se como o espaço privilegiado de espectáculo, afirmando-se como o centro irradiador dos costumes de uma sociedade, que via no encontro enológico um modelo sério de património imaterial. Estávamos, sem dúvida, no domínio do Simpósio como uma instituição. Nem só a poesia animava estas reuniões báquicas. Progressivamente a retórica, a história e a filosofia beneficiaram deste espírito especulativo e

---

<sup>133</sup> Acerca das regras do simpósio ver um artigo de Murray: 1990, pp. 65-68.

<sup>134</sup> Ricotti: 2005; Dunbabin: 2003; Dalby e Grainger: 2000; De acordo com Vetta «o *megaron* de Ulisses e a corte de Alcino, rei dos Feácios, mostram que o canto heróico e mitológico acompanhado pela cítara era o género lírico mais antigo praticado durante o banquete» (2008, p. 157).

livre existente nos banquetes. Platão elevou um acto consagrado na cultura grega como espaço privilegiado para a troca de ideias a género literário. Não iniciou nada, só consagrou a forma literária.

No dizer de Murray (1990, p. 68), o Simpósio, para o grego civilizado, representava a fonte do prazer da vida, ou ainda, como afirma este mesmo autor noutra artigo da sua autoria, o «sympósio é a vida» (Murray: 1988, pp. 239-257).

### I.1.2.2.3 – Roma antiga

«Quando assume dimensões importantes, a *cena* pode chamar-se *convivium*.»

Dupont:2008

«O que mais perturbação traz ao homem é o ventre, para o qual vive a maioria dos mortais.»

Plínio, *H.N.*, 26.43, Oliveira, F., trad.

Neste ponto, antes de entrarmos na comensalidade romana, no que representa de real e de simbólico<sup>135</sup>, abordamos as características da alimentação romana, tendo em conta que ela diz respeito ao período forte dos textos bíblicos, sobretudo os do NT, matéria que iremos desenvolver nos capítulos seguintes deste trabalho e onde, por certo, iremos encontrar pontos de contacto e de fricção entre aquilo que é a mensagem dos autores sagrados e a sociedade romana sua contemporânea. Para alcançarmos um ângulo de visão suficientemente amplo acerca desta temática vamos seguir os seguintes autores, sem prejuízo de citarmos outros, sempre que o assunto consubstancie matéria que o justifique: Florence Dupont; Mireille Corbier; Peter Garnsey; Matthew Roller; Katherine Dunbabin; Richard Ascough; Inês Castro.

O sistema alimentar na Roma antiga não constitui uma surpresa absoluta no que diz respeito à tipologia alimentar, especialmente se tivermos em conta a tríade mediterrânica do pão, vinho e azeite, património que atravessou a história e as culturas, e conferiu identidade a povos e a territórios (Garraffoni & Funari:2012)<sup>136</sup>. Os romanos interpretaram de maneira diferente a forma de incluir tal tríade na alimentação, instaurando, assim, novos códigos para a

<sup>135</sup> «Não só os romanos “comem simbologia”, como todos os outros povos, mas ainda, nas suas relações com os alimentos, privilegiam a sua dimensão simbólica. É por isso que moralizam sem interrupção as práticas alimentares, como outros farão com as práticas sexuais. Em Roma, a alimentação é uma linguagem da “distinção” que serve para situar cada um no tempo, no espaço, na sociedade. A alimentação é “boa para pensar”.» (Dupont:2008, p. 175). Para saber mais sobre a alimentação romana antiga ver estudo de Castro:2007; 2015; Dias: 2008a.

<sup>136</sup> Cf., estudo sobre o azeite na dieta mediterrânea em artigo de March: s/d. Sobre o vinho, seguir a obra de Tchernia & Brun:1999.



comensalidade (Corbier: 2008, p. 191)<sup>137</sup>. Roma criou uma identidade, mas também partilha os hábitos e os costumes que de outras civilizações, pois, para além da identidade mediterrânica, a sua expansão por outros territórios facilitou a assimilação cultural como ocorre com a grega, da qual aliás se mostrou grande assimiladora. Não será imprudente, pois, afirmar que a gastronomia romana sofreu uma helenização. Tal posição defende Oliveira (1993), considerando que Plínio, o Velho, tinha consciência de que os hábitos alimentares romanos sofreram influência de outros povos, de um modo particular dos gregos. E, noutro passo do mesmo artigo, este filólogo afirmava, recorrendo à obra de Plínio, que a «alteração dos hábitos alimentares não significavam necessariamente progresso». André (1961, p. 221) confirma esta tese, afirmando que a cozinha romana deve muito à grega, sobretudo nas técnicas de cozedura e nas artes do receituário. Adianta ainda este investigador, que a terminologia presente no tratado culinário de Apício, em parte, é grega. Os sabores romanos eram estes também, os mesmos produtos, menos a abundância de peixe, manteve-se, pois, o hábito de comer papas de cereais, legumes, frutas, queijos e só às vezes carne e peixe.

Este modelo de sustento, de feição mais ligeiro, estava de acordo com o facto de os romanos valorizarem a frugalidade (à letra, “alimentação com base em frutos”, que depois passou a designar a simplicidade e o despojamento no consumo) como uma das formas de manter uma vida saudável e equilibrada. Se, até ao século II a.C. a alimentação das diferentes classes sociais era muito idêntica, a partir da expansão romana, o recheio das mesas superiores iria distanciar-se a pouco e pouco. Assiste-se a uma corrida aos produtos importados, especialmente os que se destinavam aos banquetes, para ostentar riqueza e poder, circunstância que poderia assumir foros de corrupção do corpo e do espírito. A frugalidade defender-se-ia por questões higiénicas, garantindo, por outro lado, o equilíbrio moral, social e até político (Apício: 1997, pp. 20-22; Oliveira: 1993). Tendo em conta esta tendência romana para com semelhantes hábitos alimentares, o naturalista Catão (Séc. II a.C.) veio a terreiro, talvez fruto da sua ascendência plebeia, responder aos seus compatriotas, na sua obra *De Agricultura*, que a sobriedade alimentar e a sobriedade de vida se encontravam em perfeita reciprocidade.

Com o aproximar do Império, tomadas as cidades gregas do Sul da Itália (270 a.C.) e após colonização da Grécia, os hábitos alimentares helenos foram sendo assimilados por Roma. Isto

---

<sup>137</sup> Sobre os alimentos em Roma cf.: Catão (1975), Columela (2002) e Plínio, o velho, na sua *História Natural*.

verificava-se pelo aumento no consumo de pescado<sup>138</sup> e pelo aparecimento das padarias. A sofisticação alimentar, neste período, tomou de vez os gostos dos romanos imperiais. Passava, então, a observar-se uma corrida ao *garum*, às especiarias e aos vinhos preparados.

Se o requinte à mesa começara nos gregos, a verdade, é que graças às novas conquistas, os romanos conseguiram o exotismo, muito à conta dos novos produtos trazidos das terras que iam conquistando. E assim, ao satisfazer o sentido do paladar, encontravam sentido para aumentar o prazer alimentar, condição para a fruição total, coisa que tanto apreciavam (Laurence: 2009, pp. 105-109). Também Inês Castro (in Apício:1997, pp. 40-41), afirma que o interesse pela novidade e a liberdade de opção perante os alimentos são atitudes culturais.<sup>139</sup>

Esta autora dá-nos conta de que se a Grécia havia dado «à mesa romana uma lição de requinte», o relacionamento com outros povos conquistados «intensificou a tendência da cozinha latina para o exotismo». Adianta ainda que «Roma come não só pelo sabor dos alimentos, mas também pelos efeitos destes nos sentidos».

Neste contexto, a oposição entre a tradição alimentar (culinária) e a inovação atingiu o seu auge, na medida em que se difundia a ideia de que o mais conhecido era o melhor. Não obstante este ambiente pró-sobriedade alimentar, sobretudo durante a república, a verdade é que foi necessário travar o luxo desmesurado, especialmente à volta da refeição mais importante, o jantar (*cena*). Foram então criadas as *leis sumptárias*, que regravam o número de convidados, estipulavam as quantias em dinheiro a despender e a quantidade de géneros precisos para a festa. Mas, porque a rigidez destas leis foi perdendo vigor, aconteceu que entre o fim da república e os alvares imperiais, os excessos instalaram-se de novo, de tal sorte que o descomedimento se instalou em casa de Augusto, Tibério e Adriano (Corbier:2008).

Contudo, a comensalidade romana desenvolvia-se entre o espírito profano e o sagrado, aspecto vivencial que colocava os deuses no centro das homenagens (Castro: 2007). De entre as virtualidades presentes na mesa, o vinho, reservado aos homens, servia também para as libações iniciais e finais, e o gesto de espalhar pedras de sal na mesa e de o saleiro<sup>140</sup> permanecer disponível durante toda a refeição sobre ela, servia para honrar as divindades. Durante as

---

<sup>138</sup> O peixe de tal modo ganhou estatuto, que mais tarde, em Roma, se vendia mais caro do que um boi inteiro e, se fosse salgado, atingiria o valor de uma hecatombe (Plutarco, *No Banquete*, IV); Cf. Dalby e Grainger: 2000, pp. 14; 49; 61; 63; 64; 65; 77; 81; 127; 131.

<sup>139</sup> Cf. Bober: 1999, pp. 81-94; Wilkins & Hill: 2008, pp. 20-24; Castro: 2007; 2015).

<sup>140</sup> Castro (in Apício: 1997, p.42) garante que o saleiro, desde os primórdios, era a única peça que ia à mesa fabricado em metal precioso. Cf., Castro: 2015.

refeições comuns honrava-se também quem já tinha partido, de tal modo que o contacto com os defuntos se experimentava primeiramente por levar os restos da *cena* aos túmulos dos antepassados e depois, mais tarde, por lhes consagrar o que caía das mesas.

Na verdade, os romanos praticavam dois tipos de refeição com características bem diferentes: o *prandium* e a *cena*. Esta era uma refeição que ocorria ao cair da luz e que veio a dar a ceia (cf. com o ponto 2.2.1), sempre realizada em ambiente festivo, sendo a mesa partilhada, quer se tratasse de classes superiores, quer dissesse respeito à reunião de um grupo social modesto, mas sempre bem definido: família, clientela, amigos, colégio profissional ou sacerdotal, vizinhos. Com a intenção de intensificar o convívio e de consolidar mais os laços, não descurando a hipótese de que pudesse haver também alguma intenção hierárquica, tais festas limitavam a nove o número de convivas por sala, o que nos leva a deduzir que estas se podiam multiplicar. A *cena* jamais se inscrevia na prática do quotidiano e quando tomava certas proporções passava a denominar-se por convívio (*conuiuium*)<sup>141</sup>. Caso se tratasse de um festim ritual chamava-se de *epulum*. De acordo com Corbier, a *cena* centrava o referencial de convivência que os latinos herdaram dos gregos e que Cícero definia como «o sentar-se à mesa entre amigos que têm comunidade de vida» (2008, p. 202). Do mesmo modo, observa Dupont (1994, p.128), se a ritualização da *cena* exorta ao sagrado, também convida o homem ao prazer da carne na sociabilidade e hospitalidade. A carne deliciava quem a comesse mole e doce, um prazer degustativo partilhado com os deuses à mesa da *cena*. Além da carne, tudo o que envolvia a *cena* se subordinava ao prazer dos convivas, a cozinha, o luxo da baixela, dos leitões, a beleza dos escravos. Tal como afirma este investigador, «a *cena* opõe-se ao *prandium* tal como o prazer ao esforço, o supérfluo ao necessário».

Importa ainda realçar a composição de uma *cena* para melhor a compreender não só na sua função recursiva, mas também enquanto espaço que privilegiava a «gula». Ora, a *cena* iniciava-se por uma *gustatio* (em linguagem actual, um aperitivo, ou um acepipe) constituído por ovos, azeitonas e pão, acompanhado por vinho preparado com mel, cuja finalidade era acalmar o apetite. Esta era a forma mais simples. Outras vezes, em que se desejava requintar um pouco mais, então serviam-se pequenos pedaços de carne, ostras, bivalves, arganazes e tordos. Só depois vinha a *cena*, organizada em torno de uma carne que havia passado pelo sacrifício (*caro*). Nas ocasiões de maior ostentação levavam-se à mesa pedaços de carne de porco, por vezes partes específicas do animal, mamilos, vulva ou outros e, ainda, carne de caça,

---

<sup>141</sup> Corbier (2008, p. 202) reproduziu a definição que Cícero deu de *conuiuium*: «Sentar-se à mesa entre amigos, porque têm uma comunidade de vida». Para desenvolver o tema, relacionando-o com o «amor em Roma», consultar a obra de Grimal:1991.

como aves, e peixes nobres. A refeição terminava com a *secundae mensae* (segundo serviço), cujos alimentos mais comuns eram os frutos (*pomum*), secos e frescos (nozes, figos, uvas). Em certos casos, para concluir o festim, voltavam à mesa as ostras, os bivalves, pequenas aves e outras guloseimas acompanhados de vinho em abundância.

Como facilmente deduzimos a *cena* constituía o único momento em que se comiam alimentos quentes preparados com todos os cuidados, além de tal acto implicar o acender o fogo, o haver luz e calor. Todos estes aspectos constituíam motivos reais, mas também simbólicos, que convidavam a um certo recolhimento, intimidade e privacidade, além de promoverem uma certa predisposição para a descontração e o lazer, o que propiciava a celebração, em ambiente de festa, de laços familiares e sociais. Acto religioso por excelência, a *cena* configurava, pois, um ritual doméstico presidido pelo chefe de família (*pater familias*). Ao fundo do átrio, a família (pais, filhos e escravos ...), em redor da lareira onde fora cozinhada a refeição, partilhava e desfrutava a frugalidade do mesmo *menu* (Apício:1997; Castro: 2007).

Por entre o partilhar da refeição, a palavra também emergia como alimento, apesar de nunca se ter atingido a sofisticação e a complexidade do Simpósio grego. Após as libações finais, além dos números apresentados pelos acrobatas, cantores e dançarinos, as conversas e os jogos geravam ocasião para o entretenimento. De acordo com Inês Castro (Apício:1997), em virtude de circularem na sociedade romana textos poéticos gregos e romanos desde os finais da república e ao longo do Império, tal permitia que alguns anfitriões fizessem da palavra o objecto da *cena*, motivo que levou Marcial (III,50,1-4) a criticar tal arrojo:

Eis a razão, e não há outra, por que me convidas para o jantar, ó Ligurino, para me recitares os teus versinhos. Descalcei os meus sapatos e, de imediato, trazem-me um livro entre alfaces com garum de vinagre.».

Estamos perante um nível de comensalidade que, pela sua riqueza cultural e pelo seu simbolismo, se perpetuou no tempo, emergindo, assim, a ceia, espaço ainda hoje concebido para restaurar as forças ao fim de um dia de trabalho, mas, sobretudo, para que um grupo, com afinidades definidas, possa conviver em ambiente de lazer e de paz (Castro:2007; 2015).

Contudo, o homem romano, no seu dia a dia, não iria além do que se inscrevia no estritamente indispensável para a restauração das suas forças. Assim, sem mordomias, e a maior parte das vezes sozinho, num qualquer lugar e a qualquer hora, comia de uma forma frugal.

Esta maneira pouco estruturada no tempo para comer dava origem a outro tipo de refeição, o *prandium*, momento fugaz de pausa alimentar que acabava por confirmar a *cena* como a ruptura com o quotidiano, conferindo-lhe estatuto de *otium* (lazer e paz). Julgamos poder distinguir estas duas abordagens da comensalidade através das palavras de Dupont: «o *prandium* alimenta, a *cena* delicia» (2008: p. 184).

Tendo como pano de fundo esta interpretação, importa realçar que no interior da esfera alimentar romana havemos de distinguir duas situações: a alimentação de *rico* e a de *pobre*. De facto, estamos no seio de uma sociedade estruturada por uma severa hierarquia social, na qual o acesso e a utilização dos alimentos era uma marca de diferenciação social. Tanto assim que a fava (e também a acelga) vinha à cabeça de um rol de alimentos, sobretudo vegetais, considerados como fazendo parte da ração dos pobres<sup>142</sup>. E, não obstante o seu valor simbólico e a sua marca de pendor social, Garnsey fala-nos da fava como sendo para os romanos «a carne dos pobres» (1990, pp. 317-322), numa nítida alusão à diferenciação social, uma dissemelhança que se patenteava nas espécies alimentares. Por seu turno, a carne, sobretudo a sacrificada, constituía a dieta de *rico*, e por isso o *novo-rico* exibia o seu consumo, como disso nos dá conta, por exemplo, a obra de Petrónio, *Satyricon*. Esta obra revela que, nesta época, a «*cena*» significa também «banquete».

A ostentação dos banquetes romanos via-se também na baixela utilizada nos serviços de mesa, num gosto herdado quer dos etruscos quer dos gregos. Os utensílios de mesa mais populares em Roma, até ao século III d. C., iam buscar à terracota vermelha a argamassa para o seu fabrico e à cerâmica a técnica para a sua produção. O uso de metais preciosos (bronze, prata, ouro) na manufactura da baixela era requerido pelas elites. Se os metais nobres reforçavam no aparato das mesas, por vezes, como fenómeno absurdo, como aquele de que fala Inês Castro (in Apício: 1997, p. 49), citando Marcial (6,94), que um Calfetano ao «possuir uma baixela em ouro tanto a usava na cidade como no campo»; e o vidro, que viera suplantar a cerâmica e os metais, instalou-se, a partir do século I a. C., como material de eleição, sobretudo no fabrico de copos.<sup>143</sup>

---

<sup>142</sup> O apreço pelos legumes na dieta quotidiana acontecia na Grécia e paralelamente em Roma. Por exemplo, Plínio nomeou os vegetais de luxo (Plínio o Velho, *História Natural*, XIX, 54-56); sobre as propriedades medicinais das couves dissertou Catão (*De L' agriculture*, 156); sobre as formas de os consumir (se secos, se frescos, ou em conserva) falou Columela (*De L' agriculture*, XII, 7, 40).

<sup>143</sup> Para confrontar esta descrição acerca dos utensílios que se usavam à mesa consultámos a obra de Dunbabin (2003, p. 87) na qual encontramos uma imagem de um fresco de Pompeia onde se podem ver vários talheres, taças e jarros.

A cobertura das mesas por toalhas tornava-se sinal de imponência, especialmente nas que se levavam ao triclinio. O guardanapo, que já se usara durante o período republicano, não obstante passar a condizer com a toalha durante o Império, não deixou de ter um papel menor, sendo usado pelos convivas quase em exclusivo como bortal no transporte dos restos de comida que o anfitrião lhes oferecia.

A sumptuosidade manifestava-se na decoração com os arranjos florais que se dispunham em sítios estratégicos das salas de banquete e nos perfumes que se aspergiam sobre os convidados dos festins. Elementos fundamentais de um cenário fausto que propiciava espectáculo e encenação das relações sociais, e onde não faltava requinte na apresentação das iguarias, e muito menos aos escravos que as levavam à mesa, para o que se vestiam a rigor. A teatralização tomava conta, a pouco e pouco, das elites romanas imperiais, tanto nos aspectos da vida privada como no âmbito da vida pública. Representar a vida assume-se como desígnio cultural, ao ponto de os excessos chegarem a ser satirizados, como podemos ver pelo *Festim de Trimalquião* presente em *Satyricon*, obra de Petrónio (séc. I d. C.).

Na realidade, as fontes disponíveis trazem mais testemunhos acerca da cozinha e sociabilidade das elites do que para a sociabilidade e as cozinhas populares. Mesmo que os socialmente mais desfavorecidos quisessem, não o conseguiam, nas suas refeições, chegar a uma certa ostentação, pois, de acordo com Corbier (2008, p. 202), as camadas mais pobres não dispunham nem de espaços, nem de equipamentos e muito menos de criados a partir dos quais se pudesse sonhar com este género de comensalidade. Por isso, as tabernas (*popinae*) acabavam por ser os espaços onde, de certa forma, era possível fruir dos prazeres da vida, bebendo e também comendo. No meio deste território, o ambiente que se respirava deixava antever uma certa igualdade social, onde os pobres se misturavam com os ricos e os plebeus partilhavam com homens de estado os copos e os petiscos em atmosfera informal. Os exageros cometidos de parte a parte fortaleciam a antecâmara do bordel (Kleberg:1957, pp. 74-123).

A simbologia alimentar para os romanos concentrava-se na atenção dada aos seus comportamentos à mesa. Na verdade, as máximas que ainda hoje utilizamos (*diz-me o que comes, dir-te-ei quem és* ou *diz-me com quem comes...*) faziam parte de uma espécie de obsessão por parte dos pensadores da época, como forma de capitalizar o máximo de valor antropológico proveniente da alimentação. A definição de «o outro» via-se pelo seu regime alimentar. Se a frugalidade de um nobre romano o definia como cidadão honrado, a sumptuosidade com que um príncipe recebia os seus convidados servia para mostrar a sua

tendência para os excessos.<sup>144</sup> A alimentação constituía, pois, a linguagem da diferenciação, a qual enquadrava cada Homem no seu tempo, no seu espaço e no seu campo social (Dupont:1990, pp. 29-32; Castro: 2007).

A cultura romana, sem excluir qualquer estrato social, considerava aceitável algum desregramento alimentar dos seus homens, deixando que eles ora extremassem com frugalidade as suas refeições, ora as recheassem das melhores carnes e regassem com os melhores vinhos. Embora isto pudesse acontecer em outras ocasiões, a verdade é que era durante as festas que a abundância atingia o seu máximo. A principal motivação para tais festividades eram os sacrifícios que o estado oferecia, sendo os príncipes das cidades os patrocinadores. O aristocrata seria reconhecido pelo povo em função do aparato que estava disposto a pagar, correspondendo a uma sociedade em que consumo do exótico e do luxo ganhava o significado de civilização.

Importa, pois, realçar que o *conuiuium* era a instância máxima da confirmação de uma ordem social romana num contexto em que a distribuição de alimentos levantava problemas em virtude de estes não chegarem a todos os que não produziam, e eram muitos. Na realidade, as cidades constituíam os centros de poder no mundo antigo, albergando um número considerável de pessoas que nada produziam, cuja sobrevivência dependia dos que tinham maiores posses. Neste quadro, havia o perigo de o povo urbano, cuja função principal era estar ao serviço da elite com hábitos de privilégio, se revoltar. Tal situação de falta de aprovisionamento de produtos básicos levantava dificuldades na instauração do equilíbrio político e na governação. Uma outra fonte de instabilidade residia do lado dos produtores, a quem era preciso recorrer para providenciar recursos alimentares para toda a população (aos produtores e aos não produtores). Ora, os homens que trabalhavam a terra nem sempre conseguiam colocar no mercado a quantidade de alimentos desejável, por razões que tinham que ver com impostos aplicados, por maus anos agrícolas e por alguma deficiência tecnológica que ainda existia na altura. Assim sendo, os milhões de bocas para alimentar, quer do lado rural, quer do lado citadino, ficavam nas mãos das elites urbanas «cujos membros jogavam ao mesmo tempo nos dois tabuleiros, na sua qualidade de grandes proprietários fundiários e de classe dirigente das cidades» (Garnsey:2008, p. 210). Deste modo colocava-se uma questão: de que maneira o povo das cidades conseguiria alimentar-se? É na resposta a esta pergunta que surge a figura do

---

<sup>144</sup> Está associado a esta postura, de festa e de excessos, uma certa helenização dos costumes.

«patrono» a alimentar a sua clientela<sup>145</sup>, para a qual, por vezes, este não se mostrava muito generoso. Na verdade, havia uma multidão de clientes a gravitar em redor dos patronos, só que estes estariam mais preocupados com os escravos, a quem alimentavam com abundância, do que com os homens livres que viviam na pobreza, a quem regateavam bens alimentares para a sua sobrevivência. É que os escravos, a quem era pedido a força de trabalho, precisavam de gozar de boa saúde e forma física, enquanto os outros apenas se limitavam a esperar para usufruir de comida. Ora, para que todos pudessem comer, foi então preciso esperar que certos homens se fizessem negociantes de bens alimentares provenientes dos territórios onde estes mais abundavam, para assim garantirem o abastecimento de todas as mesas.

Tal como já vimos em relação aos gregos, também os romanos estavam sujeitos a uma cultura sacrificial, um ritual obrigatório que antecedia o consumo dos seus animais domésticos. Esta prática romana procurava mostrar a identidade de homens civilizados e membros de pleno direito a um corpo social; por outro lado, vincava a sua posição em relação às divindades, aos animais e aos outros homens; e ainda, deste modo, assegurava a sua relação com o território a que pertenciam. Sobre esta matéria opinou Dupont (2008, p. 173) ao afirmar que «em Roma, o acto de comer carne está ligado ao acto religioso fundamental da romanidade: sacrificar aos deuses». Sendo certo que a carne não constituía por si só um elemento identitário de civilização, este alimento estava no centro das refeições, sobretudo nas de festa, tanto nas dos mais simples como nas dos poderosos (Castro: 2007).

Sendo certo que a carne não pode definir, por si só, a alimentação dos cidadãos romanos (dos homens civilizados), também os transforma, de certo modo, num povo guerreiro e forte. Dupont (2008, p. 173) esclarece, do ponto de vista prático, como decorria o ritual da carne, desde como se adquiria, até ir à mesa do banquete. «Necessária mas não suficiente para alimentar os homens civilizados», a carne está para o romano no centro de qualquer festa, por muito simples que ela seja. O dono da casa realizava o sacrifício aos deuses, especialmente aos deuses da casa, e oferecia uma parte desse sacrifício aos seus convidados, ou, por outro lado, comprava a carne na cidade, em talho que revendesse as carcaças sacrificadas publicamente. A esta carne chamavam-lhe *caro*, que significa «parte», e chamavam cena, «lugar de partilha», ao banquete onde era consumida.

---

<sup>145</sup> Podemos introduzir aqui, a este propósito, a figura do *pater familias*, uma figura que ascendia ao topo do comando de um clã alargado num sistema de hierarquia piramidal e ao redor do qual toda a família se reunia (inclusive escravos e outras pessoas que adoptava). As clientelas funcionavam como modo informal de redistribuição de riqueza.



O convívio romano (o banquete) representava antes de mais um espaço de partilha de carne e não um momento de convívio social onde se bebia em conjunto. Para o romano politeísta a partilha de pão não fazia qualquer sentido, nem tão pouco era de bom-tom o dono da casa oferecer aos seus convidados simplesmente produtos da terra. Verificava-se, deste modo, uma rotura bem pronunciada com a cultura sacrificial grega. Os romanos estavam definitivamente afastados do simpósio grego, tanto na sua tradição de carácter erótico, profético ou poético, como na de servir em simultâneo nos banquetes a carne e o vinho. Dupont (2008, p. 174), a este propósito, declara que o vinho é «simplesmente uma bebida, mesmo tratando-se de uma bebida um pouco especial, e não uma droga sagrada».<sup>146</sup>

Quanto aos incluídos no convívio são perceptíveis diferenças entre Romanos e Gregos. Os homens reclinavam-se, enquanto as mulheres<sup>147</sup>, se presentes, comiam sentadas. A principal diferença nos romanos reside no facto de o convívio acontecer na presença dos dois géneros, o que na Grécia era impensável.

Tendo em conta o factor tempo, que só por si não explica, na totalidade, a comensalidade, destacamos o local e a ambiência como duas variáveis centrais para o acto de comer em comum entre os romanos. Mencionemos somente o *Triclínio*,<sup>148</sup> divisão reservada para o jantar entre família ou aberta a convivas. O nome tem que ver com o facto de nessa repartição da casa haver três móveis e cada um compreender, em cada um dos lados, um leito para os convivas se reclinarem e assim comerem. A mesa, que inicialmente se usava para colocar os alimentos, era quadrada, mas depressa passou a redonda e assente sobre três pernas<sup>149</sup>. Não deixará de ser significativo o facto de a mesa do *Triclínio* nunca poder estar vazia enquanto decorresse a refeição, o que seria considerado uma desonra para com a terra mãe e as dádivas que dela provêm.

---

<sup>146</sup> Segundo este autor, Roma distinguiu-se da Grécia clássica antes de mais por não construir qualquer convívio social a partir do «beber em conjunto». E adianta ainda que o banquete romano devia assemelhar-se ao banquete da Grécia arcaica, *dais*, termo que designa o banquete em Homero, e que remete etimologicamente, tal como a *cena* romana, para a partilha das carnes sacrificadas, com a diferença de que o banquete homérico é o lugar onde se celebra a memória colectiva, onde o *aedo* possuído pela musa canta a epopeia. Ora, isto não acontece em Roma, pois aqui, no banquete, não era costume ter lugar a palavra.

<sup>147</sup> Sobre a relação da mulher com a comida, a sua postura, o seu estatuto e a sexualidade consultámos a obra de Roller (2006, pp. 96-139).

<sup>148</sup> Para ver várias plantas de edifícios gregos e romanos, nas quais são bem visíveis as salas de comer, consultamos Dunbabin (2003, pp. 36-49).

<sup>149</sup> Encontrámos uma imagem perfeita de um triclinio romano com mesa quadrada em Dunbabin (2003, p. 43), e na mesma obra (p. 61) uma imagem de um fresco de Pompeia onde se vê nitidamente uma mesa redonda de três pernas junto ao triclinio. Do mesmo modo, identificámos na mesma obra várias imagens onde se pode ver o triclinio servido por uma trabalhada mesa redonda recheada com comida. Consultamos também as pp. 95-98 sobre o mesmo assunto.

Tal como já acontecia no simpósio com a utilização dos leitos, a distribuição dos convivas pelos triclinios obedecia a uma hierarquia. O mais importante colocava-se ao fundo da sala, onde tomavam lugar os convidados de honra; à direita dispunham-se quem ostentasse importância média e à esquerda reclinavam-se os menos importantes.<sup>150</sup> (Castro:2007; 2015).

Sobre esta forma singular de comer, durante os grandes banquetes, adoptada pela cultura greco-romana, Ascough (2006) refere que Philip Harland descobriu uma inscrição dedicada a Zeus Hipsisto que descreve um banquete que teve como palco Cízico, Ásia Menor, onde é possível descobrir tais posturas. De acordo com este autor, por debaixo de um relevo onde podem ser vistos três deuses (Zeus, Ártemis, Apolo) foi possível encontrar representados membros de uma associação a banquetear-se. Eles estão reclinados sobre os seus braços esquerdos e posicionados de frente a uma mesa, ao mesmo tempo que olham uma mulher dançando ao som de um flautista e de um percussionista. Do seu lado direito, um homem, junto a uma ânfora, prepara os detalhes para o festim.

Falar do movimento *collegia*,<sup>151</sup> torna-se muito importante para o entendimento da *cena* e de alguma forma para percebermos os eventuais contributos que estas reuniões forneciam nas dinâmicas ideológicas que estariam na base da liturgia da refeição no início do cristianismo, além de nos ajudarem a perceber muitas passagens bíblicas cujo assunto principal é a comensalidade. Tais organizações greco-romanas constituíam-se e identificavam-se por partilharem os recursos alimentares e por serem abastecidas em conjunto. Comportavam-se como uma espécie de confrarias. A restrição do círculo de elementos autorizados a partilhar a refeição criava uma espécie de micro-sociedades, realidade que encontramos reflectida no NT, de um modo particular no livro dos *Actos dos Apóstolos*.

Tais associações viam nos banquetes o pilar da sua vida comunitária (Ascough: 2006). Idêntica opinião sustenta Dunbabin (2003, p.94) ao afirmar que a refeição em comum (*cena*)

---

<sup>150</sup> De acordo com Apício (1997, p. 44), no final da República, chegava da Grécia o *stibadium*, que era uma espécie de um sofá semicircular que comportava de seis a oito pessoas e que poderia substituir os triclinios. Podemos observar a imagem de um *stibadium* em Dunbabin (2003, pp. 60-61). Estes móveis eram revestidos por tecidos muito ricos ou por colchões de penas. Sobre o triclinio e os hábitos alimentares romanos, consultámos, ainda, Dunbabin (2003, pp. 11-16). Esta ideia irá ser central na Bíblia (NT): o anfitrião sentava-se ao centro, os sentados à direita seriam os eleitos e os sentados à esquerda os excluídos.

<sup>151</sup> *Collegia* era o nome que se dava a uma instituição com importante papel no direito romano que assumia o carácter de uma associação privada que era regida por estatutos próprios (*la lex collegii*), a partir dos quais se legitimavam os seus sócios e finalidades, critérios de admissão, entre outras acções. Os *Collegia*, enquanto fenómeno associativo, tinham como finalidade cobrir as carências do Estado Romano em diferentes áreas: familiar, *amicitia* horizontal, clientelismo vertical e os vícios. Na sua função religiosa estas associações funcionavam como espaços de culto bem como organismos funerários. A respeito da sua função profissional, actuavam como núcleos de apoio, protecção e controlo dos indivíduos que pertenciam a um grupo com o mesmo tipo ocupação. Quanto ao aspecto territorial os *Collegia* assumiam-se como órgãos de coesão e administração local. Um outro aspecto que nos parece claro é o de que se tratariam de espaços de socialização que articulavam as necessidades interpersonais que não podiam ser cumpridas no seio familiar nem na esfera do Estado. Cf. Dunbabin:2003.

era das primeiras funções da maioria do *collegia*, fosse qual fosse a sua razão ser. Também Donahue (Ascough:2006) refere que o comer e o beber bem na companhia agradável de alguém confirmava o que era a própria essência de um *collegium*. Tais refeições, além de terem uma periodicidade garantida, também se realizavam por ocasiões especiais: em honra dos deuses pertencentes ao *collegium*, dos seus vários patronos e até em honra do imperador.

O acto de se comer em companhia de alguém era tão relevante nas práticas de sociabilidade romana que algumas daquelas associações definiam-se a si próprias por referências às práticas das refeições, como por exemplo, «colégio de companheiros de pratos de comida» (*collegium comestorum*); «companheiros bebedores» (*sodalex ex symposia*) e «companheiros dos que à mesa habitualmente partilham banquetes» (*convictores qui una epula vesci solent*); «aqueles que jantam» (*comestores*); ou «companheiros alegres, cujo hábito é comer um banquete em conjunto» (*convictor (es) qui una epulo vesci solent*). De acordo com Smith (Ib.:2006), também no âmbito destas associações, os oficiais são nomeados nas refeições segundo as suas atribuições/funções, como por exemplo: presidente da mesa, *klinarchos*; chefe/director do banquete, *archieranistes*; hospedeiro, *hesitator*; os que bebem, até altas horas, vinho (*seri-bibbi*).<sup>152</sup>

O interior da casa, o pórtico ou o jardim constituíam os locais privilegiados onde decorriam as refeições dos *collegia*. Mas, quando se tratava de banquetes funerários, estes poderiam decorrer ao ar livre sobre uma espécie de mesas amovíveis ou, então, em tabernas alugadas para o efeito (Dunbabin: 2003, pp. 92-93). De facto, esta autora ao referir-se a tais associações, afirma que os edifícios onde os seus membros comiam não tinham definidas áreas específicas para tal. Estamos a falar em sofás e divãs/camas em espaços multiusos, que na altura das refeições podiam ser colocados nas salas para se poderem reclinar (Dunbabin: 2003, p. 94). Por seu turno, Ascough (2006) mostra que, no edifício de uma associação de comerciantes ricos, que se encontra representado em Pompeios, se podem ver cinco quartos separados, contendo cada um triclínico de mármore e decorado com pinturas alusivas à vida aquática. Ao referir-se ao valor da refeição tomada em conjunto, já no Mundo Antigo, Dunbabin argumenta que «a refeição deve ter tido um papel central uma vez que precisavam de um edifício especial para esse fim» (2003, pp. 95-97).

---

<sup>152</sup> Julgamos que ainda hoje certos grupos fechados se movimentam de acordo com estas normas. Conhecemos alguns casos de grupos que se reúnem regularmente à mesa para comer e beber enquanto discutem questões sociais, políticas, religiosas e filosóficas, e que adoptam denominações semelhantes às descritas por Ascough, por exemplo: «os seca adegas».

De acordo com o estudo de Ascough, havia em Pérgamo salas de associações com pré-requisitos arquitetónicos que em muito facilitavam as reuniões alimentares. Foram encontrados vestígios disso num lugar de encontro de uma associação, dionisíaca, no centro da acrópole (designada como a «Podiensaal» em virtude do seu *design*). Deixando de parte alguns pormenores de acesso e de configuração dos espaços, não deixaremos de referir que por detrás do hall principal desse edifício havia uma fonte, provavelmente ligado ao culto de Dionísio/Baco, e de um outro lado do edifício encontrava-se um nicho para o culto. Junto a uma parede, erguia-se um pódio onde se reclinariam os participantes no banquete. Um pouco mais abaixo estava colocada uma mesa de mármore onde a comida e a bebida se disporia. De acordo com o arqueólogo alemão Radt (1999), ossos encontrados debaixo do chão denunciam o facto de ali se terem consumido quantidades avultadas de carne de vaca, de porco (pernil) e aves domésticas.

Por debaixo do pódio estariam os instrumentos (artigos) reservados ao culto. As paredes estavam revestidas por uma espécie de estuque pintado com predominância do vermelho, sobre as quais eram visíveis cenas ou objectos, por exemplo, homem com traje de culto, folhas de videira e uvas.

Outros imóveis são ainda descritos no estudo de Ascough, todavia, iremos referenciar apenas mais um, por nos parecer suficiente para abonar o presente estudo em matéria de espaços consignados para as confrarias se reunirem, comerem e beberem. Referimo-nos a um edifício existente em Óstia que alojava a associação rica dos carpinteiros (*fabrica tignarii*) e que é chamado «Edifício de Triclínia» por ser constituído por quatro salas com triclinios, com capacidade para uma dúzia de comensais cada uma. De acordo com Smith (Ib.: 2006), a proximidade que existia desta e de outras colectividades ao fórum principal de Óstia significava que havia ligação dos seus membros com os líderes políticos da cidade, o que nos leva a concluir que os *collegia* estavam tanto ou mais vocacionados para as relações com funções sociais do que com funções religiosas.

Assim, no interior de tais associações praticava-se «comensalidade segregativa», «comensalidade excepcional», «comensalidade transgressiva», «comensalidade doméstica» e «comensalidade institucional» (Ascough:2006).

De uma forma breve, iremos explicar cada uma delas. Entende-se por «comensalidade segregativa» a reunião que juntava a comer e beber à mesma mesa membros de um grupo que desejava afirmar as suas próprias fronteiras (limites), demarcando quem está dentro e quem está

fora. Como diz Ascough, era uma forma de afirmação do «nós» rejeitando os «não nós» (estranhos, rivais, inimigos, superiores ou inferiores). Este comportamento é próprio de associações que se encontravam ligadas a sociedades onde a hierarquia fazia parte da estrutura e da vida social, razão pela qual não é de estranhar que se encontrem exemplos de comensalidade segregativa no mundo romano que era um sistema altamente hierarquizado. É importante referir ainda que este tipo de comensalidade não estava reservada somente às elites sociais, a sua força residia na habilidade dos grupos serem auto-selectivos sobre quem podia ou não juntar-se para comer e beber, sendo que membros de outra condição social mais baixa formavam alianças que definiam o «nós» versus «eles» (Grignon, in Ascough:2006). Tanto quanto podemos observar pelo autor que estamos a seguir, a «associação privada de Asclépio e Hígia no Campo de Marte» em Roma é o melhor exemplo da associação onde se praticava «comensalidade segregativa».

Quanto à «comensalidade excepcional» esta acontece como marcador de datas/eventos importantes (aniversários, casamentos, formaturas, promoções e aposentações), pelo que sai dos referenciais quotidianos. Além destas circunstâncias, as comemorações da morte, comendo e bebendo em conjunto, e o assegurar de um enterro decente e um memorial à altura de quem partia, também marcavam a vida de certas associações. Dunbabin (2003, pp. 127-130) mostra túmulos que têm incluídos tricínio e, às vezes, lareiras, de maneira a facilitar os banquetes em honra do morto, pelas associações.

No que respeita à «comensalidade transgressiva», deveremos sublinhar que esta se joga no campo das oposições entre grupos sociais e das fronteiras que os separam. Quando reconhecidos, tais limites são temporariamente e simbolicamente transgredidos, abrindo-se assim no contexto da refeição uma relação de troca. Todavia, esta transgressão contribui para manter as distinções sociais. Mais do que a comida e a bebida, a presença de um convidado importante (por exemplo, patronos ou benfeitores) tornava-se essencial para definir este nível de comensalidade, pois ele transmitia sentido de identidade aos que com ele comiam. Na verdade, os banquetes realizados pelas associações evocavam na maioria das vezes honras para os benfeitores. Estávamos portanto na presença de banquetes que funcionavam como ocasiões de reforço das hierarquias sociais que existiam fora do grupo entre a elite e aqueles que formavam as associações.

Tal como Grignon (Ib.) nota a este respeito, «a dissimetria da relação surgia na iniciativa do convite, que pertencia sempre a quem dominava (quer o inferior fosse o convidado ou fosse o anfitrião; no segundo caso, o convite do superior era sempre um auto-convite que os anfitriões

honrados não eram capazes de recusar)». As honras prestadas pelas associações ao patrono através de refeições eram uma forma de pagar o apoio (patrocínio) que este lhes prestava. Tomemos um exemplo relatado por Ascough, baseado numa inscrição. Uma associação de comerciantes expedidores marítimos e armazenistas em Delos honrou o seu benfeitor, um banqueiro romano de nome Marco Minato, filho de Sexto, por este ter fornecido avultados fundos para a construção das sedes principais da associação (*oikos*). Além disso, foi honrado por ter convidado os membros da associação para um sacrifício preparado por ele para os deuses, e para um jantar público, o último dos quais planeado por Marcus como acontecimento regular que «seria de algum benefício para os *koina*, de modo a que a confraria possa então também aparecer para honrar aqueles que são prestáveis entre os homens e que nunca deixam em qualquer altura de retribuir agradecimentos».

Na inscrição de que falamos é pois possível verificar como eram concedidas as honras ao dito Marcus Minatos. A associação erguia-lhe uma estátua e um busto pintado com dizeres honoríficos, ocupava o lugar de privilégio à mesa do banquete, e o dia passaria a ser assinalado por reverência a ele. Nestas ocasiões, o normal seria o próprio superior homenageado a iniciar o banquete em sua honra.

A «comensalidade doméstica», por sua vez, diz respeito a ocasiões em que os membros da família se juntam para tomar as refeições, variando bastante a sua forma em relação ao que hoje acontece muito por causa do conceito de família, que no mundo antigo não se cingia unicamente aos parentes consanguíneos. A este respeito, Ascough faz referência no seu trabalho a um documento que explora o caso de uma fundação, de nome Epicteta, filha de Grinnos, a quem é dada uma quantia avultada em dinheiro para que formasse uma associação de parentes (*andreion tōn syngenōn*) que mantivesse activo durante três dias um festival de sacrifícios, ofertas, bebidas e banquetes de modo a honrar a memória de Epicteta, seu marido e filhos. Como recorda o autor, esta associação em particular era composta por membros da família alargada. Para justificar a sua afirmação, adianta que parte da inscrição, a que teve acesso, mostra o registo de vinte cinco nomes de membros da associação, todos homens, e uma frase que diz o seguinte: «estes são os nomes dos parentes que eu uni em comunidade». Segundo Ascough, outras associações deste tipo havia, formadas por muitos mais membros.

Por último a «comensalidade institucional» pertence a uma categoria que não se ajustará ao espírito das associações «voluntárias», como vimos. Estamos diante de uma comensalidade caracterizada pelo isolamento do grupo, em virtude de ser hermético o espaço a que os associados pertencem.

Conclui-se assim que os básicos actos de sobrevivência, o comer e o beber com, os alimentos e as várias formas de os consumir, geram uma linguagem que permite aos homens comunicar entre si, entre si e o meio que os rodeia e entre si e os deuses, mas também o tornar o momento de partilha de alimentos a celebração de formas especiais de vinculação. Os amigos comem juntos. Os que têm interesses comuns celebram-nos em irmandade alimentar. A comensalidade é ponto de partida para a sedimentação de novas unidades, os grupos de indivíduos que, enquanto associados, agem como um todo. A linguagem alimentar, ao obedecer a códigos específicos, transmite conhecimentos e saberes, que são aspectos fundamentais na afirmação do homem na sociedade onde se integra e, enquanto fazedor de cultura, coloca esta ao seu serviço numa dinâmica crescente de bem-estar total e de autorrealização.

Ao devolver a comensalidade à história, pretendemos ficar de posse de uma ferramenta para a avaliação dos povos que nos precederam, cujas práticas ancestrais de preparação e organização nos ajudam a ler o presente. O campo alimentar e o exercício antropológico do «comer com» têm sido determinantes, em todos os períodos estudados, na avaliação cultural e na apreciação das dinâmicas sociais e dos ritmos religiosos em cada momento preciso.

Podemos, assim, partir agora para o estudo da comensalidade na Bíblia, atendendo a que este espaço e tempo define circunstâncias do coletivo alimentar que se relacionam e que dialogam com as épocas que destacámos. É a partir desse discurso alimentar e da comensalidade que nos vamos ocupar na argumentação do capítulo seguinte.

## Capítulo II A alimentação e a comensalidade na Bíblia

«Comer em companhia transforma a satisfação de uma necessidade primária num momento social de grande alcance. A mesa reflecte a vida como um espelho. À mesa não acontece apenas a consumação de um ato biológico, mas a significativa expressão de alguns códigos mais intrínsecos a uma cultura.»

Tolentino Mendonça:2013, p. 94

### II.2.1 - Pertinência do estudo da alimentação e comensalidade na Bíblia

«Porque é que o vosso Mestre come com os cobradores de impostos e os pecadores?»  
Mt9,11

No capítulo anterior procurámos estudar a alimentação e a comensalidade como fenómenos antropológicos e histórico-sociais. Este capítulo visa analisar a mesma temática mas tendo como documento os textos bíblicos. Todos os livros da Bíblia<sup>153</sup>, uns mais que outros, afloram de algum modo as questões alimentares, como tivemos oportunidade de destacar na nossa tese de mestrado, reportando-se boa parte das palavras à acção do comer e do beber em contexto de comensalidade. Os homens alimentam-se em comunidade e os momentos em que o fazem podem significar momentos de união ou resultar em momentos de conflito. A mesa bíblica não é um lugar tranquilo. Para isso, basta recordar a refeição de pão e de vinho narrada em certos livros do NT<sup>154</sup>, sem pôr de parte um bom número de outras refeições igualmente importantes, apesar de inscritas em outros contextos históricos, antropológicos e sociais a que a Bíblia dá particular relevo.

A comensalidade é na Bíblia um tema que permite uma leitura própria. A refeição, sobretudo no NT, está muito para além da simples ocasião em que Jesus profere uma parábola, onde procedeu à cura de um enfermo ou onde perdoou a um pecador. A comensalidade representa uma moldura simbólica com muitas implicações no domínio da identidade e da missão das principais figuras envolvidas e serve, enquanto contexto, um propósito significativo, coerente com a religiosidade inerente e prevista na recepção dos textos enquanto veículo de inspiração divina.

---

<sup>153</sup> Para saber mais sobre a Bíblia consultar Bogaert:1998; Charpentier:1980 e Echegaray:1990.

<sup>154</sup> Entre outras passagens, vejamos Lc22,14-20; Mt26,26-29; Mc14,22-25; Jo6,51-59; 1Cor11,23-27.



A alimentação e a comensalidade são uma constante na tradição bíblica. De tal modo assim é que Di Segni (1999) declara que o judaísmo aprende-se comendo. Dos primeiros mandatos que Deus estabeleceu para Adão e Eva, na narrativa do Génesis, foi de categoria alimentar: «Podes comer do fruto de todas as árvores do jardim; mas não comas o da árvore do conhecimento do bem e do mal, porque, no dia em que o comerdes, certamente morrerás» (Gn2,16-17). A terra prometida foi definida sobretudo pelos seus recursos alimentares: «terra onde corre leite e mel» (Dt6,3; 8,8; 11,9; 26,9-10; 26,15; 27,3; 31,20; 32,13-14), o que significa uma mesa gratuita e abundante. O grande objectivo da travessia do povo hebreu, do Mar Vermelho ao rio Jordão, era o de «comer e regozijar-se» diante de Deus (Dt27,7). É ainda de comensalidade que o Dt fala para revelar a consumação do êxodo no país que Deus escolheu. Trata-se de uma comensalidade celebrada na abundância dos frutos da colheita e na solidariedade entre todos os povos, até às suas fronteiras: «virá então [à tua porta] o levita, o estrangeiro, o órfão e a viúva que vivem nas tuas cidades, e eles comerão e se saciarão.» (Dt14,29). O paradigma do banquete torna-se nos textos proféticos em motivo para o anúncio dos tempos messiânicos. A recriação messiânica da história é representada na expansão universal de um banquete divino, tal como faz Isaías (Is25,6-8; 55, 1-2), assunto que trataremos no próximo capítulo. Além disso, Isaías (11,1-9), usando uma linguagem alimentar, descreve de modo idílico a «paz messiânica entre pessoas e animais, devido ao “espírito do Senhor” que governará a terra através do *rebento do tronco de Jessé*».

Contudo, no plano prático, este ideal não passava de um sonho, uma vez que a comensalidade servia para reforçar e definir identidades e posturas, salientando linhas de divisão e consolidando mecanismos de ruptura socio-religiosos, quer em relação aos pagãos, quer em relação aos pobres e impuros. No caso dos pagãos, Aguirre (1994, p. 39) comenta que os Judeus, que aceitavam relacionar-se com eles nas sinagogas, mercados e ruas, separavam-se no momento de compartilhar a mesa. Quanto aos pobres, Am6,4-6 profere um discurso contra o luxo e as riquezas: «[Ai dos que vivem em Sião] deitados em leitos de marfim, estendidos indolentemente nos seus divãs, comem os melhores cordeiros do rebanho e os novilhos mais gordos de estábulo. Folgam ao som da harpa, e inventam, como David, instrumentos de música. Bebem vinho por grandes copos, perfumam-se com óleos preciosos, sem se compadecerem com as ruínas de José». Relativamente aos impuros, pecadores, pastores e gente de outras ocupações

desprezíveis, Esler (1987: p. 75) diz que a comensalidade funcionava contra eles como barreira na sua exclusão.<sup>155</sup>

Ao multiplicar as referências à alimentação e à comensalidade enquanto factos centrais em toda a mensagem, a Bíblia revela a recorrência e a transversalidade das dinâmicas religiosas, sociais e culturais de um mundo concreto que o AT e o NT abarcam, assim como comunica um mundo particular. As palavras que iniciam e concluem este livro sagrado são de natureza alimentar. As primeiras a dizer: “aqui está o meio que vos transporta (o caminho) enquanto viverdes sobre a terra, as segundas apontam o alimento saciador e refrescante de quem se aproxima da perfeição divina”. Salientemos, pois, em primeiro lugar, as que se poderão ler logo a abrir: «[...] o espírito de Deus movia-se sobre a superfície das águas» (Gn 1,2. Em segundo lugar, realcemos as que a encerram, com uma feliz coincidência, pois também elas dizem respeito à água, elemento primordial e essencial da alimentação: «[...] o que tem sede que se aproxime; e o que deseja beba gratuitamente da água da vida» (Ap 22,17). De salientar ainda que as últimas palavras proferidas por Cristo, pouco antes de morrer, referiam-se ao acto humano de beber, pois ele exclamou: «Tenho sede!» (Jo19,28). Esta expressão sugeria já uma outra experiência.

Como constatámos no capítulo anterior, «comer» e «beber» em conjunto são mais do que um acto de saciar a fome e a sede que todos os seres vivos experimentam constituem uma acção de sabedoria, que encontra significado na cumplicidade que desperta nos humanos para com a vinculação aos seus deuses e dos homens entre si. Ao constituírem-se como necessidades primordiais, logo aí, assumem uma simultaneidade alimentar, saciando o corpo e o espírito, não só de produtos naturais, retirados à terra por acção do labor do homem, mas também de bens sobrenaturais provenientes de um Deus que dá também por acção e força da Sua palavra (Gn1). Os recursos alimentares, colocados no mundo como dádiva à disposição das criaturas, mostram, sobretudo, o poder exercido por quem alimenta. O princípio da não exclusão não é assim tão rigoroso na Bíblia quando interpretado na óptica de uma comensalidade igualitária, onde todos têm lugar. Quem é submisso a seu Deus comerá do que Ele lhe der e não morrerá, quem lhe desobedecer e comer do «fruto proibido» será castigado para sempre e morrerá. Tendo em conta o narrado nos livros bíblicos, «comer» e «beber com» constitui sempre matéria relacional com profundas e ancestrais raízes, que ora coloca os humanos no sentido da bênção, da abundância, da aceitação, do permitido e da festa, ora no sentido da rejeição, fome, da proibição e da

---

<sup>155</sup> Sobre a vida social no tempo de Cristo Lucas dá particular relevo, como se pode ver em artigo de Grimshaw:1999.

punição, ou seja, as normas de acesso ao alimento indicam já uma hierarquização entre Deus e as criaturas (Dt27; 28).

Como a Bíblia foi sendo construída ao longo de séculos<sup>156</sup>, a permeabilidade aos modos de vida característicos das sociedades do Mundo Antigo aconteceu de uma forma natural, mormente no que dizia respeito aos hábitos de comer em conjunto, com incidência especial para as suas manifestações públicas e privadas, em que a «refeição» e os ingredientes<sup>157</sup> de que era composta tomavam especial relevo. Na realidade, as refeições acabavam por simbolizar o comportamento adoptado por grupos sociais entre si e em relação com os seus deuses, ou seja, quem come o quê e com quem expressava directamente as relações sociais, políticas e religiosas (Feeley-Harnik:1981, p. 2)<sup>158</sup>. A refeição, enquanto espelho codificado da cultura, constituía-se já no mundo antigo um referente de grande importância comunicativa e identitária (Montanari:1999, p. 73)<sup>159</sup>. Veja-se, por exemplo, no AT, em Gn18,6-8 a importância das espécies alimentares, da respectiva preparação e da comensalidade em si, para a comunicação que se estabelece entre Abraão, a sua mulher e os mensageiros de Deus (Cf. Gn27).

Muito embora os estudos acerca do comportamento alimentar na Bíblia (a alimentação milagrosa, o jejum, os códigos dietéticos, a própria Última Ceia ...) apresentem diversos propósitos, destinam-se, sobretudo, a confrontar as crenças religioso-políticas mais universalistas de Jesus com as concepções nacionalistas de certos grupos judaicos, afirma Feeley-Harnik. Ao mesmo tempo, esta antropóloga refere que muitos outros estudiosos (Robertson Smith, Mary Douglas, Frazer, Edmund Leach, Grabar, A. Nock, Harris, entre outros) têm salientado a riqueza, a profundidade histórica e o simbolismo da alimentação dos israelitas e dos judeus da diáspora, especialmente durante o período greco-romano, nos estudos e análises que conduziram, onde clarificaram vários aspectos alimentares característicos nos

---

<sup>156</sup> Sobre a construção dos livros da Bíblia foram consultadas as obras seguintes: Harrington:1970, pp. 19-36; Potin: 2002, pp. 22-23; Briquel-Chatonnet: 2006, pp. 19-26; Neves: 2008, pp. 25-76. De acordo com os comentadores da *Bíblia Sagrada* (2001), os diversos livros que compõem a Bíblia são fruto do seu tempo, pelo que para os entender teremos de conhecer o tempo e as circunstâncias históricas em que foram escritos cada um deles, do mesmo modo que temos de perceber o espaço geográfico que lhes corresponde: uns na Palestina, outros no mundo helénico e outros ainda no Império Romano. É importante também ter em conta que a Bíblia procede, quase por inteiro, do povo semita, mais precisamente do povo judeu, o que obriga a que se conheça bem esta cultura para se entender a maioria da mensagem bíblica. Um outro aspecto fundamental que deveremos realçar é o facto de a Bíblia ter sido escrita por muitos e variados autores cujas mentalidades e culturas eram muito díspares, por vezes distanciados entre si por muito séculos, o que levou inevitavelmente a que os textos ficassem impregnados da sua personalidade.

<sup>157</sup> A hoje denominada e exaltada «dieta mediterrânea» partilha do meio natural e de uma realidade histórica que a Bíblia presentifica. Este livro manifesta a alimentação mediterrânea, porque se desenvolve num lugar integrado no mundo mediterrânico.

<sup>158</sup> A propósito da refeição como um sistema simbólico ver Douglas (1982, p. 98).

<sup>159</sup> Para saber mais sobre a alimentação no Mundo Antigo ver Dalby:2003.

livros da Bíblia (como é o caso, por exemplo, das proibições alimentares do Levítico e do Deuteronómio).

O recurso sistemático à comensalidade, aos motivos e aos símbolos alimentares, aos seus códigos e à sua ritualização, por parte dos autores bíblicos, possibilitava-lhes o uso de uma linguagem acessível à consolidação de ideias e convicções, de modo a que as mensagens se tornem entendíveis pelos seus destinatários, por se fundarem em referentes simples e comuns. O sistema alimentar, no seu todo, apresenta assim qualidades hermenêuticas que se tornam essenciais para o entendimento total das mensagens reproduzidas no texto bíblico. Contudo, face a uma literatura de feição simbólica e alegórica<sup>160</sup>, importa sublinhar também a importância da sua leitura, que mais não é do que fazer, de uma forma natural, aquilo que outrora já os Hebreus e os primeiros cristãos faziam, quando liam a Bíblia em comum e em voz alta.<sup>161</sup>

Deste modo, somos colocados diante de textos de interpretação infinita, com possibilidades de nunca se esgotarem no seu significado, quanto mais não seja porque são lidos em contextos culturais emergentes e a partir de pontos de vista novos. Colocando os nossos olhos nos acontecimentos narrados na Bíblia a partir do acontecimento «comensalidade» e da diversidade de significados que emerge do texto bíblico<sup>162</sup> procuramos, tão só, apresentar outra leitura acerca da fenomenologia da alimentação em comunidade, na convicção de que se está diante de um livro em que esse tema é de uma enorme recorrência e em que existe uma coerência interna e estrutural das referências alimentares ao longo do texto. Olhar a Bíblia através da janela da cozinha e da mesa comum abre mais uma possibilidade para a compreensão e o conhecimento dos povos, e para valorizar os temas da alimentação, enquanto parte significativa da cultura e identidade das civilizações, o que permite combater a menorização desta área de comportamento entre os produtos humanos.

Todavia, o texto bíblico não se esgota na condição de «janela», antes se clarifica enquanto «espelho», observa Ricoeur (1986, pp. 116-117). Por isso, este autor defende que o texto bíblico

---

<sup>160</sup> «O acto de comunicação bíblica é constituído por esta duplicidade inconsútil: a estratégia de pensamento *identifica-se com* e, porém, apenas parcialmente é *identificável na* estratégia verbal e de discurso. A representação torna-se, assim, condição desta linguagem», defende Mendonça (2008, p. 13). Este autor observa, ainda, que a Bíblia é um livro onde se pode vislumbrar uma infinidade de linguagens, uma máquina onde os ritmos proliferam, uma caixa-de-ressonância de ecos, um espaço de desenhos paradoxais.

<sup>161</sup> Gregório Magno (Mendonça:2008, p. 14) dizia que a leitura da Bíblia conduz o leitor a outra prática de infinito, e que a «Escritura cresce com os que a lêem» (*Scriptura cum legentibus crescit*). Na origem, a Bíblia fora *Miqra*, vocábulo hebraico que quer dizer ler em comum e em voz alta. Contudo, a Bíblia foi leitura antes de ser livro, pois que na sonorização das palavras são perceptíveis marcas da sua «gestação oral».

<sup>162</sup> Mendonça (2008, p. 24) afirma, que na Bíblia, texto é *textum*: têxtil, textura, tecelagem, trama, tecido.

tem capacidade de seduzir o leitor através de um processo de auto-decifração, no qual o «eu» sai reforçado. A Bíblia insere-se pois no conjunto dos livros clássicos<sup>163</sup> que evocam o acto de comer e a comensalidade enquanto metáforas socioculturais, religiosas e sagradas, elevando-os ao nível de outras formas de conhecimento, de tal modo que o livro do *Apocalipse* se autoafirma de substância comestível, como se pode ler no seguinte excerto:

«Aproximei-me do anjo e pedi-lhe para me entregar o livrinho. Ele disse-me: “Toma e come-o”»  
Ap10,9

Por tal razão, Mendonça (2008, p. 145) destaca que entre o comer e o ler, os livros da Bíblia sugerem «uma afinidade que não se fica pela metáfora», adiantando mesmo que a Bíblia «literalmente, é para comer». Esta visão vem ao encontro da filosofia de que o conhecer e o comer são actos intrinsecamente ligados, porquanto o incorporar, tornar seu, digerir, transforma o que se recebe em substância alimentar, tal como a leitura transforma o saber dos livros numa realidade diferente, por um mecanismo de apropriação. Ao ler os textos bíblicos cada um, à sua maneira, se torna simbolicamente comensal em redor de uma mesa onde se serve «palavra», que transforma quem dela «come», tal como os alimentos transformam quem os ingere.

Adaptando os conceitos gerais definidos no primeiro capítulo, o nosso objecto de estudo que é o da presença da comensalidade nos textos bíblicos, comer em conjunto surge ali como uma prática que, além de convocar para a problemática alimentar, para o seu processo histórico, social e cultural da diversificação religiosa, pode ser considerado uma manifestação explícita de construção de identidades individuais e colectivas. Comer os mesmos alimentos que o outro, sentado ao redor da mesma mesa, e reconhecer-se nos alimentos que o outro usa na sua dieta, na forma de os preparar e nos rituais de refeição, são comportamentos geradores de afectos, de reconhecimento e de inclusão, em suma, desenham um modo de agir que, uma vez assimilado e posto em prática, colabora na produção de identidade, aspecto essencial de afirmação. Esta valorização alimentar pelo que significa na construção cultural distinta não é um dado adquirido para o homem comum, habituado que está a limitar o fenómeno alimentar às suas funções orgânicas, ou então ao seu lado exótico, como experiência estética e artística.

---

<sup>163</sup> Ao lado, por exemplo, da *Odisseia* e da *Iliada*. Italo Calvino, citado por Mendonça (2008, p. 47), dizia que os livros clássicos acabam por nunca dizer tudo o que têm para dizer. E adiantava ainda mais ao afirmar que quanto mais se julga conhecê-los, mais se descobrem como novos e inéditos. José Tolentino Mendonça (2008, p. 47) concluiu esta análise ao dizer que a «Bíblia tem sido objecto de uma apropriação por parte da cultura».

Embora se tenha perdido um pouco no mundo ocidental a consciência explícita de que o acto alimentar se materializa sobretudo enquanto experiência de comensalidade na partilha e na vinculação a uma comunidade, a verdade é que o princípio de que «somos o que comemos» pode ser lido pelo seu valor colectivo. «Isto é parte da nossa identidade enquanto grupo, e parte da nossa construção mental de pertença a uma comunidade restrita ou alargada é quotidianamente definida pelas práticas alimentares que observamos» (Dias: 2012a, p. 116). Ainda que possam emergir na contemporaneidade comportamentos contrários a este simbolismo de partilha da mesma refeição como acto produtor de identidade, ainda nos «reconhecemos dentro de uma prática que, analisada, traduz a actualidade do conceito de refeição enquanto forma de estabelecer comunidade» (Ib.). Nas muitas ocasiões em que, ainda assim, partilhamos os mesmos alimentos, ultrapassadas as necessidades fisiológicas do alimentar-se ou as quase inatingíveis experiências estéticas, solitárias e individualistas proporcionadas pela cozinha, afirmamos mecanismos de vinculação social. A partilha dos alimentos, das refeições e das práticas alimentares, enquanto marcadores de identidade, são realidades presentes na Bíblia, livro que absorveu a maioria das manifestações literárias dos nossos antepassados.<sup>164</sup>

Na realidade, o texto bíblico idealiza o ser humano a fixar-se e a cultivar para se realizar em pleno. O reconhecimento dos «outros» é feito através da partilha do pão. Aos homens privados de pão esperava-os a errância, estado que Deus não queria para os Hebreus. Por isso lhes propôs que levassem pão no alforje quando deram ordem a sair do Egipto. Bem mais tarde, e para os cristãos, este tópico será actualizado: ofereceu pão aos homens na Ceia Pascal como prenúncio do alimento eucarístico, aquele que sustenta o homem enquanto peregrina na vida terrena. Só um alimento como o pão, produto complexo do trabalho humano, poderia ser escolhido para simbolizar o corpo de Deus.<sup>165</sup>

---

<sup>164</sup> Damos o exemplo dos poemas homéricos em que o epíteto frequente de «homens comedores de pão» poder ser interpretado no sentido lato como uma extensão poética, metonímica, sinónimo de «homens, sendo «comer pão» um dos múltiplos comportamentos próprios dos homens. Mas, tal epíteto sugere outro significado diante dos episódios dos lotófagos, do Ciclope, dos lestrígonos ou das sereias, seres cujo estatuto não humano se definia pelo facto de não comerem pão, ou de procurarem alimentos rejeitados ou marginalizados pelo consumo humano. De tal modo que, na *Odisseia* (IX, 80-95), Homero revela que «o comer pão» significa civilização e cultura, ou seja, permite aduzir o nível relacional dos homens e, simultaneamente, mostra o nível de sedentarismo/nomadismo: «[...]Mas depois de termos provado a comida e a bebida, mandei sair alguns companheiros para se informarem acerca dos homens que daquela terra comiam pão.

<sup>165</sup> O nomadismo pode simbolizar religiosamente o movimento humano em busca de Deus, procurando a sua identidade; ao passo que o sedentarismo significa que essa identificação já existe, ou já foi conseguida. Os primeiros comem o que vão encontrando, os segundos comem o que é produzido. Sobre o nomadismo/sedentarismo ver: (Jz7,13; Hesíodo, *Trabalhos e Dias*, in Pereira, Maria:2009, pp. 109-111). «O Mito das cinco idades, em *Trabalhos e Dias*, de Hesíodo, apresenta o facto de se não comer pão, como modo de acentuar a diferença entre os homens comuns (grupo de comedores de pão a que pertence o autor) e os outros seres diferentes e distantes. A tragédia grega apresentará, ainda, outras ocasiões em que o acesso ao interdito se associa à obediência ou quebra de princípios alimentares tidos como «humanos». Eurípedes, na obra *As Bacantes*, apresenta o exemplo mais sólido de perda de humanidade associada à transgressão de um normativo alimentar. No desfecho da obra,

Por isso, quanto mais analítica e precisa for esta leitura, por parte de quem a estuda, mais profundo se torna o conhecimento da totalidade do homem, uma vez que a comensalidade, as leis dietéticas, os tabus alimentares e as suas implicações religiosas não podem ser analisados à escala universal, mas em contexto próprio, por serem tão variados como a raça humana. Os textos bíblicos, ao descreverem com tanta minúcia a dieta apropriada para cada ocasião ou condição social, a mesa e o modo de nela estar, não fizeram mais do que registar os costumes alimentares próprios das populações vizinhas (amigas e inimigas), que tanto provinham das franjas sociais mais elevadas como das mais humildes. Não foi somente o acto de comer e de beber que motivou necessidade de disciplina, as circunstâncias em que decorriam esses actos, pelo simbolismo que lhes estava subjacente, também o condicionavam. As normas produzidas potenciam o seu valor, porque se destinam à comunidade, à refeição colectiva. Se assim não fosse, se visassem exclusivamente o individual, não havia quem exercesse a censura. (Stein:1957)

A Bíblia, através do discurso alimentar, reflecte, por um lado, o paradigma do «sublime» e, por outro, o do «quotidiano». Em algumas passagens funde tais contrastes, não obstante o seu lado «sublime» só se compreender se meditado a partir do realismo das coisas comuns. Damos como exemplo a refeição da Última Ceia, exercício de comensalidade em que o comum se caldeou com o grandioso, ou seja, o pão e o vinho, simples alimentos diários, foram, naquele contexto de refeição comum, simbolicamente, transmutados no corpo e no sangue de Cristo.

Os textos sagrados não só dão importância ao que se encontra a montante e a jusante da experiência alimentar, mas também no que interfere com o seu «durante», no seu processo temporal, procurando saber quem prepara, quem convida, quem são os convidados, quem chama para a mesa, quem fica excluído, quem come e não come, enfim, buscam, na representação dos actos alimentares, que o leitor aprecie o simbólico.

A Bíblia pretende ainda estabelecer regras concretas e bem definidas quanto ao modo e em que circunstâncias os homens podiam tomar ou não lugar à mesa, e em que medida estas se tornavam referencial de novidade na continuidade ou de rutura cultural-religiosa. A Bíblia é um manual que permite ainda entrar num complexo mundo dietético. Na Bíblia, o «comer com» e

---

Penteu torna-se a vítima sacrificial do ritual dionisíaco de sparagmos e de omofagia, ou seja, de dilaceração e ingestão ritual de um animal selvagem. Sem intenção de aprofundar a análise, parece evidente que, nesta obra, a impiedade de Penteu se converte numa ameaça à sua própria humanidade, ameaça esta que se concretiza sob a forma de uma alteração à normalidade de um padrão alimentar. Por tal razão, a sua transgressão é acompanhada pelo seu afastamento simbólico da comunidade humana, e, uma vez corrompido este estatuto, Penteu deixa de estar salvaguardado pelo interdito alimentar da antropofagia, que vincula os humanos. Assim, é devorado pelas bacantes, que o confundiram com um animal selvagem» (in Dias: 2010).

o «beber com» constituem práticas que acompanham a abundância, honram o trabalho, rememoram a obra da Criação, repõem o equilíbrio entre comunidades e, além disso, permitem evocar sinais de poder e ostentação.

A alimentação e a comensalidade também podem ser vistas como alegorias do afecto de Deus sobre os homens. Este assunto torna-se premente em particular no *Cântico dos Cânticos*, livro cujas interpretações e exegeses ao longo dos tempos dão relevo à intimidade que procura estabelecer-se entre Javé e o seu povo. O amor deste Deus para com o seu povo e vice-versa é comparado à íntima relação que a conjugalidade confere. Sem pretendermos analisar o carácter teológico do Ct, a sua narrativa prefigura as núpcias do cordeiro destacadas no Ap19,7, em que «Ele» é o «amante» eterno da sua «noiva», a Igreja. E, por isso, o poema ocorre em ambiente de sponsais e de bodas.

Por outro lado, a alimentação e a comensalidade são instâncias de explicação de actos de bênção. Alimentar significa dar vida. Aceitar Deus é comer do que ele autoriza e hostilizá-Lo é questionar a sua capacidade de alimentar. Na Bíblia, o «comer com» tanto implica «congregar» como «separar». Assim sendo, pensamos que na Bíblia se materializa a relação cultural que a alimentação e a comensalidade transportam para o valor da interpessoalidade. Apesar da distância temporal e histórica dos textos bíblicos e até da sua configuração geográfica e cultural, reconhecemos que existe uma identidade permanente entre a comensalidade que aí é descrita e o que ela ainda hoje representa como prática alimentar dos homens. A par de outras formas, a comensalidade bíblica, ao abrir-se à compreensão racional das realidades concretas, através das componentes ética, estética e relacional que lhe estão intrínsecas, conduz a vivências de memória. O tempo e o contexto histórico passou, mas sobre ele podem viver-se experiências de presentificação e memória ritual, em contexto intra-religioso, ou uma experiência de actualização criativa, artística e de lazer, matéria que desenvolveremos no quarto capítulo (Correia:2016).

O desejo de transcendência, característico dos homens, atrai profundidade de sentido nos seus comportamentos. Por isso, a mesa comum e o imaginário alimentar, no seu todo, tal como o trabalho e o descanso, não resumem, nas diversas épocas históricas, um mero exercício material ou funcional, mas sintetizam as vivências culturais, nas mais sólidas relações interpessoais, de procura de sentido, de expressão de sentimentos, de símbolo de união ao transcendente e de sinal de comunhão com o divino (Lavrador: 2011).



A comensalidade constitui-se como uma estrutura humana cuja moldura real e simbólica ajuda a entender os avanços e os recuos, as continuidades e as rupturas, que caracterizaram a passagem da cultura judaica para a cristã. Os livros do AT aproximam a mesa e a esfera alimentar mais do real, ao passo que os do NT se abeiram mais do simbólico. O AT fala de um povo que Deus escolheu para ser «santo». Muito desta «santidade» sobrevinha-lhe da abordagem que faziam da mesa comum e do que lá era servido. A linguagem utilizada nos textos visa sempre uma experiência colectiva: um povo prometido ao primeiro patriarca, Abraão, um povo cuja salvação é prometida a Moisés, um povo que se estabelece numa terra que lhe é dada. Logo, a relação de Deus com o seu povo estabelece-se no colectivo. Por exemplo, os profetas<sup>166</sup>, também eles usando imagens alimentares, anunciavam a encarnação de Deus («Ele [Emanuel] será alimentado com requeijão e mel até que saiba rejeitar o mal e escolher o bem» [Is7,15]). Para os cristãos, é deste Deus encarnado (Jesus de Nazaré), histórico, vivente no meio homens, que morreu e ressuscitou, que o NT fala, também por meio da linguagem associada à comensalidade. Linguagem que perpetua tais acontecimentos na intemporalidade, através do banquete simbólico da eucaristia, em que pão e vinho assumem a significância total (assunto que abordaremos no próximo capítulo).

O judaísmo vê no condicionamento dietético o caminho para a santidade, pelo que associou as leis e legislou a favor da proibição de certos alimentos<sup>167</sup> com a admissão das pessoas à mesa da refeição, ao passo que o cristianismo se separou destes princípios, colocando-se do lado da inclusão de todos os convidados em redor da mesma mesa. Os preceitos dietéticos judaicos reflectem o desejo de pureza, de tal modo que o cumprimento rigoroso das regras se tornou determinante na assunção de tal desiderato, que é aspirar à santidade. O cristianismo, por seu lado, afirma o relacionamento divino pelo que come conferindo ao jejum e à abstinência

---

<sup>166</sup> O substantivo “profeta” provém do verbo grego *prophèmi*. Trata-se dum verbo composto do prefixo *pró* mais *phèmi*. Devido ao prefixo tanto pode significar *predizer*, *preanunciar*, *proferir* como simplesmente – o mais comum- *falar em vez de* ou *em nome de*. Trata-se, então, de um homem que fala em vez de Deus. É o seu *alter ego*. No hebraico traduz o substantivo *nabi*, do verbo *nabá*, que significa, conforme os contextos, nas formas Nifal e Hitpael, próprias da voz passiva, profetizar, vaticinar, predizer, pronunciar oráculos, conjurar, entrar/estar em transe. Mas também aparece como vidente (no hebraico *ro'eh*), ou visionário (no hebraico *hozeh*). Foram muitos os mencionados nos textos bíblicos, sendo a sua história muito complexa de contar. Contudo, resumidamente, podemos afirmar que se tratava de pessoas extáticas, que possuídos de transe, anunciavam as mensagens divinas (1Sm10,5; 1Rs17-19; 21; 2Rs2,5-12), tanto nos santuários, envolvidos por música e danças, como fora deles (caso de João Batista), e nos quais o povo acreditava. Além deste tipo de homens de Deus, a Bíblia dá também realce ao profetismo áulico e divinatório, ao profetismo grupal de pessoas inspiradas, separadas do povo (tipo curandeiros-profetas-xamãs de africanos e índios actuais), assunto que deixamos em aberto para outro estudo, uma vez que extrapola os objectivos deste trabalho.

<sup>167</sup> Quanto às proibições de alimentos o Lv11,46-47 é claro quando afirma: «esta é a lei relativa aos quadrúpedes, às aves, a todos os seres vivos que se movem nas águas, e a todos aqueles que rastejam sobre a terra, a fim de que se distinga o que é impuro do que é puro, o animal que se pode comer daquele que se não deve comer.» Para saber mais sobre as religiões semíticas ver a obra de Lagrange:1905.

um significado simbólico. (Lopez:2003; Colunga:1967; Mendonça:2008; 2011; 2013; 2013a; Dias: 2012b).

A Bíblia não é livro que dê testemunho da inclusão incondicional de todos à mesa. Vejamos que em Jerusalém, no tempo de Jesus, além da preocupação com a ascendência, havia outras categorias de pessoas na sociedade judaica que, deliberadamente, por natureza ou por ignorância, não se enquadravam no ideal da Lei. Além de judeus de origem mista ou ilegítima, havia os «pecadores», os membros de ofícios (cobradores de impostos), pastores, vendedores ambulantes, deformados fisicamente, samaritanos e até certas mulheres que não tinham lugar à mesa dos judeus. Os pecadores eram comparados aos pagãos, por não cumprirem a Lei<sup>168</sup>. Os publicanos ou cobradores de impostos eram os judeus que compravam as concessões de cobrança de impostos aos romanos, ganhando assim a inimizade dos outros judeus por estarem ao serviço do opressor e enriquecerem através da extorsão no negócio<sup>169</sup>. Os pastores, que apascentavam o gado, estavam igualmente excluídos, eram tratados como os pagãos, sem quaisquer direitos civis e políticos.

Quem se desviasse da norma era tratado pelos fariseus como se tivesse deformidades físicas (Dt32,5; Pr9,7; Jb11,15), ou seja, não era admitido à mesa comum. O contacto social com os pagãos, os seus corpos, roupas, camas e recipientes de comida, além de proibido, profanava. Comer com os pagãos tornar-se-ia particularmente profanador, uma vez que eles ingeriam alimentos impuros, que podiam ser oferecidos aos ídolos. Is65,4; 66,3-17 diz que eles comiam carne de suíno e de outros animais abomináveis. «Separa-te das nações e não comas com eles. E não faças de acordo com os seus trabalhos, e não te tornes um associado deles. Pois os seus trabalhos são imundos, e todos os seus modos são profanação, abominação e impureza. Eles oferecem os seus sacrifícios aos mortos, adoram espíritos maus e comem sobre os sepulcros, e todos os seus trabalhos são vaidade e insignificância» (Jubileus, in Feeley-Harnik: 1981, p. 44).

O NT contraria estas práticas de exclusão. A título de exemplo, salientamos, em primeiro lugar, o facto de os pastores terem sido os primeiros a saber da notícia do nascimento de Jesus (Lc2,8-11); em segundo lugar, o facto de os textos neotestamentários revelarem que Jesus comia de tudo e com todos. Comeu em casa de Zaqueu, cobrador de impostos (Lc19,1-10),

<sup>168</sup> Paulo (Gl2,14) falava de «nós que somos judeus por nascimento, e não pecadores pagãos.».

<sup>169</sup> Lc18,11-12 fala do fariseu deste modo: «[...] Ó Deus, dou-te graças por não ser como o resto dos homens, que são ladrões, injustos, adúlteros; nem como este cobrador de impostos. Jejuo duas vezes por semana e pago o dízimo de tudo quanto possuo.».

sentou-se à mesa com os fariseus, publicanos e mulheres de má vida (Lc7,36; Mt26,6-13; Mc14,3-9; Jo12,1-12). Além disso, na parábola do grande banquete, convida a todos para o festim, mas como os mais importantes não apareceram, abriu as portas aos mais simples: pobres, estropiados, cegos e coxos (Lc14,15-24). E, ainda, acolheu os samaritanos, povo tradicionalmente mal visto pelos judeus (Lc10,29-37).

Aspirar à saciedade física corresponde, na Bíblia, ao desejo de saciedade espiritual. Um desejo recíproco de um Deus que se dá em alimento e de um povo que o busca para se alimentar. Nem sempre este relacionamento foi perfeito. Embora os homens desejem equilíbrio em tudo o que fazem e pensam, a verdade é que sempre procuraram nos seus ídolos parte da sua realização. Por isso, a resposta de Deus é subtrair-lhes a comida e o assento à mesa.

## II.2.2 – A alimentação e a comensalidade enquanto espaço de conflito

«Não é aquilo que entra pela boca que torna o homem impuro; o que sai da boca é que torna o homem impuro»  
Mt15,11

Este ponto analisa o lugar da alimentação e da comensalidade na Bíblia enquanto expressão das rupturas entre o judaísmo e as culturas que lhe estavam próximas, face à presunção israelita de ter sido povo escolhido por Deus, nação santa, povo resgatado. Discutimos de que modo a disciplina alimentar, quando cruzada com os ritmos próprios definidos pelas festividades judaicas, se impunha como definição do ser judeu enquanto entidade distinta e dissociada dos não judeus. Por outro lado, debatemos o modo como a alimentação e a comensalidade participam nas estratégias de diferenciação étnica e religiosa entre judaísmo e cristianismo. Vemos como é significativo que a emergência dos traços particulares do cristianismo enquanto expressão religiosa divergente, mas nascida do meio judaico, e por ele ladeada, se reflecte na problematização dos hábitos alimentares permitidos aos primeiros cristãos. Por fim, salientamos o facto de a alimentação e a comensalidade servirem de ponto de ruptura entre os cristãos e os pagãos (gentios), em que Paulo é o principal participante e teorizador neste debate.<sup>170</sup>

---

<sup>170</sup> De acordo com Dias (2012, p. 218), os textos bíblicos comportam-se «como arquivo da memória de um tempo fundacional, mas também enquanto instrumentos da coesão das comunidades do tempo presente da composição, e sobretudo como

### II.2.2.1 – As mesas separadas entre o judaísmo e os outros

«O Senhor disse a Moisés e a Aarão: “Falai assim aos filhos de Israel: Eis aqui os animais que podereis comer, de entre todos os quadrúpedes, que vivem sobre a terra: podereis comer todo o animal que tem unha de pé dividida em dois cascos e que ruminam. Mas não comereis aqueles que só ruminam e não têm a unha dividida, ou só têm a unha dividida e não ruminam”

Lv11,1-4

«Esta é a prescrição da Páscoa: nenhum filho de estrangeiro comerá dela.»

Ex12,43

Orientando a nossa análise para o concreto, digamos que as comunidades que adotaram os textos bíblicos produziram deles leituras diferentes, motivo pelo qual o judaísmo, os povos vizinhos de Israel e o cristianismo estabeleceram princípios de diferenciação religiosos acerca do mundo e da vida. O judaísmo, um sistema religioso que adoptou no quotidiano regras de conduta que as leis dietéticas ajudam a explicar e que são próprias de quem um dia foi apelidado por Deus, «vós sois o meu povo», rompeu com os hábitos e tradições dos povos que o antecederam e que o dominaram e, finalmente, o cristianismo, fundado que é no judaísmo, quebrou as regras deste, estabelecendo uma nova visão para o mundo e para os homens.

O povo judeu trilha toda a sua história cultural e funda a sua identidade religiosa reforçando a exclusividade. Como todo o comportamento e actividade do Homem estão directamente implicados nas interacções socio-religiosas, a codificação alimentar, além de o potenciar, serve de matriz explicativa dos fenómenos identitários de uma etnia, das suas dinâmicas de sociabilidade e das suas próprias distinções, na interpretação dos modos de vida e de relação. Ora, o judaísmo, enquanto sistema religioso, revia-se no domínio dos códigos dietéticos, de tal modo que um judeu se definia pelo que comia ou não comia, e com quem comia (Toaff:2000, p. 7).<sup>171</sup>

---

instrumento de comunicação com as comunidades a construir, seguindo a motivação proselitica e universalista que marcou o carácter dos primeiros cristãos, claramente a partir do magistério de Paulo». Cf., Gaarder, *et al*, 2002.

<sup>171</sup> Investigadores como Dumont (1970), Firth (1973), G. Harris (1978) defendem que a comensalidade é uma das mais poderosas formas de definir e diferenciar grupos sociais. Por seu intermédio, podem representar-se graus e tipologias de parentesco. O comer junto pode, ainda, ser usado para estabelecer uma comunidade de interesses, marcando uma relação próxima entre os que não são parentes. Feeley-Harnik (1981, p. 11), ao citar a obra, *Kinship and marriage in early Arabia*, de William Smith, disse que este foi um dos principais estudiosos a enfatizar a importância dos alimentos e do acto de comer em conjunto na definição e na manutenção de laços de parentesco e de casamento. O acto de comer com alguém era considerado como um símbolo e uma confirmação de amizade e de mútuas obrigações. Defendeu, ainda, que a única coisa directamente expressa na refeição sacrificial é que o deus e os seus adoradores são comensais, estando todas as outras questões relacionais incluídas naquilo que isto envolve. Todos aqueles que se sentam à mesa da refeição para comer estão unidos para todos efeitos sociais [religiosos, sagrados], ao passo que os que não comem juntos são alheios uns para com os outros sem que estejam sujeitos a deveres recíprocos. De acordo com a opinião de Jacob Milgrom (1963, pp. 288-289), as leis dietéticas judaicas assentam no pressuposto bíblico de que o homem originariamente se comportava como um ser vegetariano. Esta revelação emerge especialmente da leitura atenta do Livro do Génesis. Encontramos aí o testemunho de que Adão e Eva, após a sua criação, ficariam a dominar «sobre os peixes do mar, sobre as aves dos céus e sobre todos os animais que se movem na terra» (Gn1,28). Este «dominar», tal como observa Milgrom, contem a prerrogativa do direito que assistia ao homem de domesticar o reino animal sem, contudo, o poder usar como alimento. Mas, então, de que e como se alimentava o homem, questiona Milgrom. O *Génesis* responde: «Também vos dou todas as ervas com semente que existem à superfície da terra, assim como

A antropologia moderna considera a identidade social como um importante motivador de preservação dos códigos alimentares de uma dada sociedade. Por isso, enquanto os hábitos alimentares formam um motivo poderoso de separação de povos, são também responsáveis por fortalecer a coesão servindo a identidade. Em grupos minoritários, como é o caso do judaísmo, é relevante reforçar as fórmulas de se manter separado ou distinto, para que não aconteça que essas minorias sejam assimiladas por outros grupos maiores. Em outros casos, ainda, acontece que o desejo de observância de hábitos e costumes antigos, num apelo ao exercício da memória, faz com que se reviva o passado no presente, o que estimula as vivências afectivas, as quais comandam por vezes o agir dos homens. Colocá-los em prática é visto como a revisitação da história e, por meio desta, a adopção de valores culturais indispensáveis à vivência identitária de uma comunidade num tempo concreto.<sup>172</sup>

No contexto bíblico, o alimentar-se reflecte, à partida, uma relação do homem com Deus. Por isso é que esta prática básica de sobrevivência está sujeita a normativas de natureza religiosa. É neste contexto que surge no judaísmo o conceito *kasher*. Os *Kasherim*<sup>173</sup> são alimentos naturais, «limpos», que proporcionam um são estado físico e espiritual, aspectos que

---

todas as árvores de fruto com semente, para que vos sirvam de alimento» (Gn1,29). Porém, investigar os hábitos alimentares dos seres humanos, especialmente quando estes se encontram em grupo, é descobrir um território íntimo, na maior parte das vezes inconsciente e não racional, cheio de obrigações e de proibições, de estruturação da identidade. Tal como afirmava Eliade (1987), haverá sempre uma razão para cada tabu, mas essa razão, por vezes, esfuma-se assim que o dito tabu é atravessado pela análise intelectual.

<sup>172</sup> De acordo com a *Enciclopédia das Religiões*, de Eliade (1987, p. 388), no caso do hinduísmo a discussão dos tabus alimentares terá que ser estruturada a partir do debate acerca do sistema de castas da Índia, pois é onde melhor se exemplifica a relação entre os hábitos alimentares e sistemas sociais. Ali, as regras de poluição e de pureza são estruturantes. Ou seja, a comida desempenha um papel fundamental na identidade dos diversos grupos sociais (castas), tendo inclusive a função protectora e reguladora do sistema étnico. Tendo em conta esta mesma fonte, e a título de exemplo, um dos alimentos mais centrais nos rituais hindus é a manteiga clarificada, fabricada a partir do leite de búfala indiana e que é usada em cerimónias matrimoniais. Durante tais ritos, é costume os nubentes e o sacerdote enfrentarem um ritual de fogo, cujas chamas são mantidas por acção da manteiga que sobre elas é atirada. Esta gordura, que também é usada para banhar artigos (pequenas figuras) religiosos, simboliza a pureza. De mesmo modo, a cozinha hindu usa este alimento na preparação de refeições destinadas às camadas superiores da sociedade (brâmanes), a ponto de ser proibido o cozinheiro provar a comida pelo perigo que esse exercício representa em termos de contaminação, pois a saliva constitui um foco de impureza. Quanto ao islão, e face às informações decifradas a partir do Corão, as suas leis dietéticas aproximam-se das leis mosaicas. A título de exemplo, os muçulmanos estão proibidos de consumir sangue, carne de porco e derivados, alimentos oferecidos aos ídolos e carne de animais encontrados mortos. Tal como exigia a lei de Moisés, os animais cuja carne serve para a alimentação, têm que ser abatidos segundo rituais precisos, neste caso, as artérias carótidas e o esófago são os primeiros órgãos a ser extraídos, enquanto o matador invoca o nome de Deus. Por outro lado, os muçulmanos estão proibidos de tomar bebidas alcoólicas. Há, no entanto, uma ressalva no processo alimentar, caso alguém seja forçado a comer algo proibido essa pessoa fica isenta de pecado, independentemente da sua condição social.

<sup>173</sup> É vulgar encontrar-se esta informação junto de lojas de produtos alimentares ou de restaurantes judaicos. De acordo com Tolentino de Mendonça (2008, p. 148), o contrário de *kasher* é *taref*. Mais, os animais que forem considerados aptos para serem comidos são *tahor* e os que são proibidos designam-se por *tame*. Alimentos deste tipo indicam que o povo judeu só comia e come bens tirados directamente da natureza e trabalhados pela mão humana sem recurso a qualquer manipulação natural ou artificial que altere as suas características intrínsecas. Podemos dizer, em linguagem actual, que só consomem produtos alimentares de produção biológica e preparados por técnicas tradicionais. O povo judaico acreditava que só com disciplina dietética diária poderia aspirar à santidade e a outras virtudes éticas. As normas dietéticas serviam de «degraus» na escada da santidade, defendia Jacob Milgrom. Ver mais sobre o assunto em Dobroruka:2012.

garantem identidade étnica a um povo que sempre reclamou diferenciação.<sup>174</sup> Este modelo alimentar pressupõe ainda uma integridade física a quem pretende vincular-se a Deus sem reservas de poluição. Na mentalidade judaica, junto de Deus, apenas têm assento os que se apresentarem puros e essa pureza passa muito pelas opções dietéticas. Comer *kasher* é adoptar um comportamento exclusivo perante a cultura circundante, baseado nos ditames da Lei que constam especialmente do *Levítico* e do *Deuteronómio*. Comer *kasher* significa, portanto, não comer como os outros, o que provoca reservas no processo de comensalidade.<sup>175</sup>

Constam nestes livros, as listas de animais que os israelitas consideravam ser ou não lícitos para a sua alimentação. Também o modo de abate estava codificado segundo normas rituais determinadas. Por exemplo, todo o sangue presente nos tecidos tinha de ser expurgado (Lv7,26-27; 17,10-14). A matança dos animais, que se fazia no *schechitah*, que quer dizer talho, obedecia, por sua vez, a competência técnica apurada do talhante, de molde a que a rês não sofresse, numa lógica de respeito por todas as criaturas de Deus (Milgrom:1963, pp. 288-301)<sup>176</sup>. E também porque o sangue era considerado fonte de vida e substância sagrada reservada para Deus.

Quanto a esta reserva a favor do sangue, importa recordar o que é revelado no *Livro do Génesis*. De acordo com o discurso metafórico dessa obra, desaparece Adão, o ideal, e surge Noé, o real. Com Noé surge a morte para as coisas vivas, como forma de satisfazer os apetites e as necessidades. Aos filhos de Noé permitia-se-lhes o consumo de carne, mas com a condição de não ser ingerida com o seu sangue, como se poderá constatar pelo seguinte excerto do *Génesis*: «Porém, não comereis a carne com a sua vida, o sangue» (Gn9,4).<sup>177</sup> O homem não tem o direito de dispor do animal até à morte sem pedir a anuência divina. Caso obtenha permissão de Deus para matar o animal, deverá escoar na totalidade o seu sangue e devolvê-lo

<sup>174</sup> De acordo com Lange (2000, p. 72), «cada divisão numa casa judaica tem o seu carácter especial, mas nenhuma outra divisão é tão estampada com a identidade judaica como a cozinha, particularmente nas casas tradicionais ortodoxas, onde é feita uma separação rigorosa entre produtos de leite e de carne, até à separação dos utensílios de cozinha, louças e talheres para cada um [...]».

<sup>175</sup> Para desenvolver este assunto consultar a obra de Driver & White:1898.

<sup>176</sup> Sobre esta matéria consultar também Lange (2000) e Mendonça (2008). Inspirados no Gn., podemos adiantar que o homem não estava capaz de continuar sob a alçada de Quem tinha criado o mundo em forma de paraíso. Ao invés de administrador do Jardim, o homem antes quis ser senhor do seu próprio destino, assumindo por inteiro e com absoluta liberdade individual tal decisão. A consequência desta escolha lança o homem para a esfera da mortalidade, para o trabalho e para o sofrimento.

<sup>177</sup> Esta lei é tanto mais surpreendente na medida em que nenhum vizinho do antigo Israel a levava à risca. O sangue acabava por ser um alimento comum. Caso se observasse qualquer tabu de sangue, só se aplicava sobre os animais sacrificáveis. Quando assim era, o sangue destinava-se exclusivamente aos deuses, como se pode ler no livro dos Salmos: «Se Eu tivesse fome, não to diria, pois o mundo é meu e tudo o que ele contém. Porventura Eu como a carne dos touros, ou bebo o sangue dos cabritos?» (Sl150,12-13). Tendo em conta que apenas Israel, entre os seus vizinhos, impunha a proibição universal sobre o consumo de sangue, é de ver que esta restrição não tem origem em tabus antigos, será antes uma postura de oposição deliberada para com as práticas do seu meio geográfico (Milgrom:1963, p. 289).

ao Criador. Há aqui, portanto, uma moralização e o alargamento a toda a vida animal dos tabus de sangue.<sup>178</sup> O fundamento ético para o sistema dietético judaico estabelece que toda a vida (e a vida toda) é inviolável, mas que a vida animal pode satisfazer as necessidades do homem.<sup>179</sup>

A propósito das leis dietéticas, Milgrom fez uma dedução lógica: se o sangue se rejeita e a matança é confinada a um método humano e a um reduzido número de matadores, então, deviam esperar-se, também, restrições na escolha da comida animal. E, na verdade, os judeus iam bem mais além da abstenção do sangue. A sua disciplina obrigava-os a limitar as carnes de certos animais e assim aspirar à santidade (em hebr. *Kadosh*), desígnio de primeira importância para os judeus. O termo «santo» é recorrente e mesmo obsessivo no excerto do *Levítico* dedicado à alimentação (Lv11,44-45). Emprega o termo «santo» cinco vezes, o que leva Jacob Milgrom a afirmar que poucas leis bíblicas exortam tão veementemente à santidade como as relacionadas com o acto de comer. Tendo em conta que, neste contexto, santidade e preceitos higiénicos se relacionam, convém referir que o termo «santo» aqui significa puro, impoluto, ou seja, limpo.

Para melhor se compreender o contexto cultural-religioso de santidade, precisamos de recorrer ao ambiente não judeu<sup>180</sup> do antigo Israel, tal como aconselha Jacob Milgrom (Ib.). Além da preservação dietética havia que cerrar fronteiras a quem não pertencia ao povo escolhido. Assim, a integração dos não judeus (estrangeiros) convertidos, na comunidade judaica, não se fazia de uma forma automática, eles eram olhados como «os outros», os impuros<sup>181</sup>. Por isso, estavam impedidos de circular no templo, a menos que o fizessem no interior de um reservado construído para o efeito, o chamado «Pátio dos Pagãos», como se pode constatar em passagens como Dt23,3; Ne13,1-3; Lm1,10; Ez44,7-9. Estes «tementes a Deus» (*theosebeis*), epíteto pelo qual os judeus os designavam, também não podiam casar, nem

---

<sup>178</sup> «O receio pagão de expropriar o “alimento” que é divino agora converte-se na inovação de Israel- o medo de expropriar a “vida” que é divina» (Milgrom:1963, p. 289).

<sup>179</sup> No pensamento israelita, o sangue contém em si próprio a vida do corpo, mais, «a alma da carne está no sangue». O termo hebraico *néfesh* significa «vida», mas também pode ser traduzido por «alma», «espírito». Por sua vez, a palavra hebraica deriva de uma raiz que significa «soprar», «respirar», e designa o princípio vital do corpo animal. De acordo com a mentalidade da quase totalidade dos povos do Antigo Médio Oriente, o sangue era considerado o princípio da vida. Por isso, o sangue dos animais só podia ser oferecido a Deus como substância expiatória pelos pecados das pessoas. Ora, como se entendia que Deus era o Senhor da vida, o sangue não poderia ser comido. Se tal acontecesse, significava a apropriação de uma vida que só a Deus pertencia. Deste modo, sublinhamos que o derramar sangue poderá ser visto como um acto religioso (*Bíblia Sagrada*: 2001, pp. 189-190).

<sup>180</sup> Os pagãos representavam, de certa forma, a natureza selvagem das coisas. A passagem bíblica que se encontra no *Evangelho de Mateus* (Mt3,9; Lc3,8) confirma esta tese. Quando João Batista, ao responder aos fariseus e saduceus, foi capaz de dizer, que Deus é capaz de originar novas criaturas humanas a partir de umas pedras, não estava somente a testemunhar a onnipotência divina, afirmava que os pagãos eram aquelas pedras, aliás, em outros excertos do AT eram denominados por ervas daninhas, urtigas, arbustos com espinhos (Jb5,22-23).

<sup>181</sup> Para desenvolver conhecimentos no âmbito desta temática ver o que pensa Schuetz:1944.

comer, ou de algum modo associar-se a membros da comunidade judaica, tal como garante Feeley-Harnik (1981, p. 46) ao citar Harvey (1970). De acordo com este autor, só os pagãos que quisessem submeter-se à circuncisão e que oferecessem um sacrifício no templo poderiam ser aceites (naturalizados) como judeus, apesar de não ficarem, mesmo assim, na posse de todos os direitos civis e políticos dos israelitas. Todavia, estes permitiam que eles contraíssem alianças de casamento com judeus de ascendência pura, excepto com os das famílias sacerdotais. O livro de *Isaías* (Is56,3) dá relevo a tais normas: «não diga o estrangeiro que se converteu ao Senhor [...]».

Na opinião de Milgrom (1963), devemos recorrer ao ambiente pagão do Antigo Israel, para compreender tanto o legado cultural como a distinção única da religião de Israel. O politeísmo semítico mostra que o reino dos deuses toca o reino dos homens, pelo que não é de admirar que os objectos naturais, tais como as árvores, rios, pedras e outras coisas que se encontram na terra, estejam revestidos de força divina. Mas, este poder ligado às coisas da terra, independente dos deuses, poderá revestir-se de perigo imprevisível para estes e também para o homem. O «santo» é pois definido, seja em que contexto for, como aquilo que é inacessível, ou ainda, ser santo é estar «afastado do uso comum».

Contudo, na Bíblia já não é unânime esta leitura animista, pois, como diz Milgrom, «a santidade não é inata» e tem a Deus como único destinatário. Por isso, ser santo é ser uma extensão da natureza divina na sua acção do mundo. Ao denominar o sacerdote santo, a terra de Canaã santa, o santuário santo, a Bíblia transfere para essas entidades uma característica divina. Assim, para Israel, «santidade» é um conceito positivo, uma aspiração que prossegue o desejo de o homem chegar a Deus.

Para Mary Douglas (1991), qualquer tentativa isolada de interpretação das interdições do AT é inválida. Logo, a chave está na interpretação da injunção «sereis santos». Segundo esta antropóloga, «santidade<sup>182</sup> é um atributo divino». Face ao seu significado, a ideia de santidade compreende também a de totalidade, plenitude (*completeness*).<sup>183</sup>

Segundo Feeley-Harnik (1981, p. 16), R. Alter, no seu *Commentary* (1978), foi ainda mais longe que Mary Douglas na qualificação de santidade. Às qualidades estáticas da unidade, da integridade e perfeição, que Douglas defendia, Alter acrescentou «vitalidade» em Deus e

---

<sup>182</sup> Na sua raiz, «santidade» significa «separar» (*set apart*), estar/ser separado.

<sup>183</sup> Cf., Lévi-Strauss:2012<sup>a</sup>.



nos homens. Segundo a sua opinião, «ser santo» é participar no vitalismo de Deus, através da observância dos Seus mandamentos. Assim, parece pouco sólido assumir que os códigos legais, através dos quais a santidade é alcançada, seriam consistentes e claros. Para se poderem juntar os domínios vitais, divinos e humanos, o articulado da Lei prosseguia uma lógica enigmática, escondendo em si mesma as possibilidades de interpretação. Possivelmente a «persistente polifonia» da cultura judaica, demonstrada ao longo de mais de três milénios de história, será uma boa razão explicativa para a «peculiar sobrevivência deste povo» (Ib., p.16).

Tendo em conta que a santidade se desenvolve com mais eficiência no âmbito das proibições alimentares do que em outros campos, podemos inferir que o proibitivo alimentar constitui um estímulo para um modelo ético. Assim, Milgrom (Ib., p. 293) conclui que, ao desenvolver um sistema de proibições dietéticas, o Levítico visava: ensinar o povo judeu a reverenciar a vida, ao reduzir o consumo de carne a poucos animais; limitar a matança desses poucos animais, fazendo usar métodos humanos; proibir o consumo de sangue, reconhecendo que matar as coisas vivas é uma concessão divina e não um privilégio humano.

De forma a poder reflectir preocupações, algumas de natureza higiénica, ou espelhar influências de povos antigos e mesmo de vizinhos contemporâneos, a etiologia das restrições alimentares não se fazia sentir somente em relação ao animal no seu todo, mas também a partes determinadas (Douglas:1971, p. 70; Soler:2008, pp. 63-73; Mendonça:2008, pp. 147-151). Na realidade, os livros do *Levítico*, *Deuteronomio* e do *Êxodo*, entre outros, trazem inscritas passagens desse teor (ver Lv7,23-25).

Embora a reparação física e afectiva seja objectivo do exercício alimentar, a Bíblia revela que quem indevidamente ingira um alimento proibido, ou parte dele, será punido. O acesso ao alimento possui um significado dietético, mas também constitui prática central na afirmação e diferenciação religiosa e social. Esta é uma área sensível e problemática que afecta a vida quotidiana.<sup>184</sup> A natureza do Homem leva a que a alimentação e a respectiva comensalidade tanto possa servir de caminho até Deus, como de armadilha a impedir que a Ele se chegue. Com efeito, ao ser codificada e ritualizada, a alimentação e a comensalidade reflectem conhecimentos que se projectam tanto nos modelos das relações sociais como nos paradigmas referentes ao sagrado, motivos que poderão conduzir à inclusão de uns ou à exclusão de outros, ao estabelecimento de fronteiras e a caminhos para as transpor (Douglas:1972, p. 61). A

---

<sup>184</sup> «Quando se chega a perceber a lógica e o conteúdo da alimentação, a ordem que regula a cozinha e a mesa [...], alcança-se um saber antropológico decisivo» (Mendonça: 2008, p. 147).

comensalidade, que vive desta ambiência de convivialidade, é mediada por um sistema de comunicação com o sagrado, que se situa no campo inter-relacional (Fernandes:1997, p. 8), um palco onde os diversos actores representam papéis bem definidos de um complexo enredo em que cada pormenor faz toda a diferença.

Nos textos sagrados, o alimentar-se, em contexto de comensalidade, não sendo um exercício puramente livre, é um acto libertador e, simultaneamente, condicionador que representa muito mais do que a relação de um indivíduo com os alimentos que se ingerem. É também codificação complexa e regulamentada, num emaranhado normativo que reflete concepções identitárias, valores e crenças, tanto do lado do judaísmo como do cristianismo e de outras religiões ou crenças. No meio deste «colete-de-forças» é que se tem colocado ao Homem o grande paradigma da opção (Eliade: 1987, p. 387-390)<sup>185</sup>. A comida e o seu consumo em contexto de comensalidade tem sido há muito tempo uma das mais importantes linguagens através da qual os judeus concebiam e conduziam as relações sociais entre seres humanos e entre estes e seu Deus. Era, ainda, um modo de falar sobre a Lei e da sua ausência, precisamente depois da anarquia que se instalou por alturas do exílio da Babilónia.

De acordo com Tomson (1999, p. 195), uma comunidade define a sua identidade e as suas fronteiras quando usa um discurso específico e coerente. A acção discursiva pode ser exclusiva, impedindo o atravessar de fronteiras, ambiguidades parciais e a consciência de uma maior identidade partilhada com outras comunidades, ou aberta, permitindo todas essas coisas. Ora, os textos que uma comunidade adopta, no caso do judaísmo, a Torá, fazem parte do seu discurso específico. Isto é tanto mais efectivo quanto mais se trata de «escritura sagrada», lida em voz alta durante as solenidades. A sua leitura contínua constitui a «espinha dorsal» do discurso comunitário e redefine e consolida o seu significado enquanto escritos sagrados. Os códigos de comensalidade e a disciplina alimentar integram o discurso no judaísmo, conferindo-lhe legitimidade para a diferenciação. O ponto de reflexão é se a comunidade integra a textualidade dos escritos em exclusivo ou em discurso aberto. Tal como no passado, a forma extremada de ler os discursos de cada um, de judeus e não-judeus, tem provocado tensões ao longo da história.

---

<sup>185</sup> Pela leitura dos textos bíblicos percebe-se a convicção dos seus autores de que as regras dietéticas e a sua observância escrupulosa, além de poderem sugerir preocupações nutricionais, formam a condição primeira para se atingir o bem, a Santidade. Esses textos a que nos referimos configuram matéria explicativa para os fenómenos de religiosidade, assunto que sempre envolveu e inquietou o Homem, enquanto ser em demanda de um Deus. Há, contudo, estudiosos modernos que apresentam uma perspectiva contrária, a de que a religião não está preocupada com os hábitos alimentares (Rainer:1968, p. 12; Eliade:1987, pp. 387-390).

Ao nunca dissociar das suas convicções as normativas alimentares, o judaísmo acreditava que, ao não comer certos alimentos, de natureza animal, e não sentar todos à mesma mesa, atingia a pureza do corpo e do espírito e garantia a transcendência, uma porta aberta para o sagrado, pois o «sagrado e o impuro são polos opostos». Os povos que assim não pensassem, se não fossem inimigos, pelo menos, eram adversários, embora Mary Douglas (1991, p. 20) garanta que existem numerosos eruditos que são de opinião que certas religiões primitivas não faziam a distinção entre o sagrado e o impuro. Foi o caso de Elíade que afirmava que «a ambivalência do sagrado não é só de ordem psicológica (na medida em que atrai ou causa repulsa), mas também da ordem dos valores; o sagrado<sup>186</sup> é, ao mesmo tempo, “sagrado” e “profano”».

Para se perceber a centralidade deste assunto, associando-a à realidade da matriz judaica, vejamos o livro do *Levítico*<sup>3</sup> e depois o livro do *Deuterónimo*<sup>4</sup>, sobretudo em Lv11 e Dt14. O Levítico, de uma maneira mais imperativa, começa por apresentar as prescrições dietéticas conforme dito no excerto com que abrimos este ponto.

Durante mais de quarenta e três versículos os contornos da Lei são especificados. Em jeito de justificação para com uma tão apertada legislação alimentar, o capítulo termina com esta exortação: «Sede santos, porque Eu sou santo».

O Deuterónimo retoma o tom normativo:

«Não comereis, porém, dos que ruminam mas não tenham a unha fendida, isto é, o camelo, a lebre, o coelho, porque ruminam, mas não têm a unha fendida. Estes serão impuros para vós. O porco, porque tem a unha fendida, mas não ruminará será impuro para vós. Não comereis a carne destes animais nem tocareis no seu cadáver»

Dt14,7-8

Este excerto faz parte de um capítulo, que se estende por vinte e nove versículos, e que termina com uma exortação do seu autor de carácter social para com o povo de Israel – o pagamento dos dízimos.

---

<sup>186</sup> De acordo com a leitura que Douglas faz de sagrado, a palavra latina *sacer* toma o sentido de restrição, quando aplicada aos deuses e, noutros casos, pode aplicar-se à consagração e ao seu contrário. Do mesmo modo, a raiz K-d-sh em hebraico, que geralmente se traduz por sagrado, baseia-se na ideia de separação, ou «posto de lado», segundo outros tradutores.

O contacto com certos animais, nomeadamente com o porco, estava proibido para os judeus. Quem ousasse comê-lo era exemplarmente punido <sup>187</sup>. Harris (1974), antropólogo norte-americano, embora reconheça a salubridade crítica da raça porcina, rejeita o facto de se atribuir a questões higiénico-sanitárias as ditas proibições, sustentando a sua posição no facto de tais animais não serem mais portadores de sujidade e de parasitas que os bovinos ou os caninos. Por tal razão, Harris concorda que subjacente a tal atitude estariam forças cósmicas e que uma «estratégia ecológica saudável» proibia o consumo de carne porcina (Harris, 1974, p. 41). Além da indigestibilidade, aos interditos alimentares estava associada a intocabilidade e a invisibilidade.

Por sua vez, Mary Douglas afirmava que, no todo, não são simbólicas as prescrições religiosas e que as «prescrições alimentares tinham uma sólida base fisiológica» (1991, p. 60). A propósito da tese de que as determinações alimentares são mais morais e disciplinares do que simbólicas, Epstein (Douglas:1991, p. 60) inspira-se no talmude babilónico para afirmar que estas leis perseguem a santidade como objectivo, o que confirma a tese constante no Levítico: «Sede santos, porque Eu sou santo».

Seguindo o pensamento de Douglas (baseado na obra *Judaism* de Epstein), a autodisciplina poderia ser considerada a primeira condição para incitar os israelitas à santidade. As prescrições alimentares visavam, por um lado, a promoção da virtude e das qualidades, por outro, visavam o combate ao vício e a suprir tendências que levassem ao mal, ou seja, era preciso adoptar uma conduta que levasse à santidade. Tais leis religiosas procuram também fins educativos que se concretizam na interdição de comer a carne de certos animais considerados impuros.

Stein (Douglas:1991, p. 60) argumenta que a cultura helénica do período de Alexandre, o Grande, influenciava a cultura judaica, havendo a possibilidade de conjugar as interpretações médicas com as morais. Fílon de Alexandria, filósofo judeu do século I<sup>188</sup>, garantia que a interdição de consumo da carne de certos animais terrestres e de peixes sem escamas se devia ao facto de estes serem possuidores de delicada gordura, requinte que se convertia em armadilha para o sentido do gosto, uma janela aberta ao pecado da gula, «um mal perigoso para o corpo e

---

<sup>187</sup> Quando se referiam ao porco, os judeus diziam: «davar aher», que quer dizer, «outra coisa», uma coisa que não podia ser mencionada pelo nome. Felley-Harnik (1981, p. 101), ao citar a *Enciclopédia Judaica* (13, 506), diz que o porco era apelidado pelos judeus como «aquela espécie».

<sup>188</sup> Trata-se de Fílon de Alexandria, filósofo judeu-helenista que viveu durante o período do helenismo. Tentou uma interpretação do AT à luz das categorias elaboradas pela filosofia grega e da alegoria.

para a alma, porque a gula provoca a indigestão, fonte de doença e de enfermidade» (Douglas:1991, p. 61).<sup>189</sup>

Todavia, outras correntes de pensamento produziam pluralidade de opiniões, como foi o caso das de Robertson Smith e de Frazer (Douglas: 1991, p. 61), a quem se reconhece a autoria da tese de que seriam irracionais e pré-históricas as prescrições alimentares narradas no Levítico<sup>190</sup>. Porém, Douglas, ao recorrer a R. Driver, para expressar uma posição mais consensual, mas não menos ambígua, afirmava que uns animais podem ter sido proibidos devido à sua aparência repulsiva ou aos seus hábitos imundos; outros por razões sanitárias; em outros casos ainda, o motivo da interdição seria certamente de ordem religiosa.

Além de trazer à discussão estas posições, Mary Douglas defendeu que, por detrás de tudo isto, estão ainda preocupações no domínio da ordem, uma matéria que ligava aquele povo ao «princípio», onde a perfeita harmonia reinava entre o cosmos e o homem (Gn1;2). O mito da criação exalta esta cumplicidade como fundamental, para mostrar que o conteúdo primordial da mesa humana havia de ser regulado segundo uma ordem precisa, de modo a confirmar as linhas de orientação para com o sistema de classificação constante no texto primordial, do livro do *Génesis* (Gn1)<sup>191</sup>. De acordo com este texto, foi Deus quem proveu todas as criaturas vivas. Em primeiro lugar, gerou os vegetais, de seguida, colocou à disposição dos viventes os peixes do mar e as aves do céu e finalmente criou os animais terrestres. Quando terminou essa tarefa, o Criador expressava palavras assertivas de confirmação pela beleza sentida naquela obra ímpar, como aquelas que se podem ler no livro do Génesis: «E Deus viu que isto era bom» (Gn1,25). Se olharmos para as tarefas que diariamente os humanos realizam, esta expressão continua a dar sentido a toda a vida que assenta na filosofia da ordem, uma vez que toda a acção do homem tende ao estabelecimento de uma relação de harmonia tanto com as coisas mais simples como com as mais complexas do dia-a-dia. O classificar, o ordenar e o nomear

---

<sup>189</sup> Cf., sobre o pecado da gula artigo de Machado:2002.

<sup>190</sup> Nathaniel Nicklem (Douglas: 1991, p. 61) confirma tal posição ao escrever o seguinte: «Os comentadores costumam dar demasiada atenção ao porquê de tais e tais criaturas e de tais e tais estados ou sintomas serem impuros. Tratar-se-á de prescrições higiénicas primitivas? Ou serão certas criaturas e certos estados impuros por representarem ou ilustrarem determinados pecados? Podemos afirmar que a noção de impureza não tem como base a higiene nem nenhuma tipologia. Estas regras não podem ser racionalizadas. Sem dúvida que têm origens diversas e que remontam à pré-história [...]».

<sup>191</sup> No primeiro capítulo do livro do *Génesis* o mundo é dividido em terra, águas e firmamento. Certas criaturas são características de cada domínio (reino). As criaturas da terra são aquelas que possuem quatro patas, que pulam saltam e caminham. Os seres aquáticos são providos de escamas e nadam com o auxílio de barbatanas e os do céu são as aves de duas pernas que voam com a ajuda das asas. Assim, categoricamente os animais são puros. Os animais impuros provêm das anomalias: criaturas com quatro patas que voam; criaturas com duas mãos e duas pernas que caminham a quatro; outros casos de seres vivos que rastejam, que se arrastam ou trepam ao cimo da terra ou nas águas. O caso dos suínos é mais um caso de entre muitos. A sua anomalia, logo, a sua impureza, advém do facto de terem cascos abertos em dois mas não ruminarem o bolo alimentar como fazem os ungulados (Feeley-Harnik: 1981, p. 9).

assumem o condão da governação, da dominação e, assim, são formas de estabelecer lugares determinados de pureza, de ordem (de não poluição).<sup>192</sup>

O *Génesis* sugere um universo organizado, sequencial e arrumado, com condições para a criatura humana o poder cultivar e governar (Gn2,15), sob o olhar atento de um Deus que reina com poder sobre todas as coisas, tal como o canta o salmista

«[...] Deste-lhe domínio sobre as obras das tuas mãos, tudo submeteste a seus pés: rebanhos e gado, sem excepção, e até mesmo os animais bravios; as aves do céu e os peixes do mar, tudo o que percorre os caminhos do oceano»

Sl8<sup>193</sup>

Outras proibições adensam a esfera da interdição alimentar judaica: o acto de cozinhar cabrito no leite de sua mãe, proibição que se encontra descrita no livro do *Êxodo* (Ex23,19), é vista por Douglas como reacção a práticas religiosas cananeias<sup>194</sup>. Esta tese não explica tudo, pois os israelitas não seriam tão genialmente originais que se atrevessem a rejeitar todos os contributos estrangeiros, não obstante Douglas (1991) tenha afirmado que algumas prescrições «mais misteriosas da Lei», tinham como objectivo romper com costumes pagãos. Neste caso, sentir-se-iam tão mais autorizados a rejeitar costumes estrangeiros quanto mais bizarros ou periféricos lhes parecessem. Não é sensato, numa comunidade pastoril, servir-se de dois recursos, eliminando, por essa via, a renovação de gerações. É o mesmo que colher um fruto arrancando a árvore. Mas, na verdade, não o conseguiram na totalidade, pois permitiam alguns deles. Tanto assim era que israelitas e pagãos celebravam ritos sacrificiais em conjunto, tratando-se de uma prática de grande centralidade na religião (Rodrigues:2012).

A este propósito Douglas, apoiada no pensamento de Maimónides, afirmava que «o sacrifício é um ritual de transição, idólatra, mas necessário, pois os israelitas não podiam ser

<sup>192</sup> O homem há muito tempo que usa a actividade de nomear, classificar e listar como formas de trazer a ordem à pluralidade diversa das coisas que se encontram no mundo e à volta dele. Estabelecer e manter a ordem estão de certeza associados à governação. Não surpreende, portanto, que em várias épocas e em vários lugares, o nomear, o classificar, e o listar das coisas, especialmente plantas e animais tenha sido visto como técnicas ou instrumentos necessários aos seres humanos para governar o mundo com sucesso, e como um reflexo ou uma demonstração do poder e da autoridade humana sobre o mundo (Witekettle:2006, pp. 749-795). Assim já os israelitas interpretavam as coisas, de tal modo que a sua visão sobre esta matéria se pode ver explicitada nos excertos seguintes: Gn2,19-20; Lv11; Dt14,3-20; 1Rs5,9-14; Pr30,15-31.

<sup>193</sup> O livro dos Salmos profere ainda mais estas palavras: «Das tuas altas moradas regas as montanhas; com a bênção da chuva sacias a terra. Fazes germinar a erva para o gado e as plantas úteis para o homem, para que da terra possa tirar o seu alimento: o vinho, que alegra o coração do homem, o azeite, que lhe faz brilhar o rosto, e o pão, que lhe robustece as forças» (Sl104,13-15).

<sup>194</sup> Opinião semelhante têm os comentadores da *Bíblia Sagrada* (2001, p. 139, nota), ao garantirem que uma acção análoga foi encontrada nos textos de Ras-Shamra. «Rito pagão de fecundidade que consistia em ferver um cabrito no leite, aspergindo depois o solo com esse leite, tornando-o produtivo».

afastados abruptamente do seu passado ímpio». Contudo, esta posição não vingou. O seu próprio autor mudou de opinião, quando mais tarde reconhecia que o sacrifício, para o povo judeu, era um acto fundamental de identidade religiosa. Ora, qualquer sistema cultural, e o judaísmo não fogia à regra, está sujeito à metáfora da «esponja» versus «repelente» (Douglas: 1991, p.65), pois como refere Walther Eichrodt (1953, pp. 230-231) uma cultura nunca surge do nada. Por isso, estamos convictos, de que muitos contributos de vizinhos foram absorvidos pelos israelitas, sendo claro que nem todos foram adoptados, pois contrariavam os princípios de ordenação sobre os quais assentava o seu universo.

Dias (2010) afirma que a fixação de tal gramática alimentar para os judeus acontece por reacção e necessidade de afirmação diante de povos poderosos, diferentes do ponto de vista cultural e religioso, diante de quem se pretendia vincar a diferença, numa época coincidente com o fim do cativo da Babilónia (séc. V a.C.), altura em que uma consciência identitária judaica amadurecia. Não deixando de parte as justificações de Douglas, pois elas fornecem a chave para explicar o casuísmo das abominações alimentares do Lv, Dias, ao falar dos peixes, é de opinião que ficaram excluídos da dieta judaica os que viviam nos grandes rios, em particular os que tinham por habitat as planícies alagadas e pantanosas do Delta do Nilo e do corredor mesopotâmio.<sup>195</sup>

Por outro lado, ainda, a noção de plenitude e de totalidade em que o povo de Israel se revia, como se pode verificar no *Levítico* (Lv21) e no *Deuterónimo* (Dt28) a propósito das leis sacerdotais, traçava as linhas de orientação, tanto na vida social como na vida religiosa ou militar judaica, posicionando estas ao mesmo nível de exigência que as de foro alimentar. Quem observasse os preceitos constantes nestas duas passagens atraía a prosperidade e quem os desprezasse apelava ao perigo. As muitas alusões à perfeição física feitas pelo *Levítico* são uma exigência da Lei aos que se aproximavam do Templo e às coisas que ali se presentificavam. Os animais oferecidos em sacrifício não podiam ter deformidades, as mulheres tinham que ser purificadas após o parto, os leprosos deveriam estar separados (quando curados tinham que ser ritualmente lavados antes de entrarem no Templo), as secreções corporais eram consideradas poluentes, os sumo-sacerdotes nunca podiam contactar com a morte, porque quem aspirava a ser sacerdote tinha de ser um homem perfeito. Esta noção de perfeição é o corolário da ideia de santidade expressa pelo seu modo exterior, pelo seu lado físico. A ideia de perfeição nasce da significação de integridade e de totalidade entendidos num contexto social concreto.

---

<sup>195</sup> Para aprofundar o estudo sobre os tabus que rodeavam o consumo de peixe ver a obra de Frazer:1992.

A complexidade do comportamento humano não se explica segundo um só ângulo de visão. Por isso, nenhuma outra estruturação teórica conjuga áreas que habitualmente são separadas: o fisiológico, o espiritual, o ambiental, o social e o histórico. As abominações de carácter alimentar retratadas na Bíblia (especialmente as levíticas) não se geraram num campo cultural vazio, elas fizeram parte de um conjunto alargado de outras regras pertencentes à cultura, à organização social e à história. Uma conjuntura legal que apertou as suas regras em complexidade e extensão a partir do desterro da Babilónia, período a partir do qual o povo hebreu apostava com determinação na valorização da sua identidade como povo escolhido, único (Feeley-Harnik:1981, pp. 16-18).

As leis mosaicas estabelecem os classificados segundo graus de santidade e, na base da escala, certos animais denominavam-se abomináveis. Estes não podiam ser comidos nem tocados, ao passo que outros eram adequados à mesa, mas não para o sacrifício do altar. Todos os que iam ao altar eram comestíveis e, vice-versa, nenhum que não fosse comestível ia ao altar do sacrifício. Os critérios para tal classificação tinham que ver com as três possíveis esferas de onde provinha cada um dos animais: terra, ar, água.<sup>196</sup>

O significado das abominações identificadas no levítico poderá encontrar-se no isomorfismo que figura entre as diferentes categorias dos animais classificados com tal, ou seja, os animais que vivem num dado espaço (água, terra ou ar), mas não mostram todos os critérios para estarem numa série concreta, são abomináveis (Douglas:1971, pp. 61-80). A santidade, de acordo com o texto bíblico, é exemplificada pela plenitude e conformação às próprias categorias, exigindo que classes diferentes de coisas não sejam confundidas, ou seja, a ordem é um factor essencial para a santidade (Feeley-Harnik: 1981, p. 9).

Como se pode verificar, as práticas alimentares estavam sujeitas a uma classificação rígida. As leis mosaicas obrigavam os fiéis a não consumirem e nem sequer a tocarem, os animais cujos critérios morfológicos fossem híbridos. Rejeitar tais criaturas era não aceitar a anomalia e assim poder entrar no Templo.

Um exemplo justificativo da permanência destes conceitos no judaísmo histórico é apresentado por Tomson, quando refere os casamentos que se realizavam durante a Grande Guerra, entre as escolas farisaicas *Shammai* e *Hillel*, e as leis de pureza, cujas diferenças não

---

<sup>196</sup> Para ver um resumo sobre como se fazia a distinção dos animais, consultar o nosso estudo de Mestrado (Lavrador:2011). Sobre o mesmo assunto, ver também artigo de Lavrador:2012.



impediam que se concretizassem os enlaces e que se ceasse em conjunto. Contudo, no mesmo contexto temporal, informação veiculada de forma dispersa indica que os *chamaítas* rejeitavam os *hilelitas*, tendo sido elaboradas dezoito proibições, a primeira das quais anuncia «o pão dos gentios, o seu queijo, o seu azeite ...». De acordo com a mesma fonte, não se tratava de uma inovação, visto que já o Talmude observava que se tratava de uma reedição de costumes antigos, como se pode ver no livro da profecia de *Daniel* (Dn1,8). Aquelas proibições não eram imutáveis depois de decretadas, pois os mesmos relatórios informavam que o decreto sobre o pão pagão foi consideravelmente modificado mais tarde e o decreto sobre o azeite foi totalmente anulado porque a grande maioria não o aceitava. O Talmude usa um conceito próprio para esta categoria, a que se chamava: «leis das trevas». Este facto recorda-nos o quanto em tempos de crise o discurso da comunidade judaica poderia tornar-se exclusivo e radicalizar a importância dos símbolos de identidade, de que fazem parte as leis respeitantes à comida e à comensalidade.

Além destes normativos alimentares, regras rígidas regulavam igualmente o acesso à mesa comum. No judaísmo, companhia à mesa para saborear os alimentos permitidos, significava ter cumplicidade em todos os aspectos da vida. É nosso propósito identificar alguns exemplos de como a mesa constituía um espaço reservado apenas a quem se identificasse com o ideal judaico. E, mesmo entre estes, só se estivessem em estado de pureza eram aceites à mesa comum.

Realçamos, a este propósito, e em primeiro lugar, o ritual da Páscoa judaica<sup>197</sup>, cujo relato está presente em Ex12,43-51 e Nm9,2-14. O texto do Êxodo revela claramente quem não podia sentar-se à mesa judaica para a comer:

«[...] nenhum filho de estrangeiro comerá dela. Todo o escravo adquirido com dinheiro, tu o circuncidarás, e então comerá dela. Se morar contigo um estrangeiro residente que queira fazer a Páscoa do Senhor, será circuncidado todo o macho da sua casa, e então se aproximará para o fazer, e será como um natural da terra, mas nenhum incircunciso comerá dela.»

Ex12,43-51<sup>198</sup>

---

<sup>197</sup> Etimologicamente, «Páscoa» significa passagem (em hebraico diz-se «pesah», em aramaico «pasha», o que originou o termo grego «páscha»).

<sup>198</sup> Ver outras passagens: Gn26,26-31; 29,22; 27,28; 31,44-46; Js9,3-15; Jz9,26; 2Sm3,20; 9,7; Pr15,17; 17,1Ezequiel (4,14) salienta o facto de que quem partilha a companhia da mesa com outros desfruta do seu sal. Por isso, Nm18,19, 2Cr13,5 e Esd4,14 afirmam que a intimidade de um pacto era chamado «pacto de sal». Jesus também usou esta imagem quando se dirigiu aos seus discípulos deste modo: «tenham sal em vós e estejam em paz uns com os outros (Mc9,50; Mt5,13; Lc14,34-35; Cl4,6). Recusar sentar à mesa em conjunto é sinónimo de rompimento de relações (1Sm20,34). Aqueles que não comem e bebem juntos não têm qualquer obrigação com os outros. Várias passagens bíblicas referem que os piores dos traidores são aqueles com quem se partilhou comida. Salientamos o excerto do Sl41,10: «até o meu amigo íntimo, em quem eu confiava e que comia do meu pão, até ele se levantou contra mim. Ver ainda: Mt26,21; Mc14,17; Lc22,21; Jo13,18.

Antes de serem proferidas estas ordens, Moisés tinha aconselhado os judeus para, no caso de uma família pequena, a Páscoa poder ser comida na companhia do vizinho. Entendemos que esta possibilidade constitui uma alusão ao sentido de unidade e de identidade dos judeus, uma vez que aqui se entende «vizinho» como aquele que estava próximo e que pertencia àquela comunidade.

De acordo com Smith (Feelley-Harnik: 1981), em sentido real, a comensalidade visava, por outro lado, a confirmação ou constituição de parentesco, como se pode ver na história da refeição que Isaac tomou antes de abençoar Jacob (Gn27). Foi ao redor da mesa, comendo e bebendo, que Isaac abençoa um dos seus filhos, que fez seu herdeiro e rejeitou o outro, que fez servidor do irmão.

Comer à mesma mesa assumia (e assume) ainda contornos simbólicos de paixão amorosa e de união matrimonial e de respeito pela mulher do outro, tal como afirma o *Ben Sira*: «não te sentes nunca com uma mulher casada, nem bebas com ela bebidas inebriantes, não aconteça que o teu coração se apaixone por ela, e que, na tua paixão, resvales para a perdição.».

A mesa comum estava interdita àqueles que revelassem alguma anomalia física. Os leprosos constituíam o grupo dos que estavam afastados da comensalidade, uma vez que eram considerados impuros pela comunidade. O Lv dedica dois capítulos por inteiro (Lv13-14) a este assunto. O capítulo 13 descreve, com pormenor, tudo o que estava associado a esta doença, sendo claro a revelar os procedimentos a adoptar no afastamento dos afectados da comunidade, logo da mesa.<sup>199</sup>

«E o leproso atingido por tal afecção deve rasgar as roupas, desalinhar o cabelo, tapar-se até à boca e gritar: “ impuro!...Impuro!” Enquanto conservar a chaga, será impuro, viverá isolado, e a sua residência será fora do acampamento.»

Lv13,45-46

---

<sup>199</sup> Os comentadores da *Bíblia Sagrada* (2001) na nota que fazem a Lv13 (p. 181), consideram que a lepra era uma doença terrível. «Daí o cuidado em evitá-la a todo o custo, excluindo os leprosos da comunidade e destruindo as coisas que tivessem manchas de lepra. A legislação mosaica sobre a lepra está elaborada sem preocupações terapêuticas, porque o seu fim é defender e preservar a comunidade religiosa de qualquer contaminação. Os elementos do diagnóstico e da profilaxia são empíricos, embora se note um esforço de observação e de análise superior aos que se encontram, por ex., nos rituais babilónicos e assírios. O termo *lepra* não tem aqui o sentido técnico da ciência médica contemporânea. Para o autor sagrado, eram tidas como lepra as dermatoses e certas alterações dos tecidos e das vestes, a que se dá o nome de “lepra das vestes” (v.47-59). O facto de ser o sacerdote a fazer o diagnóstico indica que, por detrás da lepra (e de outras doenças), havia forças misteriosas que era preciso esconjurar.».

E o capítulo 14 narra a forma de os reabilitar após purificação. Este capítulo constitui a continuação e a conclusão do anterior. A impureza excluía o leproso da sociedade, ao purificá-lo, o sacerdote reconhecia-lhe a cura, logo abria-lhe as portas do santuário e, ao mesmo tempo, restituía-o ao convívio da comunidade doméstica e civil (ver comentário em *Bíblia Sagrada*:2001, p. 183). Depois de explicar pormenorizadamente as regras de purificação dos leprosos, dos leprosos pobres e a lepra do vestuário das casas, o Lv14,54-57 termina dizendo:

«Estas são as leis acerca de todas as manchas de lepra e de tinha, da lepra do vestuário e das casas, dos tumores, das herpes e das manchas, a fim de distinguir quando uma coisa é impura e quando uma coisa é pura. Esta é a lei da lepra.»

Por outro lado, a narrativa do Lv15 ocupa-se em relevar as normas sobre a impureza sexual do homem e da mulher. Certas anomalias ou doenças ligadas à sexualidade eram sancionadas pelo código de pureza ritual. Este capítulo explana com pormenor todos os detalhes de como se deviam tratar os impuros, e em que circunstâncias ficavam limpos. Os normativos legais sobre as impurezas sexuais tratadas em Lv15 apresentam semelhanças com os códigos legais de outros povos do Antigo Oriente. Embora a finalidade destas regras possa ser entendida na esfera do mistério ou do segredo a que a sexualidade estaria sujeita, elas tinham como fim a ordem (Colunga & Cordero: 1967, p. 695).

Os idólatras eram, segundo Feeley-Harnik (Ib.), explicitamente excluídos, ou seja, ficavam sujeitos à fome e à sede, enquanto os servos de Javé rejubilavam diante de mesas fartas (Is65,13):

«Portanto, eis o que diz o Senhor Deus: “Os meus servos comerão e vós tereis fome, os meus servos beberão e vós tereis sede, os meus servos rejubilarão e vós sereis confundidos.»

Esta posição de *Isaías* está já bem patente no Dt7, excerto que desenvolve a «Lei da separação e consagração». Separação e consagração dos judeus em relação aos outros. Esta Lei não deixa dúvidas quanto a quem tem e não tem assento à mesa judaica. Na verdade, o texto explicita que quem adorar outros deuses, que não Javé, não tem ali assento. Javé é o único e

verdadeiro Deus. O hitita, o guirgaseu, o amorita, o cananeu, o perizeu e o jebuseu, povos politeístas, não eram aceites para a prática de comensalidade judaica. A estes Javé mandava o seu povo destruir os altares, quebrar os seus monumentos, cortar os seus postes sagrados e queimar no fogo os seus ídolos (Dt7,5).<sup>200</sup>

Além de rejeitarem os alimentos, os Judeus recusavam também comensalidade com os gentios, na medida em que consideravam que, tanto uma coisa como outra, podia ser um meio de assimilar culturas poluentes. Tobite (1,10-12) lembra que quando foi levado cativo para Nínive, ao contrário de muitos outros, incluindo alguns dos seus «irmãos», ele não se alimentava à maneira dos gentios. *Ben-Sira* (11,34) adverte para o perigo de acolher estranhos: «Alberga o estranho e logo ele transtornará a tua vida, e te separará dos teus.» Este passo, segundo Hengel (Ib.), alude aos contactos frequentes dos helenistas judeus com amigos não judeus através dos quais as fronteiras da moral e da religião judaicas, que separavam Israel do resto do mundo, eram abaladas. É dentro desta linha ideológica que podemos interpretar a recusa de Daniel em aceitar a mesa do rei, depois de este ter dado ordens para que dela desfrutasse. (Dn1). Já Judite (12) sentou-se à mesa do «rei» inimigo, só que não comeu do que lá foi servido, antes se alimentou do que tinha levado no seu alforje. Ester não aceitou com facilidade a mesa do rei gentio Assuero (2,9-15), mantendo-se fiel aos seus princípios de judia pura. Isso valeu-lhe a libertação do seu povo (ver capítulo III).

Os livros do NT vieram trazer uma outra forma de encarar a alteridade, afirmando uma identidade que convidava à inclusão do «outro», para a sua compreensão. De facto, compreender é assimilar, é tornar semelhante a si, é transformar a diferença em identidade, tal como garante Claude Lévi-Strauss (2012, p. 72). Quando Jesus resolveu comer em casa de Zaqueu (Lc19,1-10) fê-lo para sugerir que entre si e aquele homem havia uma proximidade que diluía as diferenças. Ali ficava bem vincado que ambos eram homens, não porque eram diferentes, mas porque se assemelhavam. A perspectiva humanista eleva sempre como essencial a semelhança, ao passo que as diferenças passam a papel secundário. Por isso é que este antropólogo defende que o «outro é também um homem, *não na*, mas *apesar da* sua diferença (Ib., p.72). Nesta perspectiva e de acordo com Soares (2005, p. 100), a alteridade, no Mundo

---

<sup>200</sup> Não devemos estranhar esta separação, quando no meio judaico as várias fações sociais também não se sentavam à mesma mesa e não comia dos mesmos alimentos. Tal como afirma Fealley-Harnik (Ib.), entre os saduceus, os asmoneus, os essênios e os fariseus não havia similitude alimentar, nem tão pouco se praticava comensalidade entre eles.

Antigo<sup>201</sup>, consubstanciava-se já «na caracterização através das diferenças, a identidade resultava de uma análise assente nas semelhanças».

Vejamos como este modo de ler o complexo código subjacente ao relacionamento humano encontra explicação no NT. Os seus textos explicitam a lógica de comer com todos e comer de tudo. Na verdade, a aceitação incondicional da prática da comensalidade ali rompe com o poderoso sistema de pureza (Heb9), levanta os interditos à cozinha e provoca uma nova abordagem no protocolo da mesa. É desta universalidade nos consumos alimentares e do acolhimento de todos à mesa de que nos vamos ocupar no ponto seguinte.

### **II.2.2.2 – As mesas separadas entre o judaísmo e o cristianismo**

«Não é aquilo que entra pela boca que torna o homem impuro; o que sai da boca é que torna o homem impuro»  
Mt15,11

Antes da destruição do Templo (70 da nossa Era), o judaísmo diversificava-se em correntes e movimentos espirituais. O princípio da estruturação ditava que a santidade ou a pureza ritual dependiam da relação com o Templo. Esta relação era directa para a classe sacerdotal e mediada para os diversos grupos laicais. Até os essénios, que tinham rompido com o poder vigente do Templo, assumiam uma postura austera de vida que «mimetizava toda a ideologia e prática sacerdotais» (Mendonça:2008, p. 151). Para Küng (2012), não se torna fácil dizer algo da vida quotidiana das primeiras gerações de cristãos,<sup>202</sup> uma vez que mal conhecemos a sua «vida corrente, as suas preocupações diárias, os seus temores e as suas alegrias». Do seu estudo, sublinhamos dois aspectos, que consideramos centrais, para entender um pouco da história da comunidade primitiva e dos reflexos que teve na mensagem bíblica, de um modo especial no NT. Primeiro, a história contada não é «uma história de romanos e de gregos», mas uma história de homens oriundos do judaísmo, num campo cultural palestino marcado pelo helenismo. Pouco interessa se falavam aramaico ou grego, o que nos importa é que transmitiriam a toda a Igreja em devir a língua, a teologia, um mundo de representações judaicas, influenciando o cristianismo vindouro, até aos nossos dias, incluindo o cristianismo de origem pagã que se seguiu. Segundo, a história não se interessou, como é habitual, pelas

---

<sup>201</sup> A autora tratou o assunto alteridade e identidade no âmbito de um estudo que efectuou à obra *Histórias* de Heródoto.

<sup>202</sup> Para saber mais sobre as origens dos primeiros cristãos ver Black:1961.

camadas superiores da população, mas pelas faixas inferiores: pescadores, camponeses, artífices, gente simples. As primeiras gerações de cristãos não dispunham de poder político nem aspiravam sequer a um lugar no «*establishment*» político-religioso. Küng afirma que estes «constituíam um pequeno grupo precário, contestado e desacreditado, marginal na sociedade da época».

Os alvares do cristianismo nunca foram de uma perfeita harmonia. Os dados de que hoje dispomos, acerca da dinâmica dos primeiros cristãos, são quase sempre estilizados e com conotações ideológicas, sendo escolhidos em função de um determinado desígnio evangélico. Quando olhamos para Act4,32-34; 2,44ss, lemos que «a multidão dos que haviam abraçado a fé tinha um só coração e uma só alma. Ninguém chamava seu ao que lhe pertencia, mas entre eles tudo é comum». Lucas, que redige o texto duas gerações depois dos acontecimentos que relata, idealiza provavelmente um cenário. É certo que Jesus, proveniente de uma família de artífices, dirigira de forma provocante a sua mensagem aos pobres. Em Mt5,3 e Lc6,20 proclama felizes os que choram, os que têm fome, os que são marginalizados e os perseguidos.

Visto à luz da sociologia das religiões, o movimento de renovação que Jesus suscitou envolvia, em primeira linha, a população campestre e das pequenas cidades. À semelhança do movimento *Qumran*,<sup>203</sup> os seus seguidores mostravam-se desconfiados, ou mesmo hostis, em relação às grandes cidades, permeáveis ao helenismo. Os adversários de Jesus vinham das camadas médias da população, da pequena burguesia das cidades, composta por fariseus, que assumiam o primado da Lei, bem como da reduzida camada superior, também urbana, composta maioritariamente por saduceus, que ocupavam os lugares lucrativos ligados ao templo. De acordo com Neusner (1982, pp. 532-536), os fariseus concediam uma grande importância aos momentos e espaços alimentares, apesar de não terem muito bem definido um ritual para as refeições, ao contrário dos essénios, que eram fundamentalistas. Face a tantas directivas e minudências que rodeavam as refeições em comum, este estudioso questiona se os fariseus não deveriam ficar conhecidos por serem um clube gastronómico com fins de salvaguarda do sentido de refeição.<sup>204</sup> As interdições culinárias assumiam, para os fariseus, um carácter litúrgico geral, uma vez que acreditavam que toda a vida era um acto de adoração que tomava por paradigma o Templo. A comensalidade era entendida como espaço de complementaridade de pureza ritual fora do templo. Esta pureza não tinha que ver somente com cuidados de higiene,

---

<sup>203</sup> De entre outras comunidades, tornou-se conhecida, em 1955, a de *Qumran*, nas regiões do Qumran, zona árida e quente próximo ao Mar Morto. Aí foram encontrados jarros com manuscritos que continham documentos, revelações, leis, usos e costumes de uma comunidade de essénios.

<sup>204</sup> As questões ligadas à alimentação ocupam 67% das tabelas e enredos legais, garante Mendonça (2008).

mas era uma preocupação que provinha do estabelecimento de uma fronteira entre a ordem e a desordem, o ser e o não ser, a vida e a morte.

Neste quadro, a mensagem de Jesus visava não só inquietar a sua consciência religiosa, mas sobretudo a sua consciência de classe. Esta questão de classe que se levanta com Jesus, já antes *Isaías* (Is3,15; 10,2; 11,4; 14,30; 29,19; 45,14) sobre ela se tinha pronunciado, quando falou dos pobres em sentido alargado (*anawim*), de tal modo que Jesus, em resposta a João Batista, o citou em Mt3,1-6. Contudo, por mais intensa que possa ter sido a sua missão contra os ricos, Jesus não os expropriou nem os abandonou. Ele não consagra numa primeira linha de prioridades o aspecto económico. Em Mt6,33, no *Sermão da Montanha*, apela-se, em primeiro lugar, ao Reino de Deus, pois tudo o resto viria por acréscimo. O que esta passagem evangélica pretende sublinhar é um Jesus a desvalorizar a arrogância e a valorizar a confiança e a liberdade interior a propósito da posse. E quem quisesse seguir a sua doutrina deveria necessariamente abandonar tudo, despojando-se dos bens que possuía. Por outro lado, a comunidade cristã primitiva, falante de aramaico em Jerusalém, vivia na expectativa de um fim dos tempos. Era, portanto, apocalíptica. Esta primeira leva de cristãos era influenciada pelo movimento da «apocalíptica» que, desde o período Macabeu (séc. II a. C.), adquiria cada vez mais relevo entre os judeus piedosos (os *hassidim*) e que pretendia descobrir os mistérios divinos, principalmente o porvir, sob forma de predições, sonhos e de visões (Küng:1995).

É nesta esfera social que a alimentação e a comensalidade ganham amplitude na explicação dos constantes conflitos entre a comunidade judaica e a nova comunidade cristã gerada a partir do judaísmo. Os rituais alimentares e de comensalidade seguidos no judaísmo perderam valor com o cristianismo, instalando-se entre estas duas culturas um clima de certa conflitualidade. Assim, os primeiros cristãos procuraram, de certa forma, arredar-se destes princípios constrictores, abrindo-se antes às normas de universalidade, na possibilidade de integrar grupos judeus e não-judeus que se convertiam, relegando para segundo plano as questões que tinham que ver com a codificação dietética. Este novo modo de ler o mundo provocava uma mudança de paradigma, não tanto do lado das regras alimentares judaicas, pois essas mantiveram-se, mas pelas novas regras implementadas no cristianismo, cuja mudança de atitude e comportamento preconizavam.

Na verdade, as novas práticas levam a uma atitude crítica face às leis judaicas e aos documentos onde estas se encontravam inscritas, cujos resultados foram visíveis no processo de reinterpretação social, mas também numa nova ordem ética e moral. A abissal diferença

ideológica que separa os dois sistemas vem expressa em várias passagens bíblicas<sup>205</sup>, porém, onde nos parece que está melhor sublinhada é no seguinte excerto de *Mateus*:

«Não é aquilo que entra pela boca que torna o homem impuro; o que sai da boca é que torna o homem impuro»

Mt15,11

Este excerto documenta a releitura das regras alimentares judaicas por parte do cristianismo. Já anuncia um novo modelo inter-relacional<sup>206</sup>, tanto ao nível humano como ao nível religioso. Se de um lado, o «velho» homem judaico valorizava as precauções rituais com a impureza do que provém do exterior, o «novo» homem cristão colocava no centro das suas preocupações a impureza que saía do pensamento, das palavras e das acções. O NT denuncia, com uma certa crueza de linguagem, a irrelevância dos preceitos dietéticos judaicos e as práticas que lhe estão associadas (rituais de purificação). Jesus surge, para escândalo dos guardiões da tradição judaica (fariseus e escribas), a partilhar a sua mesa e a tocar fisicamente pessoas marcadas por formas de exclusão social e pela doença, ou seja, impuros à luz da lei judaica (estrangeiros, publicanos e pecadores). Vamos testemunhar com estas passagens:

«Os fariseus e alguns doutores da Lei vindos de Jerusalém reuniram-se à volta de Jesus, e viram que vários dos seus discípulos comiam com as mãos impuras, isto é, por lavar. [...] Ao voltar da praça pública, não comem sem se lavar; e há muitos outros costumes que seguem, por tradição: lavagem das taças, dos jarros e das vasilhas de cobre. [...]»

Mc7,1-15

Para Jesus, o comer e o beber nada mais é do que uma etapa do processo alimentar de ingerir, digerir e expelir, não tendo que ver com as coisas do coração e da consciência, tal como se observa nas seguintes palavras de Mc7,18-19.

«Ele respondeu: “ Também vós não compreendeis? Não percebeis que nada do que, de fora, entra no homem o pode tornar impuro, porque não penetra no coração mas sim no ventre, e depois é expelido em lugar próprio?»

Também os Act revelam as tensões a que estaria submetido o cristianismo nos seus inícios, altura em que a religião judaica proibia o contacto com os gentios, especialmente a

<sup>205</sup> Esta questão tem muito que ver com a interpretação que tanto uma doutrina como outra davam ao puro e ao impuro, assunto que para o judaísmo no tempo de Jesus, era um tema central. Disso também são testemunhos excertos constantes em outros livros: Gn7,2; Lv11,1; Os9,4; Am7,17; Mc7,3).

<sup>206</sup> Para saber mais sobre o NT ver Brown:1997.



entrada em suas casas e de com eles comer, aspectos considerados fontes de contaminação. Era, por isso, impossível aliar uma limitação desta grandeza à obrigação de evangelizar todos os povos. Vejamos o relato da visão de Pedro que surge a anteceder o seu encontro com o gentio Cornélio, na qual se vislumbra a dupla ordem de Deus a Pedro, para que mate e coma espécies indiferenciadas. Estamos diante de uma mensagem clara de não cumprimento dos rituais judaicos de abate e de ingestão da carne.

«Viu o Céu aberto e um objecto, como uma grande toalha atada pelas quatro pontas, a descer para a terra. Estava cheia de todos quadrupedes e répteis da terra e de todas as aves do céu. E uma dizia-lhe: “ Vamos, Pedro, mata e come.” Mas Pedro retorquiu: “De modo algum, Senhor! Nunca comi nada de profano nem de impuro.” E a voz falou-lhe novamente, pela segunda vez: “ O que foi purificado por Deus não o consideres tu impuro.”

Act10,9-16

A realidade evangélica todavia pauta-se pela complexidade de argumentos em matéria alimentar. Por um lado, declara a nulidade da alimentação enquanto fonte de caracterização religiosa, por outro, face ao ponto de vista substantivo e teológico, existe uma apropriação profunda da valorização dos alimentos e dos rituais da mesa enquanto elementos simbólicos, com eficácia comunicativa. Sendo a ruptura com a tradição judaica uma necessidade explícita, até como uma novidade revolucionária do cristianismo, encontram-se manifestações do reconhecimento da disciplina alimentar como via de identificação religiosa. Em primeiro lugar, temos o jejum e a abstinência, condicionamentos alimentares presentes nos Evangelhos e em Paulo, como metodologia para a preparação da vinda do Messias e como modo de treinar, tal como um atleta, as vontades do corpo (Mt4,2; 6,16-18; 9,14-15; Lc4,2; 5,3; Mc2,18-20).

A própria narrativa da Ceia Pascal de Cristo realça um conflito por meio de uma imagem alimentar. O partilhar alimentos constitui, até para Cristo, uma manifestação externa e uma consequência de uma vinculação religiosa e um modo de construção de uma comunidade. Os quatro evangelhos referem este aspecto quando fazem a antevisão dos acontecimentos da paixão. Os sinópticos, para revelarem quem iria entregar Cristo à morte, usam sensivelmente as mesmas palavras: [...] «o que mete comigo a mão no prato» (Mt26,23; Mc14,20; Lc22,21); Jo, por seu lado, narra assim o mesmo episódio: «em verdade, em verdade vos digo que um de vós me há-de entregar! [...] Senhor, quem é? [...] é aquele a quem Eu der o bocado de pão ensopado.» (Jo13,21-26). Vimos por estes excertos, que Jesus seria entregue por alguém que pertencia ao seu círculo íntimo. «Partilhar o prato, mais do que partilhar a mesa, é um gesto que

preserva a concepção da partilha alimentar como instância de vinculação de um grupo afectivo e religioso.» (Dias:2012a).

Nos seus milagres e na construção das suas parábolas, Cristo foca a abundância através da multiplicação de alimentos e dos grandes banquetes, enquanto estratégia de exploração da precaridade e do desejo de fartura. Por isso, o reino dos céus é apresentado como uma boda a um povo que devia conhecer bem a experiência diária da carestia de pão. Junte-se ainda o «ritual da consagração e da Eucaristia, todo ele assente no desenvolvimento não metafórico, mas explícito», da ideia de uma refeição conjunta proporcionada «pela celebração de uma festa, momento central do cristianismo que se fixa tipologicamente na celebração da Páscoa judaica, agora renovada por um novo sacrifício e por novos comensais, a quem é proposto o desafio de romper com os costumes do seu passado religioso» (Dias:2012a). Em Jo6 a Eucaristia constitui um momento polémico de conflito entre os que se preparavam para abraçar o projecto de Cristo e os que temiam o desafio. Cristo confronta os apóstolos com o interdito do sangue e a antropofagia. Testemunhamos com o seguinte excerto:

«[...] em verdade, em verdade vos digo: se não comerdes mesmo a carne do Filho do Homem e não beberdes o seu sangue, não tereis a vida em vós. [...] Depois de o ouvirem, muitos dos seus discípulos disseram: “ Que palavras insuportáveis! Quem pode entender isto? Isto escandaliza-vos? [perguntou, Jesus] A partir daí, muitos dos seus discípulos voltaram para trás e já não andavam com Ele»

Jo6,53-66<sup>207</sup>

Renovam-se os referentes, mas permanece a estrutura dos códigos da linguagem. A narrativa bíblica faz-se de inúmeros episódios encenados de entre os quais se contam os que se ligam à alimentação. Deste modo, destacamos dois passos importantes: primeiro, o que revela Cristo aos discípulos de Emaús pelo modo como Ele fracciona o pão; segundo, o que identifica Cristo diante dos seus discípulos incrédulos por com eles ter comido peixe e pão. (Lc24,30-31; 24,41; Jo21,15).

Contudo, nem tudo foi fácil para o cristianismo, pois a passagem de um modelo vivencial para outro não aconteceu de uma forma automática e sem que isso não tivesse provocado certas clivagens de um e do outro lado. De facto, o corpus literário-ideológico do NT não constitui uma unidade rígida. Os livros que o compõem estão imbuídos de um carácter judeo-cristão,

---

<sup>207</sup> Cf. Harril:2008, pp. 133-158.

garante Tomson (1999, p. 194), não obstante, a tradição os ver como obras centrais do cristianismo não hebraico. Tomson abona esta ideia no sentido de que o NT não se deverá isolar do AT, e que as primeiras igrejas apostólicas comungavam certas matérias de princípio com as comunidades judaicas, apesar de aquelas igrejas se quererem distinguir do judaísmo.<sup>208</sup>

Como forma de explicar tal fenómeno de correlação, o arqueólogo russo do século passado, Grabar (Feeley-Harnik:1981, p. 50), recorreu à iconografia dos primeiros cristãos, cuja técnica consistia em transmitir uma cena do NT ajustando-a a outra cena conhecida do AT. Deste modo, era possível ver-se a existência de uma certa proximidade de motivos identitários de cada um dos lados, o que permitia supor continuidade do espírito judaico na nova cristandade, sem com isto se poder afirmar que no essencial não tivesse havido já um corte radical.

Grabar esclarece ainda que Fílon foi o primeiro a desenvolver as condições para que o método de justaposição tivesse visibilidade no estabelecimento de semelhanças entre os acontecimentos que estavam separados por tanto tempo e espaço. Fílon abria assim o caminho para uma «exegese tipológica» do AT por comparação com o NT, instrumento exegético essencial para a construção de sentidos a partir da leitura do AT entre os cristãos e para a própria fixação da matéria dos textos neotestamentários.

Ao olhar para o NT, nomeadamente para Mt e Lc, verifica-se como os textos explicitam continuidade dos preceitos antigos no cristianismo (Mt5,17; Lc16,14-18). O *Evangelho de Mateus* é bastante incisivo face a tal matéria, a julgar pelas seguintes palavras:

«“não penseis que vim revogar a Lei ou os Profetas. Não vim revogá-los, mas levá-los à perfeição”»  
209 Mt 5,17

---

<sup>208</sup> Segundo Küng (2012), o grupo dos discípulos que tinham fugido após a morte de Jesus e que se haviam juntado novamente sob o impulso da experiência da ressurreição era composto por judeus que falavam aramaico, que se consideravam como um grupo no seio do judaísmo, um grupo mantido exteriormente unido ao mundo judaico e, de início, encarado como uma «seita» judaica. Os seus membros são hoje designados por «judeo-cristãos». Esta primeira comunidade cristã partilhava com todos judeus a crença judaica no Deus único dos Pais (*Chema Israel*), orientava-se pela Sagrada Escritura (*Tanach*), observava a Lei, Tora [circuncisão (Act15,1; Gl5,2ss), sábado (Mt24,20), festas (Cl2,16), regras de pureza e alimentares (Gl2,12ss; Act21,20-26)], frequentava o Templo (Mt5,23; Act2,46; 3,1), oferecia os mesmos sacrifícios e utilizava nas suas orações os mesmos salmos e hinos que os outros judeus. Esta comunidade, na verdade, reconhecia na sua fé o Nazareno como o verdadeiro Messias e aspirava a que todos os judeus o aceitassem como tal. Por isso se bateu no início, sem contudo acabar com a oposição do judaísmo oficial que rejeitava acerbamente Jesus, no qual viam um violador da Lei e um falso messias. Tal diferendo em torno da figura de Jesus, da sua mensagem provocadora, do seu comportamento não convencional e da sua morte continha o germe da cisão.

<sup>209</sup> O verbo grego *plerôsai* também significa cumprir, realizar ou completar (*Bíblia Sagrada*: 2001, p. 1572, nota).

Embora se possa ler nesta passagem uma tentativa de mudança, o que na verdade se pretende é transmitir uma visão de plenitude sobre todas as coisas, que se julga alcançar no virar de uma nova página, na qual a perfeição é restituída à sua simplicidade original. Adivinha-se já neste excerto uma profunda reflexão interpretativa no NT sobre o lato conteúdo do AT. Paulo, na *Carta aos Romanos*, foi peremptório e bastante expressivo quanto à justaposição entre o modelo judaico e o novo modelo cristão, quando lhe perguntaram:

«Quer isso dizer então que, com a fé, anulamos a Lei?»

Ao que ele respondeu:

«De maneira nenhuma! Pelo contrário, confirmamos a Lei.»

Tendo em conta esta posição cristã, Tomson afirmava que o conhecimento mútuo existente entre judeus e cristãos, pese embora pudessem pertencer a comunidades rivais, levava a que tanto uns como outros leriam e interpretariam da mesma maneira as Escrituras que, a maioria das vezes, se escreviam na mesma língua.

Grabar defende que os autores cristãos do primeiro ao quarto século usavam a mesma abordagem verbal ou visual que encontravam à sua volta, pois era a única maneira que tinham para se fazerem entender. Este investigador prossegue, dizendo que a iconografia cristã inicial vivia inspirada pela arte de culto imperial, que representava os poderes políticos, militares e judiciais do imperador e dos seus agentes e as actividades no estado romano. Eles expressavam a inovação das suas ideias primariamente tomando conta de fórmulas conhecidas e dando-lhes um novo significado, muitas vezes justapondo velho e novo no mesmo trabalho (Grabar:1968, in Feeley-Harnik:1981, p. 56).

Os quadros também alimentares, sejam os episódios, seja a linguagem metafórica, presentes no NT, podem explicar-se a partir deste modelo teórico. Tendo como pano de fundo tal abordagem e os estudos de Grabar, Feeley-Harnik introduz a questão relativa à controvérsia que se passava a travar entre um modelo que se apresentava «velho» face a um que suscitava

novidade<sup>210</sup>, recorrendo a um episódio bíblico de comensalidade, *as Bodas de Caná*, uma festa de casamento que ocorreu na Palestina, Judeia, quando esta estava sob o domínio político de Roma.<sup>211</sup>

A realidade alimentar de referência no episódio das bodas de Caná é de facto a da celebração de um casamento judaico. Nele é perceptível um caso de inovação, em concreto, no excerto respeitante a essa festa (Jo2,1-12), na qual Jesus e Sua mãe tomavam parte. A essência primeira do episódio não é evocar a circunstância alimentar em si mesma, apenas se serve dela o autor para invocar a novidade que resulta do milagre. A boda foi somente o pretexto para a mudança no paradigma<sup>212</sup> aguardado desde os profetas. Jesus passaria a assumir a partir dali a totalidade do protagonismo messiânico.

A alegria do vinho foi ali o elemento chave da acção. Os *Actos* (Act2,1-13) também recorreram a tal bebida («vinho doce»), para realçar o conflito entre os modelos «velho» e «novo». O «velho» ligava os homens à imagem da torre de Babel (Gn11,1-9), altura em que simbolicamente todos falavam mas ninguém se entendia. O «novo» liga os homens à linguagem do Pentecostes, momento a partir do qual, falando cada um a sua língua, todos se entendiam. Isto causava entusiasmo entre os cristãos, o que levou os judeus a troçar destes: «Estão cheios de vinho doce (novo)» (Act2,13), comentavam eles. Na verdade, do que eles simbolicamente estavam cheios (bêbedos) era dos prodígios protagonizados pelo «vinho novo» (Jesus) que acabava por lhes marcar, a cada um, a sua missão. Embora pudesse ter outras conotações, a expressão «vinho doce» significava felicidade afetuosa pela nova Palavra consubstanciada num renovado modelo de missão que se exigia e que todos deveriam entender, porque universalista.<sup>213</sup>

---

<sup>210</sup> O termo «velho» também quer dizer Antigo Testamento ou Antiga Aliança (ver Lv26,12; Jr7,23; Ez37,27; Ex19,20) e o termo «novo» significa Novo Testamento ou Nova Aliança (ver Mt26,27; Mc14,24; Lc22,20).

<sup>211</sup> Ora, as práticas de comensalidade deste império não terão influenciado o quadro daquele casamento, não obstante, as metáforas alimentares terão sido usadas como «língua» no modo como faziam a transição de um modelo vivencial «velho» para um «novo». Na realidade, o mundo judaico, que zelava ciosamente as tradições, nunca adoptara como língua o Latim, ao contrário do que viria a acontecer na Europa Ocidental, pelo que também nunca aceitaria comer como os romanos, ou seja, à moda romana.

<sup>212</sup> Küng (2012) ao falar do paradigma ecuménico helenístico da Antiguidade cristã, fala de «macroparadigmas» para enunciar que se trata de mudanças que afectam «a teologia, a Igreja, a sociedade como tais – é o caso da passagem do judeo-cristianismo ao cristianismo procedente do paganismo».

<sup>213</sup> Em contexto histórico bem diferente, porque a uma distância de cerca de 700 anos antes, o profeta Jeremias, que se confrontava habitualmente com falsos profetas, usa um estado de excesso, a embriaguez, para explicitar o grande valor que para ele assumia a palavra de Deus (Jr23,9). O vinho também toma aqui o significado de «palavras inspiradas por Deus». Tal dedução é baseada já em Jb32,18-20: «pois tenho muito que dizer e o espírito pressiona-me por dentro. O meu peito é como vinho arrollado, pronto a rebentar em odres novos. Falarei para ficar aliviado, abrirei os meus lábios para responder». Também 2Mac15,39 realça esta imagem do vinho: «Assim como é nocivo beber somente vinho ou somente água, mas agradável e verdadeiramente proveitoso é beber vinho misturado com água, assim também a disposição agradável do relato é o que causa

Todo o NT é rico em referências de carácter alimentar e de comensalidade. Uma mais directamente que outras dizem respeito à conflitualidade entre os conceitos «velho» e «novo» enquanto paradigmas de uma renovada visão estratégica dos homens e da sociedade onde se inseriam, modelo que o cristianismo estabelecia, como que a relevar que o modelo religioso que se vivera antes de Cristo estava a precisar de ser substituído ou reparado, condição para se trilhar novo padrão vivencial. Os sinópticos, recorrendo às práticas de labor humano, mostram através de parábolas como tal é possível alcançar: a parábola do trigo e do joio (Mt13,24-30), em que o trigo representa o «novo» homem e o joio representa o «velho» homem; a do grão de mostarda (Mt13,31-32; Mc4,30-32; Lc13,18-19), onde se nota exortação para uma maior justiça social, na reabilitação dos humildes, dos mais fracos, dos marginais, dos mais pequenos; a do fermento (Mt13,33; Lc13,20-21), que representa o homem «novo» transformado e transformador, capaz de abrir caminho a uma nova abordagem social; a das redes (Mt13,47-50) de pesca, que representam a captura e conseqüente coexistência dos peixes bons e maus, onde os bons simbolizam o homem «novo» e os maus simbolizam o «homem velho»; a do Filho Pródigo, muito embora explicito o dom da misericórdia, relata um conflito geracional entre o filho (novo) e o pai (velho), celebrando a reconciliação, a recuperação de um jovem transviado, evidencia claramente o carácter inovador no NT, em que o pai assume o papel misericordioso de aceitação incondicional. De acordo com Lc15,22, o pai abençoou o seu filho pródigo e cobriu-o com um manto novo<sup>214</sup>, símbolo da restituição da dignidade. Ao escrever sobre o assunto «mantos» (símbolo do cosmos) e «vinho» (símbolo da Palavra), Feeley-Harnik (1981, p. 58) procurou evidenciar que os primeiros cristãos estavam a falar sobre um Deus dado em palavras, diferente de todos os outros deuses, com o qual se podia comunicar uma nova visão do mundo, que consistia no rasgar de novos horizontes de realização pessoal e colectiva. Contudo, tanto os primeiros cristãos, como outros grupos de judeus, julgavam ser os únicos a professar a verdadeira fé (judaica), tal como se pode constar em inúmeras passagens bíblicas,

---

prazer aos ouvidos do leitor.» Estas palavras rematam a vitória de Judas sobre Nicanor, considerando que, com este acontecimento, ficou garantido a domínio judaico sobre a cidade santa de Jerusalém. Estava assim alcançada a liberdade religiosa, simbolizada na purificação do templo profanado; estava conquistada a liberdade política, simbolizada na Jerusalém recuperada e na destruição da acrópole grega. Podia, pois, viver-se novamente a Lei, como povo eleito de Deus, a quem a nova cultura não conseguira desfazer (*Bíblia Sagrada*: 2001).

<sup>214</sup> Os textos são omissos quanto ao estado do manto, mas face ao relato bíblico, depreendemos que seria novo. O autor do texto quis realçar a alegria sentida por aquele pai de receber o filho mais novo de volta, depois de este ter estado ausente durante um longo período. A narrativa também explicita um quadro familiar de boas posses materiais. Do mesmo modo, a *Carta aos Hebreus* retomou a simbologia dos mantos (túnicas), sublinhando o conceito «velho» e «novo», utilizando para o efeito as seguintes palavras: «Eles deixarão de existir, mas Tu permaneces; como o vestido, todos eles envelhecerão; como um manto, os enrolarás, e como o vestuário, serão mudados; mas Tu permaneces sempre o mesmo e os teus anos não acabarão» (Heb1,11-12).

das quais destacamos as seguintes: Mt19,28; Jo6, 31-33; Act3,1; Rm11; Gl6,16; 2Tm3,15-17; Ap4,10; 7,4-9;14,3.<sup>215</sup>

Esta nova gramática relacional trazida pelo NT fez emergir um novo paradigma no conceito de quem é o próximo. A resposta a esta questão passava a fazer toda a diferença. Na verdade, as controvérsias que eclodiram acerca da lei e dos profetas, tal como os escritos iniciais expressavam, reflectiam profundas diferenças políticas, sociais, religiosas entre a comunidade judaica e a nova comunidade cristã, para não falar entre estes e os pagãos (assunto que trataremos no ponto seguinte). Na mesma linha de acção interage a noção de «Mandamento Novo», uma ideologia muito ao gosto dos cristãos e que a literatura neotestamentária dá grande relevo, sobretudo pela novidade na interpretação do homem. Ao admitir-se a existência de um «novo mandamento» é o mesmo que aceitar que havia um velho que caducava, ou seja, a partir daqui as vivências socio-religiosas passavam a ser reguladas por códigos novos.

Perante tal sistema de integração à comunidade, segundo Baudy (1965, p. 107), o cristianismo passou a olhar o judaísmo não como uma «religião revelada», mas como uma «Lei revelada», cuja estrutura assenta nos mandamentos dados ao ser humano, pelo que a relação do judeu com o seu Deus não é vista como uma relação de fé tão madura, como é exigido no cristianismo, ou seja, no judaísmo vive-se sob a ideia da promessa, ao passo que o cristianismo vive a revelação (histórica) concreta. Por isso, a opinião de Paul Jonhson (1989: p. 302) vai no sentido de que a fé não se submete a mandamentos (ordens), apenas aceita o que lhe provém «por meio de uma convicção inferida».

Importa ainda realçar como a acção discursiva, visando as leis dietéticas e o seu significado, era organizada tendo em conta as especificidades do NT<sup>216</sup>. Como as leis fazem parte integrante das sociedades, o judaísmo adoptou uma legislação cujo conteúdo se prestava a diferentes interpretações, dependendo se estava a ser lida por um judeu ou por um não-judeu. A alimentação e a comensalidade, como um dos aspectos mais basilares da vida, que melhor gera comunhão ou que a impede, delimita e limita campos de acção cultural. As leis formuladas, escritas ou não, representavam textos e contextos vitais para a identidade comunitária. Assim sendo, as leis dietéticas podiam ler-se como «discursos escritos na carne». Neste ponto, tal como observa Tomson (1999, p. 197), existia uma diferença entre o judaísmo, para quem estas

---

<sup>215</sup> Vejamos o que diz Jo6, 31-33: «Os nossos pais comeram o maná no deserto, conforme está escrito: “*Ele deu-lhes a comer o pão vindo do Céu*”. [...] não foi Moisés que vos deu o pão do Céu, mas é o Pai quem vos dá o verdadeiro pão do Céu, pois o pão de Deus é aquele que desce do Céu e dá a vida ao mundo.».

<sup>216</sup> Vejamos o que *Marcos* diz a este respeito, precisamente em Mc7, 1-23 e Act10.

leis eram centrais, e o cristianismo que se espalhou entre os não judeus que, conhecendo as leis, as questionavam enquanto obrigações, procurando ver nelas um valor simbólico.<sup>217</sup>

Se centrarmos a nossa análise sobre a alimentação e a comensalidade nos Evangelhos, confirmamos como Jesus é o protagonista de uma ruptura que se exigia em relação ao judaísmo. A narrativa de Lc dá particular relevo ao ambiente que rodeia as refeições de Jesus, cuja acção se poderá verificar em Lc7,36; 11,37; 14,1; 19,1-10; 24,28-31. A ideia generalizada nos povos é a de que Jesus sendo Deus, logo, comportando-se como tal, não come como qualquer outro Homem, apenas está ligado aos milagres, ao contador de parábolas, ao papel de Mestre que transmite a sabedoria divina ou à profecia. Na realidade, o quadro narrativo mais relevante, espelhado nos textos bíblicos do NT, não o liga tanto à visão mais ordinária da vida, pois esta poderá ser vista como um elemento subsidiário que jogará um papel menos decisivo do ponto de vista teológico, ou até menos importante sob o ponto de vista histórico, razão pela qual quando se fala de Jesus não nos lembrarmos de imediato de falar das suas refeições e da sua comensalidade. Porém, tratando-se de um Deus especial, que se fez homem<sup>218</sup>, igual a qualquer outro homem, Jesus comeu, alimentando-se, como qualquer outra pessoa, e passou pelas mesmas experiências alimentares que qualquer ser mortal, a ponto de ser apelidado pelos seus críticos de «um comilão e um ébrio, amigo dos publicanos e pecadores» (Lc7,34). Estas palavras acerca de um Jesus histórico levaram a que o teólogo Karris (1985, pp. 47-70) dissesse que Jesus foi morto numa cruz pela forma como comia<sup>219</sup>. Só por isto nos apercebemos, desde logo, como importante é a comensalidade de Jesus enquanto meio de comunicação com os

---

<sup>217</sup> As leis alimentares actuam, portanto, como organizadoras de comunidade dentro da própria comunidade. É disto um bom exemplo a comunidade do *Qumram*<sup>217</sup>, a qual demarcou os sucessivos graus de aproximação ou afastamento e, deste modo, a relação para com «todo Israel» por graus de participação na «comida e na bebida pura das populações». De acordo com Tomson (1999, p.198), este procedimento está documentado nas normas da comunidade de *Qumram* (1QS 6:13-23). Com menos objectividade sobre esta matéria encontravam-se pequenas associações (*havurot*) ligadas aos fariseus, cujos processos de admissão eram condicionados pelo cumprimento de leis sobre o pagamento do dízimo e pureza. Assim sendo, qualquer discussão sobre regras alimentares terá de contar com as dinâmicas relacionais que se estabelecem entre grupos, quer se trate de grupos no interior do judaísmo quer se trate destes com não judeus. Sobre a identificação e origens da comunidade de *Qumram*, a sua história e a relação com o grupo essénio, ver Martínez (1993, pp.40-44). A palavra "Havurah" vem da palavra hebraica "haver" significa "amigo". Havurah é um grupo de cerca de 10 famílias que se unem para enriquecer suas vidas e para reforçar o espírito do judaísmo. Cada Havurah torna-se numa pequena comunidade de fiéis que se reúnem em casas uns dos outros para estudar, conviver e celebrar a vida judaica em conjunto. As «Havurot» não substituem outros eventos da sinagoga, mas em vez disso complementam e apoiam as actividades sociais, religiosas e intelectuais da sinagoga. Outros grupos sociais, denominados *collegia*, com finalidades de transcendência e com consciência do sentido de família, existiam naquela altura (séc. I). Reuniam os seus fiéis de vez em quando à volta da mesa, onde exerciam a prática religiosa sacrificial e, simultaneamente, partilhavam a comida no formato de banquete fraterno. Eram, na verdade, momentos de felicidade os que estas *seitas místicas* proporcionavam, pois numa época em que a escassez de recursos alimentares poderia surgir a qualquer momento, seria sedutor antever a abundância divina no conforto daquelas refeições comunitárias (Ascough:2006, pp. 33; Dias:2008, pp. 157-175).

<sup>218</sup> Tal como o *Evangelho de João* narra em 1,14: «E o Verbo fez-se homem e veio habitar connosco.».

<sup>219</sup> Esta ideia é também partilhada por Mendonça: 2008, p. 153.



homens, pois assume-se como instância cultural, social e religiosa, além de servir a Sua reparação física.

As refeições em que Jesus toma parte assumem sempre um carácter de novidade e de sentido de mudança, especialmente de ruptura para com o passado vivencial judaico, apontado sempre para atitudes de renovação cultural, quer ao nível pessoal, quer ao nível social. Na verdade, sendo o comer e o beber tão importantes para as religiões, e sendo a mesa e a refeição, que sobre ela é levada, um excelente espaço da universalidade e da utopia cristã, é de sublinhar que em todo o NT não conseguimos juntar matéria que dê para preparar um almoço, nem tão pouco ficar com uma receita completa da autoria de Jesus, quando sabemos que até «cozinhou» para os seus discípulos.

Pelos inúmeros apontamentos alimentares em que está envolvido no NT, nomeadamente aquele de Lc22,15, em que diz, «desejei ardentemente comer esta Páscoa convosco», sublinha o facto de que o comer em Jesus não é circunstancial. Enquanto exercício pertencente ao simples quotidiano, Ele usa o acto de comer como uma forma de reparação total, num jogo de conforto da memória, pela sua riqueza sensorial e pelo prazer que gera. É que Jesus nas coisas simples do seu quotidiano esconde na sua simplicidade o invisível, «o que está para além». Julgamos que, neste âmbito, não haverá melhor sítio que a cozinha para celebrar a invisibilidade, assim como não haverá melhor sítio que a mesa para festejar a intimidade. A cozinha condensa a nobreza de um território onde tudo se transforma, numa dinâmica por vezes confusa, porque vive da incerteza, de combinações inesperadas, de experiências mal calculadas, de criatividades duvidosas, mas onde a metáfora da existência encontra explicação, pois a transformação que se opera ou espera em cada ser humano deverá ser semelhante à que resulta da azáfama de uma cozinha. Embora a mesa fosse construída para ser o território onde se adensam os vínculos, ela também toma a forma onde se condensam conflitos (Judas).

Além das bodas de Caná, de que já falámos, Jesus esteve presente em outras ocasiões de comensalidade, umas mais privadas que outras, onde foi afirmando as suas convicções e consolidando a sua ideologia quanto a uma renovação profunda das mentalidades vigentes na sociedade de então. Procurou a mesa como um centro estratégico para toda a sua acção. Por isso, usou-a em todas as frentes de «combate» como suporte anímico, e dali procurou construir modelos relacionais humanistas que melhor servissem toda a pessoa, ao mesmo tempo que rompia com os modelos vigentes de um judaísmo segregador.

Apercebemo-nos facilmente através da leitura dos textos do NT de que Jesus comia de tudo e com todos, fosse em que lugar fosse, e por vezes seria um comensal inconveniente. Na realidade, a sua propensão para o desafio é bem visível em *Lucas*, escrito que só por si descreve três ocasiões em que se encontrou para comer com fariseus. Uma dessas vezes vem descrita em Lc7,36ss, não para nos dizer o que estavam a comer, mas para nos relatar a circunstância de uma mulher pecadora que se juntou a Ele à mesa enquanto comia com os fariseus para o ungiu com os perfumes que tinha levado consigo, cena que incomodou os outros comensais, pois, segundo a sua lei, a mulher era uma excluída. Jesus, por sua vez, tanto não a excluiu, como a exaltou junto dos que estavam à mesa, prescrevendo, deste modo, um código de conduta que desejava implementar no sentido da inclusão social de todos, sem excepção. No episódio referido, podemos observar uma mulher que entra na sala de jantar<sup>220</sup> e, uma vez lá, chora de emoção. O evangelho diz que ela não era esperada ali e que era pecadora, ou seja, na tradição cristã tratava-se de uma prostituta, com possibilidades financeiras, ou então mulher de algum publicano ou estropiado, portanto incapaz de satisfazer as regras do código da pureza. No entanto, o seu gesto foi notável, pois em Israel ungiam-se os reis, os sacerdotes, por vezes os profetas ou então os convidados à porta de casa. A unção dos pés era feita pela esposa ao marido ou, por respeito, pela filha ao pai; praticada fora deste âmbito revelava uma moral superficial. Mas, o seu choro e comoção levam-na até à sala do banquete, espaço reservado aos homens, onde espalhou perfume de um vaso, ungiu os pés de Jesus, beija-os e enxuga-os diante dos presentes, um acto que denotava intimidade. Neste sentido, *Lucas* introduz a reflexão de Simão (o Fariseu):

«Se este homem fosse profeta saberia quem e de que espécie é a mulher que lhe está a tocar, porque é uma pecadora»

Lc7,39

O Fariseu ficou chocado com a cena, não tanto com a mulher mas com o seu convidado. Na sua óptica, se Jesus fosse verdadeiramente o profeta que dizia ser, sabia que a mulher estava a ultrapassar a barreira do puro e do impuro. Ora, a doutrina farisaica obrigava à protecção da pureza do justo, um contacto que fosse, manchá-lo-ia. Com efeito, para Simão, Jesus estava a ser ridicularizado e contaminado por aquela mulher, e com ele os restantes convivas sentados na sala. Contudo, sem recorrer a nenhuma prática violenta, Jesus resolveu dialecticamente o

---

<sup>220</sup> Naquela altura na Palestina era costume as casas estarem abertas às pessoas que passavam.

que parecia um embaraço numa saída sábia, contando uma história que aparentemente nada tinha que ver com o conflito que ali se travava:

«Então Jesus disse-lhe: “Tenho uma coisa para te dizer, Simão. “Fala, Mestre”, respondeu ele. “Um prestamista tinha dois devedores: um devia-lhe quinhentos denários e o outro cinquenta. Não tendo eles com que pagar, perdoou aos dois. Qual deles o amará mais?” Simão respondeu: “aquele a quem perdoou mais, creio eu”. Jesus disse-lhe: “julgaste bem”»

Lc7,40-43

Com estas palavras, Simão entrou no jogo da parábola, e como os fariseus eram adversos às dívidas de dinheiro e pouco toleráveis ao seu perdão, Jesus conseguiu, através do enredo desta história, entrar em acordo com o seu interlocutor, ou seja, o maior amor corresponde à maior dívida perdoada. No seguimento deste quadro de ficção, Jesus volta a descer ao concreto, afirmando que aquela mulher teve uma manifestação de amor bem mais sincero do que aquele que Simão tinha tido para com Ele, porque Jesus tinha entrado em sua casa e o Fariseu nem sequer lhe havia dado água para lavar os pés. Ora, este amor é o efeito de uma dívida perdoada, que no contexto significa perdão e a liberdade da mulher exprime fé (Lc7,50); Marguerat: 1998, pp. 29-32).

Outra ocasião de comensalidade entre Jesus e fariseus vem narrada em Lc11,37ss. Trata-se de uma passagem que descreve o facto de Jesus não ter lavado as mãos antes de comer o almoço para que fora convidado, um comportamento condenado pelos judeus, pois davam grande importância às purificações rituais. Esta irreverência de Jesus em relação ao ritualismo judaico jogava a favor de uma nova perspectiva cultural, cultural e religiosa que desejava ver a produzir frutos. Todo o discurso em torno deste almoço visava, da parte do fariseu, o não deixar que Jesus se descolasse do Judaísmo, e que o aceitasse como modelo cultural, social e religioso, do lado de Jesus, ambicionava a essência dos homens e das coisas, assente em outra e nova visão de sociedade. A linguagem produzida é pois contundente contra a hipocrisia ritualista dos que só olham para o exterior, desprezando o fundamental, deixam o interior à mercê da iniquidade. O discurso foi de tal modo violento que desencadeou uma perseguição contra Ele. Mas, mesmo ameaçado, jamais se desviava dos seus propósitos, conservando-se firme e convicto em relação aos seus ideais. O evangelista usa uma linguagem alimentar para realçar tal postura:

«“Vós os fariseus, limpais o exterior do copo e do prato, mas o vosso interior está cheio de rapina e maldade [...]”»

Lc11,39

Lucas narra ainda uma terceira ocasião em que Jesus se encontra com fariseus para comer a sua refeição (Lc14,1ss). Desta feita, o que estava em causa, não era outra vez a questão gastronómica, mas o facto de Jesus ter curado um doente em dia de Sábado. Este processo de cura realizado em dia santo judaico contribuiu para questionar o fundamentalismo relacionado com a aplicação cega da Lei. Na sequência do discurso que Jesus proferiu, depois de ter curado o enfermo que se tinha abeirado dele, recorreu à parábola, aludindo para o efeito ao protocolo da mesa usado nos grandes banquetes. Este texto de Lucas dá-nos a ideia de que as refeições com os fariseus, em vez de constituírem experiências de encontro, mostram desencontro, pois o seletivo ambiente da mesa farisaica é transposto por indivíduos inconvenientes, mas que são acolhidos por Jesus. Porém, esta passagem mostra claramente que Jesus foi repudiado pelos fariseus não só por estar ao lado dos mais débeis e desfavorecidos, mas sobretudo por curar ao Sábado. Contudo, fez saber aos seus adversários, que quando se dá uma festa, em vez de o convite ser dirigido aos ricos, irmãos e vizinhos, deverá ser enviado aos pobres, estropiados, coxos e cegos. Ora isto contrariava o que estipulava a lei levítica (Lv21,17-18), a qual é bem clara quanto à proibição de alguém se abeirar para oferecer o pão de seu Deus, se tiver algum defeito.<sup>221</sup>

Também no banquete que Levi (cobrador de impostos) ofereceu, dada a diversidade de estatuto pessoal e social dos presentes na festa, fariseus e doutores da lei, murmuravam acerca da mistura à mesa de toda aquela gente, e a quem Jesus escutava com atenção, pelo que ouviram as seguintes palavras:

«Não são os que têm saúde que precisam de médico, mas os que estão doentes.»

Lc5,31

O evento de que acabamos de falar, apesar das diferenças, liga-nos ao encontro de Jesus com Zaqueu, também este cobrador de impostos. Jesus, nesta circunstância, ficou hospedado em casa de Zaqueu, tomando aí as suas refeições, com a intenção de transformar a vida deste

<sup>221</sup> Os essénio ainda radicalizavam mais esta postura ao impedirem que estas pessoas fizessem parte da assembleia e ocupassem lugares junto à congregação dos homens de fama (1Q Sa II,5,22). O que na verdade mais escandalizava os judeus, julgamos nós, não era tanto Jesus comer ou beber isto ou aquilo, era o comer com todos. (Sanders: 1985, pp. 178-180).

homem. Jesus, durante o tempo que permaneceu em casa deste, numa atitude de despertar para a solidariedade, convenceu-o a dar aos mais desfavorecidos metade da fortuna que possuía.

Este à-vontade para comer e beber, sem que haja um prévio convite para o efeito, está espelhado em Lc10, onde assistimos a uma narrativa que defende que os anunciadores da novidade cristã não precisavam de se preocupar com as provisões alimentares enquanto andassem por longe. Assim pode ler-se:

«Permaneeci nessa casa, comi e bebi do que tiverem»

Lc10,7

De facto, os discípulos de Jesus não viviam nem de esmolas nem eram autossuficientes. Havia quem na tradição judaica soubesse como obter uma boa remuneração, mas estes anunciavam a novidade cristã em troca de uma comunidade significada na comensalidade e na casa (Mendonça:2008). Esta passagem de Lc10,7 levanta a pertinente questão que é a da «obrigação» de todos para com todos, ou seja, ninguém deverá excluir-se do papel de assistência social, cuja mesa funciona como possibilidade radical de comunhão, pois é instrumento de reciprocidade na diferença. A comida, afinal, não é só de e para alguns, é de e para todos. A dádiva é, por vezes, o grande porto de abrigo da consciência diante do medo e do transtorno que a recusa de comensalidade simboliza. Esta viagem, a que o excerto de Lc alude, e que os primeiros discípulos encetaram, simboliza a mais longa jornada do mundo greco-romano, ou seja, a passagem pela porta de um desconhecido. Na realidade, as regras de pureza ritual e outros códigos, que eram fundamentais nas estruturas sociais do Mediterrâneo antigo (séc.I d.C.), saíam abaladas pelo desenvolvimento das comunidades cristãs, que, por assimilação cultural, absorviam as mais variadas gentes e costumes. Por outro lado, este deixar para segundo plano o comer e o beber, significa que isso não constituía matéria essencial. O «essencial» é a novidade que estrutura o cristianismo primitivo, norteia a sociedade do primeiro século e cria as bases sólidas para o modelo sociocultural que hoje conhecemos<sup>222</sup>, pelo que a alimentação desliza para um lugar secundário.

De acordo com a narrativa de *Lucas* (10,38-42), depois de ter proferido a parábola do bom samaritano, Jesus entra numa aldeia onde uma mulher, de nome Marta, o recebe em sua

---

<sup>222</sup> «A viagem destes primeiros discípulos representa a mais longa jornada do mundo greco-romano, ou talvez de qualquer mundo: a passagem pelo umbral da porta de um desconhecido. As regras de pureza e os códigos de honra, vitais na estruturação das sociedades mediterrâneas do século I, vão ser abaladas pelo desenvolvimento das comunidades cristãs, que absorvem, numa prática fraterna, gentes e costumes das mais variadas procedências.» (Mendonça: 2008, pp. 156-157).

casa. Marta tinha uma irmã, Maria, com quem vivia. Esta mulher, mal viu Jesus, pôs-se a escutá-lo com a maior atenção, deixando de se atarefar com os trabalhos domésticos, a ponto de Marta questionar Jesus se não o preocupava o facto de Maria não a ajudar no serviço [da cozinha], ao que Ele lhe responde: «não andes tu tão atarefada com as coisas de menor importância, Marta». Esta passagem bíblica procura destacar, por um lado, a importância de escutar os detentores de sabedoria, de modo a adoptar orientação comportamental segundo o desígnio das suas palavras e, por outro, deseja realçar a mesa enquanto espaço ideal para que essa escuta aconteça.

*Lucas* descreve amiúde uma sociedade de gente carenciada, que corre atrás de Jesus em busca de sustento físico e afectivo. É neste contexto social que o milagre da multiplicação dos pães e dos peixes deverá ser interpretado (Lc9,10-17).

Da abundância de motivos alimentares presentes neste excerto, importa realçar o protocolo da mesa, assunto que Lc14,7-14 tão bem pormenoriza. Este é mais um aspecto ligado à comensalidade, que jogava um papel decisivo quanto a uma nova visão da realidade vigente, que era significativo para os seguidores de Jesus e ofensivo para os seus críticos. Estes, desagradados pelo modo como Jesus se comportava à mesa, diziam: «é um comilão e um ébrio, amigo de publicanos e pecadores» (Lc7,34). Ao aceitar a prática de comensalidade dos pecadores, Jesus transgredia o sistema de pureza judaico. Exigia uma vivência religiosa que fosse para lá do reforço do estritamente legal. Jesus promoveu a aceitação dos excluídos. Para isso, levantou as interdições culinárias e concebeu uma mudança no protocolo da mesa (Lc14).

### **II.2.2.3 - As mesas separadas: os judeo-cristãos e os pagãos**

Tudo é permitido mas nem tudo é conveniente. Tudo é permitido, mas nem tudo edifica.  
[...] Comei de tudo o que se vende no mercado, sem nada indagar por motivo de consciência. [...]  
Se algum pagão vos convidar e vós quiserdes ir, comei de tudo o que vos for servido, sem nada  
indagar por motivo de consciência [...]  
1Cor10,23ss

Jesus é por nascimento de ascendência judaica (nasceu de uma mulher da casa de David, segundo as Escrituras), cultura que fazia parte do mundo político do Império Romano. A mobilidade é inerente ao povo judaico. Desde os tempos em que os Assírios, em 722 a.C., conquistaram as dez tribos do Norte, sobretudo depois do exílio da Babilónia, que os Judeus começaram a viver a sua diáspora entre Egípcios, Sírios, Babilónios, Persas, Gregos e Romanos,

consoante os impérios em acção<sup>223</sup>. O cristianismo é, portanto, acolhido num mundo globalmente ligado entre as suas partes. Os discípulos de Jesus, após a morte de seu Mestre, fugiram para a Galileia com medo de serem apanhados pelos romanos e serem igualmente crucificados como Cristo. Depois da ressurreição, os apóstolos regressaram a Jerusalém e iniciaram-se na pregação de Jesus como filho de Deus, o Ungido de Deus (Messias) e Senhor de tudo e de todos.

Durante muito tempo, este anúncio partiu da nova comunidade judeo-cristã de Jerusalém. Para os Judeus e Sinédrio, esta «nova» comunidade não passava de mais uma «facção» de Judeus, à semelhança dos Essénios, Saduceus, Fariseus, Batistas ou Herodianos. Constituía a comunidade do «judeu Jesus» renascido e Messias. Continuavam a frequentar o templo e respectivas festas e liturgias (Act 1-5). O problema colocou-se com a «facção» dos judeo-cristãos messiânicos de Estêvão e respectivos discípulos, que estavam além dos «onze» apóstolos de Jesus de Jerusalém. Para eles não havia sustentabilidade teológica para manterem o Templo, o Sábado e a Lei. Passava a já não contar somente a teologia da lei de Moisés e respectivas mediações. À velha doutrina da salvação do AT, sobrepunha-se então a «cristologia». O autor da *Carta aos Hebreus* não podia ser mais claro quando afirmou que, ao falar de Nova Aliança, estava a declarar antiga a primeira, «ora, o que se torna antiquado e envelhece está prestes a desaparecer» (Heb 8,13).<sup>224</sup> Na perspetiva cristã, com Jesus, se conclui o principal da revelação. Recordemos que, em Dt18,18-19, Moisés prometeu um novo Moisés. Este «novo» Moisés, para Estevão, era Jesus (Kippenberg: 1988).

Enquanto Pedro e João, com os seus colegas, discutiam tudo isto, Tiago, um «parente» de Jesus, assumia a direcção da comunidade. Tiago tinha a convicção de que Jesus era de Israel e só de Israel. O critério da verdade residia na «ascendência», na «circuncisão», na «Lei», no «Sábado», e no «Templo». Os «pagãos» de origem grega, romana, egípcia, árabe, entre outros, tinham que passar pela iniciação mosaica para terminarem no batismo de Jesus. Contudo, Estevão não concordava com a prática, o que levou os judeus a matá-lo por blasfémia, com aprovação de Saulo (Act7,54-60; 8,1). Foi nesta encruzilhada de ideias religiosas e nacionalismos que Paulo surgiu (Neves: 2006; Theissen:1996). Segundo este autor, Paulo era judeu fariseu, formado na Torah. Conhecia a doutrina de Jesus, de quem se dizia que era um

---

<sup>223</sup> De acordo com Briquel-Chatonnet (2006, p. 221), no tempo de Jesus viviam cerca de seiscentos mil judeus em Israel e mais de seis milhões na diáspora. Em Israel falavam aramaico e na diáspora falavam grego. O hebraico era usado exclusivamente para fins sagrados.

<sup>224</sup> Ver ainda: 2Cor3,4-6; 5,17; Ap21,4-5.

grande «rabi» e taumaturgo, com ideias revolucionárias de messianismo. Sabia que a semente deixada por Jesus e Estevão constituía um perigo para a religião judaica, que ele estudara com profundidade e vivera de maneira radical. Paulo sabe que essa semente já se estava a espalhar pela Judeia, Galileia e na Síria. Por isso, pede licença ao Sinédrio para trazer os novos cristãos de Damasco a Jerusalém, a fim de serem julgados em jurisdição judaica própria.

Paulo converte-se ao cristianismo e começa a pregar em Damasco a «nova» doutrina judaica:

«Saulo, entretanto, respirando sempre ameaças e mortes contra os discípulos do Senhor, foi ter com o Sumo Sacerdote e pediu-lhe cartas para as sinagogas de Damasco, a fim de que, se encontrasse homens e mulheres que fossem desta Via, os trouxesse algemados para Jerusalém. Estava a caminho e já próximo de Damasco, quando se viu subitamente envolvido por uma imensa luz vinda do céu. Caindo por terra, ouviu uma voz que lhe dizia: “Saulo, Saulo, porque me Persegues?” Ele perguntou: “Quem és Tu, Senhor?” Respondeu: “Eu sou Jesus, a quem tu persegues. Ergue-te, entra na cidade e dir-te-ão o que tens a fazer.» [...] Paulo ergueu-se do chão, mas, embora tivesse os olhos abertos, não via nada [...].»

Act9,1-8ss

Contudo, Paulo nunca se afastou da ideia de que o cristianismo descendia espiritualmente do judaísmo. Segundo a *Carta aos Gálatas*, os cristãos tornaram-se o «Israel de Deus» (Gl16,6), os herdeiros das promessas feitas ao pai Abraão, (Rm4,11-25), e batizados em Moisés (1Cor10,2). Portanto as promessas e as profecias continuam a revelar-se, mas agora na pessoa de Jesus.

Uma vez convertido, embora se movesse num terreno difícil e sinuoso, em que as semelhanças e os antagonismos das suas propostas, por vezes, se encontravam, criando áreas de sombra, Paulo, defendia o mesmo Deus para os iniciados no cristianismo a partir do judaísmo, baseando a sua posição na certeza de que há um só Deus que se manifestou através da presença efectiva de Cristo e que Este, depois de ter vivido na terra, ter morrido e ter renascido, acolhe com afectividade a todos de igual modo, filiando-os numa mesma família, não importando aquilo de que cada um se alimenta e com quem se senta à mesa.

Quando inicia a divulgação da sua mensagem, Paulo não é bem-sucedido, nem entre os judeus nem entre os judeo-cristãos de Jerusalém, que eram liderados por Tiago, motivo que o leva a refugiar-se na sua terra natal, Tarso, onde permanece alguns anos (10-14). Foi então que Barnabé o convocou (Act11,25), uma vez que a dinâmica cristã começava a deslocar-se de



Jerusalém, Judeia e Galileia, para a terra dos pagãos (gregos), por influência dos súbditos de Estevão, tal como o testemunha Act11,19-26:

«Entretanto, os que se tinham dispersado, devido à perseguição desencadeada por causa de Estevão, adiantaram-se até à Fenícia, Chipre e Antioquia, mas não anunciavam a palavra senão aos judeus. Houve, porém, alguns deles, homens de Chipre e Cirene que, chegando a Antioquia, falaram também aos gregos, anunciando-lhes a Boa-nova [...]. A notícia chegou aos ouvidos da igreja de Jerusalém, e mandaram Barnabé a Antioquia. [...] Então, Barnabé foi a Tarso procurar Saulo. Encontrou-o e levou-o para Antioquia [...].»

Durante algum tempo, o movimento doutrinal cristão desenvolvia-se entre a igreja judeo-cristã de Jerusalém, para quem Jesus pertencia por inteiro aos judeus de Israel e da diáspora, e as igrejas de Barnabé e Paulo abertas aos pagãos, mas sempre de acordo com a Igreja de Jerusalém. Entretanto, Paulo rompe com Barnabé por causa de um seu parente de nome Marcos (Act15,37-39). A partir da sua segunda viagem apostólica, Paulo, apóstolo dos gentios, segue o seu próprio caminho, ligado a Jerusalém sobretudo pela estreita relação da colecta aos pobres de Jerusalém (2Cor8-9; Gl2,10).

Enquanto tal, Pedro adquirira grande importância no NT, a título de modelo na unidade da Igreja constituída por judeus e pagãos, além da fé em Jesus que expressava (Lc22,31ss). Segundo Act1,12, Pedro foi reconhecidamente o porta-voz dos discípulos, apesar de não ter assumido só a autoridade. Até ao concílio de Jerusalém (reunião dos apóstolos ocorrida em meados do séc. I d. C)<sup>225</sup>, Pedro assumiu, com Tiago e João, a direcção da comunidade primitiva de Jerusalém (Gl2,9). Pedro surgia, assim, em Jerusalém, como um representante do judeu-cristianismo tolerante, que revelava a maior simpatia pela missão de Paulo junto dos pagãos, «ao contrário, por exemplo, dos judeo-cristãos que lançavam a perturbação na Galácia, exigindo aos cristãos de origem pagã a estrita observância da Lei e atraindo assim a ira de Paulo», destaca Küng (2012).

Segundo este autor, Tiago, que era a favor da conjunção com a sinagoga, logo após o concílio dos apóstolos, e sobretudo depois de Pedro ter partido em missão, ascendeu a figura

---

<sup>225</sup> Neste concílio foi «deliberada» a repartição das missões: Pedro assumia o apostolado dos circuncisos, e Paulo ficava a favor dos pagãos. Por isso é que Pedro se consagrou a uma missão junto dos judeus, respeitadora da Lei. Esta missão dá origem a comunidades judeo-cristãs em diversas partes do império romano. Pode ler-se em Gl2,7-9: [...] tendo visto que me tinha sido confiada a evangelização dos incircuncisos, como a Pedro a dos circuncisos - pois aquele que operou em Pedro, para o apostolado dos circuncisos, operou também em mim, em favor dos gentios- e tendo reconhecido a graça que me havia sido dada, Tiago, Cefas e João, que eram considerados as colunas, deram-nos a mão direita, a mim e a Barnabé em sinal de comunhão, para irmos, nós aos gentios e eles aos circuncisos.»

central em Jerusalém,<sup>226</sup> tendo contribuído, naquela reunião, para um compromisso com Paulo, ou seja, os crentes provenientes do paganismo eram dispensados de observância das leis rituais judaicas, mas para os crentes de origem judaica mantinham a observância incondicional da Lei. Assim os judeo-cristãos e os gentios/pagano-cristãos deviam coabitar na mesma e única comunidade eclesial, comer à mesma mesa, e podiam permanecer na sinagoga donde procediam, uma vez que havia a esperança de uma conversão ao Messias de todo o Israel.

Outras figuras assumiam também posição sobre as continuidades e rupturas entre as comunidades, de um modo particular no que dizia respeito à comensalidade. Para João, por exemplo, a fé não tinha qualquer valor se estivesse ancorada na superioridade da pura ascendência, exortando à conversão de vida (Mt3,9; Lc3,8)<sup>227</sup> como condição para o tornar-se herdeiro do reino dos céus. Logo, devia deixar-se para segundo plano a Lei (alimentar) antiga, cujas regras, em muitos casos, impediam a comensalidade, e dar primazia à Lei nova, trazida por Jesus, a qual deixava abrir incondicionalmente a mesa a todos. O Evangelho de *Marcos*, ao dirigir o seu discurso para pagãos do Leste e ao concentrar-se nas questões das leis da pureza (entre outras), visava uma aproximação ao meio judaico. Os grupos judeo-cristãos que não lessem as Escrituras não faziam parte de nenhum dos lados. Eram heréticos tanto para os judeus como para os cristãos apostólicos. Assim sendo, os membros das igrejas apostólicas liam os escritos judaicos e do NT de tradição judaico-cristã. Na opinião de Tomson, isto constituía uma terrível contradição. Tomson procurou em Justino Mártir fundamentos para poder afirmar que os cristãos não judeus é que constituíam a verdadeira comunidade de Israel, a «verdadeira raça israelita» (Tomson: 1999, p. 195).

Tal como observa Nock (1964, p.31), importa distinguir claramente o que cada sistema doutrinário entende sobre as práticas estrangeiras (pagãs)<sup>228</sup> e sobre as molduras conceptuais ligadas ao «velho» e ao «novo» Homem para se perceber os pontos de contacto, as continuidades e rupturas entre os dois sistemas cultural-religiosos. Justificada em Jesus, a nova cristandade que se afirma, sobretudo no final do Império Romano, e que havia de marcar o destino da história, desde Constantino até hoje (Neves:2008, p. 279), procurou encontrar formas

---

<sup>226</sup> De acordo com a narrativa de Act12,1, Tiago foi mandado executar por Herodes Agripa, por este o julgar violador da Lei. Para aprofundar este e outros temas relacionados com Tiago, cf. Hengel:1985, pp. 71-104.

<sup>227</sup> Do mesmo modo, Paulo, que era judeu por ascendência, possivelmente um fariseu (Act23,6; 26,5), provavelmente convertido por volta de 31/32 d. C., e martirizado cerca do ano 55 d. C. no reinado de Nero, envidou todos os esforços no sentido de fazer crer que o cristianismo seria a melhor opção vivencial (Garcia: 2007, pp. 293-297; Holzner: s/d, pp. 7-70).

<sup>228</sup> O termo pagão não se aplica ao judaísmo. Pagãos são os simples das religiões não mosaicas. O judeu era pior: alguém que, diante da Revelação do Messias, o rejeitou.

de distinguir o seu «homem novo», contrariando, a esse respeito, as ideias tradicionais judaicas e pagãs.

Isto levantava um problema ao novo povo cristão, e à própria pessoa de Jesus, na medida em que, tanto para Ele como para os seus contemporâneos, a linguagem que lhes era familiar apresentava já outras conotações integradas numa realidade estável. Tal dificuldade levou a que Nock (1964) fosse de opinião que a força destes pontos de contacto (ou recuos) entre o cristianismo e as religiões pagãs obrigava os cristãos a assimilar uma tipologia de linguagem na «missão» adequada ao seu tempo e às expectativas e modos de comunicar dos seus ouvintes.

Após o retorno do exílio da Babilónia, a leitura da Lei motivou consequências sociais complexas. Quando se alega que aqueles que se consideravam a si «puros» se separam daqueles que se misturaram com os pagãos (Esd6,21; 9; 10), a ascendência legítima tornou-se um dos princípios fundamentais da organização social judaica. O essencial desta questão já tinha sido colocada por Jr2,21, quando descreve Israel como esposa infiel<sup>229</sup>. A questão da ascendência pura teve um interesse continuado tanto nos escritos apócrifos como nos canónicos, até ao tempo de Cristo. Joachim Jeremias (1969, p. 270) alega que a sociedade judaica palestiniana no tempo de Jesus, de modo particular Jerusalém, estava organizada por lei de acordo com a pureza da linhagem. O casamento era o meio de salvação política e religiosa. Só famílias de ascendência pura tinham assegurada a salvação messiânica, as restantes tinham que se valer dos seus méritos próprios (1Cr1-9)<sup>230</sup>. De acordo com este autor (Ib., pp. 270-328), só os israelitas de pura linhagem tinham plenos direitos políticos e civis. Os estrangeiros eram simplesmente afastados dos lugares com assento político, social e religioso. Segundo Dt23,2, mesmo os israelitas de linhagem duvidosa ou desconhecida estavam proibidos de se tornarem membros da assembleia de Deus. Os essénios iam mais longe ao proibirem o casamento entre pessoas de classes sociais diferentes e a comensalidade ou qualquer outra actividade que os pudesse aproximar dos grupos judeus (Weber:1971).<sup>231</sup>

---

<sup>229</sup> A narrativa de Esd10 vai no sentido da dissolução dos casamentos mistos. As tabelas genealógicas que são apresentadas, de um modo detalhado, nos livros de Esd, Ne, 1Cr, constituem uma reflexão suplementar no interesse pela ascendência. Williamson (Feeley-harnik:1981, p. 40) reconhece que a definição da comunidade era o centro primário do debate, seguindo-se o exílio.

<sup>230</sup> Cf., estudo de Segalen (1981) sobre a sociologia da família.

<sup>231</sup> Acerca do radicalismo essénio sobre esta matéria, consultar Feeley-Harnik: 1981.

Apesar das preocupações com a ascendência, havia pessoas na sociedade judaica que não se adaptavam ao ideal da Lei<sup>232</sup>. Além de judeus de origem mista ou ilegítima, contavam-se os cobradores de impostos, os pastores, os vendedores ambulantes, os deformados fisicamente, os «am ha-arez» (judeus ignorantes da Lei) e os samaritanos. Não cumprir a Lei era uma falta que estava na linha do paganismo, pelo que Paulo diz ao Gálatas (2,15): «Nós, por nascimento, somos judeus, e não pecadores de entre os gentios.»<sup>233</sup>. Esta posição de Paulo é tomada em conflito com Pedro em Antioquia. Em Gl2,12, Paulo declara que «antes de terem chegado umas pessoas da parte de Tiago, ele comia com os gentios, mas quando elas chegaram, Pedro retirava-se e separava-se, com medo dos partidários da circuncisão. E com ele também os outros judeus agiram hipocritamente, de tal modo que até Barnabé foi arrastado pela hipocrisia deles.» Na realidade, os cristãos vindos do paganismo e os convertidos do judaísmo conviviam e comiam juntos na igreja de Antioquia. Contudo, quando chegaram os de Tiago, judaizantes<sup>234</sup> extremistas, Pedro retraiu-se. Para salvar a liberdade dos cristãos-gentios, Paulo censurou a atitude de Pedro. Todavia, tanto um como outro estavam persuadidos de que a salvação vem pela fé e não pelo cumprimento de certos ritos antigos. O que na verdade Paulo censurava não era a doutrina, mas a falta de lógica no modo de proceder (Act15,1).

A denúncia de Paulo, quanto ao modo de Pedro se comportar à mesa, segundo Dias (2010a), não é o resultado de um espírito demasiado crítico, «mas antes da consciência do potencial divisor da mesa e da alimentação para as comunidades emergentes». De acordo com a autora, esta dificuldade em partilhar a mesa denuncia a existência de duas comunidades em Antioquia, num dado momento de propagação do cristianismo.

Neste contexto, as relações sociais entre judeus e pagãos reflectem a complexidade das relações sociais dentro da comunidade judaica. Para uma parte dos judeus, os pagãos formavam o protótipo da falta de parentesco. Pelo contrário, diversas ocorrências referem o adultério e a prostituição para sublinhar os cultos pagãos. O contacto social com os pagãos e tudo o que os

<sup>232</sup> Como refere Feeley-Harnik (1981, p. 44), «ignorantes da sabedoria da Lei, os pagãos eram pecadores por definição». Pode ler-se em Dt32,31: «Que o nosso Rochedo não é como o deles, nossos inimigos o poderão avaliar». Também Is52,1 afirma: «Desperta! Desperta! Reveste-te da tua força, Jerusalém, cidade santa, Sião! Veste os teus trajes de gala, porque já não entrarão mais dentro de ti nem pagãos nem impuros.» Por seu lado, Paulo explica as suas ideias sobre a necessária reconciliação e paz: «Também a vós, que outrora andáveis afastados e éreis inimigos, com sentimentos expressos em acções perversas [...]». Ver ainda: Js22,19; Os9,3; Am7,17).

<sup>233</sup> Os judeus diziam que os gentios eram pecadores e impuros, com quem não se podia partilhar as refeições nem conviver (Lc15,1-3; Act10,15; Rm2,17-20; 3,20; 14,13-23; 1Cor6,15-20). A palavra «gentio» designa um «não israelita» e deriva do termo latino *gens* (que significa "clã" ou um "grupo de famílias"). A Bíblia usa esta palavra para designar coletivamente os povos e nações distintos do povo Israelita que não professam a fé judaica.

<sup>234</sup> O termo «Judaizantes» engloba pessoas que, não sendo geneticamente israelitas, nem tendo passado por uma conversão formal ao judaísmo, seguem parte da religião e tradição judaicas. O termo foi usado no NT para referir os cristãos hebreus que requeriam que os cristãos gentios seguissem as leis mosaicas.

envolvia (ex.: comida, roupas) estava proibido porque conspurcava. Comer com os pagãos era especialmente profanador, porque se considerava que eles ingeriam alimentos impuros, que teriam sido oferecidos aos ídolos. De acordo com Is65,4, os pagãos «comiam carne de porco e punham alimentos impuros nos seus pratos». Embora reitere estes sentimentos, Pedro veio abrir a janela sobre o acolhimento destes gentios. Os Act10,28<sup>235</sup> explicam o sentido que Pedro dava a este assunto. Para este cristão, os incircuncisos não deveriam ser considerados impuros e, anulando-se a distinção entre animais «puros» e «impuros», anulava-se também a possibilidade de contágio que os pagãos contraíam ao comerem animais «impuros». Assim desaparecia o principal motivo que impedia os judeus de contactar com os gentios e de comer com eles. O que passava a contar era o valor moral e religioso dos homens.

Contudo, para os judeu-cristãos, e de acordo com Feeley-Harnik (1981), os pagãos representavam uma espécie de coisa selvagem (ex.: pedras) que importava tratar à parte. Mas Mt3,9 e Lc3,8 vieram afirmar que até das «pedras» Deus pode suscitar «filhos de Abraão». Surgia assim uma «força» aglutinadora de ideais, que os judeus do tempo de Cristo também esperavam. É claro que, para estes, a vinda do Messias tinha por finalidade alterar a situação política e moral, libertando o povo escolhido de Deus do domínio estrangeiro e estabelecendo o seu reino na terra com Israel no seu centro. Contudo, havia outros judeus que interpretavam as ideias mais universalistas de Jeremias (Jr31) e Isaías (Is55) como representando a verdadeira vontade divina.

É desses judeus e pagãos convertidos, que se tornaram seguidores de Cristo, que o NT fala, de um modo especial Paulo. As suas cartas fornecem informações preciosas quanto às primeiras etapas do processo de afastamento entre o cristianismo e o judaísmo, dando-nos conta de uma realidade complexa, feita de avanços e recuos face a uma cultura que era a procedência dos primeiros convertidos (judeus da Palestina e comunidades judaicas da diáspora). Com estes, que estavam ligados à matriz religiosa judaica, começavam a conviver cristãos «gentios» que não tinham prévia ligação ao judaísmo. É neste âmbito que era preciso avaliar o peso da tradição judaica para um cristão. Levantava-se, no entanto, uma questão que tinha que ver com o facto de como incluir no projecto de salvação e na divulgação da mensagem pessoas que não tinham feito um percurso inicial no judaísmo, face à circunstância de saber como o cristianismo completava as profecias do judaísmo, uma vez que Cristo era o Messias do AT. O que estava em causa era o estatuto da nova fé perante o judaísmo, do qual derivava. Para os judeus da

---

<sup>235</sup> « [...] Vós sabeis que não é permitido a um judeu ter contacto com um estrangeiro, ou entrar em sua casa. Mas Deus mostrou-me que não se deve chamar profano ou impuro a homem algum.»

Palestina que aceitavam Cristo, a revelação é algo que se acrescenta ao mosaísmo, tornando mais perfeita a raiz judaica, sendo Cristo uma das etapas de uma tradição milenar. (Dias:2012a).

Assim sendo, tanto os preceitos alimentares judaicos, como a observância do Sábado ou a circuncisão são pacíficos. O problema colocava-se no meio dos dois grupos sociológicos que aderiram ao cristianismo, por um lado, os judeus de língua grega, das comunidades da diáspora, que aderiam à revelação cristã, alguns deles já em ruptura com as normas do templo. Estes deviam ou não continuar, mesmo assim, a observância antiga? Por outro lado, havia os gentios convertidos. A estes era ou não legítimo esperar que adoptassem os preceitos judaicos sobre alimentação, ou deveriam apenas cingir-se à verdade anunciada pelos apóstolos e à fé revelada por Cristo? Por fim, seria possível haver um só povo cristão no meio de várias sensibilidades? As *Epístolas de Paulo*<sup>236</sup> dão indicações sobre como se haviam de relacionar as duas comunidades. As leis alimentares ajudam na explicação, apesar de constituírem assunto controverso. Ora, assim sendo, todas as questões relacionadas com o código alimentar levantavam problemas para ambos os lados (Tomson:1990, pp. 58-63). A partir do momento em que rompia com o judaísmo, Paulo assimilava a filosofia vivencial trazida pela nova fé e através da sua militância tentava fazer crer que a realidade nova que surgira era a mais sã e verdadeira, mas nem por isso a desvinculava totalmente do sistema anterior, procurando fazer a ligação entre a prática judaica, à qual tinha pertencido, e a cristã, que adoptara<sup>237</sup>. Há uma tentativa por parte de Paulo de coordenar os costumes de uma população etnicamente diferente, minimizando, numa primeira etapa, o significado de regimes alimentares conflitantes (Dias:2012a). A comunidade judaica radicada em Antioquia foi a primeira a ser evangelizada. Alguns homens disseminaram a palavra também por entre os gregos. Primeiro foi Barnabé e depois com Paulo deram continuidade à instalação da primeira comunidade cristã. Assim, os Act15,19-20 referem o discurso de Tiago:

«[...] sou de opinião que não se devem importunar os pagãos convertidos a Deus. Que se lhes diga apenas para se absterem de tudo quanto foi conspurcado pelos ídolos, da imoralidade, das carnes sufocadas e do sangue.»

<sup>236</sup> Paulo «assimilou o sistema teológico dos cristãos de origem helenista, que antes perseguia, e começou a pregação contra o sistema judaico, que antes seguia com rigor de fariseu. Os próprios judeo-cristãos de Jerusalém foram certamente poupados na sua “perseguição” ao Cristianismo nascente, porque salvavam a relação umbilical entre Cristo e Moisés e não pareciam a Paulo mais do que um “desvio” farisaico» (*Bíblia Sagrada*: 2001, p. 1833). Sobre a vida de Paulo, ver Neves (2008, pp. 373-381; Neves (2006, pp. 221-261).

<sup>237</sup> Sobre esta matéria consultámos a obra, *Paulo de Tarso*, de Josef Holzner (s/d), especialmente as pp. 8-50. As Epístolas de Paulo (2ª metade do 1º século) constituem um grande repositório de referências alimentares, sobretudo ao acto alimentar e consequente comensalidade, correspondente ao período da sua acção evangelizadora.

Tiago estabelecia assim uma doutrina oficial que chegava a Antioquia: os pagãos convertidos devem abster-se de «carnes imoladas a ídolos, do sangue, de carnes sufocadas e da imoralidade» (Act15,29). De acordo com Dias (2012a), este princípio saído do Concílio de Jerusalém, e que Tiago liberalizava, provocava uma segregação em relação à comunidade alargada não judaica e não cristã. Na verdade, toda a carne disponível para consumo no mundo greco-romano era previamente sacrificada aos deuses, ou aos ídolos, numa perspectiva judaico-cristã. Portanto, a distribuição e o comércio da carne eram antecidos pelo sacrifício ritual das espécies, o qual preconizava o sangramento e reserva de uma parte para ser integralmente consumida no fogo. Assim, os cristãos não deviam comer carne preparada por não cristãos e por não judeus, dando-se, deste modo, cumprimento aos princípios da pureza ritual vigentes no judaísmo. No respeitante à prática ritual do sacrifício judaico, Tiago estava de acordo que o mesmo pudesse ocorrer fora do tabernáculo, o que não se estranha tendo em conta uma comunidade em franca difusão territorial.

Na qualidade de pioneiro no modo de lidar com os primeiros conflitos, Paulo apresentou propostas e soluções dentro de uma realidade em construção. A controvérsia instalada à volta dos alimentos é um conflito assumido por Paulo desde o início, como judeu étnico e escrupuloso cumpridor do código alimentar mosaico e, ao mesmo tempo, anunciador da revelação de Cristo aos gentios. Paulo, enquanto pastor de comunidade, lidava com estas realidades, que se cruzavam: a controvérsia suscitada em comunidades etnicamente diversificadas entre si e cada uma delas a lidar com a presença de minorias; o seu problema de consciência, relativamente ao lugar a dar à matriz judaica depois da sua conversão (Act9). Verifica-se ainda assim em Paulo alguma oscilação nos vários tipos de discurso: em 1Cor e Rm, o evitar da controvérsia pela omissão estratégica das fontes do conflito, mas também a declaração da nulidade dos preceitos judaicos, característica das cartas do cativo<sup>238</sup> e de Gálatas. Por outro lado, em Rm, assistimos a uma interpretação retrospectiva dos preceitos judaicos, no sentido de conciliar as duas religiões<sup>239</sup> (Dias:2012a, p. 123).

No «terreno» dos gentios, Paulo evita decidir sobre a correção de uma conduta alimentar, declarando-a não determinante para a essência do cristianismo. Na *Carta aos Romanos* sustenta

---

<sup>238</sup> Segundo a tradição, as cartas do cativo são Flm, Fl, Cl, Ef.

<sup>239</sup> A carta aos Romanos está cheia de citações do AT a provar a continuidade com NT. Damos um exemplo: «Mas se alguns ramos forem cortados, enquanto tu [cristão], que eras de oliveira brava [pagão], foste enxertado entre os outros, para com eles ficares a participar da raiz donde vem a seiva da oliveira, não te faças arrogante perante aqueles ramos [...] (Rm11,17-22). Paulo é pois o Apóstolo dos gentios (Rm11, 13-15), mas a «salvação» não chegou com Jesus. A «salvação» é um processo que nasce com Aliança de Deus com o seu povo, os judeus, e que culmina na revelação de Cristo. (Neves:2006).

a parcimónia alimentar (Rm13-14), defendendo a bondade e a abstinência de vinho e de carne (Rm14,21):

«O que é bom é não comer carne nem beber vinho, nada em que o teu irmão possa tropeçar».

Em relação aos outros aspectos das regras alimentares, Paulo assume uma posição liberal, deixando a responsabilidade de decidir do lado dos destinatários. Cada um deve comer conforme sua consciência, convicção e a aceitabilidade das suas escolhas na comunidade em que se insere. Em Rm14,15 pode ler-se:

«Se, por tomares um alimento, entristeces o teu irmão, então não estás a proceder de acordo com o amor.»

Como não são fundamentais para o cristianismo, devem, portanto, evitar-se, na comunidade, as discussões decorrentes das opções alimentares, tal como nos diz Rm14,20:

«Não destruas as obras de Deus, por uma questão de alimento. Todas as coisas são puras, certamente, mas tornam-se más para aquele que, ao comê-las, encontra nisso causa de tropeço».

A mensagem de Paulo está marcada pela ambivalência, uma vez que não precisa qual a conduta visada, se a do cumprimento das leis judaicas se a do que as rejeitam. Por este motivo, as comunidades são incentivadas a desvalorizar as normativas alimentares como modo de vinculação e de reconhecimento recíproco. O apoio que é dado ao regime vegetariano, tal como Rm14,21 o revela, explica-se pelo facto de Paulo desejar eliminar o grave ponto de discórdia que residia nas regras de preparação da carne.

Já antes, na Carta que dirigiu aos Coríntios (1Cor8), Paulo se tinha referido à ingestão de carnes disponíveis nos mercados da cidade, afirmando que isso, para um cristão, não tinha qualquer valor religioso. Ele estava deste modo a esclarecer uma questão premente numa jovem comunidade cristã. Vejamos o que vem escrito em 1Cor:

«Ora, não será certamente um alimento que nos aproximará de Deus! Porque nem perdemos nada, se não comermos, nem lucramos, se comermos.» (1Cor8,8)



Em 1Cor8,1 Paulo alude à ciência e ao conhecimento que todos tinham, mas isso não era tudo para sustentar uma comunidade. Veja-se o que narra o texto:

«Acerca das carnes imoladas aos ídolos, sabemos que todos já estamos instruídos. A ciência incha, mas a caridade edifica.»

Embora todos saibam que os ídolos não existem e que comer carnes imoladas não assume carácter religioso, há que evitar a ingestão de tal alimento, pois é um escândalo para os mais fracos, tal como se constata em 1Cor8,10:

«Se alguém te vê a ti, que tens ciência, sentado à mesa num templo dos ídolos, não poderá ele, por fraqueza de consciência, ser levado a comer carnes imoladas aos ídolos?»

Esta questão colocada por Paulo convoca para uma atitude sensata de dizer não às divisões, em nome de um bem maior, que é o do acolhimento dos fracos, um desígnio intrínseco à missão de Paulo, que é o da evangelização de todos por igual.

Em 1Cor8,13 encontra-se o apelo para acabar com o motivo do conflito. Se o alimento é a causa da discórdia e de queda do teu irmão, então, «nunca mais voltarei a comer carne, para não causar a queda do meu irmão».

A irrelevância do que se ingere é retomado em 1Cor10,23-33, onde Paulo adopta uma atitude «politicamente correcta»:

«Tudo é permitido mas nem tudo é conveniente. Tudo é permitido, mas nem tudo edifica. [...] Comei de tudo o que se vende no mercado, sem nada indagar por motivo de consciência. [...] Se algum pagão vos convidar e vós quiserdes ir, comei de tudo o que vos for servido, sem nada indagar por motivo de consciência [...].

Em 1Cor8 verifica-se uma oscilação de pessoa no discurso. Primeiro, um «nós» cristãos amadurecidos e empenhados na edificação da Igreja; depois, um «tu» que é aconselhado a omitir que come carne; finalmente, um «eu» que, radicalmente, não se impondo aos outros, nunca comerá carne.

«Mas se alguém vos disser: “Esta é carne imolada aos ídolos”, não comais, por causa de quem vos avisou e por motivo de consciência. Refiro-me, não à vossa consciência, mas à deles. Por que motivo, de facto, a minha liberdade havia de ser julgada pela consciência alheia? Se eu tomo alimento, dando graças, porque hei-de ser censurado por aquilo de que dou graças? Portanto, quer

comais, quer bebais, quer façais qualquer outra coisa, fazei tudo para glória de Deus. Não vos torneis ocasião de escândalo, nem para os judeus, nem para os gregos, nem para a igreja de Deus. Fazei como eu, que me esforço por agradar a todos em tudo, não procurando o meu próprio interesse mas o do maior número, a fim de que eles sejam salvos.» (1Cor10,28-33).

De acordo com Dias (2012a), tal flexibilidade «assente na afirmação da irrelevância das escolhas alimentares, desde que pautadas pela parcimónia, e na adequação das mesmas às normas da comunidade a ser cristianizada, constitui, [...] uma das explicações para a expansão e sucesso do cristianismo». Paulo trabalha sobre comunidades culturalmente evoluídas ética e religiosamente, embora ainda desprovidas da essência do cristianismo, mas que não devem ser hostilizadas. Paulo pretende formar o cristianismo como uma religião assente na desvalorização dos motivos dietéticos dos seus fiéis, uma neutralidade que visava integrar um universo humano etnicamente e culturalmente indeterminado. Este modo de Paulo abordar as questões dietéticas apontava para o desenvolvimento de uma religião universal (global).

Nas «Cartas do cativo», que dirigiu aos seus discípulos de língua grega, Paulo proclama a supremacia da revelação cristã sobre a lei de Moisés e a igualdade de todos, judeus e não judeus. Nestas Cartas combate a postura dos «judaizantes» (os adeptos da circuncisão), os quais desviam os convertidos da verdadeira mensagem de Cristo. Os textos mostram Paulo que insiste na universalidade da revelação cristã, reprovando as tentativas de formação de facções no seu meio, ou seja, ele não quer ver cristãos de primeira, os que juntam o cristianismo à disciplina judaica e os de segunda, os convertidos de origem não judaica. Vejamos alguns excertos onde se pode confirmar tal posição:

«Com efeito Ele é a nossa paz, Ele que, dos dois povos, fez um só e destruiu o muro de separação, a inimizade: na sua carne, anulou a lei, que contém os mandamentos em forma de prescrições, para, a partir do judeu e do pagão, criar em si próprio um só homem novo, fazendo a paz, [...]»

Ef2,14-15

«Portanto, já não sois estrangeiros nem imigrantes, mas sois concidadãos dos santos e membros da casa de Deus, edificados sobre o alicerce dos Apóstolos e dos Profetas, tendo por pedra angular o próprio Cristo Jesus.»

Ef2,19-20

«Os gentios são admitidos á mesma herança, membros do mesmo Corpo e participantes da mesma promessa [...].»

Ef3,6

«Cuidado com esses cães, cuidado com esses maus trabalhadores, cuidado com os falsos circuncisos. Porque nós é que somos pela circuncisão: nós, os que prestamos culto pelo Espírito de Deus, nos gloriamos em Cristo Jesus e não confiamos na Carne – ainda que eu tenha razões para, também eu, pôr a confiança precisamente nos méritos humanos. Se qualquer outro julga poder confiar nesses

méritos, eu posso muito mais: circuncidado ao oitavo dia, sou da raça de Israel, da tribo de Benjamim, um hebreu descendente de hebreus, no que toca à Lei, fui fariseu; no que toca ao zelo, perseguidor da Igreja; no que toca á justiça – a que se procura na lei- irrepreensível.»

Fl3,2-6

«Por isso, não vos deixeis condenar por ninguém, no que toca à comida e à bebida, ou a respeito de uma festa, de uma Lua-nova ou de um sábado.»

Cl2,16

«Não tomes, não proves, não toques em coisas, todas destinadas a ser consumidas; coisas de acordo com os preceitos e ensinamentos dos homens! São normas que, embora tenham uma aparência de sabedoria – a respeito do culto voluntário da humildade, da austeridade corporal- não têm qualquer valor; só servem para satisfazer a carne.»

Cl2,21-23

Este último excerto em concreto é uma crítica frontal à disciplina alimentar do Levítico. Tt1 dá a conhecer uma situação concreta, de certa forma embaraçosa para Paulo, que afectava a missão deste seu colaborador:

«Há, de facto, muitos insubordinados, palradores e sedutores, sobretudo entre os da circuncisão, aos quais é preciso tapar a boca, pois transtornam famílias inteiras, ensinando o que não devem, tendo em vista o lucro desonesto. Aliás, como disse um deles, que era profeta, “os cretenses sempre mentirosos, bestas más e ventres preguiçosos”. E este testemunho é verdadeiro. Portanto, repreendo-os severamente, para que tenham uma fé sã, não dando ouvidos a fábulas judaicas e a preceitos de homens que se afastaram da verdade. Tudo é puro para os puros, mas, para os corruptos e incrédulos, nada é puro, porque a sua mente e sua consciência estão corrompidas.»

Tt1,10-15

Este excerto revela uma crítica proveniente de um cristão de ascendência judaica. É possível ver aqui associada uma caracterização ética a uma conduta alimentar criticável, o que vem confirmar a intrínseca ligação entre o código alimentar e o padrão ético fundamental para o judaísmo. Isto leva a que este tipo de preconceito corrompa a universalidade do cristianismo, para quem «tudo é puro para os puros...». Estes aspectos levantados por Tt vêm mostrar como foi difícil, no início do cristianismo, congregar povos na nova religião, povos coexistentes no mesmo espaço mas cuja etnia, cultura e religiosidade se encontravam definidas.

A diáspora judaica associada à ocupação romana, além de ter proporcionado interacção dos respectivos povos, «geraram fenómenos de assimilação, mas também de pressão e de resistência sobre as identidades, reforçando o aparecimento de grupos que se fechavam nas suas identidades internas graças ao reforço de normas simples e tipificadas, que de outra forma talvez não adquirissem tanta visibilidade» (Dias:2012a). Segundo Dias (Ib.), nos alvares do cristianismo, tanto o judaísmo como o cristianismo reforçaram as tendências separatistas, o que

levou Paulo a ficar preso ao nível da sua eficácia teórica, dentro de uma tentação simplificadora e algo maniqueísta: «o epíteto “os da circuncisão”, dirigido aos cristãos de origem judaica que não abandonaram os seus rituais de filiação ao judaísmo, é um bom exemplo desta tendência de recorrer a categorizações simples como estratégia de identificação de grupos diferentes». Tal polémica, presente nas Cartas de Paulo enquanto testemunha e protagonista, gera um vencedor, e define a linha do cânone cristão em matéria alimentar, cujos textos dos Evangelhos e dos Actos dão também particular importância.

Atentemos agora ao seguinte excerto:

«Os fariseus e alguns doutores da Lei vindos de Jerusalém reuniram-se à volta de Jesus, e viram que vários dos seus discípulos comiam pão com as mãos impuras, isto é, por lavar [...]»

Mc7,1,3<sup>240</sup>

O *Evangelho de Marcos* reporta-se a um tempo «não cristão» e no meio do qual Jesus viveu. Estamos no tempo em que todos cumpriam o Pentateuco, que era o suporte judaico que Cristo criticava e eventualmente um maior sectarismo de alguns grupos fundamentalistas que se consideravam os mais influentes e importantes. Marcos trouxe à liça do texto bíblico uma outra visão que Jesus adoptara para com os responsáveis do povo, precisamente quando estes, em digressão por terras pagãs, esclareciam os destinatários da Sua doutrina acerca das vivências judaicas em matéria alimentar, no sentido de melhorar a mensagem de mudança que estava prevista, apesar de o grande objectivo d'Ele ser o de conseguir entendimento entre as várias facções.

O que se pretendia era adaptar àquele tempo as tradições<sup>241</sup> dos antigos, as quais se baseavam nas normas reveladas por Deus a Moisés e que os rabinos foram passando de geração em geração como forma de preservar a identidade judaica, como se pode verificar em Mc7,2-23) e o Act10: o primeiro põe em destaque o facto de todas as comidas serem puras, o segundo expõe os efeitos de Pedro se alimentar de comidas impuras, depois hesitar, pois temia a

<sup>240</sup> Ver também sobre o assunto: Mt15,1-20; Lc11,37-41.

<sup>241</sup> De acordo com os comentadores da *Bíblia Sagrada* (2001) que estamos a seguir, no tempo de Jesus, contavam-se 613 regras (tantas quantas a letras do Decálogo no texto original hebraico), sendo 248 preceitos de formulação positiva e 365 de formulação negativa. Nesta enorme lista de regras, destacam-se as que se referem ao puro e ao impuro, podendo considerar-se como precisões do que está prescrito em Lv11-16. Ver Gn7,2; Lv11,1; Os9,4; Am7,17; Mt15,11; 1Cor6,15-20).

idolatria. Todavia, tanto uma passagem como outra transportam a mensagem de que as leis dietéticas judaicas, onde se incluíam os interditos, seriam neutralizadas pela doutrina cristã.<sup>242</sup>

O passo que menciona a impureza das mãos e da comida em jogo na discussão a que alude Marcos (Mc7,2-4) confunde-se com o código dietético, sendo que a confusão se extrema ao sugerir que as comidas proibidas tornam as pessoas impuras<sup>243</sup>. Semelhante confusão, segundo Tomson (1999,p.200), também a fazia, no século IV d.C, João Crisóstomo, Bispo de Constantinopla, (*Hom.,in Mt.*, 51.3-4 [PLG58:514f])<sup>244</sup>, com a curiosidade de afirmar que Jesus, ao abolir as leis dietéticas, pretendia abolir o judaísmo, como o justifica os *Actos dos Apóstolos* (Act10) na passagem relativa ao sonho de Pedro: «“o que foi purificado por Deus não o consideres tu impuro”».<sup>245</sup>

Segundo Dias (2012, p. 231)<sup>246</sup>, algumas reservas se colocarão sobre o cumprimento literal da mensagem por parte de Pedro, se tivermos em conta a repreensão que Paulo lhe dirigiu em Antioquia, conforme vem explicitado na carta aos Gálatas (Gl2,11-13). Por certo que foi mais fácil para Pedro ler o sonho como uma alegoria do que como uma realidade (mensagem) concreta.

Vimos assim como se tornou central para a identidade das primeiras comunidades cristãs as questões ligadas à alimentação e comensalidade. Não sendo esta o centro da mensagem

---

<sup>242</sup> Como os exegetas do NT, assim como os sacerdotes cristãos, tendem a juntar as leis dietéticas numa categoria chamada «Judaica», julgamos tratar-se, ainda, de uma questão a debater. No entanto, não andaremos longe da realidade se afirmarmos que os excertos de Mc7,19 e Act10 dizem respeito a histórias que envolvem a temática da «pureza» e das suas implicações com a «idolatria» (Tomson: 1999, p. 202).

<sup>243</sup> Mc7 marca a posição de Jesus quanto às tradições judaicas. Trata-se de uma polémica com os responsáveis do povo, em evidente contraste com a actuação junto do povo simples, que antecede a digressão que Jesus vai fazer por terras pagãs. Na mente do autor de Mc estão presentes os seus destinatários, que ele deseja esclarecer acerca dos modos de vida judaicos, para melhor captarem a nova mensagem trazido por Jesus. Na discussão observa-se o problema pastoral da inserção dos pagãos na comunidade cristã, o qual deu origem ao «concílio» de Jerusalém (Act15). Será uma nova visão, para lá das tradições judaicas, e através da aceitação da novidade cristã, que proporcionará a coexistência de judeus e pagãos na Igreja. (*Bíblia Sagrada*: 2001, p.1639, nota). Cf. Mt15,1-20; Lc11,37-41).

<sup>244</sup> Cf. Jérôme:1977.

<sup>245</sup> A propósito do sonho de Pedro («o que Deus santificou, não deverá ser chamado impuro»), Lutero repete o mesmo em termos mais primitivos ao comentar que Jesus se posicionou diretamente contra Moisés, questionando este: «o que lhe resta quando a lei sobre a comida e bebida for abolida?» (Lutero, *Commentary on Matthew*, 1912, 38:589, in Tomson:1999, p. 201).

<sup>246</sup> Vejamos, no mesmo estudo, como analisa esta autora este episódio: «A visão de Pedro abre as portas ao acolhimento da evangelização entre pagãos: pelo meio-dia, Pedro prepara-se para comer, pois sente fome. Aparece-lhe uma toalha repleta de alimentos interditos ao consumo judaico segundo as proibições do *Levítico*. Nessa visão, Jesus ordena-lhe que mate, e que coma os animais impuros. Pedro resiste, pois não estava preparado para abandonar este condicionamento da sua matriz religiosa judaica. Cristo insiste, e Pedro considera que, sob a alegoria da refeição adequada ao quotidiano, perpassa a mensagem do destino universal do cristianismo. Temos reservas de que Pedro de facto cumprisse a parte literal da mensagem, dada a censura que Paulo lhe dirigiu em Antioquia (Gal.2, 11-13). Ou seja, para Pedro, foi mais fácil ler o sonho enquanto alegoria do que como mensagem directa, o que é sinal da resiliência dos comportamentos alimentares herdados, mesmo quando a sua fundamentação religiosa é abalada. Trata-se de um acto alimentar quotidiano (temos uma hora marcada, o apelo da fome, uma refeição banal, cuja menção serve, naquele contexto, um propósito instrumental) no qual interfere um condicionamento religioso prévio que o cristianismo pretendia desmontar.»

evangélica, não deixa de assumir relevância no quadro sócio-religioso que o NT deseja ver alterado, sobretudo o convertido Paulo de Tarso. Face ao exposto, é de sublinhar que o quadro alimentar no seu todo não tem qualquer valor em si mesmo dissociado da esfera Espiritual. Comer este ou aquele alimento não valoriza mais ou menos a pessoa, nem deve ser motivo de segregação, pelo contrário, deve ser o pretexto para uma comensalidade inclusiva de tudo e de todos.

### **II.2.3 – A alimentação e a comensalidade enquanto espaço de emoções**

O sentar à mesa e nela desfrutar dos alimentos que lá são levados compreende um complexo mecanismo de trocas e de estimas que os textos bíblicos exploram para vincar o relacionamento dos homens com Deus. A esfera alimentar reforça na Bíblia a amplitude desta relação. Diversas são as ocorrências que distinguem as motivações para o alimento e para a comensalidade. Contudo, este estudo encaminha o leitor preferencialmente no sentido da alimentação e da comensalidade enquanto ocasião de bênção e de punição e como lugar de afecto.

#### **II.2.3.1 – A alimentação e a comensalidade como bênção e punição**

«Eu sou o Senhor [...], que te tirou do Egipto. Abre a tua boca e Eu enchê-la-ei»  
SI81,11

Neste ponto argumentaremos no sentido de se dar a conhecer como é que os actos de comer e beber, enquanto meios de comunicação com o poder divino, se tornam actos de bênção. Embora o exercício de alimentar alguém, no contexto bíblico, constitua um acto de bênção, porque confere vida, o dar comida de má qualidade ou deixar alguém passar fome é uma forma de julgar, punir, deixar morrer. Contudo, aceitar o poder divino coincide na aceitação da sua comida. Pelo contrário, rejeitar Deus coincide com a procura de comida proibida por Ele. Uma forma de hostilidade para com o poder divino e a sua autoridade é questionar a sua capacidade para alimentar. E o «comer em conjunto» tanto pode congrega, unir, vincular, como pode levar

ao contrário. Isto significa que, para fundamentarmos a alimentação e a comensalidade bíblica como bênção, será importante saber quando não o é.

No discurso bíblico, Deus cria os homens e dá-lhes alimentos por Si já criados, o que identifica Deus como «Provedor» e a Humanidade, em conjunto com todos os animais, como recebedora. Tal fornecimento inclui-se no tudo o que Deus considerou «muito bom». E mais nada fora dito acerca dos benefícios das plantas e dos frutos enquanto comida. Mas, quando Deus deu a instrução para que o macho e a fêmea fossem fecundos, se multiplicassem e dominassem sobre todas as outras criaturas, estava a dizer que a comida era, além de necessária, essencial para tal tarefa, que era uma oferenda que estabelecia dependência e uma graça que requeria gratidão, como se observa nas palavras de Gn1,29: «Deus dá». Esta dependência evocava já poder diferenciador, mas não deixava de ser uma bênção.

Os capítulos dois e três do *Génesis* abordam o tema forte do controlo divino da terra enquanto jardim primordial, recheado de bons e belos víveres. Nesse texto, o binómio necessidade/abundância é levantado do mesmo modo que em Gn1, só que este excerto coloca a questão da separação da comida em boa e má. Neste caso, o que está em causa não é escolher comer para viver ou escolher não comer e morrer. O que na realidade se nos afigura claro, especialmente em Gn2,16-17, é a problemática da opção por um determinado alimento. Em Gn1, o autor leva-nos a apreciar o que é bom, sob o ponto de vista nutritivo. Ao passo que em Gn2-3 somos conduzidos para uma situação sinistra, ou seja, o fruto que havia no jardim, à primeira vista, parecia comestível, só que tinha o poder de matar. Mas,

«A serpente retorquiu à mulher: “não, não morrereis; porque Deus sabe que, no dia em que o comerdes, abrir-se-ão os vossos olhos e sereis como Deus, ficareis a conhecer o bem e o mal”»

Gn3,4-5

Ao invocar o «vós», o *Génesis* procurou o homem enquanto colectivo, ou seja, procurou alargar o horizonte de separação, da hierarquia, à humanidade, ao mesmo tempo que definia a fronteira para com o «nós» (Deus). Tal separação entre Deus e os humanos é narrada metaforicamente pelo recurso à comida. A narrativa do *Génesis* toma depois novos enredos, ou seja, a comida deixa de ser perigosa e torna-se em alimento para «nós», a humanidade. Passa a ser uma bênção, tal como se pode ler em *Génesis*:

«O Senhor Deus disse: “Eis que o homem, quanto ao conhecimento do bem e do mal, se tornou como um de nós”»

Gn3,22

Pasi Falq (Mckinlay:1999, pp. 74-75), a este propósito, interroga sobre «como é que a comida de “outros” se pode tornar em “nossa” comida?». Pasi sugere como resposta a alteridade. Na verdade, ao sugerir que, tanto as entidades divinas como as humanas podem partilhar o dom da sabedoria, a imagem da serpente mostra a quebra da barreira, ou seja, acaba com o poder da proibição e altera a função simbólica do fruto da árvore. Este fruto já não funciona como um estabelecedor da fronteira mortal para os humanos, mas é agora um agente de transformação, é uma bênção. Mckinlay (1999) questiona: «quem é que deu à humanidade comida com tanto poder?». Embora a comida colhida da árvore do conhecimento fosse da responsabilidade da mulher, foi Deus quem providenciou a árvore, logo, a fruta, deixando esta proscrita. Jonathon Magonet e Danna Fewell (Mckinlay:1999) afirmam que existe ambiguidade nas palavras proferidas por Deus, pois tanto proscreeve o fruto, como faz questão que a humanidade saiba o conhecimento que ele confere.

A comida do conhecimento do bem e do mal que é dada às criaturas humanas, tanto liga o primeiro homem ao divino, como permite à humanidade viver no mundo com perspicácia. A comida da árvore, proibida ao homem, decretada como sendo a comida somente para «Nós» (Deus) e não para «Eles» (Humanos) sublinha toda a diferença entre Deus e o Homem, é a substância por meio da qual Adão deixa a bênção do *Jardim do Éden*.

A narrativa do conto do Gn2-3, que apresenta um Deus a oferecer comida à humanidade com a ajuda de uma árvore e de uma serpente explicita a tensão dramática em que, por vezes, se transforma a opção de comer ou não comer. Esta questão, no âmbito bíblico, traça a linha de partida para a história humana/divina, um conto de inspiração divina cujas fronteiras entre o divino e o humano, e o humano e o animal estão distorcidas. A narrativa do *Génesis* revela, a dada altura, Adão como um ser divino, conhecedor do bem e do mal, mas diferente dele por ser mortal. Como sublinhou Mckinlay (1999) «a comida da árvore tem sido a chave, o significante simbólico, a oferenda dada e a oferenda negada».

Com pontos de contacto bem acentuados sobre esta matéria, temos os *Provérbios*, especialmente os excertos correspondentes a Pr3,13-20; 9, que em linguagem alimentar procuram mostrar como os homens devem agir para merecerem as bênçãos de Deus. O Pr3,13-20 revela uma figura (feminina) a oferecer prendas do tamanho de dias, riquezas e honras, sendo



que ela própria é a árvore da Vida<sup>247</sup>. Não obstante as suas mãos significarem os ramos, a imagética não é tanto duma árvore com comida para oferecer, mas de uma árvore à qual as pessoas se devem ligar bem. Tal figura é a própria Sabedoria, mas esta assume contornos distorcidos. A Sabedoria é, neste contexto, uma entidade própria (uma apóstrofe). É que os vv. 13-18 apontam para que seja a Sabedoria a ter e a dar as oferendas, e os vv. 19-20 tornam claro que é Deus o poder criativo, e que a Sabedoria, tal como Eva, agente de Deus. Nestes passos, podemos ver uma figura, com identidade, a «Sabedoria» (vv. 13-18), como que a dar prendas, e a quem as pessoas recorrem. Porém, nos vv.19-20 já não é ela que oferece, é Deus quem cria, gera e dá, passando a Sabedoria para agente de Deus, um lugar igual ao que Eva já tinha ocupado no *Génesis*. Estamos no meio da comensalidade como metáfora do conhecimento.

Em Pr9 é a Sabedoria que providencia comida.

«A sabedoria edificou a sua casa, e levantou as suas sete colunas. Abateu os seus animais, misturou o seu vinho e dispôs a sua mesa [...]»

Pr9,1-2

Com efeito, o texto dá conta de uma Sabedoria muito activa, trabalhadora, que desde o início estabeleceu a estrutura da sua casa de modo a que pudesse receber convidados e os pudesse servir com requinte, onde não faltasse carne devidamente trinchada e vinho misturado. Mas estas palavras conduzem o leitor novamente para o campo simbólico, pois não se trata simplesmente de comida para saciar a fome e vinho para saciar a sede. O convite expresso para tal festim tem como finalidade exortar para que se deixasse de lado a imaturidade, e se passasse a viver segundo os caminhos do discernimento e da compreensão. Vejamos o que os *Provérbios* dizem a este propósito:

«“Quem for simples venha a mim!” Aos insensatos mandou dizer: “Vinde, comi do meu pão e bebi do vinho que preparei; e deixai a insensatez e vivereis; andai pelos caminhos da inteligência”»

Pr9,4-6

Esta Sabedoria de que se está a falar não é mais do que o Deus de Israel que se quer dar ao seu povo, como se de um belo alimento se tratasse, servido no esplendor de um grande

---

<sup>247</sup> Este tema foi focado no NT, no qual, Cristo, que é a Sabedoria de Deus (1Cor22-27.30), se apresenta como «Pão da vida» (Jo6,22-59).

festim. Isto está documentado também em outros passos bíblicos, como por exemplo em Sl23,5 em que se mostra a imagética de uma mesa posta, em Is25,6 em que se apresenta o Deus de Israel como anfitrião de um luxuoso banquete, onde são servidas iguarias à base de medula gordurosa e vinhos velhos perfumados em Is55 onde se exorta para que todos comam pão e bebam vinho e leite que é de graça.

Centremo-nos agora nos convidados da Sabedoria. Ela não discrimina, não estabelece fronteiras<sup>248</sup>, todos são convidados, apenas faz uma divisão entre sensatos e insensatos, mas não os deixa de fora. O convite «vinde», em primeiro lugar, exige urgência na aceitação do convite para vir comer. Assim, em Pr9,6, aqueles que comem a refeição da Sabedoria devem deixar o estado de imaturidade, sendo esta a resposta à insistente demanda para comer. Em segundo lugar, o imperativo «vinde» torna-se promessa, ou seja, comei e bebei, pois a dádiva proveniente da comida e da bebida entrará no vosso corpo, fará parte dele e transformar-vos-á. No lugar de comedor o homem recebe o poder da comida oferecida. Ingerir a comida da Sabedoria é literalmente comer a vida em toda a sua grandiosidade, garante Mckinlay (1999), o que é, na verdade, uma bênção.

Da mesma forma que em Gn2-3 se fez referência à comida proibida e à comida permitida, centrando-se aí o enredo na oposição binária, fruto para «Nós» e fruto para «Eles», também o texto de Pr9 é conclusivo na forma como descreve a oferta de dois festins bem distintos, um para dar vida, outro que leva à morte. Nota-se pela leitura deste livro uma inversão relativamente à história do fruto proibido no Gn, o tal que garantia vida eterna em vez de morte. De facto, em Pr9,13-18 a comida de que aí se fala poeticamente leva o homem a sucumbir:

«As águas roubadas são mais doces e o pão, comido às escondidas, é mais saboroso.» Esses ignoram que ali está a morte e que os seus convidados jazem nas profundezas da mansão dos mortos.»

Pr9,17-18

O excerto que acabámos de transcrever não revela qualquer proscricção alimentar, pelo contrário, as comidas estão à disposição. O que efectivamente se nota pela análise textual é que

---

<sup>248</sup> Como diz Elena Lasida (2013, p. 12): «Nós construímo-nos através dessas fronteiras. [...] A fronteira vai e vem, como as marés que cobrem e descobrem continuamente as nossas profundezas, que as transformam, mas sem nunca as apagar. Nós somos esse fundo do mar acariciado até ao infinito pelo vaivém das nossas marés. Nós somos a travessia permanente das fronteiras entre as múltiplas pertenças. [...] A fronteira é sempre uma experiência de “margem”. Aquilo que está à margem não conta, mas, na margem, escreve-se muitas vezes o essencial. A margem preserva o centro, delimita-o e, simultaneamente, fá-lo mover-se.»

a escolha aqui reside antes nos que vão comer e quais as opções alimentares disponíveis. Os vv. 1-6 de Pr9 compõem um passo em que a Sabedoria (o Bem) se organiza para combater o antagonismo que surge nos vv. 13-18, onde já não é a Sabedoria que fala mas sim a «Senhora Insensatez» (o Mal). Apesar de no v.16 se observar um convite à partida idêntico ao que vem expresso no v.4, a verdade é que o convite da Insensatez assume contornos muito diferentes, desde logo porque a própria «anfitriã» é um ser diferente. Enquanto a Sabedoria edifica a sua casa e levanta as suas sete colunas, abate animais, mistura o seu vinho, dispõe a sua mesa e envia as suas servas a convidar os simples para virem desfrutar do festim em bem-estar, a Insensatez é uma irrequieta que nada sabe, senta-se à porta de sua casa e, sobre uma cadeira, do lugar mais alto, convida os viandantes, que seguem rectamente o seu caminho (Quem é simples venha cá! ), bem como ainda apela aos insensatos que se sentem à sua mesa, pois nesta «as águas roubadas são mais doces e o pão comido às escondidas, é mais saboroso.<sup>249</sup>» Do texto ainda se pode comprovar que a Sabedoria, em atitude de reparação e reabilitação, também convida os insensatos:

«Aos insensatos mandou dizer: “vinde comei do meu pão e bebei do vinho que preparei; deixai a insensatez e vivereis; andai pelos caminhos da inteligência.»

Pr9,4-6

Os que se entregam de vez à insensatez «ignoram que ali está a morte e que os seus convidados jazem nas profundezas da mansão dos mortos.» (Pr9,18).

Dar má comida ou pôr alguém a passar fome é uma maneira de julgar e punir. Na verdade, os relatos bíblicos são férteis em alusões, não só à abundância de bens divinos, materializados no homem através da imagem de refeições fartas, para quem se submete à vontade de Deus, mas também à míngua, para quem desobedece às ordens divinas ou quem quer sobrepor-se a elas. Em linguagem real e actual, excluem-se da mesa os que não são das nossas relações, os que não partilham os mesmos ideais que nós, os outros, que diferentes de nós, não falam a mesma linguagem, os que não concordam connosco nas coisas mais elementares, os que, mesmo sem o desejarem, nos prejudicam. O livro de *Isaiás*, logo a abrir, é disto exemplo, quando apresenta como anfitrião um deus zeloso, a convidar o seu povo para a mesa, porém, só

---

<sup>249</sup> Segundo Lang (Mckinlay: 1999), o saborear com prazer e o prazer da comida roubada fizeram sempre parte da linguagem do ambiente da prostituição, tal como é possível observar na epopeia de Gilgamesh, onde a «meretriz dizia a Enkidu: «comei a comida, Enkidu [...] bebei a bebida forte» (ANET:77, in Ib.).

deixa sentá-lo se este for dócil e obediente, caso contrário, se se recusar ou se se revoltar, por causa deste pedido, então, será devastado (Is1,18-20). Por outro lado, e num apelo ao cumprimento dos deveres religiosos, o mesmo livro vem revelar os benefícios alimentares de que pode desfrutar quem guardar escrupulosamente o *Sábado*, ou seja, só tem direito a lugar na mesa quem cumprir a Lei. Esses não serão excluídos mas bem alimentados com os bens provenientes da herança do pai Jacob (Is58,13-14).

Segundo Mckinlay (1999), a assimetria de valores presente neste texto dos *Provérbios* estabelece o desafio para aqueles que procuravam a vida em toda a sua grandeza, trazendo à discussão a questão da liberdade individual, campo no meio do qual se coloca a questão da opção a toda a pessoa, tendo esta de ser assumida com responsabilidade<sup>250</sup>. Neste caso, duas figuras, uma que dá vida, a outra que leva à morte; duas refeições, uma que alimenta para a vida plena, a outra que conduz à morte. Afinal, que comida se deve ingerir? Michael Fox (Ib) salienta que «esta comida pertence a um segundo prato, pois o fruto da árvore do conhecimento já foi comido. Comer da Sabedoria neste prato é exercitar o conhecimento adquirido na primeira iguaria no Éden».<sup>251</sup>

Nota-se, pois, que a Bíblia, de um modo especialmente vincado no *Génesis*, revela que o poder de Deus Javé e a sua autoridade se manifestam e se exprimem na sua capacidade para controlar a comida. Os seus mandamentos explicam a virtude de d'Ele tudo se criar e recriar, nascer e renascer, gerar e não mais morrer. O texto bíblico almeja frisar que o sustento provém de Deus. Ele dá ou não dá na medida em que as suas criaturas lhe são mais ou menos fiéis. Esta é em toda a Bíblia uma contenda de contornos por vezes antagónicos, mas com final feliz, pois os livros do NT acabam por garantir que, simbolicamente, tudo provém de um Deus único, que

<sup>250</sup> Bem mais tarde, Paulo retoca este assunto em Rm12,21; 2Cor6,14-17; Tt1,15.

<sup>251</sup> Um outro texto relacionado com este mesmo assunto, que se nos coloca no horizonte, é 1Sm25, onde uma terceira personagem feminina surge como fornecedora de comida, num contexto em que a sua negação estava na iminência de provocar a morte. Trata-se de um excerto (um capítulo), que será abordado com mais pormenor no próximo capítulo e cujo conteúdo reflecte o poder da comida enquanto mediadora de conflitos graves, que por vezes se alastram entre indivíduos. Procuramos, assim, identificar mais um contributo que abone a favor da tese de que o comer se distingue também como um exercício de bênção. A passagem bíblica enunciada abre-nos uma janela para o interior de um texto que revela uma personagem, Abigail, como fornecedora de alimentos, garantindo a vida a quem deles desfrutasse. Todavia, o texto descreve um quadro negro em que é bem perceptível o flagelo que representa no mundo a negação de comida, pelo que 1Sm25 resolveu colocar, no meio da narrativa, uma mulher com a necessária perspicácia, lucidez e sabedoria a carregar uma enormidade de alimentos, no intuito de demonstrar a importância da comida na vida das pessoas e o quanto esta representa como garante do equilíbrio total dos povos. Este livro descreve Abigail como uma mulher de «grande prudência e formosa», que preparava comida e a dava para salvar vidas. Por outro lado, o mesmo texto realça negativamente a vida de seu marido, pelas atitudes idiotas que demonstrava e pelo seu mau carácter, em termos comportamentais nas decisões que tomava. Tanto assim era que a própria mulher o apelidava de «néscio e insensato.» Uma terceira personagem que o texto identifica, e não menos importante para o desfecho da história, é David. O enredo textual baseia-se na conflitualidade protagonizada por Nabal, um agricultor muito rico, marido de Abigail, e David, neste caso, o elemento considerado menos poderoso. A mulher, no meio da animosidade que se criou entre ambos, teve o papel de mediadora do conflito.

esse Deus se dá a si próprio em alimento à humanidade, e de quem dele se alimentar garante vida plena (Jó6).

Já no AT se acreditava que era de Javé que todos os alimentos provinham. Ele ordena, a criação acontece e tudo o resto é providencial, porque dá e retira conforme lhe aprouver. O livro dos *Salmos* (Sl104) acendeu a luz sobre o grande mandato de Deus quando criou o mundo e o ordenou, ao determinar que pela comida o homem persistirá ou morrerá.

«Senhor, como são grandes as tuas obras! Todas elas são fruto da tua sabedoria! [...] Todos esperam por ti que lhes dês comida a seu tempo. Dás-lhes o alimento, que eles recolhem, abres a tua mão e saciam-se do que é bom. Se deles escondes o rosto, ficam perturbados; se lhes tiras o alento, morrem e voltam ao pó donde saíram. Se lhes envias o teu espírito, voltam à vida. E assim renovas a face da terra.»

Sl104,24; 27-30<sup>252</sup>

A criação constitui uma série contínua de recriações que se distinguem pelo que podem ou não comer as criaturas (Feeley-Harnik:198, pp. 71-73).

Canaã é sempre apresentada na Bíblia como bênção, a terra farta que um dia Deus prometeu ao seu povo e onde este poderá comer até ficar saciado. Se, por um lado, o *Êxodo* evoca o leite e o mel como alimentos perfeitos para aí Deus saciar o seu povo, por outro, o autor de *Isaías* descreve um *menu* de carnes gordas e vinhos velhos purificados para Deus servir no monte de Sião, como sinal de felicidade escatológica (Is25,6). O «primeiro deus» apenas prouve a satisfação dos «seus», o «segundo deus» satisfaz a «todos» sem distinção. Este já prefigura o Deus do NT.

A adversidade configura um contexto pessoal a que a alimentação dá resposta em tom de bênção. O Sl23<sup>253</sup> é disso exemplo ao anunciar:

«Preparas a mesa para mim à vista dos meus inimigos; ungieste com óleo a minha cabeça<sup>254</sup>; a minha taça transbordou»

Sl23,5

---

<sup>252</sup> Para relacionar a matéria contida nesta passagem, ver as seguintes: Gn1,31; 2,7; Jb5,9; 28,23-28; 33,4; Pr3,19-20; Jr10,12; Ez37,10; Act17,25).

<sup>253</sup> Ver também o Sl 81, pois todo ele é um convite divino para comer.

<sup>254</sup> O ungir a cabeça significava o bom acolhimento e era no Mundo Antigo um rito de hospitalidade. Ver também sobre o mesmo assunto 1Sm9,16.

O regresso da Babilónia ficou marcado pela restituição do templo de Jerusalém ao povo de Israel, acontecimento que Isaías descreve metaforicamente, comparando esse reencontro com a docilidade que representa a refeição da criança ao peito de sua mãe (Is66,11-13).<sup>255</sup>

O tema do «bom pastor», que providencia alimento para as suas ovelhas, insere neste tópico a imagem de um Deus atento às necessidades materiais e espirituais dos seus fiéis. O recurso à mundividência pastoril, constante ao longo da Bíblia, reflecte trabalho bastante comum às várias épocas que os textos abarcam. A imagética do pastor e do rebanho favorece a face de um Deus a guiar o seu povo, sendo que este Deus representa sempre o pastor e as ovelhas simbolizam os Seus seguidores. Este será o motivo pelo qual algumas narrativas bíblicas do AT, ao notar que a certas «ovelhas» são infligidos maus-tratos, referem que o verdadeiro pastor haveria de vir em auxílio do seu rebanho, para o acolher e abençoar. Este aspecto, que é largamente explorado no livro de *Zacarias*, de um modo especial na sua segunda parte (332-300 a. C, tempo de Alexandre Magno), usa a metáfora para elencar as atribuições de um «bom pastor», apresentando-as pela negativa.

«Toma também o equipamento de um pastor insensato. Pois, eis que Eu vou suscitar um tal pastor neste país. Ele não cuidará das ovelhas desaparecidas; não procurará as desgarradas; não tratará das que estiverem feridas; não dará alimento às famintas; mas comerá a carne dos animais gordos e lhes arrancará até as unhas. Ai do mau pastor, que não cuidou do rebanho!»

Zc11,15-17

O livro de *Joel* (séc. V-IV a.C.) participa na mesma mensagem de bênção universal proporcionada por um Deus que providencia uma mesa que se requer abundante e farta. Este livro não dá protagonismo a quem pretenda ser autossuficiente em matéria alguma, mesmo na alimentar, por isso, toda a sua mensagem é dirigida no sentido de colocar toda a pessoa na condição de alimentado, ou seja, alguém se encarrega de providenciar alimento para sustento de todos. A alegria do regresso a casa de seu povo é descrita com palavras que designam abundância, deste modo:

---

<sup>255</sup> Recorrendo à imagética infantil, enquanto procurava difundir a nova mensagem cristã, Paulo, na primeira carta que endereça aos habitantes de Corinto, apelida estes de «homens carnis», apenas com dimensão terrena, sujeitos à simples natureza e às suas tendências, e porque ainda não tinham feito a experiência espiritual em Cristo, o autor da carta chama-lhes «criancinhas», a quem recomenda leite para beber e não alimentos sólidos, pois não os podiam suportar. Tal leitura enquadra o leite como o alimento indicado para pessoas imaturas, em estado incipiente, ao passo que o alimento sólido representa um estado de cultura (onde cabe já a espiritualidade, o sentido de religiosidade, o entendimento, o discernimento, a opção, a vontade).

«As eiras se encherão de trigo, e os lagares transbordarão de vinho e azeite. Restituí-vos as colheitas devoradas pelo saltão e pela larva, pela crisálida e pelos gafanhotos, meu poderoso exército, que mandei contra vós. Comereis com abundância [...]»

Jl2,24-26

Mas, quando a ingratidão é a resposta ao alimentador, então surge o castigo quase auto-induzido, como se constata pelo seguinte excerto de *Isaías*:

[...] Ninguém poupa a ninguém, nem aos irmãos. Corta-se à direita e fica-se com fome, devora-se a esquerda e ninguém se sacia»

Is9,18-19

Este livro adverte os chefes religiosos que adormecem na sua presunção e cegam de mediocridade as suas vidas. Nessas circunstâncias, *Isaías* exorta os povos pagãos para dominarem sobre Israel, ao dizer:

«Feras dos campos, vinde comer; e vós, todas as feras da selva. [...] “Vinde, vou buscar vinho, embebedemo-nos com licor! Amanhã será como hoje, pois haverá sempre em abundância”»

Is56,9; 56,12

Contudo, *Ezequiel* veio clarificar de vez o que pretendia Deus fazer de seu povo, apesar de este ter assumido um comportamento contrário aos Seus desígnios, tendo-Lhe muitas vezes sido infiel. Recorrendo à metáfora pastoril, *Ezequiel* garante que Ele abençoará, que irá acolher a todos e a todos irá alimentar com os melhores pastos, como se observa pelas palavras presentes no seguinte excerto:

«Eu os apascentarei em boas pastagens; o seu pasto será nas montanhas elevadas de Israel; estarão tranquilas em bons pastos; comerão em férteis prados, nos montes de Israel»

Ez34,14

O *Êxodo* relata a situação em que os alimentos, ou a falta deles, pode ser interpretada com duplo significado de bênção e punição. Trata-se da passagem que dá conta dos hebreus a

reclamar comida a Moisés, quando se encontravam no deserto a caminho de Canaã. Nas palavras desse livro, quem dera àquele povo ter morrido às mãos dos egípcios, pois estes tinham-no descansado junto a panelas de carne que comiam com fartura, enquanto Moisés no deserto o enchia fome. Faz eco de que, para muitos homens, a submissão a um poder, mesmo déspota, é preferível desde que bem alimentado, do que ser acolhido por quem não tem comida para dar (Ex16,3).

No livro de *Ezequiel* merece destaque especial a temática que se refere às condições difíceis em que viviam os exilados durante o desterro da Babilónia, período durante o qual muitos foram condenados a trabalhos forçados, entre muitas outras privações. O racionamento alimentar chegava a todos, desde a água ao pão. Então, este livro, para mostrar o ódio que os israelitas sentiam por este invasor, e por outros inimigos, desenhou um quadro de banquete que representava a vingança, anotando pormenores de um espectáculo horrível, onde se vêem as aves do céu e os animais selvagens a devorar os cadáveres dos inimigos de Israel. É visível, no quadro descrito em Ezequiel, o Deus dos israelitas a convidar o seu povo para participarem naquele «banquete» insólito (macabro):

«Reuni-vos, vinde, juntai-vos de todas as partes, para tomardes parte no sacrifício que Eu vos preparo, um grande sacrifício sobre a montanha de Israel; e vós comereis carne e bebereis sangue. [...] Assim vos saciareis à minha mesa com carne de cavalos e de cavaleiros, de heróis e de toda a espécie de guerreiros»

Ez39,17-20

Mais tarde, o *Apocalipse* viria a tirar desta passagem a mesma imagem para simbolizar a destruição dos inimigos de Cristo, ou seja, este livro revelava assim o grande triunfo do cristianismo sobre o antigo modelo religioso judaico.

«Vi ainda, no Sol, um anjo que estava de pé. Gritou com voz potente a todas as aves que voavam no mais alto céu: “vinde, juntai-vos para o grande banquete de Deus, para comerdes as carnes dos reis, as carnes dos generais, as carnes dos poderosos, as carnes dos cavalos, as carnes dos cavaleiros, as carnes de todos, livres e escravos, pequenos e grandes!”»

Ap19,17-18

O livro de *Amós*, referente à época após a divisão dos dois reinos, a seguir à morte de Salomão, período durante o qual o reino do Norte viveu grande instabilidade, vem apresentar



um Senhor que tira alimento a quem não merece comer. No início do séc. VIII a. C a Assíria começou a expandir-se e atacou Damasco, o que permitiu a Israel recuperar alguns territórios e a reorganizar-se internamente. Nesta altura, assistiu-se a um certo progresso económico e social, a população aumentou, construíram-se palácios luxuosos, a agricultura desenvolveu-se e a manufactura também. Amós, no seu livro, dá conta desta situação. A melhoria das condições de vida acabou por fazer emergir situações de injustiça: os pequenos proprietários viam-se sufocados pelos mais poderosos, acentua-se a divisão entre ricos e pobres, a ambição dos ricos não conhece fronteira, por isso, geraram-se profundas injustiças sociais. Com a decomposição social, deflagra a corrupção religiosa: santuários pagãos, falsidade no culto, complexo de superioridade por pertencer ao povo eleito. Foi nesta ambiência de prosperidade económica e política, de injustiças e desigualdades sociais de paganismo e corrupção que Amós desenvolveu a sua acção (Herrmann: 1985, pp. 243-350).

Através de palavras duras, Amós critica pois as injustiças sociais e políticas naquele contexto histórico. Daí, às mulheres ricas da Samaria, Amós ter chamado «vacas de Basan<sup>256</sup>», expressão depreciativa alusiva à vida levada por uma minoria de população abastada que vivia às custas da maioria que passava mal.

Segundo Amós, esta estirpe de pessoas e a sua posteridade deveriam ser castigadas. A profecia virou-se em tom irónico também para os que todos os dias ofereciam sacrifícios e dízimos, mas que não tinham para com ninguém qualquer sentimento de solidariedade ou de camaradagem, dizendo: «Porque disso é que vós gostais, filhos de Israel» (Am4,5). Neste quadro, o texto dá nota de uma série de acções que visavam a conversão do seu povo, ou seja, era preciso que o povo se virasse para o essencial e vivesse segundo as boas normas socio-religiosas, e que reconsiderasse toda a sua conduta de povo eleito, povo santo. Segundo Amós, em certas alturas, a relação do povo para com Javé era tão displicente, que este o deixava sem nada para comer em todas as cidades e sem pão em todas as localidades, mas, mesmo assim, o seu povo não se voltava para o seu Senhor. Tirou-lhe a chuva para regar os campos e a água para beber, feriu as plantas com míldio e ferrugem, as vinhas, as figueiras e os olivais foram devorados por gafanhotos, enviou peste semelhante à do Egipto e matou à espada os jovens. Mesmo assim o povo não voltou, só o castigo lhe restava.

---

<sup>256</sup> *Basan*, situava-se na Transjordânia e era um lugar fértil onde havia muitos e bons pastos para tratar o gado (ver também; Nm21,33; Dt32,14; Is33,9).

Em *Job* apresenta-se um personagem, Sofar, que se esforça por mostrar que os «maus» (arrogantes) não têm nenhum sossego nem êxito que seja duradouro. Para esta obra, quem se entrega somente aos bens materiais e ao bem-estar físico verá a sua opulência a converter-se em fome, a desgraça a acompanhá-lo, a enfermidade a devorar a sua pele e o primogénito da morte a comer os seus membros (Jb18,12-13).<sup>257</sup>

Por isso, ao usar uma linguagem do imaginário alimentar, *Job* traça o destino destas pessoas, que não olham para mais nada senão para o seu êxito pessoal, esquecendo-se da necessidade de serem solidários. Para estes, se o mel é doce na sua boca, e o ocultam sob a língua, se o retêm, sem o abandonar, e o saboreiam com o seu paladar, esse alimento transforma-se neles em veneno letal. Vomitarão as riquezas que devoraram e o ganho dos seus negócios. Porque oprimiram e desampararam os pobres, roubaram casas a quem as tinha construído e porque a sua fome era insaciável, não se salvará quem tanto cobiçou. Portanto, estes não verão correr mananciais de azeite nem torrentes de mel (Jb20).

Neste âmbito de desejos desordenados, recordamos Nm11,31-34, um excerto que narra o castigo do povo de Israel por causa da avidez por comida. O povo, que se encontrava numa situação de carência alimentar, reclamava insistentemente carne a Moisés. Os *Números* descrevem a cena que antecede a punição a que o povo hebreu se sujeitou por causa desta sua postura iminente material:

«A carne estava-lhes ainda entre os dentes, antes de ser mastigada, quando a ira do senhor se inflamou contra o povo e o Senhor feriu o povo com grande castigo. Deram àquele lugar o nome de Quiberot-Hatavá<sup>258</sup>, porque sepultaram aí a gente de desejos desordenados.»

Nm11,33-34

O livro de *Jeremias* vem também ele revelar a ira divina como a única solução para quem coloca a sabedoria somente ao serviço de si próprio. Para esses, o perecimento é a consequência inevitável: «não ficará uma só uva na vinha, nem um só figo na figueira» e todas as folhas murcharão. Todos serão obrigados a beber água envenenada, serão mordidos por serpentes venenosas e verão terrores (Jr8). Segundo este livro, o pior é que os sacerdotes israelitas eram

<sup>257</sup> O êxito da materialidade humana é breve (Sl37; 73), dissipa-se como um sonho (Sl73,20; 90,5), sabe mal e é venenoso (Dt32,32-33; Sl58,5; Tg3,8), afasta-se de uma desgraça e precipita-se noutra (Is24,18; Am5,19, será combatido pelo poder divino (Dn2,44) e perderá a riqueza (Pr11,4; Sf1,18).

<sup>258</sup> Segundo os tradutores de a *Bíblia Sagrada* (2001), Quiberot-Hatavá significa «covas ou cemitérios de avidez».

os principais prevaricadores, porventura, passava por eles o mau exemplo que o povo adoptava, pelo que o texto refere o castigo que os esperava de Javé: «vou alimentá-los com absinto e dar-lhes a beber água contaminada» (Jr23,15).

A contundência de tais palavras encontra explicação na agitação social provocada por um dos períodos históricos mais conturbados do povo de Israel: o fim do reino de Judá e a destruição de Jerusalém (587/586 a.C) pela Babilónia. Neste contexto, Jeremias proclamava «oráculos» contra as nações estrangeiras. Um deles foi proferido em linguagem alimentar. Deus instruiu Jeremias para destruir todas as nações, incluindo Israel, com uma «taça cheia do vinho da minha ira» (Jr25,15) e determinou que desse a beber dela a todos os povos, para que todos ficassem aturdidos e loucos. Jeremias, pela mão de Baruc (a tradição diz que era este homem quem escrevia o que o profeta dizia), descreveu em pormenor todos os que estavam obrigados a beber da «taça da ira» (Jr25,17-26) e as consequências que daí resultariam: «Bebei, embriagai-vos, vomitai e caí para nunca mais vos levantardes [...]» (Jr25,27), e prossegue com um discurso de vingança, receando que alguém não aceitasse o castigo: «tereis de o beber! (Jr25,28), o vosso fim é a morte (Potin:2002, pp. 107-110; Herrmann:1985, pp. 369-380).<sup>259</sup>

Os Salmos continuam esta metáfora alimentar. O S175 afirma que o castigo de Israel, logo, da humanidade, não vem do Oriente nem do Ocidente, mas de uma mão divina que segura uma taça com vinho espumante forte pronto a rebentar sobre os infieis, a quem se chama de «malvados da terra». *Ezequiel*, ao anunciar que Judá iria ficar na mesma situação que a Samaria (povo abandonado à sorte), a quem chama de «irmã» de infortúnio, reforça esta ideia, recorrendo igualmente à imagem alimentar, como forma de mostrar o castigo divino. Pela riqueza textual apresentada por *Ezequiel*, achamos relevante transcrever todo o excerto onde esta ideia fica bem vincada:

«Beberás a taça da tua irmã, taça grande e funda; será objecto de escárnio e de vergonha; [...]. Ficarás repleta de embriaguez e dor. É uma taça de horror e de destruição, a taça da tua irmã Samaria. Tu a beberás e a esvaziarás; depois será desfeita em pedaços e ela te dilacerará o peito»

Ez23,32-34

---

<sup>259</sup> Outras passagens bíblicas reforçam esta ideia de destruição, de punição, de castigo: Jr13,13-14; S111,6; 60,5; Hab2,16; Mt20,22-23; Mc10,38. Por outro lado, esta passagem de *Jeremias* leva-nos a apreciar uma outra versão da «taça com vinho» que é a da «taça da salvação» messiânica, cujos pormenores o livro dos *Salmos* muito bem realça, assim: «Elevarei o cálice da salvação [...]» (S1116,13). Trata-se de uma libação de vinho que era costume derramar-se sobre o altar, como forma de agradecer a salvação alcançada. S. Paulo viria mais tarde a referir-se a um outro cálice de agradecimento, quando bebido em comunidade (1Cor10,16).

Um quadro com imagens igualmente fortes acerca do castigo é aquele que *Ezequiel* desenha na metáfora da «panela ao fogo». Uma cena alimentar, que ao descrever o exercício culinário da preparação de uma marmita de carne, serviu para o autor realçar a crueldade do homem para com o homem. O texto teve decerto o objectivo, com a descrição de tal cena, de circunscrever o início do cerco de Jerusalém<sup>260</sup> pelas tropas de Nabucodonosor (2Rs25,1; Jr39,1; 52,4; confirmado por Herrmann (1985) e Potin (2002), pp.126-126). *Ezequiel*, no excerto que se segue, é bastante claro quanto à barbárie que constituiu aquela interferência estrangeira na terra de Israel. Os referentes alimentares que utiliza ajudam o autor a extravasar a angústia que sentia, assim como a mostrar ao leitor as dificuldades em que o povo de Israel iria ficar mergulhado:

«Põe ao lume a marmita e mete água dentro dela. Acrescenta-lhe pedaços de carne, toda a espécie de bons pedaços, coxa e espádua; enche-a com os melhores ossos. Toma as melhores cabeças do rebanho; amontoa lenha debaixo da marmita; faz ferver os pedaços de carne e também os ossos que ela contém»

Ez24,3-5

Deste excerto, conjugado com Ez11,3-11, pode depreender-se que a «marmita» simboliza a cidade de Jerusalém, a «carne», os seus habitantes, o «fogo», o cerco a que ficaram sujeitos, os «ossos», o sofrimento, e quem tomava o lugar de comedor era o rei da Babilónia.

Contudo, Isaías, um profeta condoído pela sorte do seu povo, mas possuidor de uma forte esperança, acreditava que a partir de um «resto» havia de se erguer uma grande nação, a partir da qual havia de surgir o verdadeiro rei de Israel, a quem mais tarde chamariam «Jesus de Nazaré». Isaías exortava o seu povo para que despertasse e se levantasse, pois já havia bebido o suficiente da «taça da ira» e já tinha esgotado até ao fundo o cálice que o atordoava. Por isso, do meio da desolação e da ruína, da fome e da espada, Isaías virou-se para Jerusalém infeliz, que estava embriagada, mas não de vinho, e disse que lhe iriam retirar da mão a taça que «atordoa» e que nunca mais beberia do «cálice da ira», pois esse será colocado nas mãos dos tiranos, daqueles que diziam: «curva-te para passarmos por cima de ti» (Is51,17-23).

A simbologia da «taça da ira» passou também a ser realçada no NT, precisamente no *Apocalipse*, a propósito do castigo infligido aos homens que se apresentassem junto de Deus

---

<sup>260</sup> Segundo a *Bíblia Sagrada* (2001, p. 1381) este acontecimento teve lugar no dia 10 de Janeiro de 587 a. C.

sem que não tivessem vivido segundo o código cristológico. Para esses estaria reservado um cálice com vinho, chamado o cálice do «furor de Deus», que beberiam, sem mistura, atormentados, «com fogo e enxofre».<sup>261</sup>

Os primeiros escritos cristãos, nomeadamente os Evangelhos, deram um grande realce à imagem da «taça» (cálice), sugerindo uma certa continuidade com o significado que evocava nos textos relativos ao AT. Ou seja, o valor ritual da baixela e dos instrumentos (o cálice, o cutelo, o espeto de assar...) continua a ter expressão no NT. Além do já referenciado, também Sl69,21-22, ao proferir as palavras «Deram-me fel, em vez de comida, e vinagre quando tive fome», prefigura a importância desta expressão nos autores do NT. Neste quadro, do cálice saía o castigo que os inimigos aplicavam a Jesus crucificado, como se pode verificar em Mt27,48: «[...] pegou numa esponja, embebeu-a em *vinagre* e [...] *dava-lhe de beber*».<sup>262</sup> Feeley-Harnik (1981, p. 77) afirmou que a «taça» reaparece nos primeiros relatos cristãos virada contra o próprio Cristo: «Ele morre, quando finalmente aceita o vinagre dos soldados romanos.». Porém, como a Bíblia está cheia de antagonismos, a taça com vinho também simboliza bênção (Mc14,22-26; Mt26,26-29; Lc22,14-20; Jo6,51-59; 1Cor11,23-27).

Na Carta aos Romanos, Paulo, a dada altura, refere-se à mesa dos sacrifícios israelitas que se havia tornado em armadilha, em cilada e em vingança, pois impedia os judeus de reconhecerem o valor expiatório da morte de Cristo. No altar dos sacrifícios o Sumo-sacerdote aspergia o propiciatório com o sangue da vítima, oferecida pelos pecados do povo, como se poderá constatar nas passagens assinaladas a seguir: (Ex25,17-22; Lv16,6; Pr16,6; Act27,9-44; Ef1,7; Heb9,5-7). Os cristãos de certo modo aplicaram esta prática a Cristo, porque, para eles, a reconciliação com Deus, procurada nesse rito de expiação, foi alcançada na sua morte (2Cor5,18-21; Gl3,13; Heb9,11-14). Neste caso, não se trata de aplacar a ira divina, porque é Deus quem tem a iniciativa da reconciliação, como expressão de amor (Rm11,9).

Outras expressões da esfera alimentar denunciam com bastante clareza o aspecto da punição. A perda de liberdade por parte do povo israelita é comparada por *Amós* a um campo

---

<sup>261</sup> Segundo a *Bíblia Sagrada* (2001, p. 2045), «O *fogo* e o *enxofre* são os símbolos usados no AT para indicar o castigo dos ímpios ( [Ap] 4,5 nota; 19,20; 20,10; 21,8; Gn19; Is34,9). É uma imagem associada à de “Geena” (Lv18,21 nota; Ne11,30 nota; Is30,33 nota; Jr7,31-34 nota). Este nome deriva de *Ge-Hinnom*, vale a sudoeste de Jerusalém onde primitivamente era tributado ao deus Moloc um culto que, por vezes, incluiria vítimas humanas – “passar pelo fogo” (2Rs16,3 nota; 2Cr33,6 nota; Ez16,21 nota). Por isso, os profetas consideravam-no um lugar impuro (2Rs23,10 nota; Jr7,31-34 nota; 19,5-6; 32,35). Depois do Exílio aí se queimavam os cadáveres considerados impuros, facto que veio despertar a ideia de castigo escatológico para os ímpios (Is66,15-16.24; Ez38,22 nota; Ml3,2-3.2 nota). O NT seguiu esta tradição ([Ap]16,19; 21,8; Mt5,22.29 nota; 10,28; Mc9,43-48 nota; Lc12,5 nota; Tg3,6)». Para saber mais sobre a simbologia alimentar na Bíblia ver Daniélou:1961 e Feuillet:2004.

<sup>262</sup> Ver também Mc15,36; Lc23,37.

de trigo de verão tardio que os gafanhotos devoravam (Am7,1-3) ou a um cesto de fruta madura de que alguém se apropriou indevidamente (Am8,1-2). Por outro lado, também Jeremias tem uma visão semelhante, que ajuda explicar as passagens de Amós, pois vê dois cestos de figos em frente ao Templo, uns, os da primeira colheita, eram os melhores, os outros, da segunda colheita, os mais fracos, tão maus «que não se podiam comer», pode ler-se em (Jr24,1-3). Os melhores figos que preenchiam um dos cestos representavam os israelitas que se tinham rendido ao rei da Babilónia e foram para o exílio; por sua vez, os figos de má qualidade simbolizavam os que permaneceram em Judá ou que fugiram para o Egipto. Os primeiros haviam de ser resgatados e devolvidos à sua terra, os segundos espalhar-se-iam entre os estrangeiros e passariam a ser desconhecidos. Estes faziam parte do grupo dos displicentes.

Este quadro é transversal ao NT. O quarto *Evangelho*, ao narrar o episódio que colocava Jesus no encaço de Pedro a questioná-lo se o amava, realça uma preocupação alimentar, obviamente simbólica, por parte de Jesus, nas três vezes que Pedro lhe respondeu a dizer que o amava. Sempre que Pedro lhe declarava amor, Jesus insistia: «então alimenta as minhas ovelhas» (Jo21,15-17). Em linguagem real, esta recomendação poderá ser entendida como uma exortação aos líderes para que saibam conduzir as suas políticas de maneira a que não faltem com alimento às comunidades que dirigem.

A metáfora que envolve o quadro onde se acham os figos, em Jeremias, passou, em parte, para o *Evangelho de Marcos* no que diz respeito à maldição a que foi votada a figueira por não dar fruto (Mc11,12-26). Esta passagem pretende revelar, em primeiro lugar, a questão da improdutividade responsável por parte do judaísmo, sobretudo dos seus chefes, e, em segundo lugar, quando refere o facto da secagem da figueira, deseja condenar radicalmente o culto vazio por parte dos judeus.

A Bíblia traduz assim, através da mesa e dos referentes alimentares, a linguagem de bênção ou aceitação que Deus pronuncia a favor da humanidade. Aceitar ou rejeitar uma pessoa é dar-lhe ou rejeitar-lhe comida e aceitar partilhar a mesa com ela. Por vezes, ainda, punir é dar demasiada comida a alguém. Este ponto salienta, assim, que Deus abençoa os homens que lhe são fiéis com uma mesa abundante e farta, e pune com fome os que o rejeitam. A metáfora alimentar, que é transversal a toda a Bíblia, não nos conduz somente para o lado da bênção ou da punição, conduz-nos também para o campo do afecto e da paixão, assunto que passaremos a discutir.

### II.2.3.2 - O afecto e a paixão

«Sustentem-me com bolos de passas, fortaleçam-me com maçãs, porque eu desfaleço de amor.»  
Ct2,5

O objectivo deste ponto é valorizar os discursos bíblicos em que se evidencia a afectividade entre Deus e os homens como uma relação de conjugalidade esponsal, através de um recurso alegórico aos referentes alimentares. As alegorias multiplicam-se, soando do texto cantos nupciais, cantos anunciadores e até mesmo ambiente alimentares. Por isso, ao falar de casamento, da união primordial entre homem e mulher, de colocar estes a comer juntos, associados ao amor, este texto introduz-nos na decifração do complexo que representa a comensalidade. Assim, o estudo centrar-se-á sobretudo na análise do *Livro Cântico dos Cânticos*<sup>263</sup> (daqui em diante designado apenas por Ct), cujo conteúdo se alarga como nenhum outro em alusões à sexualidade humana, não como meio de procriação e manutenção da espécie, mas como forma de relacionamento íntimo e recíproco entre homem e mulher, entre o amado e a amada (como é recorrente ver-se referido no livro)<sup>264</sup>. Tal discurso baseia a sua linguagem no imaginário alimentar e respectiva comensalidade.

Há estudiosos que defendem a possibilidade de o Ct poder ser inspirado no Cancioneiro Siro-palestinense. Mendonça (2008, p. 113) e também os comentadores da *Bíblia Sagrada* (2001, p. 1050) levantam a hipótese de no folclore siro-palstinense poder ter havido um ritual de matrimónio cuja acção decorria ao longo de sete dias, durante a qual se coroavam os esposos, e onde o autor do Ct se poderá ter inspirado. Torna-se, pois, provável que este livro tivesse

---

<sup>263</sup> Um livro, admirado por muitos, que conta apenas 1250 palavras hebraicas e que é intitulado, Shir hasshirim, *Cântico dos Cânticos*, Cântico sublime, o Cântico por excelência do amor e da vida (Ravasi:2007; Meyers:1986; Correia:1999).

<sup>264</sup> A Bíblia é no seu conjunto uma antologia do amor humano, como se poderá constatar, por exemplo em Gn29,17-20; 1Sm1, 1-8; Ez24,15-18. De acordo com os comentadores da *Bíblia Sagrada* (2001, p.1050), com Mendonça (2008, p. 111-114) e Athalya Brenner (1999, pp. 101-111), entre outros, o Ct resulta, provalvemente, da inspiração proveniente de canções de amor, que tocavam em aspectos da natureza, escritas por poetas egípcios. Estes investigadores fundamentam as suas opiniões nas informações do poema contido no papiro *Harris500*, [WU35] publicado por Maspero no final do século XIX, e as três colecções de poemas de amor, do papiro Chester Beatty I, editado por Gardiner no século XX. Os comentadores da *Bíblia Sagrada* (Ib.), ao citarem Teodoro de Mopsuéstia (séc. IV), interrogam-se ainda da possibilidade de o Ct poder ser uma «encenação literária das núpcias de Salomão com uma filha do faraó». Outros autores inclinam-se para a hipótese mesopotâmica, como é o caso de Mendonça (Ib.), que coloca o pressuposto de poder haver paralelismo entre o livro bíblico, Ct, e os textos sobre Dummuzi, Enkimdu e Inanna, escritos de índole religiosa usados no culto, especialmente nos ritos hierogâmicos. O caso de Inanna, cujo significado é «deusa do céu», é paradigmático, pois tinha um santuário em Uruk. Esta deusa era protectora agrícola, sendo responsável pelo crescimento das plantas e dos animais, mas também era a deusa da fertilidade dos humanos, como se pode constatar pelos versos: «Eu caminho pelos céus, e a chuva cai; /Eu caminho sobre a terra, e tudo germina» (Mendonça:2008, p. 113).

assimilado os contornos das festividades esponsais próprias do tempo, ligadas ao mundo agrário, tribal e guerreiro.<sup>265</sup>

O Ct revela um espaço caracterizado por uma atmosfera cortesã (áulica) virada para o interior, no seio da qual se identificam os produtos mais ricos e pomposos, mas também se vislumbra o exterior, em que são escolhidos quadros campestres, lugares reais, sem marcas de fantástico, de alguma forma idílicos, bem como o imaginário alimentar próprio do Antigo Egito e Mesopotâmia.<sup>266</sup>

Para Neves (2008, pp. 230-232) a existência de similitude entre o Ct e os cânticos amorosos e epitalâmicos do Próximo Médio Oriente, de um modo particular com os egípcios, leva a concluir que se trata de uma literatura aberta e intertextual, com o objectivo de celebrar o amor humano. A razão de ser desta literatura reside na possibilidade de ela retratar as festas dos casamentos que na altura duravam uma semana. Na essência, o Ct, como muitos outros cânticos egípcios, que consistiam em diálogos amorosos, é um diálogo entre a amada e o amado, por vezes entrecortado pelo coro e a «ressonância do amor dialógico nos “outros”» (Ct1,8; 2,15; 3,6-11; 5,1; 5,9; 6,1; 6,10; 7,1-6; 8,5; 8,8-9; 8,11); (Neves:2008, p. 231).

A partir desta perspectiva literária e de conteúdo, pode afirmar-se que o Ct é uma compilação harmónica, de cantos de amor, mas nunca uma obra consciente e claramente estruturada e, menos ainda, uma obra de um só autor. No enquadramento deste poema, não precisamos de pensar em canções de boda, embora não se possa excluir à partida o seu uso posterior em tais celebrações. Na verdade, o matrimónio é mencionado somente uma vez em Ct3,11 (Victor Morla: 2004, pp. 57ss).

---

<sup>265</sup> Contudo, Pelletier (Mendonça:2008) afirma que a coerência global do texto é determinada pela sua «inserção num contexto singular que o qualifica e o interpreta necessariamente». Segundo Mendonça, «o *Biblos* (livro) requer o horizonte da *Bíblia* (livros), donde recebe a sua iluminação. O Cântico retoma vocabulário comum aos cultos e rituais das práticas religiosas coevas, mas para o reinscrever num contexto próprio, que desconstrói as formulações mitológicas, historicizando-as.».

<sup>266</sup> Em virtude de os alimentos constituírem a «espinha dorsal» no enredo da obra, como em outras de que temos conhecimento, a antropologia tem focado na sua investigação certos mitos sobre a origem e a função dos alimentos como meio de explicação de muitos fenómenos sociais, religiosos, e até de condutas individuais. Segundo Eliade (1987, p. 392), Hsi Wang Mu, Rainha Mãe Chinesa do Ocidente faz parte dos mitos que associam imortalidade a determinados alimentos. De acordo com crenças taoístas, a rainha preside a um belo reino feminino chamado Hsi Hua. Nesse reino havia um jardim repleto de flores raras e aves exóticas, que produziam *p'na t'ao*, o pêssego liso da imortalidade. Durante a dinastia de Ming, uma pedra *p'na t'ao* foi referida como sendo descoberta entre o tesouro adquirido por governantes da anterior dinastia Yüan. Dez caracteres gravados identificavam a pedra como tendo vindo do *p'na t'ao* que Hsi Wang Mu tinha oferecido a um imperador da dinastia Han alguns quinze séculos antes. Segundo a mesma fonte, a *epopeia de Gilgamesh* narra o herói mesopotâmico, que ficou célebre pela sua implacável busca da imortalidade. Ele conseguiu localizar no campo uma planta que rejuvenescia quem a comesse, impedindo a morte. Todavia, as esperanças de *Gilgamesh* acabaram por sair frustradas, porque uma serpente se apossou da dita planta (Correia: 1980; 1999; 2010). Cf., Lévis-Strauss:2012.



Este autor (2004, p. 33), bem como Carreira das Neves (2008, p. 232), por outro lado, colocam-nos diante de um livro cuja mensagem não fornece indícios de conflitualidade com a moral que o amor exige, antes mostra a ambiguidade das paixões amorosas<sup>267</sup>. Enquanto livro adoptado por hebreus e cristãos torna-se desconcertante a ausência quase total de referências a Deus ou ao transcendente divino, facto que os estudiosos ultrapassaram com o recurso à interpretação alegórica. De facto, o livro fala somente uma vez de Deus (Ct8,6)<sup>268</sup>, o que significará que quem criou os textos não tencionou pôr neles algo mais para além do propósito amoroso e festivo. Alguém mais tarde lhes concedeu um significado sagrado.

A história religiosa e literária da recepção do Ct valorizou, ao longo dos tempos, a interpretação alegórica do mesmo. Assim, o Ct é muito mais do que um livro que refere de enamoramento, paixão, «amante e amado», sponsais, da relação de reciprocidade conjugal. É um poema de amor que não fala de um encontro de ideias, de coisas, de tradições, de culturas, de um casamento maduro ou de coabitação com filhos, mas um encontro dos que se amam, que vivem no espanto permanente, em duplo êxtase e no desejo perante o outro, aventuras que envolvem o enamoramento pré-esponsal.

A linguagem usada em Ct é uma alegoria<sup>269</sup> do amor recíproco de Deus e seu povo<sup>270</sup>. A interpretação alegórica valoriza as consequências do amor em contexto expresso de sexualidade no género humano no seu todo. Mas o texto dá grande atenção à mulher, a quem trata também

---

<sup>267</sup> De acordo com Neves (2008, p. 231) «o desejo insustido de cada lado, por vezes incompreendido e combatido (Ct5,7), cruel (Ct8,6), perturbador psicológico (Ct2,5: *hōlat`ahabá* : «doente de amor»). Os vocábulos que falam do desejo amoroso são repetidos e variados: *hmd* («desejar», Ct2,3); *hmm* («estremecer», Ct5,4); *hbq* («abraçar», Ct2,6;8,3); *hps* («desejar», «querer», Ct2,7; 3,5; 8,4); *lbb*, na forma de *piel* («roubar o coração», Ct4,9); *nshq* («beijar», Ct1,2; 8,1); *ʿwr*, na forma *poel* («incitar, excitar», Ct2,7; 3,5; 8,4-5); *rhb* («excitar», «perturbar», Ct6,5); *ta`aniūg* («desejo», «prazer», Ct7,7); *teshūqá* («desejo», «paixão», Ct7,11). Cf., Correia:1999.

<sup>268</sup> Gaspar (2012, p. 54), ao socorrer-se de Carreira das Neves, defende que do ponto de vista alegórico, o coro de raparigas e dos irmãos que aparece no texto do Ct e que tem como papel principal obstar (ou pelo menos dificultar) as cenas amorosas, colocando, assim, ao par amoroso, novos desafios na sua relação, representava o desejo das outras nações (pagãs) em participar com Israel das delícias amorosas provenientes do seu Deus. É uma interpretação possível para que o Ct tivesse sido considerado canónico no cristianismo.

<sup>269</sup> Segundo Carreira das Neves (2008, p. 229) este poema entrou no cânone sagrado dos judeus e cristãos «pelas portas travessas da alegoria, que o mesmo é dizer: não se trata de poema de amor humano entre dois amantes, mas de amor espiritual entre Deus e a sinagoga ou entre Deus e o seu povo eleito (rabinos judeus), ou, para os cristãos, segundo os Padres da Igreja, Idade Média, exegetas católicos e protestantes até ao século XVIII, de casamento espiritual entre Cristo e a sua Mãe (um pouco estranha a ideia do casamento entre o filho e a mãe ou entre Cristo e a sua Igreja).».

<sup>270</sup> No caso do AT trata do amor de Javé pelo povo de Israel e, no NT, exalta o amor de Cristo pela sua Igreja. Gianfranco Ravasi (2007, p. 119), ao parafrasear Robert Musil, em *L'uomo senza qualità*, transcreveu que o Ct «é a jóia da Bíblia»; e, ao citar E. Osty, afirmou que «não há nada mais belo que o Cântico.» Trata-se de uma obra perpassada pelo poder transformador do amor sensual condicionador dos comportamentos, da paisagem, das comunidades, das relações entre os homens: amor, inquietude, paixão, sofrimento pela ausência do amado, êxtase no amplexo, todos estes sentimentos são evocados na forma poética do Ct. Ao soletrar bem as suas palavras dá-se conta do apelo constante para que se escute, como primeira condição para amar. Sendo este um poema de amor, os amantes, na verdade, nunca se encontram, procuram-se, desejam-se, reclamam-se, pedem-se, mendigam a presença um do outro. E nunca nos coloca diante de um encontro consumado. Motivo por que no Ct se observa uma espécie de alvoroço provocado pelo amor.

por esposa, irmã ou simplesmente amada, enquanto personagem principal. A verdade é que o poema abre e fecha com palavras alusivas ao feminino, e parte quase sempre dela a iniciativa para a prática amorosa (Gaspar:2012,p.53). A abrir, a mulher suplica ao amante que a beije: «Que ele me beije com beijos da sua boca!» (Ct1,2). A fechar, formula o desejo de se envolver sexualmente com o seu amado: «Sê como um gamo ou um filhote de gazela, pelos montes perfumados.» (Ct8,14).

Contudo, o texto do Ct celebra o amor humano no que este mais evoca de misterioso e enigmático, carnal e sensual, sempre numa atitude de reciprocidade, como o excerto seguinte sintetiza: «O meu amado é para mim e eu para ele ...» (Ct2,16). Tal amor, no entender de Ravasi (Ib,120), deverá ainda assumir-se na qualidade de símbolo de todo o amor possível, ou seja, nele também cabe uma parcela de amor divino, pois que se alimenta sobretudo de paixão, de corporeidade, de eros, de sentimento.

Além da valorização temática mencionada, o campo semântico em torno do qual o Ct se desenvolve pertence ao ambiente doméstico, espaço de revelação do feminino. Pelo privilégio deste feminino surge como natural a evocação de sabores, cores e odores próximos de uma sensibilidade mais feminina. Assim, a comida, a bebida e o acto de comer surgem como metáforas abundantes do desejo amoroso, a paixão, a sensualidade, embora outros livros abordem a mesma temática, como é o caso de Jz14; Os2; Ez16;23; Pr30,18-20<sup>271</sup>. Numa perspectiva em que a mulher é o sujeito, o espaço doméstico terá sido escolhido para espelhar que a sexualidade se pode tornar caminho para a transcendência, como diz Lévinas (1977, p. 265): na experiência sexual (erótica), o Outro surge frágil e vulnerável, e esse acontecimento impele a que a distância seja suprimida por meio de um gesto que nada mais quer senão ser amor.».

Realcemos o facto de este livro trazer à mulher uma rara condição de paridade e de protagonismo. A mulher toma a palavra como em nenhum outro, reivindicando igualdade, move-se no exterior da casa, busca o homem com a mesma iniciativa do homem, com a mesma agitação e a mesma alegria de ele a ela. O Ct, ao atribuir a mesma importância ao homem e à

---

<sup>271</sup> Em outras passagens, a Bíblia relata o amor de Deus pelo seu povo também como um acto sexual. Esta temática é visível em Jr2,2: «Assim fala o Senhor: “Recordo-me da tua fidelidade no tempo da tua juventude, dos amores do tempo do teu noivado, quando me seguias no deserto”»; em Ez16,8: «Então, passei de novo perto de ti e vi-te; e eis que o teu tempo era o tempo dos amores. Estendi sobre ti a ponta do meu manto e cobri a tua nudez. Fiz, então, um juramento e estabeleci contigo uma aliança [...]. E ficaste a ser minha»; em Is62,4-5: «Não serás mais chamada a “Desamparada”, nem a tua terra será chamada a “Deserta”; antes, serás chamada: “Minha Predilecta”, e a tua terra a “Desposada”, porque o Senhor elegeu-te como preferida, e a tua terra receberá um esposo. Assim como um jovem se casa com uma jovem, também te desposa aquele que te reconstrói. Assim como a esposa é a alegria do seu marido, assim tu serás a alegria do teu Deus.».

mulher, coloca a relação amorosa no território da reciprocidade e ajuda a definir identidades. O primeiro capítulo do livro identifica um ambiente bucólico de personagens pastoris quando coloca a amada a afirmar:

«Sou morena mas formosa, mulheres de Jerusalém, como as tendas de Quedar, como os tecidos de Salomão. Não estranheis eu ser morena: foi o sol que me queimou. Comigo se indignaram os filhos de minha mãe, puseram-me de guarda às vinhas; e a minha própria vinha não guardei. Avisa-me tu, amado do meu coração: aonde levas o rebanho a apascentar? Onde o recolhes ao meio-dia? Que eu não tenha de vaguear oculta, atrás dos rebanhos dos teus companheiros.»

Ct1,5-7

À medida que se avança, o amor é transportado para espaços gradualmente superiores, mais áulicos e à medida que a acção amorosa decorre, o texto extrapola a evolução da condição de pastor para a de rei/rainha, tal como referem os seguintes excertos:

«Enquanto o rei está no seu divã, o meu nardo dá o seu perfume.» (Ct1,12); «Quão formosos são teus pés nas sandálias, ó princesa!»

Ct7,2

A expressão poética do livro revela-se no acto de comer<sup>272</sup> (Ct4,16; 5,1), beber (Ct5,1) e embriagar-se (Ct5,1), ideias que denotam a consumação sexual dissimulada, o que nunca acontece, por termos que identificam líquidos bebíveis e aromáticos, assim como os territórios onde se cultivam. Enquanto o comer e o beber são a linguagem que simboliza a acção amorosa, o embebedar, estado comportamental depois de beber em excesso, conduz para o mundo de sensações mais primárias, menos intelectualizadas, como sejam o saborear, o tocar, vislumbrando-se nesta dinâmica uma acção de certa forma teatralizada do Ct. De acordo com Brenner (1999, p. 107), «comer» e «beber», assim como «embebedar», são ditos por voz masculina (5,1), que indicam as actividades «dele». Nesta passagem, o amante masculino «come» e «bebe» o amante feminino, ingere-o (assimila-o) e faz dele a sua própria substância<sup>273</sup>. Os falantes femininos ou masculinos que «comam» ou que «bebam» os amantes,

---

<sup>272</sup> Deverá ler-se em Ct: «Levanta-te, vento norte; vem, vento do sul; vem soprar no meu jardim. Que se espalhem os seus perfumes. O meu amado entrará no seu jardim e comerá os seus frutos deliciosos» (Ct4,16); «Entrei no meu jardim, minha irmã e minha esposa, colhi a minha mirra e o meu bálsamo, do meu favo de mel, bebi o meu vinho e o meu leite. Comei, ó companheiros, bebei e embriagai-vos, ó bem-amados!» (Ct5,1).

<sup>273</sup> Embora esta linguagem de índole «carnal» ajude a compreender o Ct ela pode levar ao equívoco, na medida em que a sexualidade ali é também uma realidade espiritual. A sexualidade percepçiona o «carnal» como identidade, como já o Gn2,23

metaforicamente ou por contiguidade de expressão, é uma ideia que pode ser transmitida por meio de uma denotação directa, como em 1,2; 2,3 por uma voz feminina e, em 4,9; 5,1; 7,7-10, por uma voz masculina. O apelo geral para «comer» e «embebedar», no final de 5,1, é porventura dirigido a amantes femininos e masculinos.

Porém, ao pensar a partir de uma ética, o Ct investe na singularidade do sujeito, porquanto descreve a sexualidade como um processo identitário de fundação e de reconhecimento individual. Valerá a pena transcrever os passos onde essa pessoalidade se vinca de forma detalhada. Primeiro é «ela» que fala:

«O meu amado é alvo e rosado, distingue-se entre dez mil; a sua cabeça é do ouro maciço; são cachos de palmeira os seus cabelos, negros como o corvo; os seus olhos são como pombas, nos baixios das águas, banhadas em leite, pousadas no ribeiro. As suas faces são canteiros de bálsamo, onde crescem plantas perfumadas; os seus lábios são lírios, gotejam mirra que se expende; os seus braços são ceptros de ouro, engastados com pedras de Társis; o seu ventre é marfim polido, cravejado de safiras; as suas pernas são pilares de alabastro, assentes em bases de ouro fino; o seu aspecto é como o do Líbano, um jovem esbelto como os cedros; a sua boca é só doçura e todo ele é delicioso. Este é o meu amado; este, o meu amigo, mulheres de Jerusalém»

Ct5,10-16

Depois fala «ele»:

«Tu és bela, minha amada, como Tirça, esplêndida como Jerusalém; és terrível como as coisas grandiosas. Afasta de mim os teus olhos, os olhos que me enlouquecem. A tua cabeleira é um rebanho de cabras de descem de Guilead; os teus dentes são um rebanho de ovelhas a subir do banho, tosquiadas: todas elas deram gémeos e nenhuma ficou sem filhos; as tuas faces são metades de romã, por detrás do teu véu. Sessenta são rainhas, oitenta as concubinas e as donzelas, sem conta. Mas ela é única, minha pomba, minha perfeita; ela é a única para a sua mãe, a preferida daquela que a deu à luz. Louvam-na as donzelas quando a veem, celebram-na rainhas e concubinas»

Ct6,4-9

Boa parte da carga poética do Ct reside nas ideias de *doce/saboroso* (Ct1,2; 4,10), *doces* (Ct5,16), *doce* (Ct2,3), *ser doce/ com gosto* (Ct2,14), que constituem apenas uma pequena amostra de vocábulos que ligam a relação amorosa ao acto de comer alimentos açucarados, como o mel, por exemplo; ligam a um discurso que realça a antropologia do sabor «a sua boca

---

explicitava: «esta sim, é osso dos meus ossos e carne da minha carne». Para complementar conhecimentos sobre a sexualidade no mundo Antigo consultar artigo de Dias: 2008b.

é só doçura e todo ele é delicioso» (Ct5,16); ligam o amante masculino ao mundo natural das plantas frutíferas, que, metaforizado numa árvore e num fruto, é apetitoso para o falante feminino (Ct2,3), provavelmente o autor exaltava o beijo como manifestação amorosa «Tal como a macieira entre as árvores da floresta é o meu amado entre os jovens. Anseio sentar-me à sua sombra, que o seu fruto é doce na minha boca»; mostram, ainda, o contacto amoroso, como uma ocasião de sinestesia «pois a tua voz é doce e o teu rosto, encantador.» (Ct2,14).

O termo «doce», que aparece várias vezes no texto, é a metáfora para o amor e envolve tanto o masculino como o feminino. Uma vez mais aplicado à mulher, quando, por exemplo, é dito «ser doce e saboroso», outras vezes mais aplicado ao homem, quando, é afirmado «doce, uma fruta doce». Mas quando se fala de «favo de mel» e do dueto «leite e mel» está a pensar-se exclusivamente no feminino, pois são termos que robustecem cenas de sedução como aquelas que poderão observar-se em Ct4,9 a 5,1, em que a mulher representa a substância comestível e o homem simboliza quem a come.<sup>274</sup>

Ela é a «Terra Prometida», a terra lavrada, fecundada pela semente e cultivada, que o homem deseja alcançar para se realizar e ser feliz. Quando o autor do poema se refere a «mandrágoras» (e ao seu perfume) deseja realçar um discurso «afrodisíaco» feminino em relação ao masculino, que antecede o sentido renovador fixado nas expressões «as vides rebentam», «abrem os seus botões», «brotam as romãzeiras», que são alusões à recriação<sup>275</sup> (Ct7,11-14).

Baseando-se na obra de Marvin Pope e de Francis Landy, Brenner (1999) aponta o «jardim», o «pomar» e a «vinha» como campos de primeira escolha para o desenvolvimento do evento amoroso no Ct. Tratam-se de lugares cultivados, mais do que de natureza, lugares de produção alimentar (de comida), onde também surgem aqui e ali alusões a ervas. Estamos portanto diante de uma paisagem idealizada de fertilidade, de abundância, uma espécie de Éden,

---

<sup>274</sup> De acordo com Dias (2016), a referência ao leite e ao mel é bastante expressiva. Tratando-se na verdade de uma alusão que conduz para fora do mundo vegetal, «além da reconhecível remissão para a Terra Prometida buscada pelos judeus da diáspora, “a terra onde corre leite e mel”, metáfora para a plenitude, abundância e ausência de cuidados, o aproveitamento do leite e do mel corresponde ao melhor exemplo do comensalismo como relação ecológica entre o homem e outras espécies animais, relações que os homens estabeleceram com as outras espécies.» Vejamos algumas passagens: «Os teus lábios, ó esposa, destilam mel virgem, e o mel e o leite estão sob a tua língua.» (Ct4,11); «[...] como o favo com o meu mel» (Ct5,1); «[...] e bebo o meu vinho com o meu leite.» (Ct5,1); «[...] que se banharam em leite [...]» (Ct5,12).

<sup>275</sup> Segundo a *Bíblia Sagrada* (2001, p. 65) «mandrágora» diz-se em hebraico «dudaim», que significa «frutos de amor». E adiantam que os antigos tinham o costume de extrair suco desta planta por julgarem que assim faziam nascer o amor e favoreciam a fecundidade. Daí as mulheres o procurarem, disputando-o, também, pelas suas características afrodisíacas. Esta passagem do Ct encontra conexão textual com parte de Gn30. Aí, o seu autor refere as mandrágoras como presente que Ruben, filho de Lia, oferece a sua mãe. Mas, parte deste presente foi reivindicado por Raquel (mulher estéril de Jacob), a Lia, pois era uma forma de partilhar aquela filiação. Só que, por ciúmes, Lia recusou as mandrágoras a Raquel, ou seja não quis partilhar o fruto da sua relação com o homem que Raquel amava e de quem, mais tarde, haveria de conceber (Gn30,14-22).

declara Bloch e Bloch (Ib.,). O Ct é pois um jardim em que o produto nunca falta, «um jardim existindo numa primavera eterna, um Paraíso paradoxal». Mas, segundo o mesmo estudo, este jardim não é como o do Éden, não é uma criação divina. É um jardim à imagem humana, onde parece que o divino está excluído, quando se abandonam as leituras alegóricas do Ct como não originais, quando não se vê uma presença divina na estranha passagem de Ct8,6. No Ct o seu produto é, pois, específico e cultivado.<sup>276</sup>

O Ct menciona sobretudo os alimentos de origem vegetal<sup>277</sup> e, quando se refere aos de origem animal, tem em atenção contextos metafóricos diferentes (Meyers:1986, pp. 197-212). Tal como já se referenciou, também Brenner (1999, p. 105) garante que esta opção literária por parte do autor teve como objectivo aproximar o conteúdo do Ct ao *Génesis*, livro que relata as origens do mundo e descreve o jardim primordial (Gn1,3). Embora o comer carne, por vezes, esteja ligado à força física, à luxúria e à sexualidade (Bazell:1997), no contexto deste livro, segundo afirma Brenner, constitui uma «eco-agressão». Apesar de se tratar de um cenário muito dinâmico, no Ct não transparece ambiente agressivo, ou seja, as alusões ao amor são fortes mas não violentas, como quando se assemelha a paixão a «chamas de fogo» e a «labaredas divinas» (Ct8,6). Estamos assim no meio de um mundo natural, idílico, bucólico, onde as imagens do pastoreio, os modos de vida dos animais selvagens, do cultivo do campo e da juventude da paisagem afloram com acuidade, trazendo o Éden à lembrança. Tal como afirma Moskowitz (1971, pp. 387-405), só um sítio com tamanha beleza poderia ser o paraíso ideal para aqueles dois enamorados desfrutarem da sua união.

O vinho comanda quantitativamente a lista dos alimentos mencionados no Ct e as romãs seguem em segundo lugar, como que a querer indicar a ideia estereotipada de *Terra Prometida*, a terra de todos os sonhos para os Hebreus, onde estes frutos cresciam em abundância, (Nm13,23), povoando os campos. De entre as muitas referências a alimentos, destaquemos, ainda, a água, o leite, o azeite e o damasco. Das quinze ocorrências de géneros alimentícios, seis delas referem-se de forma directa a frutos: avelãs/amêndoa (Ct6,11), uvas (Ct2,5), romãs (Ct4,3; 4,13; 6,7; 7,13; 8,2), figos (2,13), tâmaras (Ct7,8; 7,9) e damascos (Ct2,3; 2,5; 7,10; 8,5) e, indirectamente, a sumo de frutos: sumo de romã (Ct8,2). Assim sendo, a lista que diz respeito às frutas conta com praticamente metade das alusões feitas aos alimentos. Só faltou o autor

<sup>276</sup> Brenner, no entanto, levanta a possibilidade de se discutir ainda a tradução de certos termos, como os que foram traduzidos por «pomar» e não por «floresta», ou os que referem «jardins naturais» e porque não «jardins selvagens». À parte esta discussão, Brenner não tem dúvidas quanto ao facto de que o Ct fala de «jardins» e «pomares» cultivados por mão humana.

<sup>277</sup> Ver a imagem de *O Jardim do Paraíso*, Mestre renano, c.1410, Francoforte, Stadelches Kunstinstitut, in Ravasi:2007, pp. 122-123.

trazer ao texto a cevada para que as comidas que tipificam a terra, aparecessem todas, tal como o demonstra o livro do Deuteronomio:

«vai introduzir-te numa terra óptima, terra de torrentes de água, de fontes e de nascentes profundas, que jorram por vales e montes; terra de trigo, cevada, uvas, figos, romãs; terra de azeite e mel»

Dt8,7-8).278

Torna-se conveniente destacar, para os poder interpretar, certos termos, tais como, cacho (Ct1,14; 7,8-9), favo (Ct5,1), ramos (Ct2,13), vinha (Ct1,6; 2,15; 8,11), jardim/pomar (Ct4,12-16; 6,2), pois aludem a uma natureza domada pelo trabalho humano. São palavras com ligação alimentar, que enriquecem o quadro literário e que caracterizam a linguagem de sensualidade do livro. Trata-se de nomes colectivos, os quais sugerem união, harmonia, reciprocidade, complementaridade, tolerância, fertilidade, abundância, características fundamentais na relação amorosa.

O Ct escolheu os jardins e os pomares (Ct4,12-16), as matas e as florestas (Ct5,1; 6,2;6,11; 8,13), os campos (2,7; 3,5; 7,12) e as vinhas (Ct1,6; 1,14; 2,15; 7,13; 8,11-12) como sítios propícios para desenvolver literariamente a acção amorosa. Traça, pois, um quadro misto entre paisagens, umas denunciadoras de terra cultivada cultivo (territórios onde se produz comida), outras reveladoras de terra não cultivada, estas em muito menor número. Deste modo, apresenta-se um quadro edénico de fertilidade e abundância como obra de Deus mas também como obra dos homens.

O autor compara a um monte de trigo (Ct7,3) o ventre da amada, realçando-se a coloração dourada e o relevo da pele. A atenção sobre esta parte do corpo está carregada de erotismo e de valorização da fertilidade feminina, em que o ventre é comparado a um reservatório ou celeiro. Os dois jovens enamorados vivem as alegrias de um amor deslumbrado, misturando, por vezes, à carga erótica alusões a um afecto mais próximo do material, prolongando-se no ser amado este afecto primordial.

Este excerto (Ct7,3), com continuação nos vv seguintes, refere também uma leitura erótica dos detalhes do corpo feminino. Em idênticas circunstâncias surge a referência ao vinho. Neste caso, ela é o vinho doce (Ct7,3) e ele é o bebedor, ou seja, ela personifica os

---

<sup>278</sup> Para ver mais sobre os alimentos consultar Lavrador:2011.

atributos que o vinho possui, tais como, o divino, a alegria, a excitação, a paixão, o prazer, o desejo, a embriaguez, a transgressão e a dependência. Já ele, ao ingerir este «vinho», transforma-a intimamente na sua substância e vice-versa.<sup>279</sup>

O Ct associa por uma vez a «água» ao feminino, recorrendo à imagética da «nascente» e da «fonte» (Ct4,15), e também ao masculino, socorrendo-se da imagética das pombas que poisam sobre os ribeiros sem água à procura de alimento (Ct5,10-12). Neste enquadramento e em primeiro lugar, a mulher é vista como a fonte (o centro da vida, criação) de onde jorra, toma sentido e vigor a vida, e o seu ser é um preparado de emoções, onde o amante busca refúgio para a satisfação das suas sensações. Em segundo lugar, o homem aparece como o elemento que aprecia e desfruta da sua beleza. Para isso, ele precisa que o corpo dela fique descoberto, fique todo à sua disposição, tal como acontece com o alimento presente nos ribeiros que os pombos comem mal as águas secam.<sup>280</sup>

Quanto às passas de uva podemos associá-las à função de medicamento no tratamento das doenças de amor (Ct2,5). Embora apareça com voz masculina, é difícil atribuir um género ao figo. Quanto ao damasco/pêssego pode atribuir-se-lhe linguagem masculina e feminina. As romãs, que eram consideradas pelos povos antigos sobretudo como frutos do amor e da paixão, aparecem referenciadas no Ct para indicarem propriedades de partes do corpo feminino e da sua sexualidade (Brenner:1999).

Quando a passagem do Ct (1,14) fala do masculino como um «cacho de alfena» retira-lhe a simbologia de substância alimentícia, enquanto ao referir-se ao feminino, dizendo que é um «cacho de tâmaras», o conota com o comestível (Ct7,8-9).<sup>281</sup>

Ao referir-se a jardim e ao pomar o Ct está sobretudo a pronunciar-se acerca da sexualidade feminina e, similarmente, quando menciona o «campo» é para revelar o território especialmente reclamado pela voz feminina para anunciar e consumir o acto sexual. Podemos

<sup>279</sup> Nota-se aqui a intenção do autor em apresentar a relação nupcial tal como o fez o autor do *Génesis*: «e os dois serão uma só carne» (Gn2,24). Um tema absolutamente central no NT, tanto que, na carta que escreveu aos Efésios, Paulo recorda esta passagem do *livro do Génesis* para fundamentar os princípios doutrinários que defendia em matéria de união conjugal (Ef5,21-33).

<sup>280</sup> O *Evangelho de João* (Jo4,10; 7,38) dá um grande enfoque a este tema, precisamente, no diálogo que Jesus e a Samaritana travaram junto ao poço de Jacob, onde ali a água foi utilizada como pretexto para a aproximação, como elemento de conhecimento e de reconhecimento. Cf. Corley:1999.

<sup>281</sup> Segundo as palavras dos tradutores da *Bíblia Sagrada* (2001, p.1052), em nota a esta temática, referem que estas passagens têm muito que ver com o ambiente bucólico e pastoril que se vivia na altura em que foi escrito o poema e que, por osmose, percorreu todo o texto. De acordo com a mesma fonte, *Alfena* era uma planta com conotações poéticas e afrodisíacas. Esta referência à alfena encontra-se na mesma frase que cita as vinhas de En-Guédi. En-Guédi significa «a fonte do gamo» e corresponde a um belo oásis da margem oeste do Mar Morto.



assim afirmar que, no poema de amor que é o Ct, os locais de produção de comida são efectivamente femininos ou, quando muito, de género neutro.

No que respeita aos animais, o Ct também mostra bastante relevância em alusões. Se exceptuarmos a menção à raposa (Ct2,15), a tónica poética do texto, no que se refere à fauna, leva-nos a apreciar os animais de regime herbívoro, pertencentes à pastorícia (cordeiros/cabritinhos) ou semi-selvagens (gazela/veadinho) [(Ct1,8; 8,14)], o que retrata bem o peso que essa actividade representava na economia das populações daquela época, bem como ilustra a existência de bosques onde animais viviam em total liberdade (Tuya:1967, pp. 587-590).

Os animais são apresentados sobretudo para evidenciar a beleza feminina, servindo ao autor como termo de comparação para elogiar os seus dotes de sensualidade: «os teus dentes são um rebanho de ovelhas a subir do banho, tosquiadas [...]» (Ct6,6)<sup>282</sup>. A ela são sempre ligados os animais mais jovens, como que a atribuir à mulher a docilidade e a inocência dentro de uma esfera fortemente impregnada de erotismo e de interacção com o masculino. Verifica-se nesta aproximação da mulher aos animais jovens e domesticados uma relação com os rituais de sacrifício, que reservavam os animais mais jovens e sem defeito algum para oferecer a Deus. E, como já se mencionou, só os animais domésticos serviam de alimento. Mesmo a referência feita a éguas, como termo comparativo da beleza feminina e da reprodução, testemunha a enorme singularidade que o autor quis dar à mulher, enquanto primeira protagonista no despoletar da relação amorosa: «A uma égua entre os carros do Faraó eu te comparo, ó minha amiga», pode ler-se em Ct1,9.<sup>283</sup>

Uma outra alusão de grande simbolismo é a que foi atribuída à comparação dos olhos da amada com a pomba:

«Ah! Como és bela, minha amiga! Como são lindos os teus olhos de pomba!»

Ct1,15

---

<sup>282</sup> Não estaremos longe da realidade se afirmarmos que esta referência terá muito que ver com o facto de, na altura, ser uma raridade as pessoas terem uma dentadura sã. Decerto que isso só seria possível na juventude ou em alguém de rara sorte.

<sup>283</sup> A *Bíblia Sagrada* (2001, p.1052 nota) garante que «na iconografia cananaica e grega, as deusas são por vezes representadas com cabeça e crina de égua. Corresponde a um modelo do mais elevado esplendor. Não é de estranhar que também Teócrito o utilize no seu elogio a Helena de Tróia». Quanto ao cavalo sempre esteve associado à nobreza, na guerra, nas deslocações e nas pompas. Quando se tratava das deslocações do séquito real havia a preocupação de escolher os melhores, mais valentes e vistosos animais. E, quando a circunstância a isso o exigia, porque de maior pompa e delicadeza, punham-se a puxar o carro as fêmeas.

ou ainda:

«Ah! Como és bela, minha amiga! Como estás linda! Teus olhos são pombas, por detrás do teu véu.»  
Ct4,1

A pomba, de um modo singular, simbolizava toda a pureza e a beleza plena, tanto que no NT ela surge como manifestação do Espírito (Lavrador:2011, pp. 116-117). Comparar os olhos da amada a uma pomba é pois o mesmo que dizer que ela tem olhos semelhantes ao ser divino, logo, é elevá-la a uma condição superior, a que só os adorados têm direito. Ao conjugar a imagem dos olhos com o véu, o autor quis imprimir o sentido de reserva face ao amado.

O campo sensorial e as sinestésias formam um domínio temático no Ct que importa salientar neste estudo, porquanto o texto exprime, insistentemente, o prazer de saborear os bens da terra, tal como o amado e a amada o fazem de uma forma intensa. Todo o texto foi construído justapondo a cada ideia uma linguagem alimentar que valorizasse a sensação de prazer pleno, o que só se obtém por intermédio da estimulação dos sentidos. As sensações, do ponto de vista fisiológico, são impressões provenientes dos objectos exteriores, que se transmutam em percepções por intermédio de ligações nervosas ao cérebro. Na medida em que a sensação mede o estímulo puro, interpretá-la como manda o espírito, no sentido da participação na formação da experiência e do saber, é fazer um exercício intelectual. Ora, segundo Gaspar (2012: p. 55), o significado da sensação ganha-se com a sua «intelectualização». Assim sendo, a interpretação cognitiva da sensação torna-se determinante na formação da percepção, pois ali intervém a memória, a cultura, os estados de alma e a experiências de vida.

O autor soube relacionar o discurso do comer e do beber com a sensualidade, usando quase sempre os termos que se aplicam na identificação e valorização quer num quer noutro exercício, ou seja, para serem vividos, tanto a comida e a bebida, como o amor, terão de se saborear, escutar, ver e tatear. Estimular apenas uma das frentes sensoriais é, por vezes, ineficaz na mostragem da grandeza da sensação e correspondente produção perceptiva, motivo que leva o autor a recorrer à interacção sensorial, à sinestesia. Nestes casos, a sinestesia poderá ser

considerada como um conceito fisiológico<sup>284</sup>. Vejamos só no início do poema a quantidade de vezes em que o autor apela ao campo sensorial:

«Melhores são as tuas carícias que o vinho, ao olfacto são agradáveis os teus perfumes; a tua fama é odor que se difunde. Por isso te amam as donzelas.»

Ct1,2-3<sup>285</sup>

É importante relacionar a mensagem do Ct com a matéria contida em 1Jo4,20, cuja mensagem sublinha o pensamento de que não se ama a Deus que se não vê, quando se não ama o próximo que se vê. Estamos diante de uma ideia que, não negando o sobrenatural, exalta o natural, o corpo, numa proposta de que se ame em primeiro lugar o/a que está próximo/a, o que se vê, se tateia, se envolve fisicamente, se saboreia, em suma, tudo o que é perceptível sensorialmente. Neste amor suplantar-se-á o que transcende os homens, ou ainda, nele estará já incluído a sua transcendência. Por isso, também, Paulo, em 1Cor13,1-13, no hino ao amor que aí evoca, nunca fala de Deus ou de Jesus. E, em outro passo, adianta ainda que não se chega às coisas divinas sem corpo humano: «Glorifiquem, pois, a Deus no vosso corpo», pode ler-se em 1Cor6,20. É ainda através do corpo que os homens pensam, amam, contemplam, acreditam, sentem e se elevam. A perfeição humana só se atinge se existir via corpórea, ou seja, matéria para moldar. Por isso, do pó da terra formou Deus o homem e só depois lhe insuflou vida (Gn2,7). Mas, a dada altura, a expressão poética do amor humano no Ct foi valorizada a ponto de ser considerado metáfora para exprimir a ligação afectiva entre Deus e a comunidade religiosa (Deus-pai, na maioria das vezes, Deus-amante, em poucas outras).<sup>286</sup>

Contudo, Paulo, como trabalha muitas vezes em paralelo as questões da comensalidade e da sexualidade, eixos privilegiados da organização do quotidiano, ao movimentar-se no meio

---

<sup>284</sup> Damos como exemplo as cores. Designam-se por cores quentes aquelas que se lhes associa ao estímulo visual (a qualidade da cor) uma sensação táctil (calor).

<sup>285</sup> Muito embora seja comum encontrar-se aí, a verdade é que a sinestesia não é exclusiva do Ct, constitui uma técnica literária utilizada por outros autores bíblicos, nomeadamente, o dos Salmos, onde é possível encontrar um registo bastante elucidativo em Sl34,9: «Saboreai e vede como o Senhor é bom [...]». Neste passo, o apelo sensorial mostra a complexidade facetada de uma experiência de proximidade com Deus, que é, neste caso, o objecto a apreciar. Logo, a sinestesia funciona aqui mais do que como uma figura de estilo.

<sup>286</sup> Ao recorrer à temática amorosa e conseqüente sexualidade tentou aproximar a festa que resulta da união esponsal com a alegria sentida pela relação amorosa com Deus. Por isso, o livro é composto por uma linguagem de forte sonoridade, aproximando-se da musicalidade, cheia de ressonâncias e rimas, cujo ritmo enlevado leva a acumular imagens de rara sensualidade que agitam o corpo para o misterioso. O colorido das imagens referentes à flora, aos animais que se movimentam e quase falam, e a fragrância dos perfumes formam um quadro que terá sido retirado do ambiente natural do tempo e do lugar da composição (Simoens:2004, p. 11).

judaico-semita e helenístico romano, onde reinava uma certa arbitrariedade moral e axiológica, reprova as acções do corpo, onde se inclui naturalmente a sexualidade, quando não revestidas de Espírito. Diz ele aos gálatas:

«As obras da carne estão à vista. São estas: fornicação, impureza, devassidão, idolatria, feitiçaria, inimizades, contenda, ciúmes, fúrias, ambições, discórdias, partidarismos, invejas, bebedeiras, orgias e coisas semelhantes e estas. Por seu lado, é este o fruto do Espírito: amor, alegria, paz, paciência, benignidade, bondade, fidelidade, mansidão, autodomínio. Contra tais coisas não há lei.»

Gl5,19-23.<sup>287</sup>

Face ao exposto, este ponto que leva a concluir a função alimentar, no seu todo, e dos alimentos, em particular, é determinante para a compreensão da relação amorosa entre Deus de Israel e o seu povo. A vinculação que essa relação potencia é comparável à união da relação conjugal. O comer e o beber são metáforas para mostrar o nível de envolvimento amoroso da figura do amado e da amada, que, no seu enamoramento eterno, se comem e se ingerem mutuamente, transformando-se cada um na substância do outro. As características de certos alimentos (doces, vegetais) e o meio ambiente (jardim, campo, puro) em que se dão tornam-se aspectos decisivos enquanto metáforas para a partilha afectiva.

Na realidade, e sintetizando a mensagem do Ct, uma leitura atenta do texto revela-nos uma enorme quantidade de referências ao mundo natural: plantas, frutos, especiarias, perfumes, animais, num êxtase sensitivo em tudo contrário ao que provoca castigo. O espaço natural, onde se desenvolve o enredo, corresponde a um jardim-pomar de delícias, a um bosque deleitoso. Respira-se um ambiente de harmonia, paz entre os homens e o espaço que o envolve, estimulado pela acção visual, odorífera e táctil. As referências alimentares dizem respeito quase exclusivamente ao grupo vegetal: plantas, frutos, cereais. Os animais quando referidos, em número restrito, pertencem ao grupo dos herbívoros, entre domésticos e selvagens. O ambiente idílico que se vive mostra a pastorícia como actividade humana. Porém, em contexto de festa e de prazer alimentar, nunca se refere, ao contrário de outros momentos de exaltação festivos na Bíblia, o prazer proveniente de uma refeição de carne. A envolvência do Ct parece remeter o leitor a apreciar um estágio anterior da vivência humana, ou pelo menos próximo ao da domesticação das plantas. Um período em que os homens aproveitavam, recolhiam, e sabiam

---

<sup>287</sup> Séneca, contemporâneo de Paulo, em *De Vita beata*, VII,3 dizia que a «virtude tem alguma coisa de alto, de elevado, de real, de invencível, de infatigável; o prazer tem alguma coisa de baixo, de servil, de fraco, de efémero, o seu lugar e o seu domicílio são os lupanares e as tabernas» (Mendonça:2008, p. 30).

potenciar a utilização dos frutos e das ervas do jardim, mas não elaboravam o que recolhiam numa estrutura de civilização já urbana, complexa, que implicava armazenamento e transformação.

Embora a alimentação e a comensalidade surjam nos textos como experiências de punição, é como bênção que expressam sentido maior, associada que está à ideia de abundância. Ao sobrevalorizarem o domínio alimentar na acção dos povos, os escritores bíblicos reconhecem a aventura que os homens travaram para conseguir alimento. Não espanta, portanto, que imagens como aquela que assemelha o reino dos céus a um grande banquete emerja nos textos bíblicos, assim como também não será de estranhar que a alimentação e os rituais em que assenta sejam comparáveis à relação de afetividade que se estabelece entre Deus e o seu povo.

Tendo este capítulo ocupado especialmente a alimentação e a comensalidade como espaço de conflito, de emoções, de bênção e de afecto, o próximo analisará episódios concretos de comensalidade que ilustram estes e outros aspectos que consideramos fundamentais para aprofundar os significados do texto bíblico.

## **Capítulo III - Episódios de Comensalidade**

«Feliz o que comer no banquete do Reino de Deus!»  
Lc14,15

Neste capítulo destacam-se episódios de comensalidade na Bíblia, desenvolvendo-os de acordo com as motivações que os provocam, onde e quando ocorrem, quem convida e participa, o que serve de alimento e o que se rejeita, e o aparato colocado na sua preparação, realização e concretização. Teremos também atenção à economia da comensalidade no contexto em que ela surge, ou seja, de que modo é que estes episódios se ligam ao discurso em que estão inseridos, e que tipo de modificações inserem no curso dos acontecimentos. A análise começa pelos episódios que revelam ambiente de paz e passa para os que ocorrem em cenários de guerra. Trataremos depois dos banquetes reais, das bodas de casamento e noivado. Por fim as Ceias, altura em que se destaca a Última Ceia. Tendo em conta a especificidade do assunto, importa sublinhar a falta de bibliografia que abone as nossas análises. Excepção feita para um trabalho de Vitorino, *et al* (2016), intitulado *A Ética Alimentar nos Banquetes Bíblicos: Passagem, Comunhão e Poder*, um artigo que chamamos a este estudo, embora já numa altura tardia do mesmo<sup>288</sup>. De todo o modo, face às similitudes do corpus analítico e do ponto de partida, não podíamos deixar de dar esta nota prévia, porque se trata de um estudo que vem enriquecer a investigação que fizemos da nossa fonte.

### **III.3.1 - Banquetes de paz**

A celebração da paz constituía uma motivação para o banquete, selando-se a amizade alcançada em redor da mesa, comendo e bebendo. Inserem-se dentro desta tipologia o banquete que Isaac ofereceu ao rei dos Filisteus e o que David ofereceu a Abner. Esta era, aliás, prática comum no mundo antigo, como já se fez menção no capítulo I, pelo que a Bíblia reproduz um costume consagrado nessa altura.

---

<sup>288</sup> Só hoje mesmo (25/07/2016) tivemos acesso a ele, via internet, numa altura em que estamos a concluir o nosso trabalho.

### III.3.1.1 – Banquete oferecido por Isaac a Abimelec

«Isaac ofereceu-lhes um banquete, e eles comeram e beberam»  
Gn26,30

Este episódio de comensalidade senta à mesma mesa o rei dos Filisteus, chefe de um povo tradicionalmente inimigo dos Judeus, adorador de outros deuses (Potin:2002), e Isaac, patriarca de Israel escolhido pelo Deus único. O texto aborda a problemática da necessidade de assegurar alimento. Para o conseguir, os homens procuram conquistar mais território e meios. Diante da incerteza e fragilidade humana é Deus o último providenciador que o dá como prémio a quem lhe é fiel e a quem ele ama. Esta riqueza acumulada sob a forma de alimento gera poder e este poder toma expressão na mesa e na festa do banquete proporcionado pelo homem poderoso. O banquete é sempre manifestação de riqueza material de quem o promove.

Apesar do silêncio do texto quanto ao *menu* servido naquela circunstância, presume-se que a abundância e a variedade chegaram à mesa. O recheio desta não resultaria somente das iguarias preparadas a partir dos rebanhos, mas também do campo, uma vez que o texto é claro na indicação de que Isaac cultivava a terra. Seja como for, a verdade é que nos chegou somente a menção de que Isaac ofereceu um banquete a Abimelec. É omissa todo o ambiente que se gerou em redor deste festim. O texto pretende sublinhar apenas, sem ruídos, o encontro e o pacto de amizade que aqueles líderes estabeleceram entre si. A comida e a bebida enquanto tal, o aparato da mesa, o protocolo, o serviço, a animação extra alimentar, entre outros aspectos, passaram portanto, para segundo plano, servindo de pretexto para o encontro de paz. O convite para o banquete partiu de Isaac e o festim terá tido lugar nos seus domínios. Também é claro que, pelo menos, estiveram presentes três convidados, o rei dos Filisteus, um seu amigo, de nome Auzat, e Picol, o chefe dos exércitos.

O episódio que aqui destacamos é narrado no *Génesis*. Muito embora a composição da conclusão deste livro sagrado date do século IV a. C., após o regresso do cativo (Bíblia Sagrada: 2001; Herrmann: 1985; Hadas-Lebel, *et al*: 2006), os episódios nele descritos reportam-se a tempos anteriores. Trata-se de um livro acerca das origens do povo escolhido, que teve como primeiros pais Abraão, Isaac e Jacob, com quem Deus estabeleceu uma relação privilegiada e a quem prometeu um povo e um território. Estes patriarcas eram donos de numerosos rebanhos e de grandes extensões de terra, Isaac simboliza mesmo a adaptação à agricultura. O poder e a influência de que desfrutavam constituíam rastilho para o confronto

com povos vizinhos, os quais não suportavam a inveja que tinham destes homens. Daí resultavam guerras, conflitos e animosidades, ou simplesmente disputas pela posse de bens materiais, como se pode ver no excerto seguinte:

«Isaac fez as suas sementeiras naquelas terras e no mesmo ano, recolheu cem vezes mais, pois o Senhor abençoara-o. E este homem tornou-se rico, e foi aumentando mais a sua fortuna, até chegar a ser extraordinariamente poderoso. Possuía rebanhos de toda a espécie, de gado miúdo e graúdo, e numerosos servos. Por isso, os filisteus tiveram inveja de Isaac.»

Gn26,12-14

Os antecedentes do episódio de comensalidade que destacamos são de hostilidade. Isaac foi viver para Guerar, uma região onde já seu pai havia habitado. Aí, a população nativa negava-lhe água. Para tal, obstruíam com areia os poços que haviam pertencido a Abraão. Neste contexto, Abimelec expulsou Isaac daquela terra. Isaac saiu e foi instalar-se num lugar rico em água. O texto declara que «os servos de Isaac [...] descobriram uma nascente de águas vivas.» (Gn26,19)<sup>289</sup>. Mas os pastores de Abimelec enfrentaram os pastores de Isaac, dizendo que aquelas águas lhes pertenciam. Isaac não desiste e continua a abrir mais poços, até que finalmente é bem sucedido ao abrir um que não gerou discussão. Daí partiu para Bercheba<sup>290</sup> e aí construiu um altar para invocar o nome de Deus.

A água foi o motivo para a desavença. Trata-se de uma necessidade absoluta e concreta de todos os tempos. Por isso, o desejo de a ter esteve na iminência de provocar um conflito. Mas Abimelec recuou, preferindo aliar-se e tentar a paz, como já fizera antes com Abraão (Gn21,22-33). Esta aproximação pacífica colheu aceitação de Isaac, o que o levou a propor um banquete para festejar este alcançar da paz.

O banquete neste caso constituiu-se como uma manifestação da paz entre forças desavindas. De um contexto anterior de hostilidade, passou-se para uma situação de paz duradoura. O texto sublinha que após comerem e beberem «ficaram unidos, por juramento, um ao outro». E que aqueles homens seguiram depois em paz para as suas vidas. (Gn26,31)

<sup>289</sup> Uma expressão que viria a colher enorme significado ao longo da mensagem bíblica, precisamente quando os textos se referenciam a Deus de Israel e a seu filho Jesus.

<sup>290</sup> Bercheba tinha sido um lugar de culto para seu pai Abraão (Gn21,14-34; 22,19). Tal como acontecera com o seu pai, Isaac construiu ali um altar e aí recebeu a renovação das promessas feitas a Abraão (Gn12,1-3; 13,14-16). O construir um altar (mesa) era sinal de aceitação da aliança.



### III.3.1.2 - Banquete oferecido por David a Abner

Abner chegou a Hebron, onde estava David acompanhado de vinte homens. David ofereceu um banquete em honra de Abner e seus companheiros.»  
2Sm3,20

Estamos diante de um episódio de comensalidade em que nada é dito sobre a ementa servida, o número de participantes, a animação extra alimentar e de outros aparatos próprios destas circunstâncias. Sabemos, no entanto, que o convite partiu de David, que os convidados seriam, de um lado, os homens fiéis a Abner, e de outro, os fiéis a David, e que o banquete ocorreu em Ebron, em casa de David.

Este episódio situa-nos nos alvares da monarquia de Israel (séc. XI a. C), período conturbado da história deste povo, devido à instabilidade política criada à volta das escolhas dos soberanos, primeiro de Saul e depois de David. A narrativa do início do reino de Israel funde-se com um registo de mitos e lendas de difícil historicidade. Mas com David e Salomão verifica-se o propósito em inserir a memória de Israel no tempo e o espaço (Correia: 1994; 2010). Foi exactamente durante o reinado de David (1012-972 a. C) que Israel disputou o território com os reis vizinhos e se determinou a identidade territorial no mundo mediterrânico e no Próximo Médio Oriente. David, mas também o seu antecessor Saul que, para todos efeitos, foi o primeiro rei de Israel, foram ansiosamente esperados, pois o povo, segundo a narrativa do livro dos *Juízes* (Jz17,6; 18,1; 19,1; 21,25), afirmava que as desgraças das tribos, os maus costumes e as guerras se deviam ao facto de os judeus não terem rei (Correia: 2016).

«Naquele tempo, não havia rei em Israel; cada um fazia o que bem lhe parecia»

Jz17,6

Quando é chamado, David é ungido rei, repetindo o lugar comum do rei involuntário próprio das narrativas maravilhosas de fundações. A aclamação imprevisível ou contra um primeiro escolhido é motivo recorrente nas narrativas populares e relatos maravilhosos<sup>291</sup>. Segundo a narrativa de 1Sm16, quando o homem de Deus resolveu escolher o sucessor de Saul, todos os filhos de Jessé estavam em casa, excepto David, o mais novo dos oito irmãos, que

---

<sup>291</sup> A escolha de David repete, por exemplo, a história da Cinderela no conto *A Gata Borralheira* e da lenda do rei Artur. No primeiro caso, Cinderela, a quem a madastra escondia do rei para que não impedisse a visibilidade das suas filhas, foi a preferida e a escolhida do rei. No segundo caso, o rei Artur, figura lendária britânica que, de acordo com histórias medievais e romances, teria sido ungido rei depois de ter levantado a espada contra os inimigos saxões.

andava a pastorear. Samuel, que foi de quem Deus se serviu como intermediário, tentou ungir o mais velho, Eliab, julgando que era aquele que Deus aceitava como rei. Como não era esse o seu desejo deu a volta por todos os irmãos, mas nenhum deles Lhe servia. Samuel pergunta a Jessé se tinha mais filhos, respondendo-lhe este que o mais novo não estava presente. Samuel mandou chamá-lo. David, o mais insignificante dos seus irmãos, louro, de belos olhos e de aparência formosa, apresentou-se a Samuel que o ungiu. Entretanto, Saul morreu e David assumia o poder. Enquanto durara a guerra de sucessão entre a casa de Saul e a de David, Abner governara a casa de Saul. Após a morte de Saul, Abner aproximou-se da concubina do seu amo, o que mereceu reprovação de um dos filhos de Saul, Isboset, pois seria legítimo o harém do falecido rei passar para o seu sucessor. Abner ripostou dizendo:

«Sou, porventura, algum cão de Judá?» Até hoje, tenho agido com lealdade para com a casa de Saul, para com o teu pai, os seus irmãos e amigos, livrando-vos de cair nas mãos de David; e vens tu agora acusar-me de crime contra esta mulher? Pois que Deus me trate com todo o seu rigor, se não procurar para David o que o Senhor lhe prometeu: tirar a realeza à casa de Saul e estabelecer o trono de David sobre Israel e sobre Judá, de Dan a Bercheba.»

2Sm3,8-11

Por isso, Abner, modelo do herdeiro ilegítimo, enviou emissários a David, para lhe oferecer os bons ofícios no sentido de o ajudar a reunir em seu torno todo Israel, propondo-lhe, por isso, fazer uma aliança. É uma figura que procura atingir os seus objectivos de poder e de influência, nem que para isso tenha que assumir dualidade de critérios. David concordou em fazer uma aliança, mas sob uma condição: Abner não poderia surgir diante dele sem lhe apresentar Mical, filha de Saul, com quem David já antes tinha casado, como prémio de ter circuncidado filisteus (1Sm18,25-27). Mical foi então restituída a David por intermédio do filho de Saul, Isboset, que a retirou ao marido com quem vivia. No meio desta disputa, Abner fez tudo o que estava ao seu alcance para a todos persuadir de que David era o único que poderia vencer os Filisteus e demais inimigos de Israel. Isto mesmo foi dizer a David, em Hebron, onde se encontrava com vinte homens. Foi aí, e após os acontecimentos descritos, que David ofereceu um banquete a Abner e aos homens que o acompanhavam.

Se no episódio anterior, a rivalidade pela posse de bens da terra constitui a motivação para o banquete, neste o conflito tem que ver com a disputa do poder através da posse do harém. Ou seja, temos dois critérios de poder e de património: a posse da terra e a posse das

mulheres<sup>292</sup>. Se a finalidade no episódio anterior foi a paz, neste foi a morte. Embora o banquete tivesse um final feliz, com Abner prometendo reunir à volta de David, em aliança, todo o povo israelita, a trama continua depois do banquete com a morte de Abner como forma vingar a sua maldade na morte do irmão de Joab (2Sm3,27). Contudo, importa ainda salientar que, o banquete, neste âmbito, constitui um espaço em que se sela, ainda que provisoriamente, uma aliança de partilha de património, neste caso específico, de mulheres. A posse de mulheres, neste episódio, representa a passagem de um grupo de desordeiros para a população coerente e produtiva, uma nação e um povo.<sup>293</sup>

### III.3.2 - Banquetes em cenários de guerra

Os banquetes em cenários de guerra surgem como etapas dentro de narrativas de conflito e violência. Escolhemos quatro situações em que é possível verificar aspectos comuns quanto aos objectivos a alcançar com o banquete, mas também aspectos diferenciadores que são determinantes no desfecho da história. Os três primeiros episódios, constituindo momentos de pausa e de viragem da acção, têm em comum o facto de a ingestão desmesurada de vinho ser determinante para o desfecho das respectivas histórias. Comum a todos eles está a falta de detalhe sobre a realidade alimentar específica, os aspectos diferenciadores prendem-se com a trama principal que motiva para o banquete: o primeiro episódio revela um casal abastado, cujo marido é insensato e a mulher prudente. Devido ao seu mau carácter, ele hostilizou-se com David, enquanto a sua mulher impedia o confronto físico. O final dá conta da vitória de David sobre o inimigo, sem derramamento de sangue. O homem acaba por morrer de desgosto dez dias depois do banquete; no segundo caso, todo o enredo sugere a morte do general Holofernes,

---

<sup>292</sup> Para saber mais sobre o papel da mulher nas culturas contemporâneas da Bíblia consultar a obra de Eisenberg: 1993 e Fiorenza:1986.

<sup>293</sup> Esta narrativa pertence ao tipo semelhante ao da história do rapto das sabinas no tempo de Rómulo, aquando da fundação de Roma. À procura de mulheres com quem pudessem casar, os romanos negociaram, sem sucesso, com os sabinos, que haviam anteriormente povoado Roma. Temendo o surgimento de uma sociedade rival, os sabinos recusaram-lhes as suas mulheres. Então, os romanos raptaram-nas. Rómulo criou por isso um festival em honra de Neptuno Equestre, e proclamou-o aos povos vizinhos de Roma. Muitos dos habitantes destes povos vizinhos compareceram ao festival, bem como muitos dos sabinos. Durante o festival, Rómulo indicou aos seus conterrâneos que era hora de capturar as mulheres sabinas. Eles tanto se apoderaram das sabinas como combateram os seus homens. Após o rapto, Rómulo suplicava às mulheres, indignadas, que aceitassem os romanos como maridos. Em troca, dá-lhes liberdade, direitos civis e de propriedade. Elas passaram a viver em uniões matrimoniais dignas, e partilhariam de todos os direitos civis e de propriedade, assim como seriam mães de homens livres.

após o banquete, e a libertação de Israel; o terceiro episódio dá conta da morte de Simão, sumo-sacerdote israelita, às mãos dos Sírios, em plena sala de banquete, como forma de estes conquistarem o poder em Israel; o quarto episódio transforma a crueldade de um cenário de guerra num momento de partilha alimentar.

### III.3.2.1-Banquete em casa de Nabal

«Quando Abigaíl chegou à casa de Nabal, havia em casa um grande banquete, como um festim real.»  
1Sm25,36

O texto de 1Sm25<sup>294</sup> introduz-nos no interior de um episódio de comensalidade em que não se explicita o que se come. Refere-se indirectamente o vinho, através destas palavras: «Nabal tinha o coração alegre e estava completamente ébrio» (1Sm25,36). O texto dá-nos conta de um banquete especial, com decoro e requinte real, como o comprova este passo: «Quando Abigail chegou à casa de Nabal, havia em casa um grande banquete, como um festim real» (25,36). Não há lugar a qualquer referência sobre os aspectos que marcam um ambiente de festim, como era aquele a que alude o texto (as baixelas, a decoração do espaço, a animação da festa, as roupas que os convidados usavam, quem convidou). Este silêncio pretende informar o leitor sobre aquilo que é essencial: desconsiderar uma personagem, o homem «grosseiro e mau» (Nabal), o homem indesejado, e valorizar a outra, quem é delicado e bom (David). Este episódio tem como ponto de partida um diferendo entre duas «casas», a casa de Nabal e a casa de David e o seu ponto de chegada, a morte de Nabal e o triunfo de David que, simbolicamente, desposa a mulher do seu inimigo. Será importante descrever, ainda que de uma forma sumária, as movimentações que antecederam o banquete.

Além de Nabal e David, o texto bíblico (1Sm25) coloca no horizonte uma terceira personagem, Abigail, que surge como fornecedora de comida, num contexto em que a sua falta estava quase a causar morte. O conteúdo deste capítulo reforça o papel do alimento como

---

<sup>294</sup> Segundo os comentadores das edições que usámos da *Bíblia Sagrada*, os livros de *Samuel*, apesar de não constituírem uma narração histórica «neutral», nem por isso deixam de ter valor histórico. O seu horizonte mergulha no período mais nebuloso do tempo dos Juízes e termina numa época mais testemunhada documentalmente. Cobre o arco que vai da passagem dos juízes à monarquia, sendo talvez este o momento mais inseguro nas suas informações: coexistem cinco versões diferentes (1Sm8; 9; 10,16.20-24; 11,12-15). No interior da verosimilhança do quadro geral, sobressaem informações pontuais de grande valor, não só histórico mas também cultural (1Sm13,19-22) e topográfico (1Sm13; 17; 31). Tudo isto faz destes livros uma das fontes mais fidedignas da História de Israel. Cf. Potin:2002; Herrmann:1985.

mediador na resolução de conflitos graves, assim como o lugar da mulher nesta forma de diplomacia informal ou paralela. Se para o banquete não se alude a qualquer ementa, um *menu* surge para servir como mediador na aproximação das partes desavindas. Abigail prepara os alimentos que constituem esse *menu* e leva-o à frente de batalha para dar aos homens em conflito. No ambiente difícil, marcado pela falta de comida, surge uma mulher perspicaz e lúcida a carregar uma enormidade de alimentos e a levá-los para o centro do conflito. O perfil psicológico de tal mulher é o de «grande prudência e formosa», que prepara comida e a dá ao exército para salvar a vida dos seus homens. No episódio destaca-se a fragilidade de carácter do seu marido, ao recusar comida aos outros. Tanto assim era que a própria mulher o acusou de «néscio e insensato.».

A dita narrativa reflecte a tendência humana para negar alimentos a quem não se conhece. Os homens de David, chegados ao território de Nabal, com fome, pedem comida. Este homem, com ar imperial, de imediato, questiona: «Quem é David?» (1Sm25,10). Não obtendo resposta por parte dos homens de David, que optaram por regressar à sua presença para lhes darem conta do que lhes tinha sucedido, Nabal profere palavras de indiferença e de suspeição contra David:

«Há hoje em dia muitos escravos que fogem da casa dos seus amos! Irei eu tomar o meu pão, a minha água, a minha carne, que preparei para os meus tosquiadores<sup>295</sup>, para dar a homens que vêm não se sabe de onde?»

1Sm25,10-11

A recusa acendeu a desconfiança suficiente para provocar conflito, caso não intervisse Abigail, pois foi ela quem guiou os homens de seu marido quando descobre os intentos de David. Ou seja, ela assumiu ali a condição de «cozinheira», cabendo-lhe a preparação da comida, cuja variedade, abundância e requinte resultou num autêntico «festim» entre as hostes dos revoltosos. Ela pegou na comida que havia preparado e dirigiu-se a David nestes termos:

«Aceita este presente que tua serva trouxe ao meu senhor e reparte-o entre os homens que te seguem.»

1Sm25,27

---

<sup>295</sup> A tosquia dos animais de rebanho realizava-se na Primavera e era, na altura, um motivo de grande festa familiar. Ver ainda a este propósito 2Sm13,23-25.

O detalhe na apresentação da tipologia dos alimentos servidos, que contraria os casos anteriores, permite exprimir o poder encantatório dos alimentos para quem deles sente falta. Essa mulher, com a sabedoria própria de quem prefere a paz à guerra, tomou

«duzentos pães, dois odres de vinho, cinco cordeiros cozidos, cinco medidas de grão torrado, cem tortas de uvas passas e duzentos bolos de figos secos»

1Sm25,18

carregou tudo isto sobre jumentos e saiu ao encontro dos homens que David tinha designado para ir atacar Nabal, por este abastado proprietário lhe ter negado auxílio. A atitude pacificadora, por parte de Abigail, encontrou-se nos alimentos. A partilha do alimento restabelece a harmonia. De tal maneira que David a apreciou, dizendo:

«E bendita sejas tu própria, porque me impediste hoje de derramar sangue e de exercer vingança por minhas mãos! [...] David aceitou o que lhe trazia Abigail e acrescentou: “vai em paz para tua casa.»

25,33-35

Enquanto Abigaíl e David selavam a paz, Nabal banqueteara-se, solitário, em sua casa. Quando esta chegou à sala do banquete já seu marido se encontrava embriagado, o que a impediu de lhe dar conta do que havia conseguido. Este é um banquete desequilibrado, uma vez que há menção à ingestão desmesurada de vinho, à entrada de uma não convidada, Abigail, e à incapacidade de esta comunicar com Nabal. O banquete que Nabal oferece ocorre ao mesmo tempo que o que a sua mulher preparou para o exército de David, o que é sinal da alienação de Nabal. Por isso, a comunicação entre marido e mulher só se tornou possível no dia seguinte ao banquete.

Julgamos que, por outro lado, o festim «tipo real», que estava a decorrer, assumia tom de desafio para com a outra parte, e o excesso alimentar é coerente com o desfecho da história. No dia seguinte ao banquete, após Abigaíl ter contado tudo, o marido (25,37) desfalece e dez dias depois morre (25,38). Em consequência, a escolha e a participação de Abigaíl no banquete certo seria um prenúncio do desfecho deste episódio, em que David desposa a viúva de Nabal.

### III.3.2.2– Banquete oferecido por Holofernes aos seus servos

«No quarto dia, Holofernes ofereceu um banquete só para os seus servos e não convidou nenhum dos seus funcionários.»

Jdt12,10

Este episódio de comensalidade surge no livro de *Judite*. O convite para o banquete parte de Holofernes. Este general tenta seduzir Judite através do festim que manda organizar em sua honra. Quanto à ementa servida, somente se especifica o vinho, o que é natural, pois, tal bebida torna-se decisiva no desfecho da história: Holofernes embriagado perde a consciência, permitindo Judite levar a cabo o seu plano. O aparato da mesa, o espaço onde ocorre o festim e a animação estão omissos. Relativamente à baixela, temos no texto uma referência importante quanto à sua possível nobreza, porquanto durante os dias que antecederam o banquete, Judite foi convidada a comer e a beber dos mesmos alimentos do general Holofernes na sua baixela de prata (Jdt12,1). Quanto aos cuidados estéticos, Judite, a convidada de honra, apresenta-se no banquete com as suas melhores roupas e adornos (12,15). Depois de lá estar, aproximou-se de Holofernes, junto do qual a esperavam tapetes para poder comer reclinada sobre eles (12,15).

A submissão do povo judeu por Nabucodonosor constitui o contexto de partida para este banquete, estando também a ele associado a sugestão da sedução erótica. Concluído o episódio, verifica-se que, pela astúcia de uma mulher, Judite, aproveitando os exageros na ingestão de vinho conseguiu libertação do povo judeu.

O episódio que estamos a discutir, assim como o livro onde se insere, são de contornos históricos nebulosos.<sup>296</sup>

Da história, pode retirar-se a seguinte lição: a astúcia, a prece a Deus e a confiança coletiva reforçam a identidade de um povo face ao invasor. Judite simboliza a defesa destes valores, tendo para isso arriscado a sua própria vida. Segundo o texto, Nabucodonosor, rei dos Assírios, estava no auge do poder, quando escolhe Holofernes para dirigir os seus exércitos. Conquistar Jerusalém e submeter Israel constituía uma das missões deste comandante. Para

---

<sup>296</sup> Damos o exemplo de Nabucodonosor. Este rei é posto a lutar contra um Medo, Arfaxad, que não se sabe muito bem quem é. Diz-se que conquistou Ecbátana, quando se sabe que esta cidade nunca foi conquistada por ele, nem os Medos algum dia foram por ele atacados. É um livro escrito em forma de romance que data do século I a. C., período difícil para os judeus, que se seguiu à perseguição de Antíoco IV Epifânio. A obra assemelha-se a uma narrativa romanesca, um romance, ou seja, uma história passada durante o contexto histórico do domínio selúcida sobre Israel. Não sendo factual, seria verosímil que ocorresse (Herrmann:1985; Potin: 2002). Ver ainda artigo de José Augusto Ramos (PDF disponível em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4424.pdf>).

isso, durante trinta e quatro dias, sujeita a cidade à sede. Perante tal cenário, esmorecem as resistências físicas do povo, levantando-se a dúvida se valeria mais render-se ou morrer de sede. Uzias, o governador, exorta o povo a resistir por mais cinco dias, porque Deus iria mostrar a sua misericórdia. Sabendo do compromisso de Uzias de entregar a cidade aos Assírios, se não fosse encontrada solução para a escassez de água, ela pede-lhe para se encontrar com ele em sua casa. Assim, o governador Uzias apresenta-se junto dela com dois anciãos, tendo ela reprovado o seu comportamento, por ser contrário à vontade de Deus, tal como o revela Jdt8,19-21:

«Foi por causa disto que os nossos pais foram entregues ao fio da espada e à pilhagem e, por isso, tivemos de suportar uma grande catástrofe diante dos nossos inimigos. Assim, nós não reconhecemos nenhum outro Deus além dele. Por isso, esperamos que não nos abandone nem a nós, nem a nenhum dos membros da nossa nação. Porque, se formos capturados, será capturada ao mesmo tempo toda a Judeia, o nosso santuário será saqueado e Ele pedir-nos-á contas deste sacrilégio.

Contudo, a sabedoria de Judite nunca foi posta em causa pelo povo. Uzias, por isso, implora a Judite que peça a Deus chuva para encher as cisternas. Esta mulher revela então que tem um plano secreto para o qual exige uma total liberdade de acção. Esse plano começa a desenvolver-se a partir desta oração:

«Os Assírios vieram com toda a sua força, orgulhosos do poder dos seus cavalos e cavaleiros. Vangloriando-se do poder dos seus soldados de infantaria, puseram a sua confiança no escudo e na espada, no arco e na funda e não sabem que Tu és o Senhor que esmaga as guerras»

9, 7

Depois, Judite retira as suas roupas de viúva, lava-se, perfuma-se e adorna-se com as suas jóias. Prepara, ainda, mantimentos cujo transporte confia à sua serva e põem-se a caminho de Betúlia. Uzias não impede que saiam. Elas saíram em direcção ao posto militar dos assírios, onde foram detidas e lhes perguntaram quem eram. Judite responde:

«Sou filha dos hebreus e estou a fugir deles, porque estão prestes a entregarem-se a vós para serem devorados. Por isso, eu venho apresentar-me diante de Holofernes, comandante do vosso exército, para lhe contar toda a verdade e para lhe mostrar o caminho por onde ele pode ir e dominar toda a região das colinas, sem perder a vida de nenhum dos seus homens»



Enquanto conduziam Judite à tenda de Holofernes, a tropa assíria admirava a sua beleza: «quem poderá menosprezar um povo como este, que tem no seu meio tais mulheres!» (10,19). Ao chegar junto do comandante Holofernes<sup>297</sup>, prostra-se diante dele, e propõe-lhe ser sua aliada contra o seu próprio povo:

«Eu ficarei contigo, e todas as noites a tua serva irá até ao vale para rezar a Deus, e Ele me dirá quando eles tiverem cometido o seu pecado. Então, eu virei e dir-te-ei se tu poderás sair com todo o teu exército.

11,17

Holofernes aceita Judite, não sem antes ter feito um elogio à sua beleza. E durante três dias, esta ia de noite a Betúlia purificar-se na fonte e comer das provisões que tinha consigo, que a Lei permitia. Depois de terminadas essas tarefas, regressava ao acampamento. Ao quarto dia, Holofernes convida-a para o banquete que manda organizar para os seus servos. Anui ao convite e prepara-se física e psicologicamente para participar no dito festim. Aceita estar presente, mas comendo apenas o que tinha levado consigo no alforge. Holofernes embriaga-se (o texto sublinha que bebeu muito mais do que alguma vez bebera) [12,20] e terminado o banquete retirou-se vencido pela bebida. Judite acompanhou-o até ao interior da tenda, onde ele se deitou e adormeceu. Aproveitando a sua inconsciência, Judite decapita-o. Pegou na cabeça do general, colocou-a dentro do saco que tinha utilizado para transportar a sua comida, levou-a consigo para fora do acampamento militar, exibindo-a publicamente ao seu povo. Estamos diante de um episódio de comensalidade que falhou a sua finalidade principal, porquanto Judite, a comensal mais importante, recusou comer do que Holofernes comia, o que causava mau pronúncio. Tal recusa poderá ser vista como uma obediência face à sua identidade judaica, que Judite cumpria escrupulosamente, mas também como uma não-aceitação do «outro». Neste caso, recusar a mesa do rei é recusar o entendimento, a submissão a uma potência política poderosa, que eram contrárias aos desejos de liberdade que ansiava para a sua nação. Com esta atitude, Judite mantinha a sua identidade e a do seu povo. A aceitação do espaço do banquete acabou por ser apenas um pretexto para levar a cabo a sua estratégia.

---

<sup>297</sup> «Holofernes estava reclinado sobre a sua cama, rodeada por um cortinado de dossel feito de púrpura, ouro, esmeraldas e pedras preciosas. Quando o informaram acerca de Judite, ele veio até à entrada da tenda, precedido de lâmpadas de prata» (Jdt10,21-22).

### III.3.2.3 - Banquete oferecido por Ptolomeu, filho de Adubo, a Simão e seus filhos

«O filho de Adubo recebeu-os [e] ofereceu-lhes um grande banquete, mas ocultou nela [fortaleza] os seus homens. E quando Simão e os seus filhos ficaram ébrios, Ptolomeu e os seus homens levantaram-se, tomaram as suas armas, lançaram-se sobre Simão e mataram-no na sala do banquete, juntamente com os seus dois filhos e alguns dos seus servidores.»

1Mac16,15-16

O texto correspondente a 1Mac16 introduz-nos no interior de um episódio de comensalidade em que não se revela mais nada em termos alimentares senão de que se tratou de «um grande banquete». Porém, indirectamente, sabemos que o vinho esteve presente na mesa, tal como o constatamos nas seguintes palavras: «E quando Simão e os seus filhos ficaram ébrios [...]» (16,16). Apercebemo-nos também do cenário espacial onde decorreu o festim, que segundo o texto foi «numa fortaleza», em Jericó, chamada Doc (16,15). Sabemos, ainda, com alguma exactidão, a data em que ocorreu o evento (décimo primeiro mês do ano cento e setenta e sete). Quanto ao convite partiu de Ptolomeu, filho de Adubo. Todos os restantes aspectos que caracterizam o ambiente em redor dos grandes banquetes são omissos, o que fundamenta a tese de que o texto pretende realçar apenas o que considerou determinante para o desfecho deste banquete, que era a morte do convidado de honra. Este episódio parte de um clima de harmonia anterior entre os actores envolvidos, passa depois para um conflito militar e termina na morte de um dos chefes (sumo-sacerdote) em plena sala de banquete. Tal como no episódio anterior, também neste, a ingestão exagerada de vinho assume um papel decisivo no desfecho da história. O vinho, que haveria de ser motivo de festa, transformou-se em substância alteradora do estado de consciência, o que facilitou a consumação do crime de morte.<sup>298</sup>

O texto em que este episódio se baseia pertence ao 1Mac., livro que tem no seu horizonte o confronto entre a cultura de Israel e os novos senhores da cultura helenística. Atingidos pelo domínio dos selêucidas, com Antíoco IV Epifânio à cabeça, os Judeus voltaram-se de novo para a aliança do Sinai, na qual têm as raízes da sua fé. O livro desenvolve um discurso conservador, revelando que Deus está atento e trará homens corajosos e determinados, que hão-de liderar a resistência ao invasor que ameaça as tradições e o culto exigido pela aliança. O texto pretende

---

<sup>298</sup> A Bíblia dá muita ênfase a este lado negativo do vinho. Torna-se impossível descrever todas situações, pelo que deixamos aqui apenas estes exemplos: O *Ben Sira* exorta para o dom da sabedoria na presença de bons e preciosos vinhos, associando o excesso de álcool à depravação sexual: «o vinho e as mulheres fazem sucumbir os próprios sábios» (Sir19,2). Ao condenar a superficialidade comportamental, o texto exorta à elevação do carácter, valorizando a sobriedade: «com o vinho não sejas fanfarrão, porque o vinho tem perdido muitos» (Sir31,25).

mostrar como o povo fiel pode continuar a viver a sua fé no Deus único e a manter a sua identidade nacional (*Bíblia Sagrada*: 2001, p. 721; Herrmann:1985; Potin:2002).

O texto compreendido entre 1Mac9 e 1Mac16 narra o período que se segue à morte de Judas, um tempo marcado na região por muitas convulsões políticas. Foi no meio destas rivalidades entre o rei da Síria e os seus generais em Antioquia que a família dos Macabeus afirmou o seu poder político e militar na Judeia, ou seja, num contexto de intriga política e de disputa pela autonomia de Israel face à Síria verifica-se que «João recrutou, no país, vinte mil infantas e cavaleiros, os quais marcharam contra Cendebeu e acamparam junto de Modin. [...] Cendebeu e os seus homens foram derrotados. [...] Depois disto, João voltou em paz para a Judeia» (16,8).

Esta derrota precipitou os acontecimentos que se seguiram, de tal modo que Simão e seus filhos foram traídos e assassinados.

«Ptolomeu, filho de Adubo, fora nomeado comandante da planície de Jericó. Tinha muito ouro e prata, porque era genro do Sumo Sacerdote. O seu coração ensoberbeceu-se e resolveu tornar-se senhor do país: maquinou, pois, uma traição contra Simão e os seus filhos, para os fazer desaparecer.»

1Mac16,11-13

É neste preciso contexto que Simão, os seus filhos e alguns dos seus servidores, são assassinados pelo governador de Jericó, enquanto estavam a participar num banquete (Potin:2002; Herrmann: 1985). O banquete, neste episódio, é o lugar em que se manifesta a traição e a vingança, e o vinho que aí foi bebido em exagero torna-se o sinal de um banquete desequilibrado. Na verdade, no seguimento deste episódio que descreve o referido assassinato, o texto revela que Ptolomeu pediu tropas ao rei para que viessem em seu socorro, a fim de entregar nas suas mãos a região e as cidades e, ainda, enviou homens a Guezer para matarem João. João, contudo, foi avisado por um homem que Ptolomeu lhe queria tirar a vida (16,22). Ao ouvir esta notícia, João indignado, mandou prender e assassinar os que vinham para o aniquilar. E, assim, sem narrar o reinado de João Hircano (134-104 a. C.), o texto coloca este na linha directa dos reis de Judá, mostrando que a monarquia continuava com toda a sua legitimidade (Herrmann:1985, p. 467ss).

### III.3.2 4 - Banquete servido pelo rei de Israel aos guerrilheiros sírios

« [...] Acaso costumavas matar aqueles que, com a tua espada e o teu arco, fazes prisioneiros? Dá-lhes antes pão e água, para que possam comer e beber e voltem para junto do seu amo. O rei mandou servir-lhes um grande banquete. Eles comeram e beberam. Depois, deixou-os em liberdade e eles voltaram para junto do seu soberano. E, a partir de então, os guerreiros sírios não voltaram mais às terras de Israel»  
2Rs6,22-23

Este episódio, que destacámos de 2Rs6, não precisa o que foi à mesa do banquete. O texto (6,22) apenas referencia o pão e a água («dá-lhes antes pão e água»), não tanto para designar estes alimentos como fazendo parte do *menu*, mas para confirmar abundância no banquete que o rei de Israel ofereceu aos guerreiros sírios naquela ocasião. Sublinhamos também a explicitação, o detalhe de comer e beber («para que possam comer e beber») como actos de reparação colectiva. Além desta curta referência de alimentar, o texto silencia todas as restantes que caracterizam os actos de comensalidade extraordinária. O conflito entre Israel e Síria constitui a motivação para este episódio de comensalidade, a mesa do banquete é o campo onde se diluiu a agressividade, se estabeleceram laços e se celebraram pactos de não-agressão.

Os livros dos *Reis* (1Rs e 2Rs) dão voz a dois profetas, Elias e Eliseu, cuja importância se patenteia no facto de assumirem o título de pais (2Rs6,21). Estes profetas surgem após um período de cem anos de prosperidade económica e social, ao qual se seguiu um outro de uma grande turbulência política e social, cujo fim foi o cisma: divisão do reino soberano em reino do norte (Israel) e reino do sul (Judá). Elias e Eliseu fazem-se ouvir já após esta divisão durante os longos reinados de Asa (911-870) e de Josafat (870-848), reis de Judá, altura em que surgiram os profetas<sup>299</sup> (Herrmann:1985; Potin:2002), figuras que enfrentaram um contexto religioso degradado. As referências alimentares constituem um recurso importante para a construção das mensagens destes profetas.

Após Salomão, os reis do Norte e do Sul entregaram-se ao politeísmo, cultuando em simultâneo Javé e outros deuses pagãos de fertilidade (1Rs14,23-24; 3,3-5; 15,26-27; 16,1-3; 16,13; 16,24-25; 16,30-33), contrariando a aliança ao Deus único. O profeta Elias torna-se fundamental para vincar a urgência em restaurar a aliança. A sua acção ocorre especialmente durante o reinado de Acab (875-853 a. C.). Segundo 1Rs16,30-33, e como expõe Potin (2002),

<sup>299</sup> O ciclo de Elias ocupa 1Rs17-22; 2Rs1; e o ciclo de Eliseu compreende 2Rs2-15.

este monarca, muito embora fosse bom administrador e criador de riquezas, voltou-se para Baal em vez de Javé, e ainda tomou como esposa a filha do rei de Sídon, comprometendo assim a identidade do povo de Israel. Elias, que tinha por missão fazer acreditar a todo o povo que o único Deus era Javé, pretendia exaltar também o ideal javista, numa época em que este estava ameaçado, muito por culpa dos soberanos que se entregavam à idolatria.

Num dado momento, Elias encontra Eliseu em Guigal. Elias, ao saber que ia ser arrebatado ao céu por Deus (2Rs2,1), deixou o seu manto a Eliseu, em sinal de continuidade da sua acção. Eliseu é um taumaturgo muito ligado a Elias, de tal forma que se lhe atribuem prodígios de abundância, como o relatado em 2Rs 6. Tal como Elias, também os milagres de Eliseu aconteciam à volta dos alimentos, desde o aparecimento milagroso de água para um exército até à multiplicação de azeite e pão para matar a fome a uma multidão, passando pela purificação de uma sopa envenenada e pelo banquete oferecido ao rei sírio. Há assim coerência em apresentar a necessidade da reforma e da renovação como um tempo de abundância e de criação, que veremos de novo no NT.

Este episódio de comensalidade, em concreto, revela a acção prodigiosa do profeta Eliseu na condução dos destinos do povo de Israel, que estava em guerra com a Síria. Sendo preciso acabar com as hostilidades, Eliseu intrometeu-se no meio do conflito, adivinhando os movimentos militares dos sírios, que transmitia ao rei de Israel, tal como o testemunham estas palavras: «é o profeta Eliseu que conta ao rei de Israel os planos que fazes na tua própria alcova». Através dos prodígios de Eliseu, as tropas sírias foram desviadas para a Samaria. Aí chegadas, o rei de Israel questionou Eliseu se as deveria exterminar. Eliseu respondeu peremptoriamente ao rei, «não» (6,22), e de seguida fez-lhe a pergunta, que já tem implícito um desejo: «acaso costumas matar aqueles que, com a tua espada e o teu arco, fazes prisioneiros?» (6,22). E prosseguiu dizendo-lhe: «dá-lhes antes pão e água, para que possam comer e beber e voltem para junto do seu amo» (6,22).

Foi neste preciso enquadramento que o rei mandou «servir-lhes um grande banquete». Tal como sublinha o texto, eles comeram e beberam e, depois, em liberdade, voltaram para junto do seu soberano, e «não voltaram mais às terras de Israel» (6,23). Estas palavras indiciam que o banquete serviu especialmente como «passaporte» de uma ida sem regresso marcado. Ao alimentá-los, o rei rompeu a cadeia do castigo e da vingança. Alimentar os cativos derrotados e enviá-los para o seu amo é um modo de dissuadir o seu retorno e a continuação da guerra. Serve para, inteligentemente, pôr fim às hostilidades: «Pois quem de boa-fé partilhou a mesa

comigo não será meu inimigo no futuro». Esta é a inteligência política associada ao banquete promovido pelo rei.

### III.3.3 – Banquetes de reis<sup>300</sup>

Os banquetes reais ocorrem como manifestações de poder, ostentação, sumptuosidade, mas também como demonstração de estatuto, privilégios e de vileza. De entre as possíveis escolhas, optámos pelos episódios que se seguem, por nos parecerem os que melhor servem os objectivos do presente estudo. Discuti-los-emos pela ordem cronológica seguida na *Bíblia Sagrada* (2001, pp. 2118-2130).

O primeiro revela o ambiente festivo que rodeou a unção de Saul. Samuel, o profeta, prepara um festim para oferecer a trinta convidados, pois Israel finalmente ia ter um rei. O segundo mostra, por um lado, a grandiosidade e o fausto da mesa diária de Salomão, por outro, a grandeza dos banquetes que se seguiam aos sacrifícios de comunhão. O terceiro apresenta o ambiente interno e externo de um grande banquete, no período persa. Aqui, o texto enche-se de pormenores de ostentação, diferenciação e de fausto real, pois Assuero mostra, através de três festins que organiza, o quanto domina. Assuero desejava assegurar o poder, preservar a identidade territorial e continuar a sua linhagem.

O quarto episódio que destacámos dá conta de uma prática social comum naquela época, que é a de as mulheres organizarem banquetes separados dos homens. Neste caso, não participar na mesa significava recusar o outro. A rainha Vásti não aceitou participar na mesa do rei, para não pactuar com os seus caprichos humanos, recusando-se a ser objecto nas suas mãos, atitude que motivou a sua destituição.

O enredo do quinto episódio de comensalidade desenvolve-se à volta da figura de Ester. Já eleita rainha, no meio de um banquete que oferece ao rei e a Haman, tenta persuadir o rei a exterminar Haman, personagem que simbolizava a inimizade de Israel, a favor de Mardoqueu, a figura que representava a identidade do povo judeu. O sexto momento de comensalidade revela um rei, neto de Nabucodonosor, no seu fausto, mas que se entregara à idolatria, acabou por sucumbir. O seu poder desvanecia-se perante a força de Espírito do profeta Daniel. O enredo

---

<sup>300</sup> Sobre este assunto ver trabalhos de Coelho:2003; 2011; 2013; 2014)

do sétimo episódio de comensalidade diz respeito à decapitação de João Batista. Finalmente, ao recorrer à mundividência dos festins reais, em linguagem simbólica, o oitavo episódio revela os detalhes do banquete que espera a humanidade, unida a Deus, no fim da cronologia temporal.

### III.3.3.1 – Banquete que antecede a Unção de Saul

«Samuel, tomando Saul e o seu criado, levou-os para a sala do banquete e deu-lhes o primeiro lugar entre os convidados, que eram aproximadamente trinta pessoas»  
1Sm9,22

Estamos diante de uma refeição própria de um festim que antecipa a elevação de Saul a primeiro rei de Israel. Os textos bíblicos pouco dizem sobre o que terá ido à mesa naquela ocasião. Apenas em 1Sm9,23 é referido uma parte do que se terá comido («tomou, pois, o cozinheiro a perna com tudo o que nela havia e serviu-a a Saul»). Ao contrário de outros, este episódio levanta um pouco o véu sobre o que se terá saboreado naquela ocasião. O texto revela que o cozinheiro preparou uma perna, mas não diz de que animal se tratava, porém, tendo em conta o número de convidados (trinta), deduzimos que seria uma perna de vitelo e não de cabrito ou cordeiro. E também não deverá ter sido servido somente esse prato, mas *menu* completo. Tal como ainda hoje acontece, quando nos referimos a uma refeição importante, apenas nomeamos o prato principal, o mais substancial, sendo visado normalmente o de carne.

Assim sendo, também *Samuel* se limitou a anunciar apenas a «iguarria principal». As outras, que comporiam o cardápio daquele repasto real, seriam as habituais da época em tais ocasiões (1050 a. C.). Tendo em conta que estávamos a iniciar o Período Tardio no Egito (1100-330 a. C.) e em plena soberania da 21ª dinastia (1090-940 a. C.), quando Saul (e depois David) foi escolhido para reinar, a alimentação nessa altura em Israel, assim como os rituais da mesa, não seriam muito diferente das dos reinos vizinhos (ver primeiro capítulo).

O texto de 1Sm9,22-24 torna bastante claro o protocolo seguido naquela ocasião («Samuel, tomando Saul e o seu criado, levou-os para a sala do banquete e deu-lhes o primeiro lugar entre os convidados»); realça a presença de um cozinheiro («E Samuel disse ao cozinheiro»), o que significa cuidado na elaboração do *menu* apresentado; sublinha a preparação que antecedeu o banquete («Serve a porção que te dei e te mandei guardar à parte»); salienta a importância do convidado principal e a honra que era ele estar ali para aceitar ser rei

(«Tomou, pois, o cozinheiro a perna com tudo o que nela havia e serviu-a a Saul»). Para que não restassem dúvidas quanto à deferência que era a presença de Saul naquele banquete, Samuel disse: «Eis diante de ti a porção que te ficou reservada. Come-a; reservei-a para este momento, quando convidei o povo.» O texto confirma que os dois, sacerdote e rei, comeram juntos naquele dia. A partir daquela refeição conjunta nada permanecia como dantes, tudo mudara, Saul seria ungido e depois assumiria, por vontade do povo, o lugar de rei («E todos o aclamaram, dizendo: “Viva o rei!”»). (1Sm10,24). A forma tão solícita como fora recebido por Samuel causou alguma perplexidade a Saul, uma vez que pertencia à mais pequena das tribos de Israel (Benjamim), contudo, Saul aceitou o convite de Samuel.

Tal como o refere 1Sm9,19, a convocação partiu de Samuel («sobe na minha frente ao lugar alto, porque hoje comerás comigo»). A finalidade da refeição acaba por ser a da vinculação de Saúl ao poder a partir do seu reconhecimento por Samuel. A animação extra alimentar não se encontra referida nos textos. Nada é exposto sobre a decoração, a baixela, os atoalhados, a música, a dança e se houve discursos. Uma falta que acaba por não se estranhar, na medida em que toda a atenção do texto está direcionada para a unção de Saul, ponto onde se atinge o clímax da acção. Aquela refeição serviu de pretexto para o que vinha a seguir: Saúl líder de Israel e Israel finalmente uma nação.

A escolha de Saul para assumir o cargo de primeiro rei de Israel foi o motivo de partida para este banquete, a unção e a proclamação de Saul como rei constitui o fim que levou à organização do evento de comensalidade. Samuel, o profeta, feliz por saber que iria ter rei, organiza um banquete segundo os usos e costumes do seu tempo, para selar um tão importante acontecimento para o povo judeu. Contudo, o reinado deste rei foi bastante atribulado. Entre as muitas inquietações de que foi acometido, os conflitos que eclodiram entre si e o próprio Samuel, por causa de um holocausto que ofereceu indevidamente, e entre si e David, por este ter morto numa batalha mais filisteus que ele, são dois exemplos importantes.

Destaca-se, com este passo o significado do banquete como marco importante da entronização do Rei. O narrador usa o episódio da mesa solene como determinante para a história narrada. Saul, incrédulo sobre a sua escolha, pois pertencia à mais pequena tribo, foi conduzido para um banquete, que lhe prepararam em sua honra, para aí ser convidado a aceitar os destinos de Israel. Foi à mesa que, em primeiro lugar, se formalizou a unção do primeiro rei de Israel. O poder real, exibido e confirmado a partir da mesa, continuará a ser central durante o reinado de Salomão na afirmação da sua sabedoria, riqueza e poder



### III.3.3.2 – Os Banquetes de Salomão

«As provisões diárias para a mesa de Salomão eram trinta coros de flor de farinha e sessenta de farinha; dez bois gordos e vinte de pastagem, cem cordeiros, além de veados, gazelas, gamos e aves gordas.»  
1Rs5,2-3

A Saul sucedeu David e a este sucedeu seu filho Salomão (nome com raiz hebraica, «shalam», que significa «paz», «justiça», «prosperidade») como terceiro rei de Israel, cujo reinado se prolongou entre 961-922 a.C. É sobre o faustoso quadro alimentar da corte de Salomão que se ocupará este ponto do trabalho. Salientaremos, em primeiro lugar, a grandiosidade da sua mesa diária, comparável à de um banquete permanente, em segundo lugar, os banquetes de comunhão que celebrou por ocasião da sua sagração real e da trasladação da Arca para o templo.

Segundo 1Rs1-11 e 2Cr1-9, Salomão teve uma conduta de vida virtuosa enquanto novo, que se subverteu no final da vida. Seu pai nasceu num berço humilde, foi guerreiro e um lutador pelo poder real, ao passo que Salomão surgiu como rei sem dificuldades, ficando conhecido na história por quatro características importantes: por ter sido rei justo/sábio (1Rs3,16-28), pela construção do Templo de Jerusalém (1Rs6-7), pela relação com a rainha Sabá (1Rs10) e por se ter entregado à idolatria (11,1-13). Como Salomão não era o filho primogénito de David, a sua supremacia impôs-se com intrigas palacianas, protagonizadas, por um lado, pelo seu irmão mais velho, Adonias, e o chefe das suas tropas, Joab, e, por outro, a sua mãe, Betsabé, o profeta Natan e Benaías, chefe das tropas, que substituiu Joab. Tudo termina com a exterminação de uns, os infieis, e a eleição de outros, os fiéis.

Segundo a narrativa do livro dos *Reis* e das *Crónicas*, o reinado de Salomão constituiu um momento áureo, pleno de dinamismo, na história de Israel: a construção do palácio real e a construção do Templo, conhecido como a «Casa do Senhor». Tais empreendimentos caracterizaram a política expansionista implementada por Salomão, à custa da qual conseguiu riquezas avultadas. Em 1Rs10 e 2Cr9 surge descrita com pormenor a dimensão da sua fortuna. É neste contexto de riqueza que 1Rs4 realça a organização do reino de Israel, sob o comando do rei Salomão. Era tudo tão próspero e perfeito que o narrador afirma que «a população de Judá e Israel era tão numerosa como as areias das praias do mar. Todos comiam, bebiam e viviam contentes.» (1Rs4,20).

Como sinal da sua enorme riqueza, basta destacar o que ia à mesa em sua casa: em 1Rs5 são enunciadas as provisões diárias do rei e da sua comitiva, cuja grandiosidade dos números mencionámos na abertura deste ponto. Não se trata apenas de indicar os víveres, mas sobretudo de distinguir a sua qualidade. Isto vê-se na adjetivação usada para qualificar as carnes bovinas e de aves («bois gordos» e «aves gordas»). A narrativa sublinha este aspecto a fim de salientar que o melhor que se criava estava destinado ao consumo da mesa real. Os outros animais, os selvagens, mais magros, menos cuidados, mais rudes, não iam à mesa do rei. Além destes alimentos, que seriam os mais comuns na época, sobre a mesa do rei também se apresentavam produtos exóticos como pavões e macacos, que chegavam, em navios, de Társis (1Rs10,22). O princípio é o da fartura e da representação do mundo à mesa de Salomão (Cf. Coelho:2011).

Embora as alusões a alimentos e a banquetes se multipliquem especialmente ao longo dos Rs e das Cr, a verdade é que não encontramos a narrativa formal de um banquete, como o vimos em outros episódios. O escriba pretenderá valorizar não um momento concreto de afirmação real, como se vê em outros passos, mas acentuar a acção continuada de Salomão, cuja felicidade se materializa num banquete permanente (Cf. Coelho: 2011; 2014).

Este banquete é farto, face à variedade de espécies animais nomeadas. Apesar de o narrador ocultar as formas de preparação culinária, ficamos, contudo, fundamentados quanto à constituição dos *menus* que seriam servidos. O que mais importa é fazer transparecer para o leitor tudo aquilo que é imagem de poder, através do aparato que vai a mesa<sup>301</sup>. Tivemos dificuldades em encontrar explicitamente referências à alimentação de Saul e de David. Quanto à de Salomão é fácil, a partir da narrativa do 1Rs, saber o que ia à mesa real, desde a instalação da monarquia até ao fim do reinado de Salomão (1030-931 a.C.), o período de cem anos de prosperidade económica, social e religiosa de Israel. Àquele período seguiu-se outro de grande turbulência política e social, cujo fim foi a divisão do reino soberano em reino do norte (Israel) e reino do sul (Judá). Foi no seguimento desta divisão, precisamente durante os longos reinados de Asa (911-870) e de Josafat (870-848), reis de Judá, que surgiram os profetas Elias e Eliseu<sup>302</sup> (Herrmann:1985; Potin:2002), tempos que quanto à comensalidade já caracterizámos em 2.4.

<sup>301</sup> Ainda hoje, quando alguém se quer exibir, usa semelhante linguagem: «comi boi»; «vou comer cabrito»; «saboreei um belo leitão» ...

<sup>302</sup> O ciclo de Elias ocupa 1Rs17-22; 2Rs1; e o ciclo de Eliseu compreende 2Rs2-15.

A visita da rainha de Sabá<sup>303</sup> constitui o ponto mais alto da exibição das riquezas de Salomão. A soberana que chega de um reino igualmente rico, que se apresenta em Jerusalém seguida por um enorme séquito, com uma importante quantidade de aromas, de ouro e de pedras preciosas (1Rs10,2), ficou deslumbrada ao ver a casa de Salomão, as provisões da sua mesa e o alojamento dos seus criados, as habitações e os uniformes dos seus oficiais, os seus copeiros e os holocaustos do templo (10,4-5). Tudo este aparato real foi visto pela rainha como uma bênção de Deus, pelo que o texto expressa: «É porque o Senhor ama Israel com amor eterno [...]» (10,9). A mesa farta indicia aprovação de Deus, pelo contrário a fome pode ser um castigo (Coelho:2011).

É neste ambiente de grandeza que se estranha o texto nada dizer sobre o vinho, o que não deixa de ser curioso, num tempo em que tal bebida era obrigatória nas mesas reais (Joannès:2008). Apenas, indirectamente, em 1Rs10,21 e 2Cr9,20, nos é dito que Salomão usava taças feitas de ouro fino («Todas as taças do rei Salomão eram feitas de ouro, e todo o vasilhame do palácio do Bosque do Líbano era de ouro fino»). Mais do que salientar a presença do vinho, a menção a este tipo de taças assumirá a pretensão de salientar a nobreza da baixela que estava à disposição na mesa real.

Quanto à convocação para o banquete, apenas sabemos o que 1Rs5,7 refere: «Os intendentess proviam [...] à mesa do rei Salomão e de todos os seus comensais [...]». No que respeita, portanto, ao número e à identidade dos comensais, há omissão de dados, ficando, todavia, a ideia de um grande número. No que concerne à sua finalidade, a refeição visava a afirmação de estatuto, embora seja bem patente no texto que o sentido de vinculação e saciamento também estivessem no horizonte. No que toca à animação extra alimentar tudo é silenciado, apenas, indirectamente, nos chegamos dados que nos permitem afirmar que haveria músicas e danças, porquanto, resultado das boas relações comerciais com Hiram, chegavam, conjuntamente com o ouro de Ofir, grandes quantidades de madeira de sândalo, com a qual fazia o rei cítaras e harpas para os cantores (10,11).

Por outro lado, pela sua riqueza e sabedoria, o rei Salomão era superior a todos os reis da terra, também por meio da mesa sacrificial<sup>304</sup>, uma maneira de afirmar a sua religiosidade.

---

<sup>303</sup> De acordo com a *Bíblia Sagrada* (2001, p.483), *Sabá* seria uma região da Arábia meridional, actual Iémen. E acrescenta que, entre 900 e 450 a. C., um reino sabeu floresceu no Sul da Arábia. Nas tradições da Abissínia há uma narração semelhante à de 1Rs10; aí vem até o nome da rainha que visitou Salomão: Balkis.

<sup>304</sup> «Sacrifícios» constitui um fenómeno complexo, cuja origem Baaren (1964) assenta em quatro formas: Primeira, o sacrifício é um mecanismo de troca, de reciprocidade entre quem dá e quem recebe. Neste plano, o «sacrifício» não é um acto de renúncia, nem enfraquece a posição de alguém, porque a dádiva e o respectivo retorno estão directa e essencialmente ligados. Esta reciprocidade só falha quando o equilíbrio entre as duas partes falha. Ou seja, quando a distância entre Deus e o homem é

Numa altura em que ainda não havia templo em Jerusalém, Salomão deslocou-se a Guibeon, um lugar alto, para aí oferecer um sacrifício; e ali ofereceu em holocausto mil vítimas. No âmbito deste culto, o rei pediu sabedoria e Deus concedeu-lha. Por isso, de regresso a Jerusalém, colocou-se diante da Arca da Aliança, ofereceu holocaustos<sup>305</sup>, sacrifícios de comunhão<sup>306</sup> e preparou um grande banquete para todos os seus servos.

Por ocasião da transladação da Arca da Aliança para o novo templo, que ocorreu durante a festa das Tendras, festividade que encerrava a estação seca da Palestina, Salomão ofereceu em sacrifício de comunhão vinte e duas mil cabeças de gado graúdo e cento e vinte cabeças de gado miúdo (1Rs 8,63; 2Cr7,4-10). De acordo com os textos sagrados, todo o povo de Israel se uniu ao seu rei para participar nos ritos sacrificais e realizar a dedicação do templo. O excerto de 1Rs8,65 fala mesmo de uma grande assembleia, oriunda desde Lebó-Hamat até à torrente do Egipto, que permaneceu em festa durante sete dias, tantos quantos duravam os grandes festins. Ao oitavo dia, Salomão despediu o povo, que se retirou de coração alegre (8,66. Ou seja, estes festins duravam os dias correspondentes a «uma lua», tantos como a criação do mundo. O que significa que o banquete é uma representação do mundo. A grandiosidade dos banquetes a que nos referimos constitui um aspecto tão relevante sob o ponto de vista de afirmação da realeza de Salomão, que podemos afirmar que o legitimam como «irmão» de Deus. Ou seja, Deus parece que coloca Salomão ao seu nível de poder, usufruindo do mesmo que Ele.

---

demasiada grande. Aqui, a dádiva não é uma maneira de estabelecer comunidade, mas funciona como tributo. Segunda, o «sacrifício» é um acto de desprendimento, de renúncia de si próprio, para benefício do «outro» sem nenhuma contrapartida directa (ex: depositar o valor de um chocolate na caixa das esmolas). Nesta segunda forma, o realce não visa a dádiva e a boa vontade em relação à participação, mas sublinha o momento ascético da renúncia. Terceira, o «sacrifício» é a repetição de um evento primordial. Em certos sistemas religiosos há sacrifícios baseados em eventos fundamentais que devem ser repetidos. A «Criação» é periodicamente repetida e renovada no ritual. Quarta, o «sacrifício» constitui uma forma de santificação simbólica do mundo (incluem-se aqui o que as igrejas cristãs chamam de «sacramentos»). Esta quarta forma está relacionada com a segunda e com a terceira. Também aqui não é o dar que é importante, mas o renunciar. Só que aqui, esta renúncia assume um significado principalmente simbólico e também é uma espécie diferente de renúncia: o objectivo não é o ascetismo mas a santificação da vida e do mundo. Muitas vezes, este sacrifício é conseguido e baseado nalgum acontecimento fundamental em tempos primordiais que é periodicamente repetido e renovado no ritual. Assim sendo, há ligações com o terceiro tipo de sacrifício.

<sup>305</sup> Trata-se do sacrifício que encabeça o conjunto dos sacrifícios, talvez por ser a oblação mais comum (nos dias normais, realizava-se duas vezes, e, nos festivos, com mais frequência) e provavelmente a mais antiga (Cf. Gn8,20; Ex20,24). Num primeiro momento talvez fosse o único sacrifício público. A principal característica do holocausto é que a vítima é totalmente queimada, não ficando para o sacerdote mais do que a pele. A função principal do holocausto era a expiatória (Cf. Lv1,4; 9,7; 14,20; 16,24). Por isso, o Lv1 evidencia assim em forma de conclusão: «oferta queimada de odor agradável a Javé» (*Bíblia Sagrada*: 2001, p. 165; López: 2003, p. 220).

<sup>306</sup> Sacrifícios que procuravam a comunhão com Deus, dando-lhe graças que eram comuns na religiosidade judaica. Nestes sacrifícios, a parte mais gorda (e as entranhas) do animal, considerada a melhor, pertencia a Deus e era queimada em oblação. As outras partes eram distribuídas entre o sacerdote e o oferente, que comia a sua parte num banquete sagrado, para significar a comunhão com a divindade (*Bíblia Sagrada*: 2001, pp. 165; López: 2003, p. 222).

### III.3.3.3 - Os banquetes oferecidos por Assuero

«No terceiro ano do seu reinado, Assuero deu um banquete a todos os cortesãos e aos seus servos.»  
Est1,3

O livro de *Ester*<sup>307</sup> pode ser lido a partir da sua sequência de banquetes que se sucedem uns a seguir aos outros, sublinhando, assim, que na época (séc. III ou II a. C.) estes constituíam manifestações políticas de relevo. O texto salienta a expressividade dos gestos excessivos como uma das imagens que marcavam as monarquias orientais daquele tempo<sup>308</sup>. Esta obra inicia-se com um banquete imponente que Assuero ofereceu a todos os cortesãos e seus servos (Est1,1-4). Os convidados do rei são bem identificados («chefes dos exércitos dos persas e dos medos, os príncipes e os governadores das províncias»), o objectivo deste banquete é bem vincado («para ostentar as riquezas e a magnificência do seu reino, a pompa da sua grandeza»), o tempo que durou o banquete também é explicitado («cento e oitenta dias») e a época em que ocorreu não foi esquecida («no terceiro ano do seu mandato»), provavelmente em 483 a. C.). Nada foi dito sobre o que tem que ver especificamente com a mesa. Neste primeiro episódio de comensalidade, o texto centra-se exclusivamente na revelação do poder e da supremacia real.<sup>309</sup>

Mal acaba este grandioso banquete, Assuero convida toda a população de Susa para outro banquete, agora com a duração de sete dias, a ter lugar na cerca do jardim do palácio. Tal como referido para o anterior, este também durou «uma lua». Porém, neste caso, o ambiente físico do local, onde os convidados eram recebidos e tomavam o seu lugar à mesa, é detalhadamente descrito como faustoso, como se pode verificar pelas palavras presentes em Est1,6:

---

<sup>307</sup> Trata-se de um livro, cujas descrições o aproximam de um romance histórico, e que revelam as experiências dramáticas por que passou a comunidade hebraica de Susa, quando esta cidade era capital do império persa. O texto dá conta como esses acontecimentos afectariam a vida dos judeus que residiam dentro das fronteiras daquele imenso império, que se estendia desde a Índia até à Etiópia. Isto quer dizer que os episódios narrados atingiam todos os judeus da diáspora e as consequências diziam respeito à sua sobrevivência. As figuras centrais do livro são Mardoqueu e Ester. O primeiro surge como o chefe da comunidade judaica e Ester como a personagem decisiva no desenrolar dos acontecimentos. O livro descreve uma ameaça de morte que se transformou em afirmação de triunfo. Ainda hoje, este sucesso culmina na celebração, todos os anos, pelo povo judeu, da festa do *Purim*, ou das sortes. Quanto à origem deste livro, convém esclarecer que o seu conteúdo dirá respeito ao período compreendido entre o século III e II a. C. Ora, nessa altura, o império persa já tinha terminado, o que significa que as situações descritas se referem ao tempo dos persas, mas os problemas e as preocupações reais que, naquele momento, levaria a escrever o livro, prendem-se com confrontações face a outros inimigos. Na verdade, no século III a. C. ou depois, os conflitos do judaísmo eram sobretudo com o helenismo (*Bíblia sagrada*: 2001; Potin:2002; Ravasi:2008).

<sup>308</sup> Ver outros passos, onde é possível constatar o exagero de linguagem, em Gn40,20; 1Rs3,15; Mc6,21.

<sup>309</sup> Sobre a imponência da mesa real, ver trabalhos de Santos:1997; 2002; Duarte:2002; Arnaut:s/d; Miranda & Sousa:2011, e os vários artigos presentes na obra, *a mesa dos reis de Portugal* (2011), Buescu & Felismino, (coords), círculo dos leitores.

«Eram rendas e cortinas de púrpura, pendentes das colunas de alabastro por cordões de cor branca e violeta e anéis de prata, canapés de ouro e prata sobre pavimento de jade, de alabastro, de nácar e azeviche.»

Tal como no tempo de Salomão, o luxo e o fausto estendiam-se também à baixela, pois, tal como narrado, os convidados «bebiam por taças de ouro de várias formas.» (1,7). Embora o texto não faça referência expressa às iguarias servidas, é bem perceptível a abundância que esperava os convidados, uma vez realçado o facto de o vinho do rei ser servido em quantidade «e oferecido pela liberalidade régia.» (1,7). Apesar de no primeiro capítulo termos ficado a saber o que era servido em situações semelhantes, os elementos disponíveis no texto bíblico não consentem um balanço seguro acerca da dieta alimentar das elites no período persa. Um facto permanece claro face às informações de *Ester*, a mesa assumia um lugar fundamental como forma de representação do estatuto régio e dos que gravitavam em seu redor. Importa salientar ainda que a abundância não era ali propriamente sinónimo de exagero, «pois cada um bebia o que queria, conforme ordenara o rei aos seus mestres-salas», mas a maneira de cada um afirmar estatuto (1,8).

A referência aos assistentes, os mestre-salas, revela que tais eventos eram seguidos com todo o rigor e atenção, para que nada faltasse, além de palcos para exibição dos privilégios reais. O serviçal surge ali representando, também, de alguma forma, uma posição de submissão, situação a que os judeus estavam sujeitos na época a que se refere o livro de *Ester* (Herrmann:1985). As exageradas mordomias exigidas pela mesa real acabam por reflectir o domínio político, cuja instrumentalização de quem serve fica à mercê dos caprichos de quem é mais poderoso. A sua perda de liberdade é tanto mais acentuada quanto maior for a exibição do poder e das riquezas por parte de quem é servido.<sup>310</sup>

A figura feminina é, já neste episódio, grande protagonista do enredo ligado aos festins, assumindo um papel determinante no desfecho final de cada história. Tal importância ressalta a partir do texto que nos põe diante do rei, ébrio, a ordenar aos eunucos que trouxessem à sua presença a rainha Vasti, com o seu diadema real, para exhibir a sua beleza diante dos seus convidados. Embora esta atitude, por parte do rei, vinque a sua superioridade, entendemos ser

---

<sup>310</sup> Uma política de tensão entre o poder e o serviço que Jesus tenta inflectir mais tarde, tal como o anuncia o NT, cujos textos se alargam a demonstrar o contrário, como no caso de Lc22,24-27: «Levantou-se entre eles uma discussão sobre qual deles devia ser considerado o maior. Jesus disse-lhes: “ Os reis das nações imperam sobre elas e os que nelas exercem a autoridade são chamados benfeitores. Convosco, não deve ser assim; o que for maior entre vós seja como o menor, e aquele que mandar, como aquele que se serve. Pois, quem é o maior: o que está sentado à mesa, ou o que serve? Não é o que está sentado à mesa? Ora, Eu estou no meio de vós como aquele que serve.”» Cf., Mt20,20-28; Mc10,42-45; Jo13,1-17.

mais verosímil o facto de pretender erotizar o espaço do banquete. Afinal, o sentimento erótico, cuja visibilidade este quadro espelha, é transversal a todas as épocas <sup>311</sup>. A rainha recusou-se, contudo, a cumprir a ordem do rei. O rei, furioso, consultados os sábios acerca de qual teria de ser a sua posição a partir daquele momento, destituiu Vasti e procurou outra mulher para a substituir.

Estamos, pois, diante de um episódio cuja motivação é a afirmação do poder real através da exibição dos atributos físicos de Vasti, que se recusou a ser objecto de «propaganda» do rei<sup>312</sup>. Esta recusa justifica o aparecimento em cena de uma outra personagem, Ester, que irá assumir o protagonismo por inteiro.

Ester é eleita rainha (2,1ss), substituindo Vásti, após um «concurso de beleza», organizado pelos comissários da casa real, em que participaram as mais belas donzelas do império. Ester aparece, portanto, como uma «mulher de presença muito bela e de aspecto muito fascinante» (2,7). Um sumptuoso banquete domina toda a acção a partir do aparecimento de Ester. Várias personagens desfilam nesse palco, sendo Assuero-Xerxes a central. O texto dá a entender que há dois campos opostos, o do bem e o do mal, personificados respectivamente por Ester e Mardoqueu, de um lado, e pelo ministro Haman, corrupto, do outro. A beleza é explorada como artimanha de Ester. O texto frisa o local e a data da eleição de Ester, o que dá importância ao acto: é conduzida «à presença do rei Assuero, no seu palácio real, no décimo mês, que é o mês de Tébet, no sétimo ano do seu reinado.» (2,16). O texto prossegue, afirmando que o rei a amou mais do que a todas as outras mulheres e que Ester conquistou as graças e os favores do rei mais do que nenhuma outra donzela. Foi neste contexto de investidura de Ester que Assuero ofereceu de novo um grande banquete a todos os seus príncipes e aos seus servos, de maneira a honrar a nova rainha (2,18). Também neste evento, tudo o que tem que ver com a alimentação e com o ambiente criado não é referenciado pelo autor do texto. Embora a expressão «grande banquete» nos sugira grandiosidade, opulência, sumptuosidade,

---

<sup>311</sup> Vejamos a visão de Bourdier e de Baudrillard sobre este assunto: os cuidados com o corpo são uma exigência pessoal mas também social, que obriga a intervenções estéticas de maneira a manter a aparência de formas corporais em perpétua juventude, em obediência a um autêntico «império do visual» (Bourdier: 1979, pp.210-214). Com efeito, o corpo é «o mais belo, precioso e resplandecente» dos objectos de entre a panóplia dos consumos que podem fazer parte dos banquetes. Nestes acontecimentos sociais, não importa o autêntico, é preciso impressionar, logo o culto do corpo joga um papel decisivo. (Baudrillard: 2010, pp. 168-190).

<sup>312</sup> Para Baudelaire (Gil: 2011, p.73), a mulher constitui um «signo cindido, divindade e fêmea, astro e abjecção». Gil descreve a mulher, segundo a leitura de Baudelaire, da seguinte forma: as mulheres são como «uma montagem fragmentada de jóias, sapatos, xaile e *collants* [...] fetichizada como coisa da moda, a mulher que não é uma torna-se num signo auto-referencial, montado a partir de partes do corpo inanimadas, constituídas pela *toilette* [...]». Este episódio revela isso mesmo. Houve no entanto uma recusa a protagonizar esse papel: Vasti recusa o papel que o rei pretendia que ela representasse no espectáculo que era aquele banquete.

diferenciação, afirmação de estatuto, a expressão «concedeu descanso às suas províncias e fez-lhes mercês com liberalidade régia» reforça a importância deste acontecimento.

Entre os banquetes de Assuero e os banquetes de Ester, teve lugar o que Vásti ofereceu às mulheres, vincando uma tradição oriental. Será este episódio que agora destacaremos.

### **III.3.3.4- O banquete oferecido por Vásti, esposa de Assuero, às mulheres.**

«Ao mesmo tempo, a rainha Vásti ofereceu um banquete às mulheres, no palácio do rei Assuero.»  
Est1,9

Importa realçar que o livro de *Ester* dedica apenas um parágrafo ao banquete de Vásti. Este banquete ocorre em contraponto com o do banquete real que descrevemos. Neste, Vasti comporta-se segundo o padrão tradicional da época para o quotidiano de as mulheres comerem separadas. De facto, a partir do momento em que recusa o convite do rei, Vásti é ignorada como rainha. Por outro lado, os acontecimentos decorrentes dessa recusa passaram para o centro das atenções, com Ester a assumir protagonismo. De ilustre desconhecida, Ester assume condição superior, recaindo sobre ela o protagonismo da história. É essa história que iremos conhecer através do banquete que oferece a Assuero e a Haman<sup>313</sup>.

### **III.3.3.5 – O banquete oferecido por Ester a Assuero e a Haman**

«O rei foi com Haman ao banquete que Ester tinha preparado»  
Est5,5

Ester assumiu a identidade feminina judaica, tornando-se figura central da história da resistência de Israel face aos ocupantes, honrada com um livro canónico, o livro de *Ester*. Estávamos no apogeu da governação de Assuero, durante a qual a comunidade hebraica de Susa

---

<sup>313</sup> Sobre os códigos de vida feminina versus códigos de vida masculina no mundo de Heródoto ver Soares: s/d.



(Irão actual), capital do império Persa, passava por experiências de vida dramáticas. Isto não impedia que, na corte, o rei, as rainhas e seus convidados se banquetearassem luxuosamente.

Depois do episódio de Vasti, Assuero apaixonou-se por Ester, elevando-a à condição de rainha. Haman, vizir do rei, entra em conflito com um tio de Ester, Mardoqueu, por este não se curvar à sua reclamada importância. Mardoqueu bem sabia quais eram os seus intentos: aniquilar todos os judeus, jovens e velhos, crianças e mulheres, pilhar-lhes todos os haveres. Por isso, pediu a sua sobrinha que intercedesse junto do rei para que o povo fosse poupado:

«Se agora te calares, e o socorro e a libertação dos judeus vier de outra parte, tu e a casa dos teus pais perecereis. E quem sabe se não foi para estas circunstâncias que chegaste à realeza?!»

Est4,14

Ao ouvir tais palavras, Ester resolve intervir. Veste, então, os seus trajes reais e vai ter com o rei:

«No terceiro dia, Ester vestiu os trajes reais e foi colocar-se no átrio interior do palácio real, diante da residência do rei; este estava sentado no trono real, na sala do trono, diante da porta do palácio. Quando o rei viu a rainha Ester de pé no átrio, olhou-a com agrado e estendeu para ela o cetro de ouro que tinha na mão. Ester aproximou-se e tocou na ponta do cetro.»

5, 1-2

Na sequência destas palavras, o texto continua, agora com o rei na disposição de dar a Ester tudo o que ela quisesse.

« “Que tens, rainha Ester, e que queres? Mesmo que pedisses metade do meu reino, isso te daria”»

5,3

Ester pede que seja organizado um banquete em honra do rei e seu intendente, porque o festim tinha um poder, uma função: libertar os seus compatriotas judeus da submissão. O triunfo dos hebreus e a eliminação dos seus adversários jogava-se no meio daquele banquete, que durou dois dias. Ester convida então o rei e Haman para o palco onde tudo se iria desenrolar, como é expresso no seguinte passo:

« “Se ao rei parecer bem, venha hoje com Haman ao banquete que eu preparei”. O rei disse: “Apressai-vos a chamar Haman para atender ao desejo de Ester”.»

5,5

O rei e Haman foram ao banquete. Enquanto bebiam vinho, único alimento explicitado neste episódio, o rei voltou a prometer a Ester metade do seu reino (cf., Banquete de Herodes)<sup>314</sup>. Segundo a *Bíblia Sagrada* (2001, p. 714), «a promessa de aceder ao pedido de um súbdito, mesmo que este peça *metade do próprio reino*, parece ser uma expressão habitual nas declarações de benevolência dos soberanos orientais». Estavam presentes os filhos do rei, os príncipes e os servidores reais (5,11). O texto realça o estado de espírito de um dos convidados de honra, Haman, que ficou muito orgulhoso pela deferência de comer com a realeza, tendo partilhado com a sua mulher tal honra, numa manifestação de soberba cega. Este banquete acabou por ser uma armadilha para Haman. Quando entendia que estava nas boas graças do rei, eis que este o manda enforcar (6;7,8), para assim promover Mardoqueu.

O ambiente faustoso que rodeava este banquete é bem evidente, é o próprio Haman que refere haver esplendor e riquezas (5,11). Como o episódio visa essencialmente salientar a intriga entre Ester, libertadora dos judeus, e Haman, o inimigo, o texto silencia todos os restantes aspectos que caracterizam os encontros de comensalidade. Potin: 2002, pp. 600-603; Ravasi: 2008).

Julgamos notável a circunstância da conduta de benevolência e de condescendência que o rei adopta. Perante a súplica de Ester, cede ao seu pedido, que é de vulto, tal como o mostra o seguinte excerto:

«“ Se encontrei favor aos teus olhos, ó rei, e se ao rei parecer bem, conceda-me a vida, eis o meu pedido; e salve o meu povo, eis o meu desejo. É que eu e o meu povo fomos votados ao extermínio, à morte, ao aniquilamento. Se tivéssemos sido vendidos como escravos ou como servos, eu calar-me-ia, embora o inimigo não compensasse o prejuízo que o rei sofreria”»

Est7,4-5

O rei que antes tinha ficado furioso por ter sido recusado por Vasti, agora é clemente e liberal, decidindo em função do que Ester lhe pede. No primeiro caso, estamos diante de uma

<sup>314</sup> Cf., trabalhos de Coelho:1994; 2003; 2011.

tentativa de ambiente erótico falhado, neste caso, de um quadro erótico favorável. Ester caracteriza-se da forma mais bela para ir à presença do rei: livrou-se das vestes penitenciais, vestiu trajes reais e, «assim esplendidamente adornada», apoiada por uma serva, que lhe segurava a cauda do seu manto, apresentou-se diante do rei. Ester «estava formosa como uma flor, de rosto rosado, alegre e atraente, mas com o coração angustiado pelo temor» (5, 1-5).

Estamos diante de um episódio cuja acção muito deve às personagens secundárias e de onde emergem pontos de contacto com *Génesis*. Ester acreditou sempre que, pela sua beleza, pela sua sedução, pela sua força anímica, pelas suas acções, podia ser um instrumento de liberdade para o seu povo. Neste aspecto, Ester difere de Judite, pois é agente da salvação da sua comunidade de origem pela colaboração que manteve com os dominantes. Enquanto Judite mata, Ester persuade, e assim consegue a vitória para o seu povo, na pessoa de Mardoqueu, figura que representava a nação de Israel. Encontramos ainda neste passo alguns pontos de contacto com o episódio que coloca frente a frente José e Putifar, narrativa do *Génesis*, que realça o comportamento dos protagonistas judeus em situação de domínio político. «Mardoqueu» da história de Ester, que de porteiro da casa real passou a figura de topo e de confiança do soberano, pode ser comparado a José que, renegado pelos irmãos, foi feito mordomo de Putifar (eunuco do faraó) e depois, por designação do faraó, «primeiro-ministro» do Egipto. (Gn39;40;41).<sup>315</sup>

Tal como Judite, Ester reafirma a força imprevisível do género menos valorizado no mundo antigo, já que a prosperidade e a mudança histórica advêm, não através da força e da habilidade estratégica, mas por meio da palavra e da pessoa de uma mulher.

O banquete em *Ester* desempenha um papel fulcral como cenário centralizador da intriga de carácter romanesco, e na qual é fundamental, para o desfecho da acção, o papel das personagens formalmente secundárias da política: as mulheres e os serviçais. Tanto elas como eles adquirem aqui, por meio de mecanismos informais, poder e capacidade de condicionar os eventos. A mesa comum (tal como o é a cama, o quarto do casal, a cozinha, a despensa, o jardim, o pátio), a dado ponto, torna mais fluídas as barreiras formais e institucionais e são a ocasião propícia para estas personagens secundárias exercerem a sua influência.

A concepção de uma estratégia, por parte de Ester, para persuadir o rei Assuero a salvar o povo judeu das experiências dramáticas por que passava em Susa, na Pérsia, constitui o ponto

---

<sup>315</sup> Cf. Herrmann:1985; Potin:2002.

motivacional para este episódio de comensalidade; a aniquilação das personagens que impediam que tal fosse possível constitui o fim a atingir. Pelo meio, desenvolve-se uma intriga romanesca que opõe Haman e Mardoqueu, a qual é resolvida a favor deste, por intermédio do rei seduzido pela beleza de Ester.

### III.3.3.6 – Festim de Baltasar

«O rei Baltasar deu um banquete a mil dos seus conselheiros; e, na presença de todos eles, foi bebendo vinho.»  
Dn5,1

O texto (Dn5) que descreve este festim é bastante claro quanto a alguns aspectos que o caracterizam. Desde logo, ficamos de posse da informação de que quem convoca é o rei Baltasar, quem e quantos são os convidados (mil conselheiros, além das concubinas e bailarinas), que a bebida servida é vinho (foi bebendo vinho) e que, pelo menos, parte da baixela é de ouro e prata (Coelho:2003; 2011; 2014). Estamos, portanto, dentro de um autêntico ambiente de banquete, cuja convocação é explícita, a interação social é vertical, o número de participantes é preciso e elevado, a finalidade da refeição é de afirmação de estatuto e a animação extra alimentar, no que diz respeito à decoração é sofisticada e, no que concerne à baixela, de superior qualidade. O texto revela, ainda, que havia música e dança, mas não esclarece se houve discursos formais. A presença de concubinas e bailarinas dão ao evento carácter erótico, particularismo que não é de todo estranho no âmbito dos banquetes (Gil:2011). O festim ocorreu à noite (Dn5,30).

As iguarias que constituiriam o *menu* são omissas, o que evidencia a valorização dos outros aspectos em detrimento deste. O saciamento, neste contexto, não se tornava importante. Comer enquanto função recursiva funciona aqui apenas como pretexto para o banquete. É relevado também pelo texto que a rainha não participava no banquete do rei, o que abona a favor dos estudos que afirmam ser essa prática do mundo oriental antigo (Joannè: 2008).

O episódio em apreço apresenta o rei Baltasar, presumido filho de Nabucodonosor (Potin: 2002; Herrmann: 1985; *Bíblia Sagrada*: 2001)<sup>316</sup>, como anfitrião de um grande festim, que

---

<sup>316</sup> A matéria narrada no livro de *Daniel* diz respeito ao reinado de Antíoco IV (165 ou 164 a. C.), Epifânio, rei helenista da dinastia dos Selêucidas, que governava a Palestina partir da sua capital dinástica em Antioquia. Este rei tentou acabar com a religião judaica e instaurar a helenização da Palestina. O capítulo 5, que está em apreço, refere-se a histórias antigas que pertenciam a um género tradicional de literatura didáctica e educativa, chamado “hagadá”, então muito em voga. «Daniel já era uma figura exemplar nessas histórias, que tinham o objectivo de inculcar esperança e fé nos judeus perseguidos por Antíoco

deseja beber pelos cálices que seu pai tinha furtado do Templo, aquando do saque de Jerusalém. Após ter bebido bem por essas taças, iniciou o louvor aos deuses de «ouro, de prata, de bronze, de ferro, de madeira e de pedra» (5,4). Eis, então, que neste instante, viu uma mão [de Deus] a escrever defronte a um candelabro, «sobre o reboco da parede do palácio real» (5,5). Ficou, por isso, apavorado, pelo que chamou adivinhos à sua presença, para que decifrassem o que a mão havia escrito. Todavia, foram incapazes de qualquer interpretação. Foi então que a rainha mandou chamar Daniel, porque tinha ouvido falar que este homem interpretava sonhos. Daniel lembra a Baltasar «como o seu pai tinha sido metamorfoseado em animal até que reconhecesse o Deus que coloca quem quer à cabeça dos reinos.» (Potin: 2002, p. 591). A mensagem escrita sobre o muro é interpretada por Daniel como sendo o anúncio do castigo que Baltasar merecia por ter profanado os vasos do Templo. As três palavras inscritas na parede são: «*mené*, Deus contou o teu reinado e pôs-lhe um fim; *Teqel*, tu foste pesado na balança e achado insuficiente; *Parsin*, o teu reino foi dividido e dado aos Medos e aos Persas» (Potin: 2002, p. 591; Dn5,25-28). Depois desta revelação, Daniel foi revestido de púrpura, passou a ostentar um colar de ouro e a ser terceira figura do reino. Nessa mesma noite, Baltasar, rei dos caldeus, foi morto. E sobre este desfecho fatídico, o texto bíblico nada mais adianta.

Este episódio de comensalidade visa, por meio da exibição de riquezas, poder e ostentação, mostrar, em simultâneo, a igualdade e a hierarquia dos soberanos em relação aos seus súbditos. A morte do rei surge como o corolário de uma vida entregue à idolatria e a profanação de objectos sagrados, que constituía uma prevaricação grave, toma conta do restante enredo. Um rei que vivia no luxo e que dominava, mas que era idólatra, acabou morto. Portanto, Deus de Israel não acolhia os que lhe eram infiéis, os falsos adoradores e os que profanavam as coisas sagradas. Entendemos que o banquete funcionou aqui como o cenário ideal para o desenvolvimento da história.

---

IV e assediados por outros perigos». Assim como Deus protegia Daniel e os seus companheiros de todos os perigos e ameaças, assim faria também com os outros judeus fiéis à Lei. O texto não visa factos históricos, mas tão só apresentar histórias moralizadoras e edificantes, que poderiam ter um fundo real histórico, mas de segunda importância (*Bíblia Sagrada*: 2001).

### III.3.3.7 – Banquete oferecido pelo rei Herodes

«Mas chegou o dia oportuno, quando Herodes, pelo seu aniversário, ofereceu um banquete aos grandes da corte, aos oficiais, e aos principais da Galileia.»

Mc6,21

O episódio de comensalidade que é descrito em Mc 6,17-29 é claro quanto à circunstância que o motivou (aniversário de Herodes), quem foram os convidados presentes (grandes da corte, oficiais e principais da Galileia) e qual a animação extra alimentar (dança). Mesmo tendo em conta somente estes aspectos, é certo que se tratou de um grande evento. O texto de Mc oculta tudo o que tem que ver com a mesa e o que sobre ela se terá levado, silêncio que remete o leitor a apreciar outro tipo de linguagem, cuja mensagem evoca contornos de fatalidade.

A interferência de João Batista<sup>317</sup> na relação entre Herodes e a mulher de seu irmão, Herodíade, acaba por marcar o enredo da história, que termina com a morte de João Batista. Pelo meio, assistimos já a um conflito cultural-religioso entre Roma, o ocupante, e a Palestina, a ocupada. João Batista, o precursor de Jesus, representava a reacção às políticas e aos códigos do invasor.

Tal como no episódio anterior, também este dá enfoque à figura feminina. Ela é o símbolo do erotismo, cujo comportamento adoptado, atrai, sobre si, todos os olhares. A sua entrada na sala do banquete gera outra dinâmica na festa, além de mudar o rumo dos acontecimentos. O texto dá conta de uma jovem dançando, que entra na sala do banquete e agradou a Herodes e aos seus convidados. O rei, seduzido pela sua beleza, e embriagado, promete dar-lhe tudo o que lhe pedisse (Coelho:2003; 2011). Então, induzida pela mãe, ela exigiu ao rei, como «presente», a cabeça de João Batista. Como o tinha jurado diante dos seus convidados, Herodes não teve outra saída senão mandar ir um guarda à cadeia, onde se encontrava João Batista, buscar a sua cabeça. «O guarda foi e decapitou-o na prisão; depois, trouxe a cabeça num prato e entregou-a à jovem, que a deu a sua mãe.» (Mc6, 27-28).

Este banquete ocorre numa altura em que a Palestina estava sob o domínio do Império Romano. João Batista era um desses últimos profetas que, fazendo a passagem do judaísmo para o cristianismo, em território sob comando de Roma, poderiam incomodar as suas políticas.

---

<sup>317</sup> João Batista é nos Sinópticos o precursor de Jesus. Os três evangelhos realçam com pormenor detalhes da sua vida e da sua missão. Tal como o fizeram para Jesus, também descreveram que João apareceu num momento concreto: «no décimo quinto ano do reinado do imperador Tibério, quando Pôncio Pilatos era governador da Judeia, Herodes, tetrarca da Galileia, seu irmão Filipe, tetrarca da Itureia e da Traconítide, e Lisânias, tetrarca de Abilena, sob o pontificado de Anás e Caifás [...]» (Lc3,1-15). A vida que levava dominava Israel, os mais e os menos ortodoxos, até aos representantes activos do Império Romano. Os soldados, nomeadamente, queriam aprender coisa dele: «Por sua vez, os soldados perguntavam-lhe: “e nós, que devemos fazer?” Respondeu-lhes: “ Não exerçais violência sobre ninguém, não denunciéis injustamente e contentai-vos com o vosso soldo”» (Lc3,14).

Os antecedentes deste episódio sustentam que Jesus se estava a tornar célebre, e que Herodes tinha já ouvido falar d'Ele. Embora fosse ainda um desconhecido para os romanos, Jesus estava já a iniciar a sua vida pública (Mc6,1-13). Contudo, João, como seu precursor, constituía já uma afronta, pelo que se impunha a sua aniquilação. Após a morte de João, Jesus retira-se, com os seus discípulos, para um lugar sereno. Quando lá chega, vê uma multidão à sua espera. O texto de Mc 6,34 revela que Jesus viu «uma grande multidão, e que teve compaixão deles, porque eram ovelhas sem pastor.» Neste lugar ocorre um episódio de comensalidade, com traços simbólicos de um banquete: Jesus, com cinco pães e dois peixes, mandou servir a multidão e todos ficaram saciados. Trata-se de uma sequência significativa de acontecimentos organizada a partir do tema da refeição em comum: ao macabro banquete de Herodes com os poderosos, contrapõe-se o convívio alegre e saciador de Jesus com a multidão.

Existem pontos de contacto entre este episódio e os anteriores, especialmente com o do banquete de Holofernes. Neste, é Judite que degola o rei para libertar o seu povo, no de Herodes, é Herodíade, a vilã, que consegue que João seja decapitado.

### III.3.3.8 – Banquete Escatológico

«No monte de Sião, o Senhor do Universo prepara para todos os povos um banquete de carnes gordas, acompanhadas de vinhos velhos, carnes gordas e saborosas, vinhos velhos e bem tratados.»  
Is25,6

Depois de analisarmos episódios de comensalidade reais, dedicamos este ponto aos banquetes imaginados e ficcionais, aqueles que se colocam num tempo futuro ou num espaço paralelo ao da realidade concreta dos homens. O banquete ideal e utópico, remetido para um tempo ideal, permite expor o desejo de quem o constrói por uma ordem, que não existe, mas que é apontada como caminho, ou vaticinada como escatologia (Correia:1994; 2010) <sup>318</sup>. São várias as passagens bíblicas que se servem do *topos* do banquete para compor o quadro da felicidade escatológica e sobre elas nos vamos pronunciar<sup>319</sup>. As alegorias dos banquetes permitem comparar o fim último dos homens, ao ambiente gerado em redor de um banquete

---

<sup>318</sup> A palavra «escatologia», do grego, *eschaton*, significa «fim», o que, na vertente cronológica, visa o fim de um período ou de uma época. É o terminar de um tempo e o início de um novo tempo (Neves:2010; Cordero:1970).

<sup>319</sup> Iremos centrar-nos em Is25,6, mas como o tema do banquete escatológico apresenta outros afloramentos, analisaremos ainda Is55,1-2; Dt16,13-15; Mt8,11-12; 22,2; Lc14,15-24; Ap 22.

requintado e farto, em que o anfitrião recebe com liberalidade. Importa recordar o que já, no AT, Dt16, 13-15 se refere acerca da Festa das Tendões<sup>320</sup>. Estes festejos ocorriam num espaço concreto (Santuário), para onde todo o povo era convidado e, em ambiente de muita alegria, honrava-se e adorava-se Deus.

«Celebrarás a festa das Tendões durante sete dias, quando recolheres os produtos da tua eira e do teu lagar. Alegrar-te-ás durante a festa, com os teus filhos, as tuas filhas, os teus servos, as tuas servas, com o levita, o estrangeiro, o órfão, e a viúva que estiverem dentro das portas da tua cidade. Festejarás esses sete dias<sup>321</sup> em honra do Senhor, teu Deus; no santuário por Ele escolhido, pois o Senhor, teu Deus, abençoará todos os teus bens e toda a obra das tuas mãos. Faz a festa com alegria.»

Tal como é recorrente nos outros festins (banquetes e bodas), as celebrações decorriam durante sete dias. Neste caso, tinha-se em vista festejar a dádiva dos produtos da terra (cereais e vinho). Todos eram convocados para festejar em comum o fim de um ciclo, o da recolha dos alimentos, e o início de outro ciclo, o do seu usufruto. Festejava-se, portanto, a abundância. Enquanto o primeiro ciclo requeria sacrifício (suor do rosto), o segundo proporcionava gozo. E para ambos, requeria-se alegria. O excerto mencionado refere-se essencialmente a pão e vinho, bens alimentares que pedem esforço físico e espírito de sacrifício para serem produzidos<sup>322</sup>. Um labor que é necessário empreender para depois desfrutar do bem que representa saboreá-los. Obter pão e vinho implica necessariamente labutas, tais como lavrar, semear, regar, armazenar, que são as partes do trabalho agrícola necessário à sua produção. Por outro lado, este saborear

<sup>320</sup> A Festa das Tendões, ou Festa dos Tabernáculos, Sukkot, é uma festa «que se inicia cinco dias após o Dia da Expição e continua por oito dias. É um festejo de colheitas para dar graças a Deus – uma lembrança da celebração na antiga Palestina, quando as colheitas haviam sido feitas e se aproximava a estação chuvosa. A festa é um acontecimento alegre e feliz, cheio de símbolos ricos e coloridos e especialmente atraente para as crianças, às quais obviamente se destina. Ergue-se uma tenda ou cabana (*suká*) perto da casa. Em geral é uma estrutura improvisada, de tábuas de madeira, com tecto de folhas e ramos. O tecto não deve ser compacto, pois os que se encontram dentro da *suká* devem poder ver o céu o tempo todo. A construção de uma tenda é prescrita na Bíblia como eterna lembrança das habitações precárias utilizadas pelos Israelitas nos seus quarenta anos de peregrinação através do deserto. O interior da *suká* é alegremente decorado com frutas da estação outonal e mobilado com mesa e cadeiras. Durante a semana de sukot a refeição familiar é servida na *suká*. Dois outros símbolos marcam a festa de sukot: cidra (uma fruta parente do limão) e o Lulav, um ramo de palmeira amarrado com mirto e salgueiro. Cada planta tem o seu significado simbólico, mas, como a *suká*, recordam essencialmente a dependência do solo e as obrigações para com Aquele que faz a terra entregar as suas dádivas.» (Museu Judaico de Belmonte: s/d, pp. 5-6). De acordo com os tradutores de a *Bíblia Sagrada* (2001) com a Lua-nova do Outono dava-se o início a um ciclo de festas que culminava na *festa das Tendões*. Tal festa, terceira e última do ciclo agrícola, celebrava o fim das vindimas e o coroamento da estação. O povo vivia em cabanas, com grande alegria, durante o tempo das colheitas (daí o nome da festa). Cf., Marcus:1998, pp. 328-330.

<sup>321</sup> Tal como já referido para os episódios anteriores, também aqui, mais uma vez, aparece menção ao cronotipo dos sete dias.

<sup>322</sup> O pão e o vinho apresentam similitudes nos seus métodos de fabrico. São sujeitos a processos de fabricação que consistem na transformação dos seus frutos, o que não escapa ao seu tratamento enquanto metáforas, quer para os autores do AT, quer para os do NT. O pão que sofre várias mutações, a do esmagamento do cereal para obter a farinha; o do amassar com água, o da fermentação e o da cozedura a alta temperatura; o do vinho, que se obtém a partir do esmagamento das uvas no lagar e fermentação.



dos frutos após a colheita integra-se na metáfora escatológica. Na verdade, os homens que têm assento no banquete escatológico são aqueles que, em vida, se esforçaram em produzir algo que os alimentos representam e, uma vez ultrapassado este ciclo, gozarão para sempre de uma mesa farta.

Deus, na linguagem de Isaías, prepara no seu Reino um festim, para «todos os povos» (25,6).

«No monte Sião, o Senhor do universo prepara para todos os povos um banquete de carnes gordas, acompanhadas de vinhos velhos, carnes gordas e saborosas, vinhos velhos e bem tratados.»

Embora possa estar aqui implícito um certo sentido de universalidade, Isaías pretenderá sublinhar a presença de diversos convidados no festim, mas continuam a ser os que estão dentro dos limites da cidade, ou seja, os submetidos a uma ordem política, os que têm assento à mesa.

No que se refere à «ementa», Is25,6 acrescenta carne ao festim e destaca a presença do vinho. A abundância de carne é própria de mesas raras, de festa: o conforto e a saciedade que a ingestão de carne proporciona, associado à alegria que o vinho provoca, qualifica no texto os alimentos, valorizados como carnes gordas e saborosas, acompanhadas com vinhos velhos bem tratados. A alusão a tais alimentos é, por outro lado, a garantia de que eram servidos nas ocasiões festivas, quer entre os judeus quer entre os povos seus vizinhos. A menção à gordura da carne deve entender-se no quadro dos sacrifícios de comunhão, tal como mencionado em 3.2. O local onde ocorre o banquete também não foi deixado ao acaso. Tal como no episódio em que Samuel ordena a Saul que se encaminhe para um lugar alto, para que aí, em contexto de banquete, possa receber a notícia de que irá ser escolhido para reinar sobre Israel, também o texto de Isaías põe Deus a convocar o seu povo para se dirigir ao monte Sião, para aí lhes oferecer um festim grandioso. Embora os «lugares altos» sejam escolhidos na Bíblia para espaços privilegiados de encontro entre Deus e o povo que O segue, aqui foi escolhido também para vincar o festim como ocasião de forte espírito celebrativo, como sinal de exteriorização e desejo de visibilidade. Para os que se reúnem no festim e para os que, de fora, contemplam a felicidade dos outros, o ser num lugar alto (uma referência geográfica que permite uma fácil e visível orientação) indica este desejo de se ser visto com mais facilidade.

Ao contrário de outros episódios reais, já mencionados, que são limitados no tempo, ou seja, são eventos com um fim previsível (o mais comum são sete dias), este banquete ideal,

ficcionado e escatológico, não tem fim anunciado, é contínuo, significa que se eterniza no tempo, proporcionando um gozo sem fim.

Neste banquete, a música e as danças são desejadas e pedidas, compondo a alegria dos que participam no festim. O salmista (Sl150) di-lo desta maneira: «Louvai-o ao som da trombeta;/ louvai-o com a harpa e a cítara!/ Louvai-o com tambores e danças;/ louvai-o com instrumentos de corda e flautas!/ Louvai-o com címbalos sonoros;/ louvai-o com címbalos vibrantes!».

Embora todos fossem convidados para o festim do alto de Sião, nem todos compareceram. Participar neste banquete constitui um acto de liberdade. Isaías, em 55,1-5, chama só os que têm sede («todos vós que tendes sede, vinde beber desta água»). Quem não tem sede ou quem não tem direito a dessedentar-se, os rebeldes, não comparecerão. Serão pisados no seu próprio terreno, «como se pisa a palha na lixeira» (25,10). Deus convida para a sua *mesa*, os que têm *sede*, ou seja, os que o desejam. «Mesmo os que não tendes dinheiro, vinde, comprai trigo para comer sem pagar nada. Levai vinho e leite, que é de graça» (Is55,1). O vinho continua a aparecer como o símbolo da alegria escatológica, e neste passo, surge o leite, alimento de criança. O reencontro do povo com Deus é festejado com vinho, com pão e com leite. Isaías, na condição de o povo de Israel o escutar, põe Deus a prometer ao seu povo uma mesa recheada do melhor:

«Se me escutardes, havereis de comer do melhor e saborear pratos deliciosos. Prestai-me atenção e vinde a mim. Escutai-me e vivereis. Farei convosco uma aliança eterna [...]»

55,2-3

Esta menção ao leite remeter-nos-á para um estado de felicidade plena em que a experiência da suavidade divina tonifica contra as dificuldades da vida natural. O leite simboliza o retorno ao seio materno, como meio de regeneração nos limites da felicidade plena. Um lugar de leite (e mel) é um lugar onde o alimentar-se não constitui um esforço, e onde os alimentos são agradáveis, fáceis de consumir, nutritivos e doces. O leite é o primeiro alimento do homem. A terra onde se encontre leite é uma terra mãe, «que se deseja nunca abandonar, ou para a qual, uma vez abandonada, se deseja voltar» (Dias: 2016).

Tal esfera de perfeição encontra-se reflectida sobretudo no chamado «terceiro Isaías» (56,1-66,24), no qual a visão escatológica é predominante através dos opostos: julgamento dos inimigos e salvação dos israelitas, ou seja, oposição entre o povo que é fiel e o que é infiel. Neste quadro, surge Isaías na intenção de inspirar confiança e fé no seu povo que, no meio das

dificuldades saídas do regresso do cativo da Babilónia, precisa de lutar contra o desânimo e pobreza. Uma das leituras possíveis deste texto de *Isaiás* é a de que Deus cuida do seu povo fiel com amor comparado ao de mãe, cujo leite alimenta na gratuidade uma relação umbilical.

Este alimento é exaltado por *Isaiás* em outra passagem (7,22), onde é apontado como única reserva alimentar do povo judeu, após Israel ter sido devastado pelos Assírios (séc. VIII a. C). Tal narrativa espelha o desejo do reinício e do retorno, como aspectos que remetem para a esperança. Àquele povo dizimado ainda lhe restava esperança, havia «leite» em abundância que o livrava de sucumbir e lhe abria janelas sobre um futuro de felicidade e alegria.

A linguagem escatológica, associada à composição de quadros de banquete, surge nos evangelhos. Mantém-se a metáfora do banquete escatológico, o que prova que, como recurso comunicativo, o tema do banquete continuava vivo e eficaz na mentalidade do séc. I d.C. A metáfora do «banquete» é o símbolo do Reino de Deus, atendendo a que é o Deus dos judeus, o restauro político de um povo e de uma pátria. Por isso, considerar o texto de *Isaiás* uma antevisão da solução cristã é uma interpretação que convém aos cristãos. Em *Isaiás*, o restauro do Reino é físico, material e, portanto, uma construção alegórica e literária. No caso dos cristãos este é remetido para o transcendente.

Lc14,15-24 e Mt22,1-14 constituem duas passagens que se ocupam de o dilucidar. Em *Lucas*, um homem rico quis oferecer um festim aos seus amigos. Para tal, enviou um seu empregado a fazer oralmente o convite. Porém, todos o recusaram. A acção de persuadir não convenceu os destinatários. Um dizia: «comprei um terreno», outro que tinha comprado «cinco juntas de bois» e ainda outro que se tinha casado. O dono, aborrecido, por não ter conseguido persuadir ninguém, ordenou ao seu funcionário: «Sai imediatamente à praça e às ruas da cidade e traz para aqui os pobres, os estropiados, os cegos e os coxos.» Isto fez o mordomo, mas ainda assim faltava preencher lugares vazios. Então, o homem rico ordenou ao seu servo: «sai pelos caminhos e azinhas, obriga-os a entrar para que a minha casa fique cheia». E adiantou: «pois digo-vos que nenhum daqueles que foram convidados provará do meu banquete», ou seja, não tomarão lugar na mesa do Reino.

O convite foi formulado a todos, ricos e pobres, só que os ricos andavam preocupados com os seus haveres e aparências. Mas, o homem rico só ficou feliz depois de ver a casa cheia, nem que o conseguisse «à força». O convite é, pois, do ponto de vista formal, primeiramente formulado aos mais óbvios. Os convidados pertencem a uma lista de comensais formalmente

esperada: os mais importantes, os que «pertencem ao banquete». Falhada esta chamada, o conceito de lista de convidados é perdido e o banquete realiza-se na presença dos menos óbvios.

Em *Mateus*, trata-se de um rei que preparou uma boda nupcial em honra do casamento de seu filho («O Reino do Céu é comparável a um rei que preparou um banquete nupcial para o seu filho»). Tal como em Lucas, mandou os servos chamar os convidados para as bodas, mas estes não quiseram comparecer. De novo mandou outros servos, ordenando-lhes que dissessem que o banquete estava pronto. O texto acrescenta: «abateram-se os meus bois e as minhas reses gordas, tudo está preparado. Vinde às bodas». Nota-se em *Mateus* influência da linguagem de Isaías, porquanto há interesse em estabelecer comunicação ou paralelismo literário com aquela obra. Sem darem importância ao convite, foram uns para o campo e outros para os seus negócios. Os restantes resolveram apoderar-se dos servos, maltratando-os e matando-os. O rei, furioso, enviou as suas tropas para os exterminar e para incendiar a cidade.<sup>323</sup> Tal episódio coloca-nos no meio de uma alegoria, em que o rei é Deus, que tem um filho, cujo povo rico (saduceus, sacerdotes) do seu reino não quis acolher. O envio das tropas faz lembrar o tempo dos pagãos assírios do AT. (Neves:2010).

Comparando as parábolas, tanto uma como outra revelam o sentido da gratuitidade do Reino, que projecta a acção histórica de Jesus na Galileia: os ricos rejeitam-no, os pobres são «forçados» a aceitá-lo. Porém, Mt22,11-14 subverte tal dinâmica ao indicar que o rei manda para as «trevas exteriores, de choro e ranger de dentes», todos os que se apresentarem na boda sem «o traje nupcial.» Um banquete de *gratuitidade* divina torna-se num banquete do juízo divino, segundo os critérios da literatura apocalíptica e de João Batista. Então, se todos são convidados e nem todos são admitidos, é porque foi aplicado o *dress code*, ou seja, são excluídos do banquete e castigados os que violam a etiqueta do banquete. De onde se deduz que o código da perdição ou da salvação é expresso através da linguagem funcional de um banquete. Ao contrário dos banquetes reais, em que o compositor é vago quanto aos detalhes (baixela, música, aparato, iguarias, apresentação dos convidados), aqui, pelo contrário, a minúcia e o detalhe são procurados e revestem peso significativo. De facto, os excluídos são os que se apresentam no banquete sem cuidarem devidamente do aparato das vestes.<sup>324</sup>

<sup>323</sup> De acordo com Neves (2010), estes assassinos e esta cidade dizem respeito à cidade de Jerusalém que foi incendiada pelas tropas romanos no ano 70 d. C.

<sup>324</sup> Outros dois excertos relacionados com a comensalidade de festa (Mt11,16-19 e Lc7,31-35), ilustram, talvez de uma forma menos ambígua, a escatologia futura. Os textos expressam-se sobre «esta geração», que era a geração do tempo de Jesus, que será julgada no fim dos tempos. Transcrevemos o excerto correspondente a *Mateus*: «Com quem poderei comparar esta geração? É semelhante a crianças sentadas na praça, que se interpelam umas às outras, dizendo: “Tocámos flauta para vós/ e

Estes que ficam de fora, sendo privados de alimento, passarão a constituir alimento. Serão devorados lenta e recorrentemente, ou sujeitos a uma fome e a uma sede perpétua. Dentro da cultura ocidental, marcada pela religiosidade de matriz grega, judaica e cristã, destaca-se como destino transcendental do homem um lugar de castigo perpétuo, o inferno.<sup>325</sup>

Além do mencionado, importa referir o que já sucedia, por exemplo, na mitologia grega, em que os bons e os maus todos tinham como fim o «sob o solo», havendo, contudo, alguns, os que em vida demonstraram especiais méritos, com virtudes ganhas, que eram destinados a lugares específicos. A estes, cujas vidas assim se pautavam, esperava-os um destino transcendente: «Campos Elísios», «prados dos bem-aventurados» ou «ilhas dos bem-aventurados». Tratava-se, segundo Hesíodo, de um lugar de abundância e de harmonia, um jardim perfeito, tal como se pode ver no seguinte excerto:

«A outros, o pai Zeus Crónida concedeu-lhes uma vida e uma morada/ longe dos homens, colocando-os no extremo da terra./ É aí que habitam, com o ânimo isento de cuidados,/ nas Ilhas dos Bem-aventurados, nas margens do Oceano/ de correntes profundas. Felizes Heróis, para quem a terra fecunda / Produz o fruto doce como o mel, florido três vezes por ano.»

Hesíodo: 170-173, in Dias: 2016

Trouxemos esta nota, extraída de *Trabalhos e Dias*, porque nos parece que o cristianismo oferece também, como destino último para os justos e perfeitos, um lugar semelhante. A este propósito, o último livro da Bíblia, o Apocalipse de João, descreve uma visão do lugar onde se encontra Deus e a que os justos estão destinados. Esse lugar, que é apresentado pelo apóstolo João, é um lugar fértil, fecundo, irrigado por cursos de água, que proporciona alimento

---

não dançastes;/ entoámos lamentações / e não batestes no peito!” Na verdade, veio João, que não come nem bebe, dizem dele: “Está possesso!” Veio o Filho do Homem, que come e bebe, e dizem: “Aí está um glutão e bebedor de vinho, amigo de cobradores de impostos e pecadores! Mas a sabedoria foi justificada pelas suas próprias obras.» Esta é a geração «má e adúltera» de que se ocupa o texto de Mt12,38-42 e que será julgada no futuro e em dia indeterminado. Esta geração não terá lugar no banquete do Reino, não come nem bebe do que ali se preparará.

<sup>325</sup> De acordo com o estudo de Dias (2016), o termo «inferno» deriva dos *inferii* latinos, o lugar debaixo do solo que corresponde ao Hades. Os *inferii* opõem-se aos *superii*, do mesmo modo que *inferior* se opõe a *superior*. São apenas adjectivos que, depois de substantivados, indicam a posição relativa de lugares. Os infernos são, por isso, lugares de sepultura, onde se «ocultam» os corpos que a terra haverá de devorar. Os textos do NT (Mt5, 22, 29, 30; 10,28; 18,9; 23,15; 23,33; Mc9,43,45,47; Lc12,5; Tg3,6) falam também de um lugar, um vale nos arredores de Jerusalém, onde se depositava lixo, cadáveres de animais impuros ou mortos por doença e os corpos de homens indignos ou infiéis, a que chamavam *gehenna*. Este lugar era um lugar de incineração, onde um fogo inextinguível tudo destruíra. Se cruzarmos as duas concepções resulta o «inferno» como o lugar de expiação perpétua, em que arde um fogo permanente. Anote-se que o Hades grego é um lugar frio e sombrio, mais de acordo com a sua localização subterrânea. Do mesmo modo que ocorria com os suplicios da mitologia grega, os infernos de tradição cristã ocidental são lugares em que os homens servem de alimento, ou sofrem de dor associada à disfunção digestiva. O inferno é como uma grande cozinha onde os condenados são exibidos como num açougue, esquartejados, cozinhados, devorados e excretados de modo a servirem novamente de alimento, numa digestão recorrente e disfuncional. Trata-se de uma imagem que, tanto a literatura como a iconografia medieval, exprime uma distopia alimentar. Sobre esta matéria ver ainda outro artigo da mesma autora (Dias:2014).

abundante. Esse lugar é o epítome da felicidade. Um destino feliz, como se depreende, é aquele que proporciona aos homens o desaparecimento da ansiedade relativa à ameaça da fome. Neste destino, o homem goza as delícias da abundância que lhe é proporcionada, ou seja, ali os homens «comem».

«E mostrou-me o rio puro da água da vida, resplandecente como cristal, que saía do trono de Deus e do cordeiro. No meio da praça, com o rio de um lado e de outro, está a árvore da vida que produz frutos doze vezes, uma em cada mês, e cujas folhas servem para curar as nações»

Ap22,1-17

De acordo com Dias (2016), as características deste destino transcendente, em que os homens não são alimento, antes se alimentam, acabam por traduzir os mitos das origens, tanto na religiosidade grega como na judaica e cristã. A narrativa da Idade do Ouro, de Hesíodo, presente no Mito das Cinco Idades, descreve a primeira e a melhor raça de homens, que teria vivido em estado puro, antes de «ser ocultada» (comidos?) sob o solo:

«De ouro foi a primeira raça dos homens dotados de voz,/ que os imortais criaram [...]/ Viviam sob o reino de Cronos, quando ele reinava no céu./ Eram como Deuses, de espírito despreocupado,/ vivendo à margem de penas e de misérias; a velhice medonha não os surpreendia, mas sempre de membros vigorosos,/ deleitavam-se em festins, a bom recato de todo mal;/ se morriam, era como que vencidos pelo sono./ Para eles tudo era perfeito: o solo fértil oferecia-lhes por si/ frutos numerosos e abundantes; e eles, contentes/ e tranquilos, viviam da terra, no meio de bens inúmeros./ Mas depois que esta raça ficou oculta no solo»

Hesíodo: 109-122, in Dias:2016

Da mesma forma, o Jardim do Éden, de onde a primeira criação foi expulsa, sugere características equivalentes. O segundo relato da criação (Gn2,9, 29) apresenta pormenores sobre o lugar que Deus destinou aos homens:

«O Senhor Deus fez desabrochar da terra toda a espécie de árvores agradáveis à vista e de saborosos frutos para comer [...] Deus disse: também vos dou todas as ervas com semente que existem à superfície da terra, assim como todas as árvores de fruto com semente, para que vos sirvam de alimento. E a todos os animais da terra, a todas as aves dos céus e a todos os seres vivos, que sobre a terra existem e se movem, igualmente dou por alimento toda a erva verde que a terra produzir.»

Tanto num lugar como noutro, que constituem pontos de partida para a humanidade, converge a ideia de saciedade alimentar, associada à abundância de frutos.

Fora desta concepção do transcendente original estará a ideia de predação. O homem original do mundo grego, judaico e cristão seria vegetariano. Portanto, tanto numa cultura como na outra, o sacrifício animal, bem como o consumo da sua carne, acontece depois da perda da graça inicial, ou dos favores dos deuses. Tal como nos é descrito em Gn4, Abel foi o primeiro homem a sacrificar um animal do seu rebanho, assim como Prometeu proporcionou à humanidade, com um logro aos deuses, o acesso à carne dos animais (Dias:2016).

O salientar de uma matéria lateral como esta procura ir ao encontro de discursos que se apresentam como formas de prever um destino transcendental que recria as razões da harmonia original, o paraíso inicial. Com efeito, o discurso messiânico de Isaías descreve o «além», em que reina a harmonia entre espécies, que nas condições normais se hostilizariam entre si, numa alusão concreta ao facto de a ausência de ansiedade ser transmitida pela partilha da habitação, do sono e do alimento:

«Então o lobo habitará com o cordeiro/ E o leopardo deitar-se-á ao lado do cabrito,/ O novilho e o leão comerão juntos,/ E o menino os conduzirá./ A vaca pastará com o urso,/As suas crias repousarão juntas/ O leão comerá palha com o boi/ A criancinha brincará na toca da víbora./ E o menino desmamado meterá a mão na caverna da serpente»

Is11,6ss

Como se deduz das palavras deste texto, a necessidade da predação será abolida entre as espécies, no que resultará na cessação da necessidade da efusão de sangue. O banquete escatológico é, pois, esse espaço onde tudo é apresentado perfeito, onde o homem se pode alimentar do melhor, em abundância e de uma forma gratuita, sem ter que se esforçar para o obter, o que representa a expressão de um luxo.

O transcendente, original ou o escatológico, enquanto lugar invisível pode ser imaginado, suposto e recriado. Na realidade, os homens precisam de ordenar o que conhecem e de tentar ordenar o que não conhecem, de maneira a, se não as controlar, pelo menos pensar que controlam as condicionantes das suas vidas: morte ou vida, saúde ou doença, fome ou abundância. Estes constituem factos que geram questões importantes cuja resposta o discurso religioso fornece. Neste domínio, procurámos destacar o quanto esta resposta se relaciona com a fenomenologia dos banquetes escatológicos, as circunstâncias da criação e do consumo

alimentar. Assim sendo, tal como o homem, na condição de indivíduo e de espécie, se pode comparar a uma planta que irrompe da terra por si própria, ou ao barro amassado (Gn2,5-17), o seu fim é também imaginado de acordo com o seu ponto de partida. Chegando ao seu termo, essa «planta», esse «fruto» terá como destino ser alimento do solo, onde é devolvido à invisibilidade e à dissolução. Em alguns casos, contudo, os textos que mencionamos apresentam soluções específicas, ou seja, os bons jamais conhecerão a morte, a doença e a aflição, o mesmo será dizer que não mais conhecerão a fome. Os bons poderão experienciar um ambiente alimentar harmónico: serão rodeados de um lugar belo e acessível, que pode ser saboreado no êxtase sensorial. Os maus, pelo contrário, sofrerão de «permanente necessidade», ou seja, de uma «fome sempre insatisfeita em que ao ver se não segue o tocar, nem a este o saborear, numa pobreza sensitiva; ou servirão de alimento, numa cadeia incontrolável e recorrente; ou estarão suspensos entre uma refeição distópica e mal realizada, como se a desordem se exprimisse através da rutura de um ciclo natural e lógico» (Dias:2016, p. 40).

### III.3.4 – Bodas de noivado e casamento

As ocasiões festivas de esponsais de que falaremos neste ponto convergem para a tradição judaica, pois todas elas ocorrem dentro dessa realidade cultural.

Na tradição judaica o casamento <sup>326</sup> celebra-se na sinagoga na presença de um rabino que preside e do padrinho que testemunha. A tradição, contudo, diz-nos que o casamento se realizava sem necessidade de celebrante e a cerimónia, muitas das vezes, ocorria ao ar livre, debaixo de um pálio (*huppah*), cujo nome passaria a identificar o próprio casamento. Havia já o costume de registar em documento próprio (*Ketubah*) a união matrimonial. Nesse documento eram anotados os seguintes dados: data e lugar da ocorrência, a aceitação do marido das suas obrigações para com a esposa e a quantia a pagar, caso ocorra divórcio. Incluía ainda estas palavras: «Eu prometo solenemente que serei um marido verdadeiro para ti, honrar-te-ei e cuidar-te-ei, trabalharei para ti, proteger-te-ei e providenciarei tudo o que for necessário para o teu sustento, como é dever de um marido judeu». Tal documento legal, muitas vezes ilustrado, tradicionalmente redigido em aramaico, era assinado por duas testemunhas. Sem um *ketubah*

---

<sup>326</sup> Para saber de que forma o cristianismo influenciou o conceito de casamento e de vida privada consultar artigo de Dias:2004.



não era legítimo marido e mulher viverem juntos. Celebrado o acto legal, o casamento constituía uma ocasião para regozijo, um momento solene para os noivos. Eles deveriam jejuar desde a madrugada até ao fim da cerimónia.

Conscientes das responsabilidades que estavam em causa, ao orarem incluíam a confissão das suas faltas e penitenciavam-se interiormente. Havia o costume de o noivo usar pela primeira vez, durante a cerimónia (*Kittel*), o manto fúnebre que viria a usar em cada ano no rito da Páscoa e no dia da Expição, e no qual ele seria amortalhado. Este manto era-lhe oferecido de presente pela noiva. Esta oferta pretendia lembrar aos noivos que, no meio da vida, a morte espreita a todo o momento. (cf., Maybaum ([1945], p.125).

Os noivos eram acompanhados pelos pais até ao *huppah*, e aí permaneciam juntos, a olhar para o oriente. De seguida, a cerimónia desenrolava-se em dois actos, que representam dois estados, os quais em tempos antigos estavam completamente separados, os esponsais (*erusin* ou *kiddushin*) e o casamento propriamente dito (*nisuin*). Depois de entoadas algumas canções e orações de abertura, o celebrante abençoava o vinho e de seguida recitava a bênção sobre os esponsais. Os noivos bebiam o vinho, e o noivo colocava um anel no dedo indicador da noiva, dizendo: «Olhai, és a minha noiva por este anel de acordo com a lei de Moisés e de Israel» (em casamentos igualitários havia troca de anéis). O *Ketubah* era, então, lido, terminando a primeira parte da cerimónia. Na segunda parte, recitavam-se sete bênçãos, ligando o casamento à criação da humanidade e à futura redenção. Vejamos o que diz a sétima bênção: «Abençoado sejas tu, Senhor nosso Deus, Rei do universo, que criaste a alegria e o contentamento, o noivo e a noiva, o júbilo e o cântico, o regozijo e o divertimento, o amor e o companheirismo, a paz e a amizade. Em breve, Senhor nosso Deus, que possa ser ouvido nas cidades de Judá e nas ruas de Jerusalém, os sons da alegria e contentamento, as vozes do noivo e da noiva, as vozes jubilantes dos noivos no dossel nupcial e dos jovens a festejar e a cantar. Abençoado sejas tu, Senhor, que fazes o noivo festejar com a noiva». Depois de um novo gole de vinho, o noivo quebrava a taça (costume que está em desuso). Este comportamento visava o afastamento das forças do mal, ou, então, pretendia lembrar ao casal e seus convidados de que a felicidade é um bem frágil.

O casamento estava tecnicamente incompleto sem a consumação da união sexual, simbolizada no final da cerimónia por os noivos passarem alguns momentos sozinhos (este momento é conhecido como o *yihud*, que significa «unificação»). Também não se poderia considerar a cerimónia completa sem música e danças (em círculos muito tradicionais, homens e mulheres dançavam separadamente). A refeição terminava com uma acção de graças especial, seguida pela repetição das sete bênçãos. (Lange: 2000, pp. 87-89), Gondim & Gondim: s/d, pp. 71-84; Dolader: 2008, pp. 325-329).

A vida dos judeus tem sido marcada por cerimónias alegres e tristes, umas de âmbito mais privado outras de âmbito mais público, em que os estados de alma transitam de uma para outra de uma forma natural. Algumas das cerimónias encontram eco na sinagoga, abrangendo toda a comunidade, outras focam a reserva do lar e aí têm lugar. O «lar judaico» assenta a sua construção sobre o casamento, dando expressão ao mandato do Gn1,28: «crescei e multiplicai-vos, enchei e dominai a terra». Tal união é uma forma de conferir amor, alegria e harmonia. Tanto a instituição em si como o cerimonial ultrapassaram os séculos, sendo a actual sociedade ainda uma herdeira dos costumes esponsais judaicos<sup>327</sup> (Lange:2000).

Embora a fonte se refira textualmente a «banquetes» nos três primeiros casos, como se tratam de episódios de comensalidade que ocorrem por ocasião de casamentos, preferimos usar o termo «boda». Salientamos quatro ocorrências de bodas, três respeitantes ao AT, e uma relativa ao NT. Procuraremos analisá-las segundo uma cronologia que nos é proposta pelos textos bíblicos: primeiro, a boda que Labão preparou por ocasião do casamento de Raquel e Jacob, que coincide com o fecho do ciclo patriarcal; segundo, a boda de casamento de Sansão com uma mulher filisteia, que ocorre no tempo dos Juízes; terceiro, a boda de casamento de Tobias e Sara, que acontece no tempo do Império Persa; já no tempo de Cristo, as bodas de Caná da Galileia, casamento em que participaram Maria, Jesus e os seus discípulos. Os três primeiros episódios são reais, cujos enredos enunciam motivações específicas e concretas, já o quarto episódio, partindo de um evento real, nele ocorreu o milagre, tal como narrado em Jo2. Jo2 procurou enquadrar num ambiente de boda, espaço de festa do amor esponsal, o primeiro sinal de Jesus como Messias (Ravasi: 2008, p. 243).

---

<sup>327</sup> Embora o casamento fosse um ideal abençoado, a lei judaica reconhecia, por vezes, haver necessidade de se recorrer ao divórcio. A atitude judaica perante a separação era bastante pragmática e só acontecia como último recurso. O divórcio não gerava qualquer tipo de estigma. Casamento e divórcio são assuntos que pertencem unicamente ao casal. Um tribunal rabínico era, contudo, constituído, para garantir que o documento de suporte ao divórcio seria devidamente redigido e entregue, uma vez que qualquer erro técnico poderia não garantir que a separação fosse consumada. O ter filhos constituía a primeira «obrigação» do casal, pelo que o nascimento de uma criança constituía-se como um acontecimento que se revestia de enorme importância, uma bênção (Dolader:2008).

### III.3.4.1- Boda oferecida por Labão, pai de Raquel, a todo o povo

«Labão reuniu todos os homens do lugar e ofereceu um banquete»  
Gn29-22

O excerto do *Génesis* que desenvolve este episódio de comensalidade apenas dá conta da realização de um banquete, e pouco mais revela sobre o que se passa no seu interior. Quem foram os convidados constitui a exceção, pois é o único aspecto relacionado com o evento que é claro na narrativa («Labão reuniu todos os homens do lugar [Haran]»). A boda, como era costume da época, terá decorrido durante sete dias, findos os quais, a noiva passava para a posse do noivo. Pela hora a que Labão conduziu Lia a Jacob («já de noite»), fica-nos a ideia de que as festividades não deveriam terminar muito cedo. Embora estejamos no meio de uma «novela» familiar, o vinho terá ido à mesa durante os festejos e Jacob dele terá bebido. As noivas apareciam veladas, embora o texto seja silencioso quanto a tal matéria, sendo o seu objectivo encaminhar o leitor para o enredo urdido por Labão no sentido de não deixar que Jacob se aproximasse de Raquel, sua filha mais nova, e evitar assim a consumação de um casamento que ele preferia que fosse consumado com Lia, a filha mais velha, como de resto era habitual.

Temos uma trama familiar semelhante à que ocorreu entre o casal Isaac- Rebeca e os seus filhos Jacob-Esaú. Jacob, que herdara por usurpação a supremacia de pastor, chefe de clã e deste modo fechava a tríade dos patriarcas (Abraão, Isaac e Jacob) da Antiga Aliança e abria as portas a uma grande Nação, agora viu-se obrigado a servir o tio Labão para conquistar o amor de sua filha Raquel. Contrariando o que era costume nos nómadas, a compra da noiva, Jacob, sem dinheiro, pagou o preço da noiva com a força do seu trabalho.

Jacob, que antes pretendia casar com uma hitita, contra a vontade de seus pais<sup>328</sup>, partiu para Haran em busca de «riqueza» (Gn29) e de mulher para casar. De novo, o texto relata a alteração da ordem natural das coisas: a Jacob, que procurava Raquel, e por ela sete anos servira, foi-lhe oferecida Lia. Uma troca premeditada de Labão, que ocorreu após a boda de casamento. A esposa fictícia, Lia, envolvendo um véu, esperava o seu esposo no quarto nupcial. Labão foi bastante cauteloso, tendo tomado as devidas precauções para que Jacob não visse Lia na face e desse conta da troca com Raquel. Este quadro recupera o tema da substituição de Jacob por Esaú, aproveitando a circunstância de Isaac estar quase cego (Gn27,9-30).

---

<sup>328</sup> Casar com mulheres estrangeiras constituía um perigo de idolatria (Gn26,35; Dt7,3; Esd10,1-11; Ne13,23-30).

Depois de ter filhos de Lia, Jacob desposou então Raquel. Mas Raquel era estéril (Gn30). A ansiedade e o desejo de ser mãe era de tal modo forte que a levava a suplicar a seu marido, desta forma: «Dá-me filhos ou, então, morro!» (Gn30,1). Tal imperativo, que aos nossos ouvidos poderá soar a dramatismo emotivo, naquele âmbito apenas significa que a falta de um filho implicava o sangue não ser transmitido, ou seja, «o meu sangue morre comigo». Não se trata, portanto, de um lamento de uma mulher frágil, nem um conto amoroso, até porque a filiação de sangue, como a Bíblia muito bem retrata, sendo importante, podia ser substituída pela filiação contractual. Daí os filhos das escravas, com o consentimento e, por vezes, por indicação das esposas legítimas. De facto, como não podia conceber, Raquel deu a possibilidade a Jacob de ter filhos da sua escrava. Só mais tarde, já Jacob era pai de dez filhos, e por intervenção divina, Raquel concebe José (Gn30,22-24) e depois Benjamim (Gn35).

Face ao referido, será legítimo salientar que o *Génesis* identifica a mulher essencialmente na sua função reprodutora, missão que lhe conferia um lugar importante na sociedade de então. Esta pode encontrar formas de substituição (as maternidades alternativas das escravas) mas, em circunstâncias determinadas superiormente, uma intervenção divina reorientava a ordem natural dos acontecimentos, ocorrendo o nascimento milagroso de uma criança. O “nascimento improvável” ou a sobrevivência ameaçada por acidentes, entre os quais o da esterilidade, é uma marca de seleção dos heróis ou protagonistas da Bíblia.

Embora o texto explicita alguns momentos de difícil relacionamento entre Jacob e Labão, o amor que Jacob dedicava a Raquel constitui o epílogo do enredo. Por isso, o casamento de Jacob com a sua prima Raquel é simultaneamente o ponto de partida e o ponto de chegada para este episódio de comensalidade, o que já não irá acontecer no episódio que se segue, como veremos.

### III.3.4.2 – Bodas de casamento de Sansão

«Depois, seu pai desceu à casa da mulher, e Sansão fez lá um banquete, pois assim costumavam fazer os jovens.»  
Jz14,10

Tal como no episódio anterior também a narrativa desta boda omite os aspectos alimentares e os que têm que ver com a animação extra-alimentar. O excerto de Jz14,10ss dá nota, no entanto, quem são os convidados («foram buscar trinta companheiros para ficarem com ele», v.11); quanto tempo durou a boda e a que horas do dia terminou («No sétimo dia, antes do pôr do sol», v.18); em que época do ano ocorreu («pouco tempo depois, na época da ceifa do trigo, foi Sansão visitar sua esposa» [15,1]); onde ocorreu o encontro («desceu à casa da mulher, e Sansão fez lá um banquete», v.10). É também bem perceptível uma tradição neste tipo de casamento, a esposa mantinha-se na casa do pai e não havia lugar a dote. Quando o esposo a ia visitar é que lhe oferecia presentes («foi Sansão visitar sua esposa, levando-lhe um cabrito» [15,1]).

O episódio de comensalidade que aqui destacamos ocorre no período em que Israel era governado por Juízes (1200-1030 a. C.). Depois de terem chegado à terra prometida (Canaã) e de lá se terem instalado, as dozes tribos ficaram um pouco à mercê dos povos que ainda ocupavam o território. Cananeus e filisteus lutavam para expulsar as tribos israelitas recém-chegadas. A conquista total do território e o consequente predomínio dos israelitas sobre os povos locais ficaria para mais tarde, no tempo de David (Séc. X a. C.). Após a morte de Josué (1200 a. C.), conforme se poderá constatar em Js24, as tribos ficaram sem líder que unisse todas as forças para se defenderem dos inimigos estrangeiros. A única autoridade constituída era a dos anciãos de cada tribo. Como as tribos eram muito independentes entre si, não sendo fácil a sua congregação, ficavam bastante vulneráveis aos ataques de Filisteus, Cananeus, Madianitas, Moabitas, todos estes inimigos históricos de Israel. Ora, Sansão surgiu neste contexto a fechar o ciclo dos «Juízes Maiores».

Os Juízes não eram chefes constituídos oficialmente, mas homens com carisma de liderança que tinham como um dos objectivos proteger as tribos das ameaças inimigas. Descendente da tribo de Dan, Sansão era um desses Juízes. O episódio verifica-se num período de consolidação das tribos no território de Canaã perante os inimigos estrangeiros. E, de acordo com Js24, é ainda o tempo das primeiras tentativas de federação entre as várias tribos de diferentes origens (*Bíblia Sagrada*: 2001; Potin: 2002; Harrmann:1985).

Se no episódio anterior o noivo (Jacob) procurou casar com Raquel por amor, neste o casamento acontece pelo desejo de domínio, como o indicia o facto de o texto nunca revelar a identidade da noiva, limitando-se a dizer que é filha de filisteus e onde mora (Timna), ou seja, o texto dá relevo ao território e ao respectivo povo que Sansão deseja dominar. Sansão casa, portanto, com uma filha do inimigo com a intenção de o vencer. O casamento integra-se portanto numa estratégia de domínio político, o que era comum no mundo antigo e mesmo moderno. Esta boda tem como motivação o casamento por interesse de Sansão com uma mulher filisteia, a fim de destruir e dominar a terra dos Filisteus. Um objectivo superado, que envolveu a morte da sua própria noiva.

Mas todo o enredo à volta da boda, o que a antecede e o que lhe é subsequente, mostra que Sansão é um homem predestinado<sup>329</sup>. Por isso, o autor do texto não teve interesse em acentuar o que era secundário, procurando valorizar os feitos de Sansão, que tinham como únicos destinatários os filhos de Israel que, estando sob o domínio filisteu, ele pretendia libertar. Sansão é apresentado (13-16) como o herói das campanhas militares contra os filisteus, povo tradicionalmente inimigo de Israel. A sua força, de que fala o texto, tem origem divina, uma vez que lhe provém de um voto (13,3-7). A narrativa, de contornos populares, apresenta-o sempre com êxito, nas diversas campanhas que liderou. Assim, o autor do texto (13,1-8) descreve de forma maravilhosa o anúncio do seu nascimento. A narrativa insinua bem a grandeza da missão que lhe iria ser confiada.<sup>330</sup>

O espírito de conflito é representado sob a forma de uma batalha com animais: o leão representa aqui o inimigo filisteu, as abelhas, o trabalho que é preciso despender para o vencer e o mel, a força divina que suportava a missão de Sansão. Em Jz14,1-9, quando caminhava rumo a Timna, à procura da sua noiva, Sansão derrotou um jovem leão. E, sobre o cadáver do leão, surgira entretanto um enxame de abelhas e mel, e deste se alimentava:

«Então, Sansão desceu a Timna com seu pai e sua mãe; quando chegaram às vinhas de Timna, eis que um jovem leão arremeteu contra eles, rugindo ferozmente. Apoderou-se dele o espírito do

<sup>329</sup> «Já viste que és estéril e ainda não deste à luz; mas vais conceber e dar à luz um filho. Doravante abstém-te, não bebas vinho nem qualquer bebida alcoólica; não comas nada impuro, porque vais conceber e dar à luz um filho (Jz13,3-4). Na continuidade deste passo dos *Juízes*, apreciam-se pontos de contacto com a narrativa de Lc1,15: «Pois ele [João Batista] será grande diante do Senhor e não beberá vinho nem bebida alcoólica [...]. Em Juízes é a mãe que não deverá beber, para não perturbar, desde o seu ventre, a missão consagrada predita para o filho, Sansão. Em Lc, João não bebe porque é um asceta que profetiza. Ou seja, não precisa de vinho, tal como os apóstolos depois de sobre eles ter descido o Espírito Santo não precisaram de vinho para serem inspirados.

<sup>330</sup> Importará sublinhar que tal narrativa pertence ao género literário dos anúncios de personagens que têm uma missão especial entre o povo. Vejamos, por exemplo, os casos presentes em Mt1,18-2,23; Lc1,5-25; 1,26-2,56.

Senhor e Sansão, sem ter à mão qualquer arma, despedaçou-o como se despedaçasse um cabrito; mas não contou nem ao pai nem à mãe o que fizera. Depois desceu e falou à mulher e ela agradou a Sansão.

Alguns dias depois, regressou para desposá-la, mas afastou-se do caminho para ver o cadáver do leão; e eis que, na carcaça do leão, havia um enxame de abelhas e mel. Recolheu-o na palma das mãos e, enquanto caminhava, foi comendo dele. Chegado junto do pai e da mãe, deu-lhes do mel; eles comeram, mas não lhes disse que colheram o mel da carcaça do leão.»

Jz14,5-9

Embora a pressão paternal se exercesse e existisse um conflito latente entre as partes, a verdade é que o casamento acabou por se consumir, tal como os noivos desejavam. Sansão disse ao pai: «“pede-a para mim, pois é ela a que me agrada”. Seu pai e sua mãe não sabiam que isto acontecia por disposição do Senhor, que procurava um pretexto para combater os filisteus. Nesse tempo, os filisteus dominavam sobre Israel.» (14,3-4).

Mas, em consequência da decifração de um enigma, que o próprio Sansão propusera aos seus companheiros de boda<sup>331</sup>, a boda acabou mal. O texto (14,18-20) refere o desfecho do enlace:

«No sétimo dia, antes do pôr do Sol, o povo da cidade disse a Sansão: “que coisa há que seja mais doce do que o mel, e mais forte do que o leão?” Ele respondeu-lhes: “Se vós não tivésseis lavrado com a minha novilha<sup>332</sup> não teríeis descoberto o meu enigma.” Apoderou-se dele, então, o espírito do Senhor, e foi a Ascalon; matou ali trinta homens, tomou os seus despojos e deu-os aos que lhe haviam revelado o significado do enigma. Fervendo de cólera, voltou para casa de seu pai. Quanto à mulher de Sansão, foi dada ao jovem que lhe servira de companheiro de boda.»

No seguimento deste passo, Jz15 revela que, pouco tempo depois, foi Sansão visitar sua esposa, levando-lhe um cabrito de presente. O sogro, entretanto, tinha dado a filha a um dos companheiros de boda, julgando que Sansão já se tinha esquecido dela. Contudo, perante a sua reclamação, em troca, estava disposto a dar-lhe a filha mais nova. Tal solução não agradava a Sansão, motivo que precipitou um desfecho infeliz. Sansão atacou os filisteus, queimando todas as searas que encontrava nos seus campos. Como retaliação, os filisteus queimaram a sua mulher, o que despertou em Sansão uma onda de maior revolta, tal como é perceptível nas

---

<sup>331</sup> Os «companheiros de boda» eram íntimos do noivo e um deles encarregava-se de velar pelo êxito feliz de todo cerimonial das núpcias (*Bíblia Sagrada*: 2001). Ver ainda em Mc2,18-20; Jo3,29.

<sup>332</sup> Esta metáfora entende-se como um eufemismo para exprimir que, sem a conivência da sua noiva, nunca eles teriam podido decifrar o enigma de Sansão.

seguintes palavras: «Porque procedestes assim, não descansarei enquanto me não vingar outra vez», afirmou Sansão (Jz 15,7).

### III.3.4.3 – Bodas de casamento de Tobias e Sara

«Raguel disse à esposa que preparasse pão em abundância e ele foi ao curral, trouxe dois bois e quatro carneiros, e assim começaram a preparar a [boda]»

Tb 8,19

O livro de *Tobite*<sup>333</sup> estabiliza, de alguma maneira, rituais que aproximam modos de vida judaicos aos da cultura cristã do ocidente. O principal episódio de comensalidade, o que se refere às bodas de casamento de Tobias e Sara, é antecedido da celebração do «noivado», que tem lugar em casa dos pais da noiva e seguido de um outro que ocorre em casa dos pais do noivo. Com uma antecedência que podia ir de um mês a um ano, o casamento era precedido de uma cerimónia de promessa ou noivado<sup>334</sup>. Na primeira ocasião, tal como o refere o texto (Tb7,8), o evento é celebrado à volta de iguarias preparadas de carneiro («A seguir mataram um carneiro do rebanho»); de acordo com o texto, terão estado à mesa somente os noivos, os pais da noiva e Azarias, companheiro de Tobias (Raguel e Edna, pais de Sara, Tobias e Sara e Azarias). O facto de o texto referir que todos se lavaram antes de comer e que se sentaram para o fazer indicia que estamos diante de uma refeição identitária do meio cultural judaico («tendo-se eles lavado e sentado para comer»). E estamos muito próximos de uma refeição «tipo familiar» (ver quadro nº 1).

Depois de sublinhar o detalhe de a refeição ter sido preparada de carne de carneiro do rebanho, a narrativa esclarece ainda que, depois de tomada a refeição, os pais da noiva

<sup>333</sup> Para saber mais sobre o livro de *Tobite* seguir artigo de Schellenberg:2011.

<sup>334</sup> De acordo com Gondim & Gondim, o noivado era efectuado através de um documento. Tal documento era assinado pelos noivos e por duas testemunhas. Era ratificado pela cerimónia conhecida como «tomar kinyan, na qual as partes contratantes seguram num lenço ou algum outro artigo de indumentária a fim de declarar que uma troca se realizou e que o acordo é obrigatório. Apesar da aparente rigidez dessa lei, o seu valor ficou provado através dos séculos em que a família judaica se manteve sendo a unidade social mais forte que o mundo conheceu. Tal cerimónia constituía um acto que se efectuava em ambiente religioso; pois, no pensamento judaico, não existe separação entre a lei e a religião. Assim, também, o casamento será um contrato, com força de união legal. Dessa maneira, o que é materialmente uma transação comercial, tem o sentido singular de um acto religioso em que o noivo e a noiva mutuamente se santificam e são santificados no meio de um povo que os ajudará a crescer. Estes cônjuges são também consagrados ao próprio criador, que lhes deu, como primeiro dos seus mandamentos, «crescei e multiplicai-vos, e enchei a terra».



acompanharam o noivo ao quarto nupcial, costume que, tal como o mencionado, seria normal na época.

O texto dá conta de que o contrato de casamento é celebrado durante a boda sendo o acordo definido segundo a Lei de Moisés, tal como é explicitado em Tb7,14 («chamou depois a mãe, mandou trazer uma tabuinha e escreveu o contrato matrimonial, declarando que dava Sara por esposa a Tobias, conforme a sentença da Lei de Moisés, e selou-o.»).<sup>335</sup>

Com este primeiro encontro, o texto procura valorizar o que estava directamente relacionado com o noivado, deixando na sombra aquilo que seria secundário, como a forma de preparar a refeição (o carneiro, a decoração do espaço, o tipo de baixela e atalhados e outros aspectos que pudessem criar ruído).

Na segunda ocasião, o texto dá conta das bodas de casamento que ocorreram em casa da noiva. Para esta circunstância, Raguél, pai de Sara, diz à mulher que prepare pão em abundância, que ele vai ao curral buscar dois bois e quatro carneiros, para preparar a boda. Importa realçar que, no primeiro momento, não houve alusão ao pão, agora fala-se em abundância de pão, referiu-se carneiro do rebanho, agora carneiros e bois domésticos, uma alteração que, embora revele uma maior e mais íntima proximidade, atesta mais abundância e um maior número de comensais. Devemos aqui realçar o facto de que noivado e casamento seriam um ritual duplo.

Ao contrário do que é referido em outros passos, as bodas nupciais tinham uma duração de sete dias (Gn29,27-28; Jz14,10.12.17-18), mas, neste caso, as bodas duraram catorze dias.

Além destas referências alimentares e do tempo disposto para o evento, não há mais qualquer alusão directa ao ambiente da boda, a não ser o que tem que ver com os convidados, cujo número extrapola a esfera estritamente familiar, tal com o texto refere:

«Partiu, pois, Rafael com os quatro servos [...] para Ragués, na Média, e hospedaram-se em casa e Gabael. O anjo [...] anunciou-lhe, a respeito de Tobias, filho de Tobite, que se tinha casado e o convidava para a boda. [...] Na madrugada seguinte, iniciaram juntos a viagem, e ainda chegaram a casa de Raguél para a boda.»

9,5-6

---

<sup>335</sup> Os tradutores da Bíblia Sagrada (2001) afirmam que é a primeira vez que aparece na Bíblia a referência ao contrato matrimonial escrito (*Ketubah*). Esta prática, que ainda hoje se mantém, constitui um dos momentos importantes do matrimónio judaico, que se celebra em três fases. No documento escrito ficam consignadas todas as questões de ordem prática, sobretudo ao nível económico, assim como as disposições a ter em conta em caso de divórcio.

O texto (9,6) também é claro quanto à informação de que os convidados comeram à mesa («Gabael encontrou Tobias sentado à mesa.»).

Após a boda de casamento, assiste-se ao pormenor da mudança do grau de parentesco das personagens: Edna, a sogra de Tobias, passa a tratar este por «filho» e «irmão querido». O passo seguinte reforça este testemunho: «daqui em diante, serei tua mãe e Sara será tua irmã» (10,13).

Na terceira ocasião, o texto narra a boda em casa de Tobite, pai de Tobias. Este episódio é silencioso quanto ao *menu* servido e a todos os outros aspectos relevantes que, por norma, rodeiam estes eventos. Refere apenas que dois sobrinhos de Tobite, Aicar e Nabab (11,19), estavam entre os convidados, e que as festividades decorreram durante sete dias («durante sete dias, celebraram-se, com regozijo, as bodas de Tobias») [11,19]. Sobre a boda propriamente dita e ao ambiente em que esta se terá desenrolado não fez o autor qualquer comentário.

Ao contrário de outros episódios, o vinho não surge no texto, esquecimento que se estranha no meio de tanta festa. O passo de Tb2,1ss patenteia tal ideia, ao falar de uma refeição sofisticada, mas sem referir o vinho. Pelo festival das colheitas ou festa das primícias, festa de acção de graças pelas dádivas recebidas, altura de natural atmosfera de generosidade e de partilha, Tobite prepara um requintado almoço e reclina-se para o tomar. Ao ver sobre a mesa tamanho requinte gastronómico, diz ao filho para convocar um dos seus «irmãos» cativos em Nínive, para vir sentar-se com ele à mesa. Esta atitude solidária e de companheirismo, que a mesa comum sanciona, tem em Tobite inspiração divina.<sup>336</sup>

A viagem de Tobias à Média, a fim de cobrar uma dívida a favor de seu pai, constitui, portanto, o ponto de partida para este episódio, e o casamento de Tobias com Sara, sua prima, o ponto de chegada. Os episódios de comensalidade acabam por marcar o clímax desta história: a herança financeira e a descendência de Tobite.

Os episódios que aqui trouxemos ocorrem em ambiente próximo da diáspora, em torno da época do Império Persa. O texto apresenta uma forma narrativa, em jeito de conto popular, com pouco cuidado com as referências cronológicas, históricas e geográficas. Trata-se de um texto em estilo romanceado, que terá sido escrito entre 200-180 a. C., e que tem como objectivo o de apresentar um conjunto de personagens que identificam os valores judaicos. Tais valores resumem-se na fidelidade absoluta a Deus, mesmo nos momentos de maior dispersão. Estamos

---

<sup>336</sup> Cf. Jb32,19.

numa altura em que parte do povo judeu se reunia à volta de Jerusalém e outro grande número permanecia na Babilónia e nos territórios em redor de Israel: Egipto, Assíria e nos territórios que hoje constituem a região norte do Irão. É neste ambiente linguístico e geográfico que ocorrem os episódios de comensalidade que destacámos. Face à forma textual utilizada, a atenção do leitor centra-se nas personagens, nas suas genealogias israelitas e na forma fiel e piedosa segundo a qual guiam as suas vidas. A história que o livro conta, entre o contínuo suspense da narrativa e a simultaneidade na acção das principais personagens, visa a centralidade da providência divina no meio judaico. É uma história que presenteia os leitores com os exemplos morais da religiosidade de Tobite na diáspora e a preocupação ética pela justiça. Por isso, estes aspectos constituem paradigmas comportamentais, sobretudo nas circunstâncias normais da vida, que se espelham no agir dos homens hoje (Schellenberg:2011, pp. 313-327).

### III.3.4.4 – As bodas de Caná da Galileia

«Houve uma boda em Caná da Galileia e a mãe de Jesus estava lá [...]. Como viesse a faltar o vinho, a Mãe de Jesus disse-Lhe: “Não têm vinho!” Jesus respondeu-lhe: “ Muller, que tem isso a ver contigo e comigo? Ainda não chegou a minha hora.» Sua Mãe disse aos serventes: “ Fazei o que Ele vos disser!”»

Jo2,1.3-5

Já nos referimos a esta boda, quando, no capítulo anterior, argumentávamos acerca de um dos episódios bíblicos que melhor fundamentava a passagem do «velho» modelo judaico, Antiga Aliança, para o «novo» modelo cristão, Nova Aliança. Voltamos a este acontecimento para o marcar como o evento de comensalidade em que Jesus se revela a todos: aos discípulos, ao povo, a um mestre da lei, aos samaritanos e aos pagãos. Estamos diante de um episódio especial, pelo sinal messiânico que evoca. *João* (2) não tem intenção de descrever a boda enquanto uma manifestação comum, mas tão só valorizá-la no sentido da circunstância de Jesus ter trazido consigo a excelência dos bens messiânicos. Jo2 deixa por clarificar, desde logo, quem eram realmente os noivos, o nome dos convidados, apenas denomina Jesus (os outros são a mãe de Jesus<sup>337</sup> e os discípulos de Jesus) e silencia a maioria dos aspectos relacionados com o ambiente que rodeava as bodas de casamento, o que classificamos como uma sombra premeditada do discurso. O foco é sempre a atuação de Jesus diante das circunstâncias difíceis que foram as de, no calor de uma boda, se acabar o vinho. Tal falta punha a festa em perigo, ou seja, provocava o desequilíbrio de um dos aspectos centrais da comensalidade de festa, que era o de haver vinho à mesa. A continuação da festa à mesa dependia da intervenção de Jesus em repor o equilíbrio da mesa, a ordem comensal.

Contudo, no que respeita à ementa servida, ainda assim, há menção a água e a vinho. Nada é mencionado especificamente sobre a interação social do grupo, a postura, o número de participantes e a animação extra alimentar, nomeadamente se houve decoração, que tipo de baixela usada, quais os atoalhados, se houve música, dança e discursos. Todos estes aspectos foram secundarizados, com o intuito de valorizar o essencial, que era a revelação messiânica daquele momento.

---

<sup>337</sup> Poucas vezes aparece no NT referência a Maria, mãe de Jesus. Tal como seu filho Jesus é designado no NT, por vários autores, como sendo o novo Adão, também sua mãe Maria é designada por nova Eva. Sobre esta matéria consultámos Daniélou (1950, pp. 3-11); Neves (2008, pp. 100-104; Mendonça (2008, p. 121): O contexto vivencial do NT interpreta o homem como o homem novo, o novo Adão, e Maria a nova Eva (Lc1,26-38; Mt1,18-25).

Todavia, o texto precisa a colocação temporal e espacial, designa o pessoal de serviço, como forma de mostrar que se tratava de uma ocasião especial, aponta para a existência de seis vasilhas de pedra no local da boda, prontas para encher de água. No que diz respeito à questão temporal, o texto (2,1) é claro quando revela que a boda aconteceu «ao terceiro dia»<sup>338</sup>. Julgamos haver nesta alusão pontos de contacto com Ex19,11, porquanto, na tradição judaica, o terceiro dia era o dia da Aliança, quando Deus se manifestou no Sinai. Ora, a narrativa de Jo2,1, coloca, na perspectiva do leitor, uma Nova Aliança em Jesus. Quanto à situação geográfica aparece referenciada a localidade de Caná da Galileia (2,1), uma terra que, segundo a edição da *Bíblia Sagrada* (2001) consultada, fica situada a sete quilómetros a NE de Nazaré. Com esta alusão, a narrativa pretende sobrevalorizar este acontecimento e dar-lhe uma dimensão histórica precisa.

A presença de serviçais confere a esta boda o estatuto de ocasião especial. O texto aponta o chefe de mesa que, segundo a tradição oriental, era parente do noivo, encarregado de supervisionar a festa («o chefe de mesa provou a água transformada em vinho...»), e os serventes, que acautelariam o recheio da mesa («os serventes que tinham tirado a água»), avivavam ainda a importância do serviço, aspecto que viria a marcar a doutrinação de Jesus daí em diante.

Sublinhamos ainda o facto de haver no local da boda seis potes de pedra destinados a encher de água para a purificação, como era costume nos judeus. A alusão ao material de que eram feitos (pedra e não de barro) é uma alegoria da morte e ressurreição de Cristo (o túmulo de Cristo) e a referência às suas capacidades exprime abundância («com capacidade de duas ou três medidas cada uma»). Este viria a ser outro aspecto a marcar o testemunho de Jesus.

Naquela circunstância, o transmutar a água em vinho revelou-se o feito mais significativo, ou seja, nos potes nunca deixou de haver água, só que, quando os convidados a foram provar, sabia a vinho. Adianta ainda o texto que o chefe de mesa felicitou o noivo por ele ter guardado o melhor vinho para o fim, quando era costume servir «primeiro o vinho melhor» (2,10), uma expressão que indica a novidade messiânica corporizada na pessoa de Jesus. É clara a mensagem da narrativa joanina das bodas de Caná: Jesus é o «vinho bom» e «último», ou seja, o Messias, o perfeito enviado do Pai. A origem desconhecida de Jesus para os judeus poderá ser vista como um outro simbolismo a ter em conta, precisamente pela acção praticada na

---

<sup>338</sup> O texto refere-se ao «terceiro dia» após a chamada de Filipe para o grupo de discípulos (Cf. Jo1,35-51).

ocasião pelo chefe de mesa, quando «provou a água transformada em vinho, sem saber de onde era – se bem que o soubessem os serventes que tinham tirado a água [...]» (Jo2,9). A mãe de Jesus assumiu um papel determinante naquela ocasião ao dizer ao chefe de mesa, «fazei o que Ele vos disser» (2,5)<sup>339</sup>. No rito do casamento, um momento alto era o acto de os noivos beberem vinho pela mesma taça, uma prática que ainda hoje se usa. Ao contrário dos banquetes anteriores, em que o vinho é um elemento perturbador, nesta boda de casamento é fonte de equilíbrio.

Este episódio também refere a água, não tanto como alimento físico, mas como elemento necessário na lavagem e purificação corporal, função que acabou por não tomar. Embora assuma, por vezes, significados contraditórios, Jo2 põe Jesus a comunicar por meio da água. Esta representa o canal que leva alegria às pessoas, povos, territórios e nações. A água condensa ali o desígnio de bem intemporal, pois sem ela a vida não acontece. Por isso, a água foi ali factor de inspiração para a novidade, a metáfora do regresso ao essencial, em rotura com a superficialidade (Santos: 2013, 8 pp), o elemento onde tudo se dissolve e a forma se desintegra, a substância a partir da qual nada do que anteriormente existia sobrevive após o milagre (Douglas:1991, p. 187). Tal como no início, que das águas primordiais se gerou vida, também da água vertida naquelas vasilhas ressurgia uma nova esperança.

De todo o modo, enquanto a água sanciona um bem alimentar de sobrevivência<sup>340</sup>, na qualidade de consumo de luxo, o vinho valida uma ocasião excepcional. O clima que se instalaria em torno daquela boda, caso os convidados se apercebessem da inexistência de vinho, tal como Jo2,3 observa («Como viesse a faltar o vinho, a mãe de Jesus disse-lhe: “Não têm vinho!”»), levou a mãe de Jesus a assumir por inteiro a condução da situação, quando pôs seu filho perante a decisão do milagre.

Pela leitura do texto de Jo2, fica-nos a sensação de que Jesus não apreciou o alerta de sua mãe, o que O levou a retorquir com severidade:

«Mulher, que tem isso a ver contigo e comigo? Ainda não chegou a minha hora.»

<sup>339</sup> As palavras da mãe de Jesus repetem aquilo que o povo disse a Moisés depois da aliança: «tudo o que o Senhor disse, nós o faremos.» (Ex19,8).

<sup>340</sup> Naquele episódio, o vinho assumia a dimensão de linguagem renovada, constituía a metáfora da novidade e assinalava o ambiente de festa, que é a sua função primeira. A água, por sua vez, simbolizava o passado, «o velho», um elemento que nem sequer para cozinhar a refeição pascal servia, tal como o livro do Êxodo o documenta (Ex 12,8-10).

A narrativa de Jo2 salienta o papel da mãe de Jesus naquela boda de casamento, dando-lhe grande protagonismo, quer na qualidade de mãe, quer como membro daquela comunidade. Ficamos a saber que era conhecedora das necessidades e expectativas de quantos ali se encontravam e profundamente ciente da realidade concreta que esperava a seu filho. Colocando em pano de fundo a simbologia da abundância de vinho estar associada à festa, ela provocou o milagre, aproveitando a presença de seu filho no casamento. Em sentido figurado, como que O confrontou com a necessidade de assumir maturidade e emancipação.

A boda ou o banquete nupcial na Bíblia integra-se dentro do discurso messiânico<sup>341</sup>, sendo o Messias o Esposo por excelência do seu povo<sup>342</sup>. Além disso, a abundância de vinho, «que alegra o coração do homem» (Sl104,15), constitui um outro símbolo da era messiânica (Am9,13-14; Os14,7; Jr31,12), de tal maneira que a tradição judaica descrevia deste modo o tempo da chegada do Messias: «então toda a videira terá mil ramos, cada ramo mil cachos, cada cacho mil bagos, cada bago produzirá 460 litros de vinho» (Ravasi: 2008).

Por isso, o messianismo está associado às festividades nupciais, cerimónias iniciáticas baseadas num acordo de reciprocidade entre homem e mulher, marcadas especialmente pela transferência da noiva da tutela do pai para a tutela do noivo. A boda ou o festim sela essa transferência de alianças, ao mesmo tempo que festeja a constituição de uma nova família. A «velha aliança», entre o pai e a filha, passa a «nova aliança», entre o noivo e a noiva<sup>343</sup>. O poder e a protecção a que ela antes está submetida deixam de ser exercidos pelo «velho» pai e passam a pertencer ao novo «pai», o noivo. Deste modo, ela deixa a condição de gerada (filha), aquela que se separa, para assumir a condição de geradora (esposa e mãe), a que se une. Assim, o pai jamais se unirá tão intimamente à filha como o noivo à noiva, como pode ler-se na passagem: «serão os dois uma só carne» (1Cor6,16; Gn2,24), ou seja o casamento proporciona a transformação.

Este episódio de Jo2 completa-se no episódio do banquete do Reino do Céu presente em Mt19,30; 20,16; 21,28-32; Mc10,31; Lc13,30. Assim como o noivo, no casamento de Caná, se

---

<sup>341</sup> Veja-se a parábola do banquete nupcial em Mt22,1-14.

<sup>342</sup> Veja-se nos seguintes passos: Is54,4-8; 62,4-5; Ap19,9.

<sup>343</sup> Estes termos, «noivo» e «noiva» são recorrentes na Bíblia, precisamente quando os autores sagrados desejam referir-se a Cristo como «noivo» de uma Igreja por Ele fundada, que é a sua «noiva». O *Apocalipse* fala desta relação, como sendo uma relação nupcial.

distinguiu por servir primeiro o vinho pior e o bom no fim, assim também o primeiro será o último e o último será o primeiro no banquete do Reino<sup>344</sup>.

A celebração nupcial constitui a principal motivação para este episódio de comensalidade, a revelação da pessoa de Jesus e a sua missão, através do sinal miraculoso de transformar água em vinho, constitui o fim a que se pretende chegar. A primeira manifestação que Jesus protagonizou, depois deste episódio, foi a de expulsar os vendedores que se encontravam dentro do templo de Jerusalém, local aonde se tinha deslocado pouco antes da Páscoa. Ocasão em que Jesus, com acções simbólicas, se comportou à maneira dos profetas. A sua intenção ao punir os transgressores, foi a de mostrar a suprema autoridade na «Casa de meu Pai» (2,16)<sup>345</sup>. Com esta atitude, Jesus resguardava o templo como lugar privilegiado de comunicação com o sagrado e não mais como um espaço dado às actividades profanas.

Ao contrário das bodas mencionadas nos pontos anteriores, que o silenciaram, o vinho aparece nesta com enorme significado, não tanto para nos revelar que se trata de um alimento que ia à mesa naquelas ocasiões, mas sobretudo para revelar simbolicamente que Jesus é o vinho novo. Estamos pois diante de um episódio que lança os fundamentos da cultura cristã sancionada na Última Ceia e confirmada na Ceia de Emaús, assuntos que passaremos a discutir. As bodas de Caná prefiguram tanto a Ceia Pascal de Cristo como o banquete escatológico do cordeiro.

### III.3.5 – As Ceias – espaços de transformação

De entre os episódios que poderíamos classificar de «Ceias», destacamos a Última Ceia e a Ceia de Emaús. Como o segundo confirma o espírito do primeiro, optámos por discuti-los no mesmo ponto. Quanto à Última Ceia trata-se de um episódio que, segundo a tradição cristã, narra a derradeira refeição tomada por Jesus histórico com os seus discípulos antes de se entregar à morte. Morte que, na tradição cristã, é semente de vida. Neste evento, que decorreu

---

<sup>344</sup> Cf. Is65,13-14. Ao narrar a sorte dos bons e dos maus perante o poder divino, *Isaías* é concludente: os bons comerão e beberão, os maus terão fome e sede; os bons rejubilarão, os maus serão confundidos; os bons cantarão cheios de felicidade, os maus gritarão cheios de dor e lamentar-se-ão com o coração partido.

O episódio da cura do servo do centurião, presente em Mt8,5-13, justifica de certa forma *Isaías*. Este episódio põe em contraste a universalidade do Reino e a infidelidade dos *filhos do Reino*, ou seja, os judeus, a quem o Reino pertencia. Pode ler-se em Mt8,11-12: «Digo-vos que, do Oriente e do Ocidente, muitos virão sentar-se à mesa do banquete com Abraão, Isaac e Jacob, no Reino do Céu, ao passo que os filhos do Reino serão lançados nas trevas exteriores, onde haverá choro e ranger de dentes.»

<sup>345</sup> Cf. Mt21,12-14; Mc11,15-19; 15,45-46.



conforme a tradição da Páscoa judaica, de acordo com os sinópticos, Jesus transformou o pão e o vinho, que foram à mesa naquela ocasião, no seu corpo e no seu sangue. E, assim, instituía a eucaristia, banquete sacrificial da fracção do pão e do vinho, memorial da morte e retorno à vida<sup>346</sup>. Partimos portanto de uma refeição real e histórica para um banquete simbólico. Neste ponto continuamos na senda da transformação verificada nas bodas de Caná. Naquelas, a água foi transformada em vinho, nesta ceia, o vinho é transformado em sangue e o pão no corpo de Deus.

A Ceia de Emaús, por outro lado, coloca-nos à partida no meio simbólico, porquanto nos leva para o centro de uma refeição em que Cristo participa, como comensal, logo após ter ressuscitado. Este evento salienta o facto do Cristo Pascal ser reconhecido pelos homens através de um gesto alimentar, o partir do pão.

### III.3.5.1 – Da Última Ceia à Ceia de Emaús

« [...] tomou o pão e, tendo dado graças, partiu-o e disse: “isto é o meu corpo, que é para vós; fazei isto em memória de mim”. [...] Depois da ceia, tomou o cálice e disse: “Este cálice é a nova Aliança no meu sangue; fazei isto sempre que o beberdes, em memória de mim”»

1Cor11,23-25)

Chegámos porventura ao ponto mais sensível deste estudo, porquanto a «Última Ceia», densa do ponto de vista do significado teológico, histórico, social, religioso e filosófico, já foi investigada por muitos especialistas, como foi o caso de Nock, Black, Bowman, Jeremias, Smallwood, Harvey, Buttrick, Rost, Charlesworth, R. Charles, Danby, Vermés, Derrett, Kee, entre muitos outros. A nós compete-nos tão só relacionar esta refeição única, que marcou para sempre a cultura dos povos, especialmente a dos ocidentais, com a páscoa judaica, e apontá-la como uma imagem viva de uma ceia que pode ser partilhada no contexto do paradigma eucarístico.

---

<sup>346</sup> Jn2-3, ao descrever a aventura de Jonas no ventre de um peixe de grande porte, durante três dias, este livro antecipa, de algum modo, o espírito da libertação pascal, quando refere que, ao fim desse tempo o peixe o vomitou. Tanto assim é que os sinópticos (Mt12,40-42; Mc8,11-12; Lc11,29-32) retomam, este episódio: «Assim como *Jonas esteve no ventre do monstro marinho, três dias e três noites*, assim o Filho do Homem estará no sei da terra, três dias e três noites.» (Mt12,40). Cf., estudo de Wallace:1948, pp. 61-68. Para complementar os conhecimentos sobre a eucaristia consultar a obra de Espinhel: 1980.

Essa Ceia que, na tradição cristã, foi a última refeição que Jesus tomou com os doze apóstolos antes de morrer<sup>347</sup>, constitui o espaço onde a palavra se torna realidade substantiva num discurso criativo e vivificante, que transforma a sabedoria na prática, tanto como a comida é transformada em carne. A Última Ceia assentou na celebração concreta da Páscoa judaica, teve lugar num tempo («no primeiro dia dos ázimos, quando se imolava a Páscoa [...] chegada a tarde» [Mc14,12-17]) e num espaço («Há-de mostrar-vos uma grande sala no andar de cima, mobilada e toda pronta» [Mc14,15]) exactos, visando uma comunidade concreta («Estavam [Jesus e os doze apóstolos] à mesa a comer»[Mc14,18]). No entanto, pelo novo conceito de sacrifício aí instituído, passou a significar uma nova atitude nas relações culturais, religiosas e sociais de uma religião nascente, como era o cristianismo. Paulo (1Cor11,24), ao lembrar as palavras que nela tinham sido proferidas por Jesus, «fazei isto em memória de mim (Lc22,19)», estava a convidar a todos para se unirem à volta da Nova Aliança, ou seja, a exortar para novas formas de viver uma celebração herdada da tradição judaica, de manter o sentido do sagrado, assumindo um novo enquadramento cultural.

A lógica permite inferir que outros alimentos terão sido servidos nesta Ceia, mas os sinópticos (Mt26,26-29; Mc14,22-26; Lc22,14-20) e 1Cor11,23-27 salientam a importância do Pão («enquanto comiam tomou o pão») e do Vinho («depois, tomou o cálice»<sup>348</sup>). Este quadro alimentar, fundamentado que foi em alimentos que sugerem trabalho de homem, não só se identificam com o projecto de Jesus para a humanidade como explicam uma mudança no modo de encarar a vivência religiosa no mundo. De acordo com os Evangelhos, há uma diferença abissal entre a Ceia Pascal judaica e a cristã: a primeira fica-se pela rememoração de um feito, assente no sacrifício de um cordeiro escolhido de entre o rebanho, a segunda, remete para o futuro, pois anuncia o sacrifício de um homem que se entrega voluntariamente à morte. Por isso é que tal refeição se tem tornado, no mundo cristão, ao longo dos séculos, no mais perfeito e vivificante acto fundador, depois preservado em todas as celebrações da Quinta-Feira Santa,

<sup>347</sup> Sobre esta matéria ver Borobio (1988, p. 217).

<sup>348</sup> Dentro do quadro alimentar bíblico, a taça assume a dupla função de levar o vinho à mesa e de recipiente de onde directamente se bebe. Trata-se de uma alfaia de mesa e de altar que desde cedo foi representada na literatura, pintura, escultura e ourivesaria. Existem exemplares de enorme valor artístico, sobretudo ligados à arte sacra, que a confirmam como peça (instrumento) de enorme riqueza material e simbólica. A taça evoca sempre o vinho e tudo o que lhe está associado, excluindo qualquer outra bebida (não se diz «bebo uma taça de sumo de laranja ou de água»). Taça tanto significa recipiente de onde todos bebem, como o pequeno vaso individual, onde cada um reserva a sua parte e de onde vai bebendo a porção que lhe coube. De todo modo, o vinho assume neste quadro o duplo significado de bebida da individualização e da generalização. Ou seja, se por um lado, cada um bebe a sua porção, por outro, cada um bebe da taça comum que é passada por todos. Nos espaços públicos (tabernas, bares, cafés) habitualmente não se partilha comida, mas partilha-se a bebida («vem comigo beber um copo», é uma expressão muito vulgar dizer-se). Por isso, Cocagnac (1993, p. 160) afirma que na Bíblia, cálice não significa somente recipiente, mas toma também a designação de «conteúdo» e de «parte». Assume ainda os significados de «lote» («tirado à sorte», «repartido») ou «herdado».

altura em que a Igreja repete uma série de actos fundadores, como sendo a instituição da eucaristia como vínculo para toda a comunidade cristã. Aqui se reaviva constantemente o sentido de comunidade com vista à perene transcendência (Borobio: 1988).

Além do mencionado, importa salientar que a convocação para esta Ceia está implícita, uma vez que o texto de Mc14,12 afirma, em primeiro lugar, que os discípulos perguntaram a Jesus onde queria que preparassem a Páscoa. Depois, em Mc14,17, já os vemos a todos, os treze, sentados à mesa, a comer. Este número «treze» simboliza ali a inclusão de todos, portanto, a convocação, apesar de ser concreta, também ela evoca o simbólico. Quanto à interacção social criada à volta da Ceia, estaremos no âmbito de relações do tipo horizontal, sendo familiar o ambiente gerado. De acordo com os textos evangélicos, e com a grande profusão iconográfica que a representa (ex: última ceia de Leonardo da Vinci), a postura adoptada pelos presentes foi a de sentada. Esta Ceia teve como fim, além do saciamento, a celebração de um acontecimento importante de vinculação afectiva. Relativamente à animação extra alimentar, os textos não revelam o tipo de decoração, de baixela e de atoalhados, apenas referem que a refeição ocorreu numa «grande sala no andar de cima, mobilada e toda pronta» (Mc14,15). Porém, enquanto comiam, não faltou o discurso solene e intemporal proferido por Jesus, que passamos a transcrever a partir do Mc14,22-25, que será a mais antiga narração evangélica da Última Ceia (Neves:2008; Borobio:1988):

«Enquanto comiam, tomou um pão e, depois de pronunciar a bênção, parti-o e entregou-o aos discípulos dizendo: “Tomai: isto é o meu corpo.” Depois, tomou o cálice, deu graças e entregou-lho. Todos beberam dele. E Ele disse-lhes: “ Isto é o meu sangue da aliança, que vai ser derramado por todos. Em verdade vos digo: não voltarei a beber do fruto da videira até ao dia em que o beba, novo, no Reino de Deus”.».

Ainda no âmbito da animação, no que diz respeito à música e ao canto, o texto de Mc14,26 é claro, quando afirma que «após o canto dos salmos, saíram para o Monte da Oliveiras», cumprindo a tradição dos judeus (sobre todos os aspectos mencionados da comensalidade, ver quadro 1).

As comunidades que emergiram, desenvolveram e sedimentaram a sua cultura a partir deste acontecimento fundador. Estes são recordados em múltiplos suportes culturais, que chegam pela pintura, escultura, mas também via cinema, tv e rádio, que recuperam os dados objectivos e simbólicos desta Ceia. Além destas, muitas outras formas de representação popular

acontecem, um pouco por toda a parte, especialmente em comunidades que vivem em meios sociais mais pequenos: desde as procissões do Senhor dos Passos ou do Senhor Morto, ou da Nossa Senhora das Dores. Reviver desta maneira tal acontecimento é uma forma de o saborear através da memória, atualizando-o. O homem poderá ver assim um caminho de enriquecimento pessoal, e ao ser envolvido num contexto cultural que visa a experiência de recuperação e encontro com a memória, de um momento identitário, o do Deus que promete dar-se em sacrifício pelas suas criaturas<sup>349</sup>. Toda a preocupação da reconstituição epocal preenche as omissões que os textos deixaram, com elementos verosímeis à época e à cultura, do tempo recriado.

Atendendo ao seu impacto mesmo nos nossos dias, importa entender as circunstâncias em que ocorreu pela primeira vez tal refeição, pelo que a fundamentamos nas fontes do NT, nomeadamente nos Evangelhos e nas Epístolas de Paulo<sup>350</sup>. Tentaremos demonstrar que este evento alimentar assume fortes pontos de contacto com a tradição pascal judaica, cujas motivações conferem a centralidade que as festividades pascais sempre assumiram (Brumber-Kraus:1999).

Ora, analisando com atenção os textos do NT que reflectem a Última Ceia, verifica-se, pois, uma aproximação ao ritual pascal judaico, nomeadamente no que se refere ao *Seder* (ordem pela qual decorre o cerimonial) e no que respeita a *Haggadah* (relato histórico, uma espécie de «homilia»). Além dos Evangelhos, Paulo, em 1 Cor11, apresenta também ele um discurso a favor do significado daquela Ceia, partindo do pressuposto de que o pão que foi à mesa passou na verdade a ser o corpo de Cristo e a taça, que também lá foi levada com vinho, passou a ser o novo pacto no seu sangue, que haveriam de ser comidos e bebidos em sua memória e do seu sacrifício (1Cor11,23-26)<sup>351</sup>. Paulo dá já uma leitura escatológica desta refeição, tal como o sublinha no excerto seguinte:

---

<sup>349</sup> Anotamos um trabalho que tem vindo a ser desenvolvido pelo canal *História* nos últimos anos, em que três *Chefs* tentam recriar, nesta altura da Páscoa, a composição da Santa Ceia, naturalmente, emprestando-lhe um estilo *gourmet*, para que possa ter melhor aceitação do público. Consultámos este evento no sítio: <http://observador.pt/2015/03/26/quer-provar-a-ultima-ceia-sem-ser-crucificado/> (27/03/2015).

<sup>350</sup> As Epístolas de Paulo são anteriores aos Evangelhos, por isso, talvez, fontes históricas mais fidedignas.

<sup>351</sup> De acordo com Brumber-kraus (1999, p. 168), em ambos os rituais, as comidas servem mais do que de simples alimento. Elas não são apenas «pão», mas são também codificadas com conteúdos cognitivos para serem interiorizadas, ou seja, ingeridas tais como os seus significados são veiculados. As comidas são símbolos das experiências históricas das duas diferentes comunidades que as relatam. Os Antigos Cristãos e Judeus que compunham estes relatos usavam as circunstâncias de uma refeição de simpósio para ritualizar os seus respectivos mitos de fundação. Outra forma de o dizer é que os textos ritualizam certas metáforas de fundação: que o pão e o vinho são o corpo e o sangue de Cristo; que *pezah* [cordeiro pascal], *matzah* [pão ázimo] e *maror* [ervas amargas] são experiências históricas da redenção e da escravatura dos «nossos antepassados». Os grupos que ingerem estas «experiências» encarnadas de uma pessoa ou pessoas separadas deles pelo tempo e/ou circunstâncias assumem-nas; eles tornam-se o que comem. Na medida em que são compreendidas cada uma destas experiências históricas

«Porque, todas as vezes que comerdes deste pão e beberdes deste cálice, anunciais a morte do Senhor, até que Ele venha.»

1Cor11,26

Marcos, no excerto 14,12-26, ao referir-se igualmente à taça e ao pão, usa uma terminologia um pouco diferente, dando mais importância à taça do que Paulo, além de não ter dado a instrução para fazerem «isto em memória de mim». Na narrativa correspondente ao mesmo facto, Mateus mantém a mesma linha de Marcos (Mt26,17-30). Mas, a linguagem de Lucas, apesar de bastante semelhante à dos outros dois sinópticos, inverte a ordem do pão e do vinho e, de acordo com Feeley-Harnik (1981), alguns manuscritos acrescentam uma segunda taça de vinho. A Santa Ceia do Evangelho de João (13,1-30), em vez de dar lugar ao vinho e ao pão, como os sinópticos, concentra-se no episódio do «lava-pés» e na parte dos alimentos dada a Judas, deslocando para o contexto da alimentação milagrosa das cinco mil pessoas a identificação do corpo e do sangue de Cristo a partir do pão e do vinho, narrativa que destaca, como em nenhuma outra, tais alimentos como símbolos da inclusão dos homens no projecto protagonizado por Cristo.

De acordo com as narrativas evangélicas, a crucifixão ocorreu a uma sexta-feira e a Última Ceia teve lugar ao fim do dia anterior (ao crepúsculo). Os sinópticos assinalam aquela sexta-feira como a décima quinta de Nisan, o primeiro dia da Páscoa, marcada pela primeira lua cheia depois do equinócio da Primavera, o que equivale a dizer que se tratava de uma refeição pascal judaica. Contudo, o Evangelho de João revela que, naquele ano, a Páscoa coincidiu com o Sábado, e que a Última Ceia e a crucifixão se deram no décimo quarto dia de Nisan, que era o «dia da preparação» antes da Páscoa (Jo18,28; 19,14-31).

O factor temporal constitui um aspecto importante a ter conta desde que a Páscoa judaica foi instituída como festa móvel. Vejamos o que a narrativa do *Êxodo* revela, especialmente em 12,6; 12,18 e confirmado em 23,15.

«Vós o tereis [o cordeiro] sob guarda até ao dia catorze deste mês, e toda a assembleia da comunidade de Israel o imolará ao crepúsculo.»

Ex12,6

---

colectivas também como revelações decisivas de Deus, comer os alimentos que personificam estas experiências também se torna efectivamente uma forma de união com Deus.

«No primeiro mês, no dia catorze à tarde, comereis pães sem fermento até ao dia vinte e um do mês, à tarde.»

Ex12,18

«Guardarás a festa dos pães sem fermento. Durante sete dias comerás pães sem fermento, como te ordenei, no tempo fixado do mês de Abib, porque foi nele que saíste do Egipto.»

Ex23,15

Face a estes textos e considerando que a Santa Ceia, embora diferente em substância, assumia contornos pascais judaicos, deduzimos que ocorreu ao crepúsculo e em dia determinado, como aliás, Mateus descreve:

«ao cair da tarde, [Jesus] sentou-se à mesa com os Doze.»

Mt26,20<sup>352</sup>

Ora, tudo o que se reveste de suprema importância na vida dos homens é marcado e recordado por uma data precisa, tanto mais exacta quanto maior a relevância do acontecimento, daí os primeiros escritos cristãos darem tanta importância à data da Última Ceia, do mesmo modo que deram à morte de Cristo, circunstância em que o local onde ocorreu foi também bem marcado (Mt26,1-2; 18,45; Mc14,1; Lc22,53; Jo12,23; 13,1; 16,31-32). Desenham-se, pois, a partir desta contextualização, traços semelhantes aos que foram característicos para o povo judeu quando, ainda no Egipto, lhes foi mandado que se preparassem para sair à pressa daquela terra (Ex12,11).

A Ceia, no seu contexto, constitui uma refeição de características eminentemente judaicas. Paulo, quando se dirigia aos Coríntios (1Cor11,25), declarava que o sangue de Cristo era o sangue da Nova Aliança: «Esta taça é a Nova Aliança no meu sangue» - disse Jesus. Isto mostra que Jesus relacionava a sua Última Ceia com a ocasião em que a Antiga Aliança tinha sido constituída. Na realidade, segundo o Êxodo (24,8), a Velha Aliança também tinha sido selada através do sangue proveniente de um sacrifício. Moisés, após os israelitas terem lido todas as palavras do Senhor, pegando no sangue da matança dos cordeiros, atirou metade dele contra o altar e com o restante aspergiu o povo. Pela virtude deste sangue, Moisés e os outros

---

<sup>352</sup> Cf. Mc14,17; Lc22,14.

líderes de Israel ascenderam à presença de Deus e com Ele comeram e beberam. Julgamos que foi este o antecedente para a narrativa da Última Ceia de Jesus, tal como Marcos (14,25) afirma:

«[...]não voltarei a beber do fruto da videira até ao dia em que o beba, novo, no Reino de Deus.»<sup>353</sup>

No âmbito da instituição da Eucaristia, Lucas (22,16) refere-se deste modo a essa refeição plena:

«“Tendo ardentemente desejado comer esta Páscoa convosco, antes de padecer, pois digo-vos que já não a voltarei a comer até ela ter pleno cumprimento no Reino de Deus.”»

Tanto Paulo, especialmente em 2Cor3,6-18, como a *Carta aos Hebreus*, nos excertos 8,1-13; 9,18-28; 10,16-17, tentaram mostrar o paralelo que existe entre os pactos celebrados por Moisés e pelos cristãos, ao comentarem a *profecia de Jeremias* que diz assim:

«Dias virão em que afirmarei uma nova aliança com a casa de Israel e a casa de Judá [...]. Não será como a aliança que estabeleci com seus pais, quando os tomei pela mão para os fazer sair da terra do Egipto, aliança que eles não cumpriram [...]. Esta será a Aliança que estabecerei, depois desses dias, com a casa de Israel [...]: Imprimirei a minha lei no seu íntimo e gravá-la-ei no seu coração. Serei o seu Deus e eles serão o meu povo. [...] Todos me conhecerão, desde o maior ao mais pequeno, porque a todos perdoarei as suas faltas [...]»

Jr31,31-34

A discussão em torno da relação entre a Última Ceia e os acontecimentos alimentares pascais vividos pelo judaísmo continua acesa por intermédio de Paulo, quando este chama a Jesus «Sabedoria de Deus», nome que também era dado ao maná como era conhecido no AT. Quer Paulo, em 1Cor1,24; 10,1-4, quer João, em 6,30-59, ligam o milagre do maná de Moisés ao milagre da Última Ceia, e também o *Apocalipse* (2,17) revela que, por intermédio da refeição pascal, o Homem será alimentado com «maná invisível» (Nock:1964, p. 128).

---

<sup>353</sup> Cf. Mt26,29; Lc22,18.

Ao exortar os seus discípulos para memorarem a Última Ceia, tal como se pode ler em 1Cor11,23-26; Lc22,19, Jesus fazia eco dos apelos de Deus do AT ao povo israelita no que dizia respeito ao maná e à páscoa judaica, que era a forma que tinham de comemorar a libertação do Egito, de acordo com o que está escrito em Ex12,14)<sup>354</sup>. Com efeito, Heb10,1-8 veio sublinhar que o sangue derramado por Jesus, para redimir a humanidade, é uma oferta mais perfeita e valiosa do que o sangue extraído das cabras e dos touros, conforme a narrativa do Levítico (4;5;6; 9; 16). Assim é porque segundo os primeiros escritos cristãos, o sacrifício de Jesus era a mais bela oferta dos primeiros frutos da terra (Rm8,23; 1Cor15,20; Cl1,15-230), comparativamente com os sacrifícios do AT, como o demonstram as seguintes passagens: Ex23,19; Lv23,10-11; Nm15,17-21; Dt18,4.

A Última Ceia levantou também ela o problema da ética relacionada com a valorização individual. *Lucas*, em 22,24-30, descreve a discussão que se instalou entre os discípulos, enquanto procuravam saber quem de entre os que se encontravam na sala da refeição era o mais importante, o que no fundo espelhava a competição acerca do lugar à mesa enquanto marcador de distinção social (Lc14,7-14). Verificamos que os Evangelhos apresentam uma leitura interpretativa que percorre a memória de muitas outras refeições, o que reforça o conhecimento intrínseco dos comensais acerca da gravidade das hierarquias vividas ao redor da mesa (Lc12,19; 15,23).

Ora, segundo o texto bíblico, este quadro foi desfeito, pois Jesus inverteu a ordem da ética instalada, colocando o mais importante no lugar do menos importante. Não era de esperar outra saída de Jesus na resolução daquela contenda, uma vez que já tinha dado o exemplo de como se deveriam comportar, quando lavou os pés aos apóstolos antes de comerem juntos (Jo13,13-17).

Toda a problemática cultural ligada ao tema da morte, assunto inquietante para o Homem, pois sempre o introduziu na incerteza do que o espera após a vida terrena, também foi explanada em contexto de Última Ceia, o que garante uma atitude de esperança e um sentimento de compromisso de viver diferente, condições que favorecem um certo conforto pessoal, porque afinal, as palavras ditas por Jesus naquela Ceia eram a resposta às inquietações e às dúvidas angustiantes da humanidade, tal como vem expresso nos sinópticos (Mt26,2-19; Mc14,1-16; Lc22,1-15). O mesmo conjunto de escritos neotestamentários garantem que a Última Ceia

---

<sup>354</sup> A Carta aos Hebreus compara a escravidão no Egito à escravidão imposta pelo medo da morte (Heb2,14-15). Cf. Mt16,17; Rm5,12-21; 6,6; 8,3; 1Cor15,26-50; Gl1,16; 5,16-17; Fl2,7; 2Cl1,22-24; 1Ts4,4; 2Tm1,10.



apenas será totalmente cumprida quando o homem a tomar sob a forma de banquete celestial em companhia de seu Deus. Ora, talvez por essa razão, tanto *Mateus*, em 26,30, como *Marcos*, em 14,26, revelam que no final da Santa Ceia foram entoados cânticos e hinos, provavelmente o «Hallel», como era hábito fazer-se durante a refeição pascal judaica, tal como se constata pelos Salmos 113 e 118.

A Páscoa de Cristo, ou seja, a Sua morte, ocorreu num momento temporal preciso ao princípio da tarde, precisamente entre o meio-dia e as quinze horas, conforme narra *Marcos* em 15,33; *Mateus* em 27,45-50; *Lucas* em 23,44-46; *João* em 19,14; 28-30. Como sinal do juízo de Deus, aquele momento de passagem ficou marcado pela escuridão que se abateu sobre a terra. A escuridão é vista, em outras passagens bíblicas, como simbolizando a ignorância e a maldade (Job12,24-25; 24,13-17; 34,22; Jo9,4-5), e o julgamento (Job15,23; Ez30,3; 34,12; Jl2,2; Act2,20; 1Ts5,2-5), ou seja, a própria natureza não ficou indiferente, pelo contrário, reagiu àquele acontecimento. O conceito de escuridão assume em *Paulo* o significado de caos. Logo, a escuridão provoca a desordem, impede o conhecimento e gera a tristeza. Por isso, ele também diz que da noite surge o dia e a claridade, meio que favorece a ordem, promove o conhecimento e gera alegria. A alvorada que vê regressar à vida Jesus é um reflexo simbólico desse banir da noite e da escuridão, significando o novo dia a novidade (luz). Já *Zacarias* predizia isto mesmo, em 14,6-7, ao referir-se ao «Dia do Senhor», como um dia de dimensão intemporal:

«Naquele dia, não haverá nem luz, nem frio, nem gelo. Será um dia único [...] sem alternativa de dia e de noite, porque ao anoitecer brilhará a luz»

A Páscoa simboliza para os cristãos a transformação e a passagem: a passagem das trevas à luz, da morte à vida, da escravidão à liberdade. Da primeira Páscoa, enquanto instituição cultural e religiosa, emergiu o significado de recomeço, pois dela nasceu Israel e uma nova era; o mês da Páscoa foi considerado o primeiro mês do ano novo (Ex12,1-2). De acordo com várias narrativas contidas no NT, também a partir do sacrifício pascal cristão, uma nova terra e um novo céu surgiu (Ef2,15; Ap21,1; Rm8,19-23; Cl3,9-11; 2Pe3,13. E o *Apocalipse* (22,16), usando uma linguagem poética, põe na boca de Jesus estas palavras: «“Eu sou a brilhante estrela da manhã”».

Do mesmo modo que o tempo se torna central para a identidade dos grandes eventos, o lugar onde eles ocorrem não é menor, pelo que a Páscoa é sempre descrita como um acontecimento com lugar preciso e concreto, como se pode observar já por um excerto retirado do livro do *Deuterónimo* a propósito do lugar da Páscoa judaica (16, 1-11). De acordo com essa passagem, os judeus não podiam imolar os cordeiros pascais em qualquer cidade, mas tão só no santuário escolhido por Deus. Pelo contrário, a Páscoa cristã inicia-se fora do templo, num lugar chamado *Gólgota*, que significa *lugar do crânio* (Mc15,23; Mt27,33; Jo19,17; Lc23,33), imagem que se nos afigura como uma oposição ao templo de Jerusalém.<sup>355</sup>

A partir da Páscoa que se conclui com a passagem à vida e as evidências da ressurreição é, pois, possível entrar no domínio do cumprimento intemporal das promessas. De acordo com o relato da maioria dos textos neotestamentários, o facto de as mulheres terem visto vazio o sepulcro onde Jesus havia sido sepultado (Mc16), o aparecer a dois ou três que se reúnam em seu nome (Mt18,20), o instruir os seus amigos mais próximos para irem pelo mundo divulgarem e promoverem o cristianismo (Mc16-15), constituem motivos da projecção para o futuro dos acontecimentos da Páscoa nas comunidades cristãs. Os outros dois sinópticos também desenvolvem esta ideia. Mateus liga-a ao Dt34,1-4. Neste excerto podemos observar Deus que chama Moisés ao cimo da montanha para lhe mostrar o seu grande património, Canaã, enquanto em Mt28,18-19 Jesus ordena os seus discípulos para irem ter com ele ao cimo do monte da Galileia, local a partir do qual haviam de olhar o mundo e sair a anunciar o cristianismo. Por outro lado, Lucas (24,49-53) aconselha os seus mais próximos a ficarem recolhidos em Jerusalém, até ficarem de espírito mais fortalecido. Jerusalém representa o ponto de chegada da

---

<sup>355</sup> No preciso momento em que se dá verdadeiramente a Páscoa cristã (hora da morte de Cristo) é abolido um tempo e é gerado outro tempo, é destruído um lugar e construído outro lugar. O lugar, simbolizado pela cortina do templo, foi rasgado em dois, de cima abaixo (Mt27,51), como que a dizer que aquele espaço se encontrava obsoleto, já não tinha a vocação de congregar, enquanto a túnica que revestia Cristo, que era tecida de uma só peça, de alto a baixo (não tinha costuras), pelo contrário, simbolizava a unidade cósmica em torno da figura de Cristo, ou seja, o seu próprio cosmos (Jo19,23-24). Embora os primeiros escritos cristãos dessem conta de que o templo era um espaço sagrado e muito respeitado (Mt21,12-13), a verdade é que, em contexto de julgamento perante o tribunal judaico, Cristo anuncia que havia de o demolir, por ter sido construído por mãos humanas e, em três dias, havia de edificar outro, feito não pelas mãos dos homens (Mc14,58). Tal como João esclarece, em 2,20-22, o Templo, a que se referia de uma forma simbólica, era o seu corpo que havia de se tornar incorruptível. Revela-se assim, portanto, um contraste entre o cenário pascal do *Êxodo* (12,22; 23,46) e o quadro que se seguiu à Última Ceia. Enquanto o Êxodo exorta os israelitas para não saírem de casa durante a noite para serem poupados à fúria de Deus, Jesus e os seus discípulos saíram da Ceia em direcção ao jardim de Getsémani, onde Jesus não é poupado, levado para o Gólgota e morto. Tal como considera Lima (2012), o *seder* é realizado a portas fechadas e que o banquete privado se limita aos familiares e convidados ligados ao ethnos judaico resultando na oposição nós/eles, eu/outros. Na marcação simbólica daqueles que não participam do *seder* como diferentes; considerando, ainda, que através desta celebração fica evidente que o ethnos judaico está repensando identidade e relação, e que o lugar onde o *seder* *pessach* se realiza é ambíguo – pois, ao mesmo tempo, remete a espaços e tempos distintos, porém, significativos para os participantes do *Pessach*, pode-se afirmar que, durante a *ChagHaPessach*, o *ethnos* judaico constrói um lugar-antropológico objectivando reconstituir sua identidade através da alimentação específica, valorizar a memória étnica e preservar a história. A celebração acontece anualmente, ao mesmo tempo, em diversos lugares e culturas, a portas fechadas e ao redor da mesa do ethnos judaico.»

missão cristã e o ponto de partida para o seu anúncio. Neste contexto, os *Actos* (9) apresentam Paulo convertido como o grande divulgador da novidade cristã.

Se o tempo e o lugar determinam a Páscoa, a comunidade a que se destina circunscreve-a, é o que podemos observar já em Ex 12,3-6. Esta passagem dá conta de que o cordeiro é morto pela e para a família.

«Falai a toda a comunidade de Israel, dizendo que [...] tomará cada um deles um animal do rebanho para a família [...] se a família for pouco numerosa para um animal do rebanho, tomar-se-á com o vizinho [...].»

O v. 43 vai mais longe ao dizer que o comer da Páscoa estava interdita a todo e qualquer estrangeiro. Mas, de acordo com os vv.44-49, podiam tomar parte nela, como qualquer nativo, todos os que quisessem ser circuncidados. Todavia, a narrativa dos *Números* (9,13) é bem cáustica para com os que não observassem a Páscoa, segundo lemos, esses eram suprimidos.

Toda a narrativa da páscoa judaica visa a «instituição Israel», como um todo impenetrável, tal como são disso prova os episódios da pintura dos lintéis das casas judaicas com o sangue do cordeiro, o atirar o sangue para o altar da celebração, o cada família comer na sua própria casa, o não poder levar-se qualquer pedaço da carne do cordeiro para fora de casa, o não poder sair de casa na noite de páscoa, o não poderem abandonar as suas casas na semana que antecedia a páscoa (Ex12). Fílon (Feeley-Harnik: 1981, p.135) interpretou a Páscoa como um tempo em que todo o povo, velhos e novos, eram motivados para a particularidade de que aquele dia fomentava para a dignidade sacerdotal e que todas as casas eram revestidas com aspecto e dignidade de um templo. A Páscoa celebrava assim o nascimento da nação israelita, exaltava o seu espírito de separação e segregação, e reforçava a sua identidade.

Enfatizar o significado da Páscoa em épocas reformistas da história de Israel, contrariando a tendência do período dos juízes e das primeiras dinastias, foi norma, tal como os textos do segundo livro dos *Reis* (23) no-lo garante, precisamente quando descreve as alterações de culto, protagonizadas por Josias em 621 a.C. (Potin:2002), com o objectivo de reunificar o seu povo em torno da sua identidade, livrando-o das abomináveis ameaças estrangeiras, como disso é espelho um excerto de Esdras (6), escrito após o Exílio da Babilónia, o qual dá conta da reorganização da comunidade que regressa do cativo e em que ele exorta para a Páscoa ser celebrada para os que tinham sido exilados e para os que se juntassem a eles. Como pode ver-

se, a refeição pascal constitui-se como um momento de restabelecer identidade e fortalecer laços.

Por outro lado, o autor do segundo livro das *Crónicas*, no capítulo 30, dá uma visão dos acontecimentos um pouco diferente ao reescrever a história pré-exílica, porquanto enfatiza o facto de o rei Ezequias enviar mensageiros por todo o Israel e Judá, e ter escrito a Efraim e Manassés, para os convidar a virem ao templo celebrar a Páscoa, o que é confirmado em 2Cr35,18-19:

«Nenhuma Páscoa semelhante a esta fora celebrada em Israel, desde o tempo do profeta Samuel; nenhum rei de Israel celebrara uma Páscoa semelhante àquela que celebraram Josias, os sacerdotes e os levitas, com todos os de Judá e Israel ali presentes e os habitantes de Jerusalém. Foi no décimo oitavo ano do reinado de Josias que se celebrou esta Páscoa.»

Como se poderá observar, mesmo em contexto cultural judaico, a Páscoa foi sendo tomada como uma refeição universal, que a todos convoca, mas em que é visível o envolvimento sistemático do comensal como agente interno na sua preparação.

A Páscoa cristã é assim uma ocasião aglutinadora de memórias e de reforços identitários, e uma oportunidade de formar e preparar a comunidade para missões de militância, tendo *Paulo* como expoente máximo, de alguém que faz a apologia da inclusão de todos os povos e nações num mesmo projecto religioso e civilizacional, que foi sendo adoptado até chegar ao modelo que hoje experimentamos.<sup>356</sup>

Entre a Páscoa Judaica e a Cristã a diferença não reside essencialmente nos alimentos que vão à mesa de ambas, pois o pão e o vinho da Última Ceia estão para as ervas amargas e o *haroseth*<sup>357</sup> do *Seder*<sup>358</sup>. O que na verdade as distingue é o que ordenam as palavras de ambos os lados. Se do lado dos judeus a ordem pascal vai no estrito sentido da esteira familiar (diz ao teu filho), conforme se pode ler em Ex12,24-27; 13,8; do lado cristão a ordem toma dimensão universal, ou seja, «tu», quem quer que sejas, «faz isto em memória de mim» (1Cor11,24-26; Lc22,19). Portanto, com a Páscoa cristã assiste-se a uma renovação do conceito de família, o

<sup>356</sup> Cf. 1Pe2,9-10.

<sup>357</sup> De acordo com Sirkis (1972, p. 73) é um doce que pertence ao imaginário da mesa judaica na cerimónia do *Seder* Pascal, pois simboliza a argamassa misturada pelos judeus enquanto escravos no Egipto (Ex1). Ainda hoje se usa, embora com receitas diferenciadas, mas no essencial a sua composição é à base de frutos e doce. Registamos uma receita da autoria desta autora: 0.5 copo de avelãs; 1 maçã grande; 2 copos de vinho; 1 copo de açúcar e canela.

<sup>358</sup> O *Seder* é a cerimónia ritual da refeição pascal judaica, o qual prevê a ordem pela qual a comida vai à mesa e é servida.

qual deixa de valorizar os tradicionais laços de parentesco, e passa a adoptar uma abrangência relacional total, na medida em que já não se é irmão pelo sangue, mas por filiação (pela adopção) divina, tal como o refere Paulo na carta aos Efésios:

«[...] já não sois estrangeiros nem emigrantes, mas sois concidadãos dos santos e membros da casa de Deus.»

Ef2,19

Deste modo, Paulo formava uma nova mentalidade e fundava uma nova cultura religiosa e social, que havia de se sedimentar pelos séculos adiante e que havia de ser o fundamento humanista na cultura europeia. Aquela mesa, colocada entre os homens, constitui espaço de reencontro da história, da memória e de culturas, onde, através da permuta da estima e da valorização do outro, em contexto de celebração, se sintetiza a experiência vivencial dos homens. Por ser constituído pelo prolongamento dos eventos que haviam sido contados e recontados pelos homens, o presente assimila o sabor total, porque antecipa já o futuro. Tal como no livro da *Haggadah* se narra a história israelita da libertação do Egipto e a corajosa chefia de Moisés, e a Páscoa judaica é um pretexto para comemorar os feitos de Deus sobre esse povo, a Última Ceia celebra uma memória no presente mas acrescenta novos propósitos para o futuro. Os alimentos que ambas as refeições utilizam terão sido semelhantes, mas evocam sentidos opostos: na festa pascal judaica contam a história socio-religiosa de um povo, na Última Ceia visam a transcendência futura dos homens.

Enquanto a Bíblia, nomeadamente o AT, descreve em pormenor a forma como os alimentos foram cozinhados (preparados) e servidos, com ordem à comemoração da Páscoa, o NT apenas refere o Pão e o Vinho e mais nada diz acerca do que se comeu naquela ocasião, a razão mais óbvia de que a ementa é a da *Pessah* o que demonstra, só por si, o carácter singular, especial, daquele momento. Cristo, homem de ascendência judaica, bem como todos os seus apóstolos, sentaram-se à mesa para comerem a Páscoa Judaica, subordinados ao *Seder*<sup>359</sup>, cuja ementa comportava, além de Pão e Vinho, outros alimentos. E como o Pão e o Vinho incluíam já o sacrifício da sua morte e ressurreição, isto passou a identificar a verdadeira refeição. Aliás,

---

<sup>359</sup> O termo hebraico «*Seder*» significa ordem.

é comum ver-se nas Escrituras neotestamentárias alusões ao pão e ao vinho enquanto alimentos que conjugam a dimensão total da páscoa: sacrifício, morte e renascimento (Cor11,26).

A refeição pascal é assim uma reconstituição simbólica da libertação hebraica do Egipto, traduzida em comida, em que cada uma das espécies alimentares assimila o significado de um aspecto específico da maneira pela qual Deus tinha salvo o seu povo escolhido. Estava entregue ao dono da casa, chefe de família, além da responsabilidade de explicar à geração seguinte o que cada alimento simbolizava, a tarefa de se certificar que todos os presentes compreendiam a mensagem, pois em todas as gerações cada homem se deve olhar como se fosse ele próprio a sair do Egipto, tal como a passagem 13,8 do Êxodo evoca:

«Explicarás naquele dia ao teu filho, dizendo: “ É por causa daquilo que o Senhor fez por mim quando saí do Egipto”»

Todas as espécies que iam à mesa eram importantes, merecendo todas elas atenção, mas o pão ázimo, o cordeiro e as ervas amargas obrigam a uma explicação mais detalhada e mais demorada. O pão ázimo, porque os seus pais tinham sido resgatados à pressa do Egipto; o cordeiro, porque Deus passou sobre a casa dos seus pais no Egipto, poupando-os à morte; as ervas amargas, porque os egípcios amarguraram a vida de seus pais. Não obstante isso, a centralidade da refeição pascal *haggadah* também era explicada pela presença de quatro taças de vinho sobre a mesa, quando sabemos que nas refeições de Sábado apenas duas eram bebidas. Portanto, haver mais vinho sobre a mesa significava que havia mais alegria pela ocasião. Há várias explicações para o facto de o *Seder* comportar quatro taças de vinho. Uma das explicações mais plausíveis encontra-se no Talmude palestiniense e terá que ver com as quatro taças do Faraó mencionadas em Gn40, em que José aparece a interpretar sonhos e a anunciar o futuro. Por isso pede ao copeiro-mor do rei que o recompense, não se esquecendo dele na cadeia, o que na verdade não veio a acontecer, pois foi esquecido, apenas Deus, a devido tempo, se lembrou dele. Todavia, os quatro reinos antigos que oprimiram Israel e pelos quais Javé recompensou os israelitas com quatro taças de consolação também poderá ser uma explicação.

Quanto ao pão ázimo, além do já mencionado, destacamos um outro significado, cuja fonte é Fílon de Alexandria, em *As Leis Especiais* (in Feeley-Harnik: 1981). Este filósofo judeu do início da nossa Era não enjeita a interpretação de «pão da aflição» presente em Dt16,3. No entanto, argumenta que na época da Primavera, altura em que a Páscoa acontece, os cereais

ainda não estão totalmente maduros, pelo que a imperfeição destes frutos é comparada à comida não fermentada, que também é imperfeita, mas que promete abundância futura. Nota, ainda, Fílon, que os alimentos não levedados representam um prémio da natureza, enquanto os levedados são fruto da Arte. É por isso que ele alega que a festa da Primavera é uma lembrança da Criação dos primeiros homens, que usavam os presentes da natureza no seu estado mais puro antes de virem a saboreá-los após a acção da Arte (cultura).

Também Paulo sublinhou o significado do pão sem fermento, além de o apresentar como a imagem da velha humanidade, tal como já foi dito, compara o fermento à malícia, por isso afirmou que a «festa» havia de ser celebrada com os «ázimos da pureza e da verdade» (Cor5,6-9). Tanto quanto argumentam Harvey (1970, p. 199) e Feeley-Harnik (Ib., p. 126), o pão não fermentado não assumia um significado tão singular quanto o cordeiro ou as ervas azedas, uma vez que originalmente não pertencia à festa da Páscoa, mas à festa dos Ázimos<sup>360</sup>. Teria sido tal razão, segundo estes investigadores, que levou Jesus a evocar o pão como sendo o seu corpo. Adiantam, ainda, com base na *Mishnah*, que havia várias versões de carácter interpretativo para a importância do pão não fermentado na mesa da Páscoa, chegando mesmo a afirmar que grupos judeus se diferenciavam a si próprios na maneira como organizavam a refeição, ajustando-a às suas práticas e ao seu perfil ideológico.

Quanto à presença do cordeiro e das ervas amargas na mesa da Última Ceia permanece um silêncio incomodo nos textos do NT, o que merece ser interpretado também à luz dos mesmos textos. Julgamos que esta omissão tem que ver com o facto de que a Ceia Pascal, no conjunto, representa apenas o «aperitivo» da grande refeição que viria a seguir. Os preliminares da Ceia consistiram na bênção do pão, do vinho, e na oração de acção de graças, e só depois é que foram servidas as «iguarias principais». Assim sendo, podemos, simbolicamente, recorrer à alegoria, atribuir à crucifixão uma das partes principais da refeição pascal, a *Shulhan Arukh*, ou Mesa Preparada; à Cruz, a condição de mesa onde o Senhor consumiu as ervas amargas e o cordeiro pascal. A primeira taça de vinho corresponde à do *Kiddush*; a segunda é a que foi oferecida a Jesus no jardim de *Getsémani*; a terceira corresponde à que lhe foi oferecida imediatamente antes da crucifixão; e a quarta, que corresponde aquela que no fim o hospedeiro toma, foi oferecida no fim, já no alto da cruz. E a ressurreição corresponde ao *Afikoman*, a outra transformação do maná, provavelmente, a base da tradição da páscoa do *matzah*, cujo pão é

---

<sup>360</sup> Festa própria dos nómadas e anterior à Páscoa. Os camponeses também o consumiam, durante uma semana, quando iam ao santuário levar as ofertas referentes à primeira colheita. Quando se instalou o costume de o consumir em Canaã, Israel adoptou esta festa agrária e associou-lhe a celebração nómada do cordeiro. Mas, aos poucos, a festa da Páscoa abandonou o seu carácter nómada ou agrário e tornou-se em festa da libertação do Egipto (Potin, p. 223).

escondido pelo anfitrião no início da refeição e encontrado pelas crianças no fim. A narrativa da paixão é pois em tudo semelhante à páscoa *Haggadah*, sendo Jesus quem entoia o *Hallel* (Feeley-Harnik:1981).

Portanto, Jesus não inventou um rito novo, ousou antes dar um sentido novo ao rito velho, ou seja, associou ao antigo acto simbólico uma palavra simbólica nova e referenciando-se à sua morte iminente fez do pão repartido e do vinho sinais proféticos que, naquele momento, simbolizavam o que foi, o que fez, o que quis: «o sacrifício e o dom da sua vida.» (Küng:2012, p. 88). Tal como aquele pão, o seu corpo haveria de ser «rasgado», partido; tal como aquele vinho, o seu sangue haveria de ser vertido. Isto «é» o meu corpo, isto «é» o meu sangue, disse Jesus no fim da Ceia. Este «é», que assumiu o centro da polémica no seio das igrejas cristãs, e que segundo Küng não terá sido pronunciado por Jesus na sua linguagem aramaica popular, evocava a pessoa de Jesus na sua totalidade e o dom que ele fazia da sua vida. Tal como o pai de família, ao repartir o pão e o vinho fazia participar da bênção da mesa os que comiam e bebiam, Jesus fez participar os seus discípulos do seu corpo<sup>361</sup>que estava entregue à morte e do seu sangue vertido para «muitos»<sup>362</sup>. Depois de anunciada a partida do Mestre, os discípulos fundaram uma comunidade de membros, unidos entre si. E foi assim que estabeleceram com simplicidade e com toda a compreensão, em Jerusalém, a «celebração da lembrança» (*anamnesis*, em grego; *memoria*, em latim), uma celebração do reconhecimento (*eucaristia*, em grego). (Feeley-Harnik: 1981, pp. 107-144; Lau: 2008; Sirkis: 2004, pp. 69-87; Küng: 2012, pp. 86-89; Borobio: 1988, pp. 181-222; Goff:1990).

Esta leitura introduz-nos directamente na esfera eucarística cristã, uma Ceia onde simbolicamente, através da comida, é comemorada a morte e a retorno à vida de Cristo, assunto demasiado abrangente para ser tratado no âmbito deste trabalho, pelo fica aqui apenas uma simples referência, de modo a que noutra ocasião possa ser desenvolvido. Eucaristia significa «acção de graças», «banquete do Senhor», «fracção do pão», «assembleia», «memorial», «santo sacrifício», «missa», «comunhão», «abundância de dons.» Segundo o NT, esta significação dá à eucaristia a dimensão de uma refeição que condensa na mesa o seu inteiro destino, e é para onde os gestos e as palavras confluem para se unirem num mesmo projecto de unidade universal, onde cabe toda a humanidade.

---

<sup>361</sup> Segundo Küng, «corpo» ou «carne» significa, em Hebraico e aramaico, «todo o homem».

<sup>362</sup> De acordo com a fonte anterior, este «muitos» tem um sentido inclusivo, que quer dizer, para «todos».



Paulo utilizou uma linguagem de transição, como por exemplo, Jesus é «o nosso cordeiro pascal» ou «já não sou eu que vivo, mas é Cristo que vive em mim», e terá sido o que melhor argumentou sobre o novo modelo cultural cristão. Uma das suas maiores aspirações foi implementar a inclusão de cristãos e não cristãos, pelo que se serviu da imagem do pão pascal para explicitar de uma forma inequívoca como desejava que todos se comportassem em comunidade: «Uma vez que há um único pão, nós, embora muitos, somos um só corpo, porque todos participamos desse único pão» (1Cor10,17).

Os primeiros cristãos, tal como o relata Act2,46, reuniam-se com regularidade em «casas» privadas para orarem e para partirem o pão e faziam-no com alegria e simplicidade. Embora *Marcos*, o evangelho mais antigo, nada diga sobre o convite de Jesus para os discípulos repetirem o seu gesto, a verdade é que, atendendo a todas as outras fontes bíblicas, Jesus celebrou com os seus apóstolos uma espécie de refeição «de adeus», antes da sua morte, cujo sentido institucional daí emergira (1Cor11,23-25; Mc14,22-25; Mt26,26-29; Lc22,15-20).

Pelo carácter santíssimo de que se reveste para os cristãos, pela referência cultural que é para todos os povos e pelo que representa enquanto ícone de religiosidade universal, pois tanto os crentes como os não crentes reconhecem esta celebração, a Ceia Pascal de Cristo, e o conseqüente ritual eucarístico, marcou com profundidade a cultura europeia e, por meio desta, todas as outras, reflectindo-se, ainda hoje, no agir diário do homem alimentado pela cultura ocidental, a essência daquela circunstância, através da Eucaristia. Ao trazer a este estudo um tão importante momento histórico e ainda superior momento de consolidação da relação íntima de um Deus com os homens, materializa o desejo de contribuir, através da valorização dos aspectos alimentares ligados à tradição judaico e cristã, para a divulgação da dimensão cultural que esta refeição condensa.

Embora a Última Ceia se valorize como momento de comensalidade de leitura simbólica, ela apresenta também recursos para o seu conhecimento. Para entendermos melhor como chegamos às espécies alimentares que teriam sido servidas na Última Ceia, podemos escutar o que diz a ordem do serviço do *Seder*, conforme testemunha Rabi Lau (2008, p. 15), salientado o facto de se tratar de uma refeição de características domésticas, mas muito formal, ritmada e ritualizada, similar a um moderno *Menu de Degustação*.

Durante o período em que decorria a Páscoa, não é demais frisá-lo, o pão levedado estava proibido, impedimento que relacionava directamente este evento com o êxodo do Egipto. Nesta altura, os Hebreus preparavam uma mistura de farinha com água, que era cozida no forno,

ficando conhecida por *Matzah*, o que significa ázimo. Este «bolo» especial, fino, duro e seco era comido durante a festa da páscoa judaica em vez do pão, hábito que ficou até hoje enraizado na sua cultura. Com efeito, tal disposição dietética passou, nos dias de hoje, para a indústria alimentar, a qual se traduz na proibição de fermentos no mercado das massas alimentícias e dos bolos, durante toda a época festiva. Para se ter a certeza de que não havia qualquer vestígio de pão nas casas no período que antecede imediatamente a Páscoa, no meio de muita agitação, todas as suas divisões, especialmente a cozinha, eram escrupulosamente limpas e esfregadas, não fosse ficar escondido, em algum orifício, uma minúscula partícula de fermento. Presenciamos, numa cozinha de hotel, em Telavive, na semana da Páscoa de 2013, que até mesmo os utensílios foram trocados por outros, próprios para serem usados naqueles dias. Não surpreende, pois, que a casa estivesse impecavelmente limpa para a cerimónia do *Seder*.

O ritual *Seder* marca o início da Páscoa e é um dos acontecimentos mais importantes do calendário judaico. É uma noite única, que combina o ritual religioso com o cerimonial de uma refeição festiva, tendo a particularidade de se passar em casa com toda a família a assistir, como já mencionado. De acordo com o ritual da cerimónia, um livro especial de orações, a *Haggadah*, é lido durante o decorrer da refeição, o que dura praticamente a noite toda. Este livro contém as instruções necessárias para se realizar o *Seder*: as bênçãos a serem impostas, os cânticos a serem entoados, as respostas a serem dadas às crianças pelos adultos, entre outras.

A mesa reservada para o *Seder* é coberta com a mais bonita toalha, bem como os pratos e as taças de vinho que se dispõem sobre ela são do mais belo que se encontra e feitos dos mais nobres materiais. Velas, flores e frutos decoram o ambiente que é de distinção e de festa. Os alimentos simbólicos da Páscoa são colocados na mesa, sendo depois explicado o seu significado durante a cerimónia pelo chefe de família. Além da comida propriamente dita, de que falaremos adiante, no *Seder* também são necessários utensílios tradicionais, como bacias com água salgada que evocam as lágrimas derramadas no Egipto (Lima:2012).

Além do sentido religioso, o *Seder* também comporta sentido profano, pois é uma refeição composta pelos mais deliciosos produtos, as taças de vinho são cheias quatro vezes durante a Ceia, o que provoca animação nos comensais. Todavia, há sempre uma taça com vinho sobre a mesa durante toda a cerimónia que ninguém pode tocar, pois trata-se da «Taça de Elias», por isso o ouro e a prata são os metais de que é habitualmente feita e ornamentada. As crianças que tomam parte na solenidade daquela Ceia esperam a todo o instante que Elias apareça para beber da sua taça, o que as leva a manterem-se acordados até ao fim da cerimónia. Uma outra maneira de manter os mais pequenos acordados e vigilantes é o *Afikoman*, que é uma espécie de jogo

que consiste em esconder um pedaço de *Matzah* (ázimo) da mesa do *Seder* até ao fim da refeição, para só em determinado momento ser dado às crianças depois de estas o terem negociado com os mais velhos por troca de presentes. Há uma particular sensibilidade em tornar o *Seder* atrativo para as crianças, pois estas constituem a herança do passado e garantem a continuidade da alma judaica. Deste modo, elas vibram, porque não sentem distância intergeracional nos festejos pascais. É preciso que as crianças se vejam como se estivessem a sair do Egipto e que encarnem esta ideia.

Na tradição judaica, à medida que a noite do *Seder* se aproxima, a maioria das pessoas convidam ou são convidadas para estarem presentes naquele evento religioso, não havendo casa que não adira a esta prática, pois, de acordo com uma espécie de sabedoria popular, o convidar hóspedes é uma grande acção, porque traz os que estão longe para perto e distancia os que estão perto para longe. Isto vê-se no episódio do encontro de Moisés com Jetro, que viria a ser o seu sogro, narrado pelo *Êxodo*, em 2,11-25. Moisés era um refugiado do Egipto e Jetro era sacerdote de Madian. Quando as filhas deste regressavam apressadas do poço, o pai perguntou-lhes:

«Porque regressastes tão cedo hoje?»

Elas responderam:

«Um egípcio libertou-nos da mão dos pastores, e até tirou água para nós e deu de beber ao rebanho.»

Jetro retorquiu:

«Onde está ele? Porque abandonastes esse homem? Chamai-o! Que venha comer [pão]!»

Como consequência deste encontro Moisés casou com Séfora, uma das filhas de Jetro e dela teve dois filhos, um de nome Gérson e o outro Eliazer. Em resultado de tudo isto, Jetro converteu-se ao judaísmo, tornou-se judeu porque recebeu Moisés como convidado. Mas o contrário também acontecia, pois o povo judeu tinha parentes, como era o caso dos filhos de Lot, Moab e Ben-Ami, que não tinham assento na mesa do Senhor até à décima geração, porque não deram pão nem água aos judeus quando estes saíram do Egipto (Gn19).

No começo da *Haggadah* é recitado este convite: «todos os que tendes fome vinde comer». Isto indica que havia uma preocupação social, a porta não se abria apenas a Elias no final da refeição, era aberta no início aos hóspedes. Já na festa das *Sukkot* (Festa dos Tabernáculos) havia idêntico costume e, além dos notáveis, os que tinham menos posses também eram convidados para a festa. Os mais desfavorecidos não se viam ignorados e tinham

assento juntos dos mais privilegiados, tal como está enunciado no Deuteronómio, na passagem correspondente a 16,14.

«Alegrar-te-ás durante a festa [das tendas], com os teus filhos, as tuas filhas, os teus servos, as tuas servas, com o levita, o estrangeiro, o órfão e a viúva que estiverem dentro das portas da tua cidade.»

Portanto, na tradição judaica, este era também um momento de comensalidade inclusiva. Não se tratava somente dos que tinham fome, mas todos os que precisavam de ajuda, de modo a que, assim, tivessem oportunidade de aprender, através do *Seder*, a tradição judaica do Êxodo e o que significava ser judeu. Para os judeus, inspirados que são pelas palavras de Amós (8,11), estes são considerados tão necessitados como os que têm fome de pão:

«Eis que vêm dias [...] em que [...] não será fome de pão, nem sede e água, mas de ouvir as palavras do Senhor.»

Uma mensagem que os judeus querem passar da refeição pascal para o quotidiano vem inscrita no Talmude e refere:

«aquele que sorri para o seu companheiro é melhor do que aquele que lhe oferece leite para beber.» Lau:2008,p.29

Segundo Feeley-Harnik (1981) e Borobio (1988), o relato inicial e mais completo do *Seder* encontra-se no tratado sobre a Páscoa, incluído na *Mishnah* (trata-se do primeiro grande documento escrito da tradição oral judaica), compilado em 175-200 d. C. Com certeza que Lau se documentou em fontes como a *Mishnah*, o livro do Êxodo e dos *Números*, entre outras, para chegar à ordem da refeição pascal judaica, que a seguir expomos. Feeley-Harnik (1981) apresenta uma sequência e uma composição para o Seder idêntica a Lau. Esta ordem, ainda que de uma forma mais sucinta, é confirmada por Borobio (1988, pp. 205-206).

## **O Seder Judaico**

### **a – Recitação do *Kidush***

A refeição iniciava-se com o exercício de misturar água e especiarias na primeira taça de vinho, seguindo-se a bênção sobre aquele dia e a taça com a mistura, pelo chefe do Seder. Entretanto, alguém de entre os presentes dizia: «aqui estou pronto para cumprir o mandamento da primeira das quatro taças, pela unificação Santa, abençoado seja Ele e a Sua presença, através d’Ele que está escondido e inescrutável, em nome de todo o Israel.

### **b – Lavagem das mãos**

Antes de se sentar à mesa, toda a família lavava as mãos em sinal de purificação, para que os alimentos, dádiva de Deus, não fossem tocados por mãos conspurcadas, ou seja, se te queres *lehitkadesh* – santificar-te – deves lavar-te, pois as tuas mãos limpas mantêm-te afastado da extorsão e do furto, tal como indica o S126:

«Lavo as minhas mãos em sinal de inocência [...]»;

e o S124 primeiro questiona:

«Quem poderá subir à montanha do Senhor e apresentar-se no seu santuário?»

E depois responde:

«O que tem as mãos inocentes e o coração limpo, o que não ergue o espírito para as coisas vãs, nem jura pelo que é falso.»

### **c – Comer as *Karpas***

As *karpas* são uma espécie de «aperitivo» para a refeição. Antes de o ingerir, mergulham vegetais, como por exemplo salsa e/ou aipo, em água salgada, para fazer lembrar as lágrimas

derramadas pelos antepassados Hebreus no Egito. Este «prato» tem como objectivo trazer à lembrança que a páscoa começou por ser uma festa agrícola, e mesmo os que têm menos posses deverão partilhar o pouco que possuem entre todos. Além disso, as verduras reflectem o viço da primavera, estação da renovação, da novidade e da inovação.

#### **d – Dividir em duas partes o pão ázimo**

O Matzá é dividido em dois e embrulha-se o pedaço maior para fazer parte do *Afikoman*. Este ritual serve para lembrar os que têm fome e os que esperam liberdade.

#### **e – Recitar a *Haggadah***

Este é um dos momentos mais importantes do *Seder*, porque é quando se conta a história da libertação dos hebreus, por entre quatro perguntas feitas pelos presentes, especialmente pelos miúdos, acerca do motivo daquela noite única. É também nesta altura que se bebe a segunda taça com vinho. Perguntavam: por que razão é que se apresenta diferente das outras noites? Resposta: nas outras noites nós comemos alimentos temperados uma só vez, nesta noite alimentamo-nos com comida temperada duas vezes; nas outras noites comemos pão fermentado, nesta noite alimentamo-nos com pão sem fermento; nas outras noites comemos todo o tipo de vegetais, nesta noite escolhemos apenas ervas amargas para comer; nas outras noites comemos carne preparada de muitas maneiras, mas nesta noite comemos somente a carne assada ao fogo; nas outras noites reclinamo-nos uma só vez para comer, mas nesta noite comemos reclinados. Ora, todas estas questões remetem para a necessidade de mostrar que o *Seder* deverá servir como modelo a seguir de geração em geração.

Neste contexto os pais instruíam os filhos de acordo com a sua idade e compreensão, lendo e comentando a passagem 26,5-10 do Deuterónimo: « “Meu pai era um arameu errante: desceu ao Egito com um pequeno número e ali viveu como estrangeiro, mas depois tornou-se um povo forte e numeroso. Então os egipcíós maltrataram-nos, oprimido-nos e impondo-nos dura escravidão. Clamámos ao Senhor, Deus dos nossos pais, e o Senhor ouviu o nosso clamor, viu a nossa humilhação, os nossos trabalhos e a nossa angústia, e tirou-nos do Egito, com a sua mão forte e o seu braço estendido, com grandes milagres, sinais e prodígios. Introduziu-nos nesta região e deu-nos esta terra, terra onde corre leite e mel. Por isso, aqui trago agora os primeiros frutos da terra que me deste, Senhor!”».

Este excerto tornava-se assim muito familiar, porque assimilava a condição de primeiro Credo judaico, que consistia no reconhecimento dos feitos salvíficos de Deus, através da história.

#### **f – Lavar de novo as mãos**

Este momento, destinado a lavar de novo as mãos, servia para cada um mostrar a sua dignidade e honestidade, mas sobretudo para dizer a todos aqueles sobre quem se exercia influência que deviam lavar as suas mãos em sinal de pureza e que deviam manter-se afastados de todo o acto desonesto e pecaminoso.

#### **g – Recitar as bênçãos sobre o pão**

O chefe de família ergue os pedaços de *matzá* e faz as bênçãos das *matzot* (dos pedaços), sendo estes, de seguida, partidos e distribuídos.

#### **h – Comer as ervas amargas e os ázimos em forma de sanduiche**

Este era um momento também muito especial e aguardado com grande expectativa, pois as ervas azedas representavam a amargura da escravidão, por isso, todos os presentes as comiam no sentido de reviverem esse tempo e, simultaneamente, mesmo que a vida de cada um fosse desagradável deveria cumprir os seus deveres como judeu, tal como está formulado no *Shulcan Aruch*, o código da lei judaica.

#### **i – Comer a refeição festiva**

Chegados a este momento comiam o cordeiro ou o cabrito sem defeito, filho com menos de um ano, assado ao fogo, tal como está escrito no livro do *Êxodo* (12). A este momento da refeição, que fazia a síntese da lei judaica, também lhe chamavam «*mesa preparada*».

#### **j – Comer o *afikoman***

Após o prato principal, era comido o pedaço de *Matzá* que tinha sido escondido no início da refeição.

#### **l – Dar graças depois da refeição**

Chegava o momento especial de recitar as bênçãos finais e de dar graças pela refeição. Os judeus cultivavam o acto da bênção. O Deus «escondido» vem ao encontro deles, e neles penetra através da bênção, por isso devem agradecer por tudo o que lhes aconteça, quer seja bom quer seja mau. É também nesta altura que bebem a terceira taça de vinho.

### **m – Entoar salmos e cânticos de alegria de acção de graças a Deus**

Não terminam a refeição sem que todos louvem a Deus, mesmo que estejam envolvidos de amargura, pois acreditam que é esse o louvor mais reconhecido aos olhos de Deus. Por meio de salmos e cânticos bebem nesta altura a quarta taça de vinho. Os participantes na Ceia podiam beber mais vinho entre a segunda e a terceira taça, mas não podiam beber entre a terceira e a quarta, de modo a que os excessos não tomassem conta dos seus corações durante a cerimónia do Hallel.

### **n – Tudo é aceite por Deus**

No seguimento do Hallel, os judeus têm o costume de terminar a Ceia com votos de *le Shaná HaBá'á B'Yerushalaim*, o que significa «um bom ano que venha a seguir», como confirmação de confiança na redenção final do povo de Israel.

Era costume naquela altura, depois dos grandes banquetes, os participantes continuarem a festejar em outro lugar, inclusive nas ruas, mas, no fim deste cerimonial, tal prática estava totalmente vedada, para que a atenção sobre a Páscoa não fosse desviada. Blackman (1951), citado por Feeley-Harnik (Ib.), interpretou uma passagem do Talmude, que fala a este respeito, dizendo que nem um «bombom» ou uma outra peça de doçaria lhes era permitido comer no fim da refeição, para que houvesse a certeza de que o sabor da Páscoa permanecia na boca.

### **A Ceia de Emaús**

Embora em termos discursivos se revele um acontecimento paralelo à Última Ceia, uma vez que é à mesa que tudo fica esclarecido, a ceia de Emaús interpreta as circunstâncias da morte e da ressurreição de Cristo. Tudo o que se tinha passado ao redor da Ceia Pascal de Cristo precisava de ser confirmado. Para isso, Lc24,13ss relata o episódio referente à Ceia de Emaús. Esta circunstância convoca também para apreciar a beleza da Páscoa e do que se seguiu, uma vez que narra a aparição de Jesus, após a sua morte, a dois discípulos desconhecidos (Mc16,12-13), que «iam a caminho de uma aldeia chamada Emaús», conversando entre si, acerca do que tinha acontecido. Discutiam que Aquele que ceara com eles, efectivamente, não estava no sepulcro onde o tinham depositado, mas não sabiam muito bem o que estava a acontecer, pois já haviam passado três dias, após a morte, e eles ainda não tinham grandes sinais da sua localização (Lc24,21).



O texto salienta o facto de Cristo se ter posto a caminho com eles, mas eles não o reconheciam. Porém, quando estavam já perto da aldeia, ao fim do dia (24,29), os dois discípulos convidam o «companheiro» de viagem para ficar com eles em casa. Convite a que acedeu e, estando sentado à mesa, para tomar a sua refeição, «tomou o pão, pronunciou a bênção e, depois de o partir, entregou-lho» (24,30). Foi então que, a partir deste gesto do partir do pão, os seus olhos se abriram e O reconheceram (24,31), ou seja, aqueles homens como que renasceram. Este episódio, pela circunstância de valorizar apenas o aspecto da fracção do pão, o mesmo que acontecera na Última Ceia, confirma este gesto de partilha como um sinal claro de reconhecimento de Cristo vivo (Cf., Act2,42.46; 207.11). Estamos diante de um episódio de comensalidade de que o pão à mesa é o único alimento mencionado. Tudo o resto é omissis. As dúvidas quanto ao que seria feito de Cristo após a morte constitui a motivação para este episódio e o reconhecimento de Cristo vivo e glorioso, anunciado a todos os outros, constitui a finalidade.

Além deste episódio, Jo21 descreve outro evento de comensalidade que converge com este, porque também passado após a ressurreição e porque visava também o reconhecimento de Jesus vivo junto do seu povo, através dos seus discípulos. Neste caso, não se tratou de uma refeição de tipologia formal, mas uma ocasião de «piquenique», em linguagem actual. O NT está cheio de quadros alimentares, mas torna-se muito difícil encontrar de forma explícita a constituição de uma refeição, excepção feita para a que Jesus cozinhou para os seus discípulos quando estes se encontravam em plena faina de pesca no lago Tiberiade.

«Rapazes, tendes alguma coisa para comer?» [...] Ao saltarem para terra, viram umas brasas preparadas com peixe em cima e pão. Jesus disse-lhes: “[...] vinde almoçar.” Jesus aproximou-se, tomou o pão e deu-lho, fazendo o mesmo com o peixe.»

Jo21,5-13

Jo21, ao destacar um episódio como este, relacionado com a faina de pesca, um exercício comum para os homens daquela época, teve objectivos de carácter simbólico, aludindo sobremaneira à missão da Igreja no mundo. Também, ao falar na grande quantidade de peixes, que os seus discípulos retiraram do mar, quis demonstrar abundância, a sua universalidade, reforçando esta ideia quando refere o número 153<sup>363</sup>, que significa plenitude, podendo também significar a Igreja como comunidade fraterna. Terá querido o autor também evidenciar o sentido

---

<sup>363</sup> Sobre esta matéria cf. Kiley (2008, pp. 529-531) e Grant (1949, pp. 273-275).

da dádiva deste episódio, pois retrata um Deus que dá a quem não tinha pescado, ou seja, a quem tudo tinha feito para se alimentar, sem sucesso, revelando, assim, um sentimento de solidariedade gratuita.

Na sequência desta cena de pesca, Jesus cozinhou, na praia, peixe assado nas brasas e pão, para os seus amigos Pedro, Tomé e Natael, além de outros dois a quem o autor omite os nomes. João destacou primeiramente o momento da refeição como prova da afectividade de Deus pelos seus amigos, recriando mesmo um ambiente de cozinha, onde fundiu o maravilhoso com o real, para depois colocar Jesus a perguntar a Pedro se o amava. Depois de ter alimentado aqueles homens, Jesus interroga Pedro, com estas palavras: «Simão, filho de João, tu amas-me mais do que estes?» Jesus faz esta pergunta três vezes a Pedro. De início, Pedro disse apenas que gostava d'Ele, mas à medida que a pergunta era repetida, a resposta ia tomando a dimensão de amor pleno. A cada resposta afirmativa de Pedro, Jesus dizia: «apascenta as minhas ovelhas», ou seja, a partir de agora já não sou eu que cozinho para vos alimentar e saciar a fome, mas és tu que passas a ter essa responsabilidade. Como Pedro, quando Jesus o questionava sobre se O amava, não respondia com a profundidade que esperava, ficava a pairar n'Ele uma certa insatisfação, que podemos sintetizar nesta questão retórica: se até para ti cozinhei, Pedro, como é que te atreves a vacilar face ao amor que te dedico e à tarefa que reservei para ti? Este episódio relança a linguagem simples como o segredo comunicacional no estabelecimento de relações religiosas, sociais e culturais, ao contrário, por vezes, da eloquência verbal que se traduz em nulidade comunicativa, porque a mensagem não é entendível. Além disso, este texto sublinha o afecto implicado na preparação de uma refeição, o que vem confirmar a sua importância no meio da comensalidade inclusiva.

Além desta análise, um pouco mais de feição «teológica», consideramos que estes episódios, que se referem à manifestação de Deus aos homens em contexto alimentar, em momentos de refeição colectiva, procuram salientar uma linguagem alimentar de abundância e de convivialidade e, ainda, procuram destacar os banquetes como momentos cruciais da vida religiosa dos homens. Na verdade, dar de comer entende-se como metáfora para «ensinar», «iluminar». Tirar a fome, saciar ou viver em abundância é o modo como se descreve a plenitude da relação com Deus. Os textos bíblicos apresentam Deus a fazer uma contínua promessa de abundância, ligada à expectativa de felicidade, vivida em ambiente paradisíaco, de «saborosos frutos para comer», ou numa terra prometida, «onde corre leite e mel, de frutos abundantes» (Gn2,9; Nm13,27). Tal gramática é comum ao AT e NT. No NT, particularmente nos Evangelhos, nas narrativas de alguns episódios da vida de Jesus e também nas parábolas, em

que o Reino dos Céus surge evocado como um reino de abundância e de saciedade alimentar, um banquete e uma celebração no qual não há lugar a restrições.

## **Capítulo IV - Gastronomia bíblica: um produto turístico singular**

Atendendo a que o curso de doutoramento que frequentámos e que está na base desta dissertação é de Turismo Lazer e Cultura, uma análise teórica da comensalidade e da gastronomia na Bíblia deve complementar-se com a pragmática da sua aplicação enquanto proposta de enriquecimento turístico, de modo a fundamentar este património imaterial como produto de fruição turística. Se se mantivesse apenas o plano teórico, perder-se-ia a possibilidade de observar o percurso completo de uma cultura material, mediada por uma simbologia e espiritualidade milenar, que sobrevive até aos dias de hoje num estado de grande actualidade, e ficaríamos privados de explorar o carácter relacional que lhe está subjacente. Se os alimentos que a Bíblia consagrou não forem à mesa para aí serem saboreados, o discurso não acontece porque não há lugar à experiência sensorial total. Esta só ocorre através do acto de comer e de beber em comum.

A Bíblia, cujo texto abre a janela sobre o Mediterrâneo, testemunha a diversidade natural no que respeita à fauna e flora e também a saberes, tradições e rituais característicos das populações que, durante milénios, se alimentaram do que o mar e a terra produziam. A comensalidade e a correspondente gastronomia do comer em comunidade enquanto momento sociológica e afectivamente significativo permitem-nos aceder aos territórios e aos homens que os dominaram e deles se apropriaram.

Constitui objectivo do presente capítulo apresentar a gastronomia bíblica como património cultural e imaterial de valor perene, transposto para o mundo contemporâneo, em particular enquanto produto turístico diferenciado.

Para este propósito, convém ter presente o conceito de *novo turismo* e de *novo turista*. Para tal, impõe-se a (re) criação de iguarias a partir dos textos que a Bíblia presentifica. As propostas seleccionadas fundam-se na exequibilidade exigida pela contemporaneidade e visam saborear hoje o passado, através de um exercício de rememoração da história, baseando-nos no pressuposto de que os turistas não são apenas indivíduos, mas pessoas que convivem entre si, muitas vezes são famílias inteiras e grupos de amigos que se deslocam em longas distâncias à procura de uma experiência diferente de comensalidade que os transcenda e fortaleça. Assim sendo, procuramos actualizar não a gastronomia como exercício isolado, mas sobretudo o acontecimento, a refeição, o encontro, enquanto momento de diálogo e de partilha. Este

propósito visa contrariar a virtualização das relações presente nos nossos dias, por isso não nos limitamos a apresentar pratos, mas antes *menus* em contexto festivo e de celebração. Atendendo à complementaridade da gastronomia e da comensalidade, a primeira como a antecâmara da segunda, o objetivo é explorar a celebração da comunidade. Sempre que nos referimos à gastronomia estamos pois a associar-lhe a comensalidade, que é por onde passa a sua consumação.

Este capítulo pretende, inicialmente, dar uma breve nota sobre a dinâmica do turismo no geral, sublinhando a relevância do sistema turístico; em segundo lugar, aborda o turismo cultural, dentro do qual salienta a gastronomia bíblica como um património imaterial inserido no universo dos turismos de «nicho»; depois, relewa o surgir do fenómeno «novo turismo» e «novo turista»; seguidamente, introduz o saber da gastronomia, no turismo em geral; após esta análise, destaca a gastronomização do sagrado, enquanto trajectória de aceitação da gastronomia bíblica, como um produto turístico singular, pelas suas particularidades culturais, religiosas, identitárias e de experiência; finalmente, apresenta propostas de aplicação prática de alguns momentos gastronómicos de inspiração bíblica. Estas propostas traduzem a leitura que fazemos dos episódios que são referidos e servem para ilustrar o valor da linguagem gastronómica na Bíblia que, materializada através dos rituais de comensalidade, evoca sentimentos que ainda hoje os homens experimentam. A nossa intervenção neste campo tem como objectivo apenas abrir uma pequena janela sobre o mundo de uma cozinha singular, território de uma abrangência tal, que outros o poderão ler e interpretar de um modo bem diferente de nós.

#### **IV.4.1 – Breve nota sobre a dinâmica do turismo**

Partindo das raízes epistemológicas de «turismo», termo que resulta do étimo francês *tour*, que significa deslocação, podemos tentar, de entre muitas possibilidades, uma definição para este fenómeno de mobilidade que satisfaça os objectivos deste estudo, ressalvando, contudo, que não há na actualidade uma definição unívoca de turismo. Este mostra ser, cada vez mais, uma actividade complexa, diversa e sistémica, cuja polissemia deriva dos contextos distintos em que as práticas se inserem. Przeclawski (Vaz: 2008) escreveu que o turismo é «a soma de fenómenos sociais e económicos resultantes de uma mudança de residência voluntária

e temporária, tendo como objectivo a satisfação de necessidades imateriais»<sup>364</sup>. Definição que nos interessa porque, ao identificar o património «imaterial» como uma necessidade a satisfazer, abre a janela sobre a possibilidade de a «gastronomia bíblica», que aqui apresentamos, poder ser considerada um produto singular, dentro do complexo sistema turístico.

Urry (2007) defende que o turismo resulta de uma divisão binária básica entre o ordinário e o extraordinário. As experiências turísticas, em que se inclui a gastronomia, envolvem algum aspecto ou elemento que induz ao prazer, as quais, comparativamente com o dia-a-dia, se situam além do habitual. As pessoas têm necessidade de vivenciar prazeres particularmente distintos, que envolvam diferentes sentidos e que se situem numa escala diferente daquela com que se deparam no seu quotidiano.

O turismo tem sido objecto de múltiplas interpretações e surge frequentemente como um «fenómeno», como uma actividade social, económica e cultural, como uma «indústria», um «sector» de actividade e como um «sistema». Este ponto, em vez de procurar outras definições, a partir de um trabalho da autoria de Moreira (2013), ocupa-se em interpretar o turismo enquanto sistema. Reconhecemos que este é o caminho para uma análise que permite uma aproximação àquela que é verdadeiramente a imagem do turismo: a figura do sistema e a abordagem sistémica. Deste modo, o turismo é apresentado como um complexo de subsistemas e de componentes que interagem, e que se relacionam com outros sistemas que lhe servem de contexto.

Tal como consta da sua «proposta de um modelo de interpretação do sistema turístico», Moreira (2013) identifica «três subsistemas que se articulam entre si e que possuem, cada um deles, componentes diversas: os turistas, os agentes de distribuição e de promoção, a administração pública, os agentes privados, a comunidade local, os transportes, o alojamento e a restauração, as atracções turísticas e os recursos humanos» (Moreira:2013). O primeiro subsistema compreende o consumo; o segundo, a administração, gestão e prestação de serviços; o terceiro, distribuição e promoção.

Em relação ao primeiro subsistema, o **turista** é a componente essencial. Os turistas têm diferentes características e evidenciam perfis diferenciados que assentam no género, idade, posição social e profissional, nível de rendimento, origem geográfica. Por outro lado, os turistas

---

<sup>364</sup> Autores como Brandão (2007); Urry (2007); Smith (1991); Leiper (1979); Mathieson e Wall (1982), Fortuna & Ferreira (1996) são apenas alguns dos nomes que se debruçaram sobre a definição de Turismo.

caracterizam-se pelos seus valores, atitudes e comportamentos. Neste âmbito, a viagem é empreendida tendo em conta vários factores: disponibilidade (de tempo, dinheiro, outras), motivações e necessidades várias (relaxar e descontraír), desejos (conhecer a cultura, a gastronomia, p/ex.), expectativas que lhes são criadas pelo marketing.

Quanto ao segundo subsistema, destaca-se, em termos de importância, a superestrutura **administração pública**, a qual, em conjunto com apoios de organismos privados, desempenha um papel fundamental no sistema turístico. As funções desta estrutura são: supervisão, coordenação e planeamento. Cabe-lhe também uma visão propectiva e compete-lhe zelar pela preservação e conservação dos recursos naturais e patrimoniais, materiais e imateriais. Tem ainda a função de investimento em infraestruturas e em equipamentos, além da de atrair, incentivar e apoiar o investimento privado. Para que o sistema seja eficiente é preciso que a superestrutura se centre no presente de olhos postos no futuro. Para isso é preciso qualidade nos produtos e nos serviços, e sustentabilidade ambiental, social e económica das várias actividades que se ligam ao turismo, ao mesmo tempo que se lhes requer competitividade e inovação, pois destas depende o equilíbrio do sistema turístico.

Relativamente à **gestão privada**, esta assume como funções investir, cooperar e colaborar com os demais investidores privados e com as entidades públicas orientadas para o turismo. Para tal é necessário que os empresários inovem em termos de produtos e de serviços, por forma a competir em várias frentes e escalas. Ao nível da gestão privada, é fundamental que as empresas procurem acrescentar valor aos produtos e aos serviços, para o que se torna imprescindível a criatividade, a investigação e a inovação, aspectos estreitamente imbrincados e que se revestem de importância capital no funcionamento do sistema turístico. O que se mais espera da gestão privada é que aposte na qualidade, sustentabilidade económica, social e ambiental, assim como na competitividade e no nível de internacionalização das empresas. É inevitável que do estreitamento de relações de cooperação e de colaboração resultem parcerias e redes que possibilitem aumentar a competitividade, o que resultará em benefícios económicos para os empresários que investem no âmbito do turismo.

À **comunidade local** é pedida segurança e hospitalidade, variáveis muito importantes para o funcionamento do sistema turístico. Toda e qualquer comunidade possui uma identidade atemporal e dinâmica que resulta da sua cultura, costumes, tradições, valores, crenças, língua, território, modos de vida e dos patrimónios (materiais e imateriais). Além desta, assume uma identidade espacial, uma identificação afectiva com o território que habita e domina, o que faz emergir o sentido de territorialidade. Estamos na presença de aspectos extremamente

importantes para a coesão social, um movimento muito discutido numa actualidade marcada pela tentativa de globalização cultural. Além disso, são aspectos que promovem o desenvolvimento económico, social e tecnológico, o que se reflecte numa melhoria da qualidade de vida das populações.

Os **meios de transporte** são fundamentais ao turismo, uma vez que, por seu intermédio, há acessibilidade aos destinos e nos destinos. Embora os meios de transporte em geral se orientem cada vez mais pelos princípios da sustentabilidade ambiental, sendo este um factor diferenciador da oferta turística, a verdade é que os impactos ambientais negativos provocados pelos transportes ainda continuam a merecer atenção dos agentes.

**Alojamento e restauração** formam uma componente essencial para o sistema turístico. Trata-se de unidades cujas infraestruturas tanto podem ser do tipo familiar como ligadas a cadeias internacionais. A qualidade da oferta, os preços praticados, o valor arquitectónico, os ambientes que se re/criam, a singularidade que exibem, tornam-se aspectos importantes para a diferenciação da oferta e para a experiência turística. Daqui resulta o sucesso (ou não) da procura.

As **atracções** podem ser de diferentes tipos. Podem ser criadas artificialmente ou ligar-se estreitamente ao património natural, cultural construído, cultural imaterial, ser intencionalmente construídas ou eventos. São atributos das atracções turísticas a antiguidade, raridade, autenticidade e/ou singularidade. Estes, por serem relevantes para o turismo, deverão ser identificados, inventariados, preservados, conservados, interpretados e divulgados. Daqui resulta, geralmente, uma elevada procura turística, o que leva a que por vezes se exceda a capacidade de acolhimento nos destinos.

Os **recursos humanos** contituem-se como activo central para o funcionamento do sistema turístico, porquanto é pela sua educação, formação e competências que passa o sucesso no desempenho do sistema turístico. Não basta uma formação inicial, mas uma formação ao longo da vida, em que a actualização das competências se torna imprescindível nas estratégias de competitividade dos destinos. Além disso, e em complemento à formação, é preciso apostar na experiência acumulada dos recursos humanos e na sua capacidade de adaptação à mudança. A eficiência do sistema depende, em muito, da competência científica, técnica e relacional e do empenho e simpatia dos intervenientes do sistema.

Finalmente, ao terceiro subsistema de distribuição e de promoção, que conta com os operadores turísticos, os agentes de viagens, agências (nacionais e regionais) de promoção, as

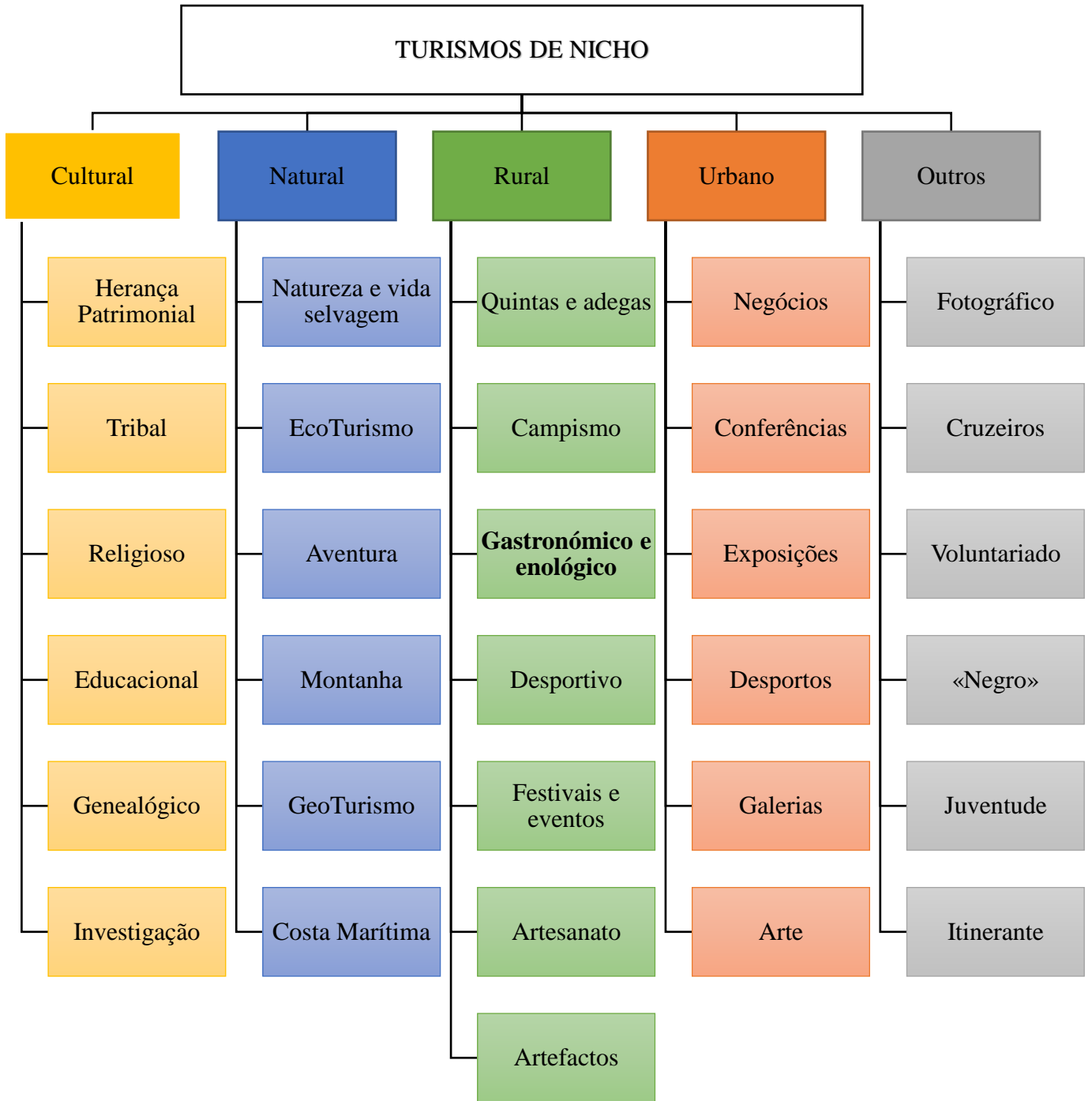


organizações de gestão dos destinos e os postos de turismo, compete criar e divulgar a imagem e a marca do destino, assim como a produção de informação e a sua distribuição, o mesmo é dizer, compete vender os destinos e os seus produtos.

De acordo com a nossa fonte, o sistema turístico deve estar orientado para a competitividade, inovação, sustentabilidade, ou seja, para a qualidade. Os agentes e os grupos de interesse devem interactivar recíproca e sistematicamente, orientados por um ou por vários objectivos definidos por si ou impostos por terceiros, cujo alcance é o móbil da sua acção. Torna-se assim fundamental que as componentes do sistema partilhem os mesmos interesses, «que tomem parte da mesma intencionalidade e direcionalidade, que promovam iniciativas conjuntas específicas e que busquem complementaridade noutras componentes do sistema». Adianta ainda a mesma fonte que a acção das componentes do sistema, de um modo especial dos seus agentes e grupos de interesse, se encontra influenciada por «factores condicionantes externos» que se ligam de um modo muito estreito ao «ambiente que serve de contexto de actuação ao sistema turístico»: um sistema que está aberto às influências da cultura, da economia, da tecnologia, da política, do sistema legal e do sistema ecológico.

O turismo é pois marcado por conjunturas de vária ordem, e é uma actividade de carácter multifacetado e de trocas constantes, o que requer uma atenção redobrada por parte dos agentes e dos grupos de interesse. Esta resiliência resulta do facto de o sistema turístico ser um sistema dinâmico, que adquire ao longo do tempo diferentes configurações, o que leva à necessidade de adaptabilidade, uma propriedade importante de um sistema, que traduz a sua capacidade de aprender a modificar-se de acordo com alterações que ocorrem internamente e no ambiente que lhe serve de contexto (Moreira:2013).

Depois desta análise, embora sumária, do sistema turístico, importa identificar os diversos turismos dentro do sistema, tendo em conta a natureza de cada um deles. Destacamos os turismos de «nicho», pois é no enquadramento deste conceito que se insere a «gastronomia bíblica». Esta pode assumir-se como um produto no âmbito mais vasto do turismo cultural. Podemos assim considerar o turismo cultural como um «macro-nicho», dentro do qual se encontra o «micro-nicho», que engloba a gastronomia bíblica. Como ponto de partida para esta classificação, adoptámos a distribuição dos vários turismos tal como se observa no quadro seguinte, da autoria de Robinson & Novelli (2005). Nomenclatura com a qual não concordamos inteiramente e que a seguir explicitaremos, uma vez que avança com uma distribuição demasiado rígida.



QUADRO 2 – CLASSIFICAÇÃO DOS TURISMOS DE NICHOS (ADAPTAÇÃO A PARTIR DE ROBINSON & NOVELLI)

Como se pode ver, o quadro mostra o «nicho cultural» distinto do «rural» ou do «urbano», como se o turismo cultural não pudesse ser praticado em ambiente rural ou urbano. Nesta divisão encontra-se outra contradição que tem que ver com o facto de o nicho gastronómico e enológico estar incluído no quadro do turismo rural, quando consideramos que deverá estar no quadro correspondente ao turismo cultural. Isto mostra a crescente dificuldade de classificar, nomeadamente numa área onde a todo o tempo aparecem novos segmentos e novos produtos, como é a actividade turística.

Com efeito, e tendo em conta que este estudo tem o objectivo de recentrar a comensalidade na Bíblia, enquanto experiência gastronómica, no leque dos produtos culturais, o ponto seguinte apresenta a interacção do turismo cultural com o património. O desafio é ligar a comensalidade e a gastronomia na Bíblia, enquanto património imaterial, ao turismo cultural, uma vez que não há turismo cultural sem haver património (material e imaterial).

#### **IV.4.2 – O turismo cultural e o património imaterial**

Entende-se por “património cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu património cultural. Este património cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu ambiente, da sua interacção com a natureza e da sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o património cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável (UNESCO:2003).

Não deixando de ter como referência o quadro 2, propomos outra tipologia de distribuição no que respeita aos turismos de natureza cultural, por nos parecer mais coerente com a visão actual. Assim, colocamos a gastronomia e os vinhos no mesmo conjunto dos nichos<sup>365</sup> culturais.

---

<sup>365</sup> O conceito «turismo de nicho» surgiu recentemente, por oposição à expressão «turismo de massas». A designação foi emprestada do «marketing de nicho», que se havia apropriado do conceito de «nicho» da Ecologia. O nicho traduz genericamente a «localização óptima, que um organismo consegue explorar mesmo estando em presença dos seus

Importa referir que o turismo cultural foi uma das primeiras formas de Turismo que se conhece, definindo-se por ter na sua base motivações de ordem cultural<sup>366</sup>. É uma modalidade de turismo que pode abranger várias tipologias, atendendo às motivações que lhe estão subjacentes, como são o caso de motivações histórico-culturais, quando a visita se faz com objectivos de conhecer o património histórico; etno-folclóricas, quando a deslocação vai no sentido de conhecer uma cultura tradicional e ancestral; lúdico-desportivas, quando o desporto e o divertimento dominam o motivo da viagem; literárias, quando a viagem é empreendida com a intenção de conhecer a vida e a obra de um escritor de renome; gastronómicas, quando a motivação da viagem é usufruir de uma experiência alimentar única (Cunha:2001). Contudo, a divisão que apresentamos, apesar de a considerarmos clara, na prática, a sua operacionalização não se torna fácil, uma vez que o turista raramente se desloca apenas com um único propósito de tipo cultural. Muitas das vezes, ele consome durante a mesma deslocação, vários produtos em simultâneo (damos um exemplo: gastronomia e arte).

A O.M.T. (in Richards:2007, p. 4) define turismo cultural como «todo o movimento de pessoas que satisfazem as suas necessidades de diversidade, com o objectivo de elevar o seu nível cultural e proporcionar novos conhecimentos, experiências e encontros». Por outro lado, a ATLAS (Association for Travel and Leisure Education) considera o turismo cultural como um «movimento de pessoas em busca de atracções culturais fora do seu local habitual de residência como forma de satisfazer as suas necessidades culturais» (Ib.).

O turismo cultural constitui-se como um dos segmentos mais importantes do sistema turístico (Richards, 2013), fazendo hoje parte de um dos elementos importantes da sociedade de consumo. Mesmo nas ocasiões em que a cultura não surge como elemento de primeira escolha para a visita a um destino, o turista acaba sempre por consumir algo com significado cultural. Para Vaquero (2006, p. 87) «a cultura torna-se objecto de consumo de massas e o turismo cultural constitui uma manifestação do consumo e cultura de massas». De facto, as

---

concorrentes.» (Robinson & Novelli:2005). Segundo Vaz (2008) é atribuída a Hutchinson (1957) a introdução do conceito de «nicho» num sentido mais lato, referindo-se a «uma região, a um espaço multidimensional, que é caracterizado por factores ambientais que afectam o bem-estar das espécies». Já o marketing o «nicho» reporta-se a «duas ideias interrelacionadas: a primeira é de que existe um lugar no mercado para o produto; a segunda é de que existe um público para este produto. Parte-se da premissa de que o mercado não deve ser visto como uma forma homogénea e simplista, como um todo com necessidades gerais, mas antes como um conjunto de indivíduos com necessidades específicas que se revêem nas qualidades e características dos produtos em particular. O “nicho de mercado” constitui-se como um grupo melhor definido e conhecido pelos produtores e por isso mais pequeno, que apresenta as mesmas necessidades e interesses.» Para saber mais sobre o vinho no contexto turístico ver Carmichael:2005.

<sup>366</sup> Podemos dizer que estamos no domínio da tautologia, na medida em que nos envolve num sistema cuja principal característica é a de não apresentar saídas à sua própria lógica interna, ou seja, que se explica por ele próprio.

visitas culturais cresceram nos últimos tempos, uma vez que, cada vez mais, as atracções turísticas são definidas como culturais.

Richards (2007) entende que, actualmente, o turismo cultural parece ser omnipresente e, aos olhos de muitos, parece estar a tornar-se omnipotente. De todo o modo, embora a procura do turismo cultural tenha aumentado, os dados indicam que ele não está a crescer mais depressa do que o turismo global como um todo (Ib.). De acordo com este autor, o turismo cultural tornou-se uma forma comum de turismo que começou a perder todos os significados como uma categoria distinta. O autor considera que o maior nível cultural das sociedades conduziu a maiores consumos culturais, o que desviou os olhares do turismo cultural ligado ao *Grand Tour* em direcção a um leque alargado de patrimónios, cultura popular e vivências de atracções culturais. Ou seja, Richards entende que, no passado, o turismo cultural estava associado à cultura mais sofisticada e à instrução pessoal, enquanto actualmente este segmento inclui muitas outras atracções culturais populares. Com efeito, McKercher *et al* (2004) alega que os lugares culturais devem funcionar em primeiro lugar como lugares de interesse para serem populares, pelo que os recursos associados ao turismo cultural se expandiram do património material em direcção aos produtos imateriais e móveis da cultura contemporânea (Richards, 2001). Esta situação deve-se essencialmente ao processo da globalização que faz com que o turismo cultural cresça e se desenvolva em todo o lado (Waters:1999).

O turismo cultural abarca pois tanto o «turismo do património cultural» (relacionado com artefactos do passado), como o «turismo de arte» (relacionado com a produção cultural contemporânea). Para Craik (2003), a cultura deve ser afeiçoada ao turismo e aos turistas e vice-versa. Ora, para isso, torna-se necessário desenvolver produtos especializados, como atracções culturais de um lugar.

Aos destinos sem produtos culturais reputados para atrair visitantes é-lhes exigido que desenvolvam novos produtos e atracções que prendam a atenção dos que os procuram (Richards e Wilson: 2008). O processo de transformação da oferta de novos produtos envolve a edificação de uma experiência para o tornar mais atractivo para o turista (McKercher *et al*: 2004). O sucesso das atracções culturais deve compreender características comuns, ou seja, elas devem contar uma história importante, tornar a experiência participativa, serem focadas na qualidade expectante, relevantes para o turista e proporcionarem uma sensação de autenticidade.

O turismo cultural é uma boa alternativa de turismo para os destinos que evitam muitos dos elementos convencionais do turismo. Os turistas com posses, e que se interessam por tudo

quanto é cultural, dependem avultados recursos financeiros para usufruir dos produtos que lhes estão associados (Richards: 2007). Esta modalidade de turismo está cada vez mais disponível como uma opção de desenvolvimento para todos os destinos, porque todos os lugares possuem cultura. Tal como admite Cravidão (2004: p. 313) o «uso cultural» da cultura faz hoje parte da prática turística.

Está a verificar-se um aumento da procura cultural, pelo que se assiste a uma crescente pressão sobre os organismos públicos no sentido de reclamar maior apoio em infra-estruturas culturais para consumo turístico. Atrair turistas culturais é uma das estratégias que muitos países e regiões adoptaram por forma a preservar as suas culturas tradicionais, criar melhor imagem cultural e desenvolver novos recursos culturais (Richards, 2009). Na verdade, o turismo cultural tem-se revelado estratégico no desenvolvimento sustentado a nível internacional, nacional, regional ou local. Isto deve-se, em parte, ao facto das sociedades tomarem consciência da importância que é a valorização do seu património. Por outro lado, o processo de globalização que está em marcha, e que parece dar a ideia de que o mundo é um só lugar (Featherstone: 1997) tem sensibilizado a sociedade para a relevância do diferente. Assim sendo, diante das tendências do fenómeno da globalização gera-se, nas culturas dos destinos, a necessidade de redescobrir e fortalecer a identidade cultural, bem como proteger o património como factor de unidade. Do lado dos turistas evidencia-se uma maior sensibilidade no sentido da preservação do meio ambiente e no interesse pela diversidade cultural (Toselli: 2006). Deste modo, os visitantes estimulam os factores culturais dentro de uma região ou localidade, com ganhos no amplo meio cultural, através do estímulo do património histórico, religioso, linguístico e gastronómico (Richards & Fernandes: 2003).<sup>367</sup>

O turismo cultural abarca, pois, todas as manifestações culturais tangíveis e intangíveis e sustenta-se tanto do património edificado como do imaterial. De acordo com uma visão mais clássica, o conceito de património refere-se ao legado herdado do passado transmitido a gerações futuras<sup>368</sup>. Esta definição completa-se se não excluir todas as manifestações patrimoniais de carácter imaterial. Como refere Silva (2000, p. 218), «não podemos entender o património apenas como vestígios tangíveis do processo histórico». E adianta que todas as

---

<sup>367</sup> Cf., estudo de Rinschede:1992.

<sup>368</sup> De acordo com Siva (2000), nem todos os vestígios do passado podem ser considerados património. O património não é só o legado que é herdado, mas o legado que, através de uma selecção consciente, um grupo significativo da população deseja legar ao futuro. Ou seja, existe uma escolha cultural subjacente à vontade de legar o património cultural a gerações futuras. E existe também uma noção de posse por parte de um determinado grupo relativamente ao legado que é colectivamente herdado. Ballart (in Silva:2000) afirma que a noção de património surge «quando um indivíduo ou um grupo de indivíduos identifica como seus um objecto ou um conjunto de objectos.».

manifestações materiais de cultura criadas pelos homens têm uma existência física num espaço e num tempo. Algumas dessas manifestações destróem-se e desaparecem, «esgotadas na sua funcionalidade e significado», enquanto outras sobrevivem aos seus criadores, juntando-se a outras expressões. Para que a cultura flua, Silva (Ib.) considera que «através da própria dinâmica da existência, estes objectos do passado alimentam, pela sua permanência no tempo, a criatividade de novas gerações de produtores de objectos, que acrescentam elementos às gerações anteriores».

É neste âmbito que toma lugar o património «gastronomia», com tudo o que ele representa. Embora não seja de excluir o carácter sagrado que a mesa assume e a espiritualidade que a realidade alimentar evoca como apelo ao consumo no *novo turista*, a experiência gastronómica a partir da Bíblia não deixa que este, quer ao nível individual, quer no colectivo, apenas seja um mero observador, com maior ou menor curiosidade, mas uma peça activa no xadrez dos consumos turísticos. Ao deixar-se envolver pela gastronomia, além da experiência nutritiva, enriquece-se culturalmente e gera riqueza económica nos destinos que alcança. Se até aqui, o que mais distinguia o turista cultural do comum era o interesse pelo simbolismo dos lugares, monumentos e as práticas religiosas, procurando aprofundar os conhecimentos sobre eles, sem atingir o estatuto de peregrino ou de turista religioso, doravante julgamos, que, atraídos por outros produtos que não exclusivamente religiosos, como é a gastronomia a partir da Bíblia, poderão juntar mais este factor de interesse para a sua viagem.<sup>369</sup>

Contudo, Scarpato (Correia:2015) referencia que, em face do que são hoje os recursos culturais, a gastronomia satisfaz todos os requisitos convencionais de produto turístico com origem cultural, tendo em conta quatro características. A primeira tem que ver com o facto de ser uma alternativa viável aos destinos de «sol e praia»; a segunda, porque acrescenta valor à experiência turística; a terceira, porque enquadra a perspectiva dos padrões de consumo contemporâneos; por último, oferece resposta à maior procura de produtos tipo «short break». De acordo com Correia (Ib.), esta parece ter sido uma ideia que impeliu a actividade cultural, uma vez que Prentice (1993) ainda tinha dúvidas em assumir a gastronomia no âmbito cultural, deixando-a como um dos elementos da área cinzenta (*grey zone*) do turismo cultural (Richard & Wilson:2008).

Partindo do excerto mencionado a abrir este ponto, cujas palavras sintetizam o essencial da importância que os legados imateriais representam para a humanidade, destacamos o

---

<sup>369</sup> Para aprofundar o estudo sobre turismo religioso consultar a obra de Esteve: 2003.

património gastronomia, um instrumento de comunicação<sup>370</sup> de que os textos sagrados muito se apropriam, para testemunharem não só as circunstâncias naturais do quotidiano alimentar humano, mas sobretudo para exprimirem estados emocionais, como sendo o bem ou o mal-estar metafísico, o sofrimento ou a felicidade. Embora a gastronomia no texto bíblico respeite uma temporalidade, uma espacialidade e personagens concretas, ao tratar-se de um tipo de texto que inspira expressões religiosas vivas e caras ao mundo ocidental, ela pode extrapolar a esfera estritamente interna à materialidade do texto e chegar à contemporaneidade, afirmando-se como uma linguagem funcional não só para estabelecer pontes de conhecimento entre as vivências do passado e do presente, mas também como experiência ritualizada de acordo com as expectativas e as identidades religiosas dominantes entre os potenciais consumidores turísticos. Estas vivências não se esgotam no relacionamento social proporcionado pelas experiências presentificadas de comensalidade, mas podem estabelecer laços com a relação transcendental. Neste sentido, estamos no âmbito de um património singular, que abrange cada um num «todo», na medida em que cada indivíduo faz não só a síntese cultural em cada momento da história, como também resume todos os valores humanos que lhe estão associados e abarca todas as virtualidades cósmicas. Vejamos a este propósito o facto de dois dos momentos mais importantes da vida de Jesus Cristo ficarem associados a dois episódios «gastronómicos»: o primeiro, as bodas de Caná (Jo2,1-11), e o Seu último legado, a Eucaristia, durante uma ceia (Lc22,7-20).

A evolução cultural consiste na capacidade que os homens têm de transformar o meio em que vivem, a natureza e a sociedade, adaptando-os ao seu uso. A gastronomia (e a comensalidade), tal como a língua, a habitação, as manifestações artísticas são aspectos de heterogeneidade fundamentais para a compreensão cultural de um indivíduo, de um grupo ou de uma sociedade. Uma vez que a diversidade cultural implica a formação de um xadrez de bens culturais usados no turismo, Horta (in, Lanzarin:2009, p. 6.) entende que o «património cultural de um grupo são as “palavras”- concretas ou não, verbais ou visuais, tangíveis ou intangíveis, com as quais este grupo escreve, compõe e manifesta o seu “texto” cultural. Um texto que exprime, revela, manifesta este “património”, e que nos permite perceber o perfil, a configuração, a “identidade” deste grupo».

---

<sup>370</sup> A gastronomia é um discurso sobre o prazer da mesa. Parte integrante da cultura, a Gastronomia implica apreciar uma boa iguaria. Wolf (2006) defende que já os antigos egípcios, judeus, gregos e romanos viajavam em busca de alimentos exóticos com a intenção de sofisticar e de emprestar mais prazer à sua alimentação. E adianta que a gastronomia sempre foi uma linguagem que todos falam, e que hoje se tornou numa paixão, devido a muitas contribuições, como os media.



Neste contexto, sublinhamos o facto de o património não poder ser interpretado apenas sob o ponto de vista “material”, no que ele representa de objecto e de monumentalidade construída pelos indivíduos numa época precisa. Terá também que se valorizar o património imaterial que, com as suas múltiplas funções, serve os homens (gastronomia, música, dança, vestuário), nos diversos instantes do seu dia, manifestações que caracterizam a sua história, fomentam a sua identidade e revelam os seus sentimentos. Contudo, a relevância de tal património só está garantida se este for utilizado conscientemente pelos indivíduos, numa base da interacção na vida social. Neste sentido, importa sublinhar o que pensa Prats (1997, p. 19): «o património é uma construção social». Em função desta afirmação, Silva (2000, p. 218) argumentou: «Construção social, ou se se quiser cultural, porque é uma idealização construída». O que caracteriza o património depende do que um determinado grupo humano, num determinado lapso de tempo, considera socialmente digno de ser legado.

De todo o modo, só muito recentemente, a gastronomia ganhou estatuto de património, especialmente quando inserida no contexto cultural. José d’Encarnação (s/d, p. 234) defende também que a noção de património implica, especialmente face à sua etimologia, uma «conotação temporal, de herança, de algo que passa de pais para filhos e que, por isso, deve ser salvaguardado, transmitido puro». Aplicado à gastronomia, num contexto de globalização, em que as populações se vêem perante a possibilidade de degustarem as mesmas iguarias em toda a parte do mundo, numa uniformização anquilosante, há a necessidade de proclamar identidades, de mostrar como cada povo, afinal, de acordo com a sua geografia, os seus hábitos e tradições, consegue revelar aquilo que já os seus antepassados conheciam e preparavam. «Os “sabores” [e os saberes] passaram, pois, a ser encarados como património – a preservar e a valorizar» (Ib.). Embora vivamos numa manifesta homogeneização dos costumes, verifica-se hoje uma reafirmação das identidades colectivas, em contraponto às tendências da uniformização individual.

É hoje comum observarem-se movimentos de revitalização e reinterpretação da especificidade cultural, que parecem ser sinal de que os locais estão a reagir aos efeitos da globalização. São preocupações que se traduzem numa maior atenção na preservação do património, como elemento de afirmação das singularidades locais (Silva:2000). Também Krause (2007) considera que o campo cultural tem sido valorizado como contraponto à globalização. No meio desta, mais nítida se torna a cultura dos locais, mais se revelam as

identidades pessoais e sociais, e mais se atenua a homogeneização decorrente do processo de globalização.<sup>371</sup>

Por isso é que Araújo (2014) considera que o património imaterial pode ser considerado uma invenção da sociedade contemporânea. Ao alargar o seu espectro muito para além do seu significado etimológico, o intangível remete para o conjunto dos bens que se herdam e dos quais os homens se apropriam para o seu bem-estar individual e colectivo quando o partilham.

Vejamos sumariamente a cronologia de implantação dos patrimónios. De acordo com o seu estudo, Araújo (2014) afirma que, em 1931, a Carta de Atenas fundava os princípios básicos que visavam orientar a conservação e restauro dos monumentos antigos. Depois, a segunda metade do século XX marcava o sentido de abrangência do conceito «património», cuja dimensão se alargava ao não edificado. As Cartas de Veneza (1964), Florença (1981) e Washington (1987) referem-se então ao alargamento aos sítios, jardins históricos e centros e bairros históricos. Apenas em 1972, a Organização das Nações Unidas para a Educação (UNESCO) alargou a preservação do património às vertentes cultural e natural, através da Convenção para a Salvaguarda do Património Natural e Cultural, documento considerado um marco para aquilo que é hoje o entendimento acerca da função fundamental do património como mediador entre as realidades do passado e o futuro.

Só em 2003, a UNESCO (Ib.) instituiu a Convenção para a Salvaguarda do Património Imaterial, reconhecendo, assim, a premência no respeito pelas tradições e expressões de vida que constituem a cultura e a identidade de um povo, a aceitação da diversidade cultural como forma de enriquecimento da humanidade e a relação com a memória, identidade e património.

Se na sua normal condição de património imaterial já, por si, a gastronomia bíblica assume um lugar importante nas estratégias turísticas, entendemos que revestida de uma singularidade própria, pelo que ela representa em termos de património simbólico de uma boa parte da humanidade, ela terá papel ainda mais relevante como atractivo no conjunto do sistema turístico. Tal gastronomia, integrada no património cultural imaterial dos territórios turísticos, constitui um referencial que lhes evidencia o carácter singular e a autenticidade das experiências incorporadas aos roteiros (Espírito Santo & Cravidão:2015, p. 59). Schlüter (2009, p. 254) recorda-nos, por seu lado, que a dimensão social e cultural da gastronomia determinou que fosse incorporada no património cultural.

---

<sup>371</sup> Sobre a globalização ver trabalho de Wolton (2004).

Deste modo, ao utilizar o património imaterial, o turismo determina que a gastronomia vá crescendo de importância no momento de promover um destino e captar correntes turísticas. Schlüter defende que está em crescendo o reconhecimento de que as cozinhas tradicionais constituem uma valorosa componente do património intangível dos povos (Schlüter: 2006; 2006a; 2007)<sup>372</sup>. Também Espírito Santo & Cravidão (2015) entendem que a singularidade de certas cozinhas, em qualquer contexto territorial, apelam ao consumo turístico. Por isso afirmam que o evidenciar de um património «peculiar e específico» é uma estratégia promocional que robustece a atractividade dos destinos. A gastronomia, ligada ao território e suas contingências, constitui-se como o património das gentes que o habitam, de sua história e das relações que estalecem, afirmam estes autores, citando Petrini.

De acordo com Schlüter (Ib.), o receitário culinário tradicional desperta não só o lado do sabor fisiológico mas sobretudo a parte sensitiva do sabor da memória e dos afectos, mesmo sabendo que uma boa parte das memórias são subjectivas e modeladas pelo factor emocional e pelo efeito do tempo<sup>373</sup>. Mas, tanto ou mais importante do que as iguarias que se saboreiam são os lugares para onde elas nos transportam. É essa viagem às origens que fundamenta o valor imaterial da gastronomia. No nosso caso concreto, trata-se de uma revisitação ao espaço berço da cultura e da religiosidade de matriz judaico-cristã, cujos reflexos atingem hoje o Homem nas suas vivências.

Porém, a forma como os homens hoje se relacionam com o passado está muito influenciada pelo extremo dinamismo que caracteriza uma sociedade em profundas transformações. Por isso, os modelos de identificação antes estabelecidos com o passado, sob a forma de tradição, tendem a perder continuidade. O passado constitui uma realidade distante da experiência individual da actualidade, é um «campo estranho e inóspito» (Silva:2000, p. 219). Mas, por outro lado, os objectos históricos (tangíveis e intangíveis) ganham um interesse sem precedentes. Face ao receio de ruptura e da desordem, provocado pela ausência de valores simbólicos e de identidade, a sociedade hoje reivindica com alguma nostalgia a recuperação do passado.

---

<sup>372</sup> Através da Resolução do Conselho de Ministros nº96/2000, D.R. nº171, Série I-B, 26/07/2000, p. 4486- (23), foi reconhecida, em Portugal, a importância da sua gastronomia, enquanto fruto dos saberes tradicionais que atestam a evolução histórica e social do povo português. Esse diploma defende a «gastronomia nacional e o receituário português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade».

<sup>373</sup> Expressões como «cheira a Verão», «cheira a Natal», «cheira a Carnaval», «cheira a Quaresma» justificam tal ponto de vista.

É neste sentido que consideramos que, a partir deste sentimento colectivo de saudade pelas coisas do passado, faz sentido aparecer no mercado compreendido pelo turismo cultural um património singular como o da gastronomia bíblica, numa lógica da sua valorização comercial e também sentimental. Importa sublinhar, a este propósito, que o património se tornou hoje numa componente fundamental para o turismo, com implicações sociais e económicas importantes.

Porém, de olhos voltados somente para o passado não se constrói hoje o futuro. Por isso, a gastronomia, na sua dimensão de património intangível, está atenta ao futuro, razão pela qual os agentes não perdem tempo em estabelecer medidas para a sua preservação e divulgação, com o objectivo de a garantir aos vindouros, na sua genuinidade, como fonte de conhecimento e fruição. É neste enquadramento que inserimos a gastronomia bíblica, baseada nos bens alimentares característicos da denominada «dieta mediterrânica»<sup>374</sup>, cujos fundamentos o texto bíblico revela<sup>375</sup>. Tal como afirma Valagão (2010)<sup>376</sup>, ao salientar os atributos de tal dieta, a gastronomia, como património alimentar dos homens, assegura que eles conferem conhecimento, fomentam a conservação da biodiversidade, as tradições, o carácter familiar dos saberes culinários e da sua transmissão, como forma de reavivar o património gastronómico, constituindo este um dos pilares da identidade cultural mediterrânica. Tal diversidade, o reconhecimento de tais valores patrimoniais e a sua valorização constituem factores de autoestima, uma vez que no património construído valem as coisas, mas no imaterial, o mais importante são as pessoas. Esta importância sobe de tom em épocas de crise, não só económica, mas de identidade, altura em que as pessoas se socorrem dos valores que as sustentam (Cabral:2011; Graburn:1994).

Assim, Rosário & Lobato (2015, p. 52) considera que o património cultural, onde se inclui a gastronomia, é uma riqueza comum que todos herdamos como cidadãos e que é transmitida de geração em geração, constituindo a síntese dos bens culturais de um povo. Tal riqueza, a tangível e a intangível, conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade, expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o envolve. Apresenta, no seu conjunto, os resultados

---

<sup>374</sup> Sobre esta matéria: cf., Resolução do Conselho de Ministros nº 169/2001, D.R. 292, Série I-B, 19/12/2001, p.8353. Em Novembro de 2003, por valorizar a dieta do tipo «mediterrânica», Portugal conquistou a segunda inscrição na lista do Património Imaterial da Humanidade, depois de em 2010 já terem feito a sua inscrição países como Espanha, Marrocos, Itália e Grécia.

<sup>375</sup> Sobre esta matéria ver Lavrador (2011).

<sup>376</sup> Investigadora na área de Sociologia da Alimentação e ambiente, foi galardoada em Paris, em 2010, com o *Prix de la Littérature Gastronomique*, pela publicação da obra em apreço.

do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação, condições básicas para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade no tempo. Em suma, o património cultural abarca as acções dos homens sobre o meio em que estão inseridos.

A tendência dos últimos anos tem ido ao encontro do património ligado ao turismo cultural. Por isso é que, de acordo com a definição dos autores mencionados (turismo cultural é «todo o turismo em que o principal atractivo não seja a natureza, mas algum aspecto da cultura humana»), consideramos que a gastronomia bíblica poderá ser um destes aspectos da cultura humana, capaz de englobar a herança do passado, a memória e a identidade étnica. E, ao saboreá-la, o novo turista entra no jogo das novas experiências.

Na qualidade de património cultural, a gastronomia evoca, em linguagem própria, o saber intergeracional da tradição alimentar dos que possuem a mesma origem. Deste modo, os alimentos convocam mais uma identidade individual e colectiva do que suprem uma necessidade biológica. Ao adquirir significado simbólico em cada sociedade ou cultura, a gastronomia não deixa de ser um factor de diferenciação cultural, pois uma parte da identidade é comunicada, pelas pessoas, por intermédio do complexo alimentar, o qual reflecte as características de cada uma.

Citando Ariès e Duby (2001), Rosário & Lobato (2015) argumentam que cada iguaria é um instrumento de memória e do sagrado, a mesa um lugar pedagógico e a cozinha um espaço de elaboração da história. É, ainda, o objecto que pode reflectir as especificidades de um território, como o seu clima, a sua fauna e a sua flora, entre outras, além de revelar semelhanças e diferenças, crenças e cepticismos. A gastronomia carrega as marcas da culturalidade dos povos naquilo que ela evoca de memória e de identidade.<sup>377</sup>

---

<sup>377</sup> O conceito de memória leva-nos para o campo da retenção de uma dada experiência ou conhecimento adquirido e de o trazer à mente. Toda a produção de conhecimento pressupõe memórias de um passado vivido no presente. E estas podem ser entendidas como a capacidade de relacionar um acontecimento actual com um evento do passado do mesmo tipo, ou seja, memorizar é a capacidade de evocar o passado através de manifestações do presente. A memória actualiza o que parece ultrapassado, abre horizontes à dialéctica da lembrança e do esquecimento, alimentado-se deles, criando sentimentos de pertença e de identidade. A memória saboreia. E para se tornar viva, luta pelo não esquecimento. Por isso é que Polak (1989) diz que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como colectivo, na medida em que ela é também um factor extremamente importante do sentimento de continuidade de coerência de uma pessoa e de um grupo em reconstrução de si. Embora a memória histórica se ocupe dos eventos políticos e bélicos do passado, ela também visa os eventos de cariz gastronómico, porque estes marcam, talvez mais que os outros, o que nos distingue e o que nos aproxima, o que nos torna individuais e sociais, o que nos liga à terra e os que nos transcende. A ligação entre a memória e a identidade é tão forte que o imaginário histórico-cultural se sustenta destas para se alimentar e se reconhecer como expressão particular de um determinado povo ou etnia. Por isso é que este património cultural intangível, de que a gastronomia é parte integrante, é um recurso turístico em franco crescimento, defende Gonçalves (2003).

Embora a gastronomia e a comensalidade vão ao encontro da satisfação de algo físico, as suas virtualidades simbólicas alimentam os homens de sinais, símbolos e de sonhos. Tais aspectos marcam os hábitos alimentares como reveladores de crenças e estruturas imaginárias características de uma dada cultura, que induzindo atitudes próprias, são absorvidos por quem os consome, tornando-os parte dessa cultura (Bessi re: 1998). Deste modo, entendemos fazer sentido sublinhar a importância da identidade num mundo em mudança e cada vez mais global. No tempo da «Mcdonaliza o» dos costumes, do «mito da pílula ao mito do invasor», da saída da alimenta o do lar, do *fast-food* ou a «cozinha em migalhas», do hambúrguer   pizza, da «cozinha em *Kit*   uniformiza o planetária»,   tempo da racionaliza o e do regresso ao prazer identitário, que a matriz judaico-cristã confere, através da sua cozinha, e que o movimento *slow-food*, um pouco adormecido, tenta preservar, promover e divulgar (Fischler:1996; Ritzer: 1983).<sup>378</sup>

Por tal motivo, neste tempo, os governos nacionais, as entidades regionais e locais de alguns países estão a empreender esforços, pelos mais diversos meios, no sentido de incentivar a divulga o da gastronomia, como forma de motivar os turistas a visitar determinados destinos, destaca Fields, citado por Moreira (2015). Este autor reforça a ideia de que muitos países se socorrem da gastronomia como ferramenta de marketing, de maneira a fomentar a divulga o da sua cultura e identidade e, por via disso, criar riqueza material<sup>379</sup>.

Como nem todos os turistas valorizam da mesma maneira o património gastronómico nas suas viagens, Hjalager (2002) levou a cabo um estudo no qual tentou criar um modelo acerca do comportamento dos consumidores em contexto de turismo. Baseando-se nas suas preferências, identificou quatro categorias: o consumidor *existencial*, o *recreational*, o *diversionary* e o *experimental gastronomic tourists*. Na primeira categoria, o turista deseja

---

<sup>378</sup> Patrim nio escondido   património que não existe e de que ninguém desfruta. Por isso, a gastronomia passou hoje, mais do que nunca, para os *media*.   notória a influência que os meios de comunica o social exercem sobre a valoriza o e divulga o do património gastronómico, como um facto de afirma o cultural e não menos de identidade. A par da grande profusão de programas gastronómicos nas televisões, na maioria dos países, e dos célebres guias de viagem, como   o caso do «Guia *Michelin*», estes anos viram surgir grande número de actividades de comunica o dedicadas   gastronomia. Por outro lado, sem especialistas focados na área da prepara o e reconstru o de tal património não   possível disponibilis -lo como produto transacionável. Daí o aparecimento de grandes «mestres» de cozinha, autênticos *superstart*. que com as suas propostas gastronómicas, por vezes assentes na reinven o e na fusão, tão importantes têm sido no vector da divulga o do conhecimento e do gosto. Deste modo, autores como Arce e Marsden (1993), Cook e Crang (1996) e Probyn (1998) têm defendido que a gastronomia ganhou importância social e cultural, e autores como Hjalager e Richards (2002) e Wolf (2002) entendem que a gastronomia alcançou estatuto associada ao vector turístico.

<sup>379</sup> Sabemos que em certas circunstâncias o gastronomicar em certos destinos se torna um desafio, para outros, tal situa o   mais comprometedora, uma vez que surgem receios com a higiene alimentar, tabus alimentares por razões religiosas, entre outros (Cohen:1972). Esta suspeita que motiva o afastamento do património imaterial   semelhante   que se verifica, em certos casos, em rela o ao património construído, quando este, deteriorado, não oferece condi es de segurança (ninguém «consome» um monumento que está em vias de ruir).

experimentar a combinação entre a comida e a bebida como forma de conhecer a gastronomia local. Prefere os restaurantes locais a restaurantes de cadeia, comuns a todo o tipo de clientela<sup>380</sup>. Na segunda categoria, o turista não dá muita importância à gastronomia dos destinos, é conservador e fiel aos seus hábitos. Na terceira, o turista foge das rotinas habituais e procura experimentar todos os dias especialidades culinárias locais. Consomem muito em quantidade, pelo que a qualidade e o exotismo para estes não é muito importante. Finalmente, na quarta categoria, este tipo de turista pretende transpor-se do seu estilo de vida para o consumo de bebidas e comidas, procurando ingredientes e utensílios novos e novas formas de cozinhar. Este perfil de consumidor procura qualidade e «experiência», como factores determinantes na altura de optar pela escolha do consumo (Cohen:1979).

Correia (2015), ao citar Ravenscraft e van Westering, considera que a preservação da genuinidade gastronómica de um determinado sítio constitui um factor determinante para conceder às experiências gastronómicas, às receitas e às tradições, o epíteto de *souvenirs* turístico (exs: vinho do Porto, pastéis de Belém, pastéis de Tentúgal, leitão à moda da Bairrada ...), além de ser um factor identitário de peso. Assim sendo, entendemos que, ao enriquecer um destino com um novo produto, como é o caso da gastronomia bíblica, além de potenciar economicamente o lugar onde ocorre a experiência turística (gastronómica), o reforçamos em termos identitários, o que se pode materializar em atracção e posterior *souvenir*.<sup>381</sup>

Além disso, muitos têm sido os programas gastronómicos levados a cabo ao nível local, nacional e internacional, com o objectivo de dar a conhecer toda a riqueza deste campo. Ao nível local, destacamos os festivais, as feiras e as romarias que durante o ano vão mostrando o que de mais genuíno se faz. Certames que, aos Domingos, têm cobertura mediática nos vários canais (exs: feiras de enchidos e fumeiro de Vinhais, festival do capão em Freamunde, Arroz de Lampreia de Montemor). Ao nível nacional, destacamos o Festival de Gastronomia de Santarém, certame que mostra um pouco do que se faz em Portugal, tentando manter viva a linha de autenticidade que os nossos produtos evidenciam. Além deste, damos o exemplo ainda

---

<sup>380</sup> A autora refere que o destino Portugal se enquadra no perfil «existencial», uma vez que o turista se relaciona com uma gastronomia de feição tradicional, simples e respeitadora das receitas tradicionais. Isto porque o aspecto da autenticidade é crucial como atrativo para os turistas. Da mesma forma que os turistas identificam a *paella* com Espanha, a pizza com a Itália, facilmente identificam o *Bacalhau* com Portugal.

<sup>381</sup> Foi neste âmbito que surgiram os produtos DOC, designação que visou a protecção do património gastronómico, quer por razões económicas quer por razões de preservação da sua autenticidade.

de dois programas, *Prove Portugal*,<sup>382</sup> e as *Sete Maravilhas da Gastronomia*,<sup>383</sup> que marcaram o panorama gastronómico em Portugal nos últimos anos. Este ano (29/05/2016), pela primeira vez, foi festejado o Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa, um acontecimento que contou com a organização da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas.<sup>384</sup> Ao nível internacional, destacamos o programa Gastra (2007), o qual associou comunidades portuguesas, espanholas e francesas na defesa e divulgação do património gastronómico. Além deste, referimos o *Food and wine tourism Plan*, Austrália, 2005, *Ontário Culinary Tourism Alliance*, Canadá, 2008, *Final report on study of place based food tourism in Northeast Iowa Communities*, USA, 2005 (Correia:2015).

De todo modo, a gastronomia, ao patrimonizar uma identidade, através da valorização sensorial do «sabor distintivo», tanto aproxima como repele. A sociologia da alimentação, por meio dos conceitos «neofobia» ou «neofília» (Cohen & Avieli: 2004), predomina na «compreensão das tendências do “gosto” (ou não) pelo designado “gosto do outro” ou o “gosto pela cultura do outro”» (Santos & Henriques: 2015, p. 136), onde se encontram influências bio-culturais. Gera-se, assim, confronto entre os que não são receptivos às diferenças e às estranhezas dos destinos, não desejando provar comidas estranhas, os «neofóbicos» e os que, pelo contrário, procuram experiências gastronómicas para além do rotineiro, mostrando-se receptivos à novidade e ao estranho, os «neofílicos». Cohen (1972), contudo, traçou um perfil misto no comportamento dos turistas, ou seja, considera que o turista tanto procura novidade, diferenciação, estranheza, como deseja algo que o aproxime do conforto do lar.

O turismo é, deste modo, um movimento cultural que possibilita o conhecimento de diferentes culturas. Diante do processo da globalização, os destinos recorrem às suas singularidades culturais como uma forma de valorizarem a sua identidade cultural. Todas as sociedades possuem diferentes culturas e, por isso, o turista cultural é, cada vez mais, motivado a consumir as particularidades culturais alheias que se encontram no património tangível e

---

<sup>382</sup> Esta iniciativa foi lançada pelo Turismo de Portugal, em parceria com a Academia Portuguesa de Gastronomia e com colaboração de *Chefs*, Entidades Regionais de Turismo e de Câmaras Municipais, com o objectivo de promover externamente a gastronomia portuguesa, enquanto património identitário, reconhecido e reconhecível, e de excelência.

<sup>383</sup> Tais certames constituem apenas um simples exemplo de manifestações a favor da gastronomia mediterrânica como património imaterial da UNESCO. Em novembro de 2013, Portugal conquistou, depois do fado, a sua segunda inscrição na lista do Património Imaterial da Humanidade, com a dieta mediterrânica (UNESCO, 2013). Esta classificação, que em 2010 já tinha sido atribuída a Espanha, Marrocos, Itália e Grécia, deverá ser entendida como uma afirmação da cultura do nosso país e a sua inscrição na bacia do Mediterrâneo. Sendo considerado um dos regimes alimentares mais saudáveis do mundo, a dieta mediterrânica distingue-se pela presença regular das sopas, cozidos e guisados, pão, frutos e produtos hortícolas, frutos secos, utilização de ervas aromáticas como condimento e consumo de azeite como principal gordura e o vinho.

<sup>384</sup> A instituição do Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa surge no seguimento da Resolução da Assembleia da República nº83/2015 (*Diário da República*, 1ª série, nº132, 09/06/2015).



intangível de um país ou região que visita. Consideramos que, no âmbito do turismo cultural, as pessoas são atraídas pelas diferenças e não pelas similaridades. Deste modo, o turismo cultural pode ser entendido como o que resulta da viagem em que os turistas procuram novos conhecimentos e experiências sobre outros povos e sociedades, em que aprendem sobre a herança histórica, científica e artística de uma comunidade, participam nas manifestações culturais (festas e outros eventos) e convivem com os anfitriões (Cravidão:2004; Ivanovic:2008).

O turismo cultural possibilita acesso à história, à cultura e ao modo de viver dos outros povos ou regiões, pelo que favorece o conhecimento de um universo em relação ao outro, oferecendo uma maior compreensão e comunicação entre as diferentes populações. De acordo com Richards (2007) e Molinar (2006) todo o turismo é um fenómeno essencialmente cultural, pelo facto de satisfazer a necessidade humana da diversidade.

Segundo Funari & Pinsky (2005), o movimento turístico implica contacto humano e cultural, troca de experiências entre os viajantes e a população local. Este é um dos motivos pelo qual Baudrihayé (1997) garante que o turismo cultural apela à criação e à memória dos homens, ao testemunho do seu passado e da sua história. Contudo, Funari & Pinsky (2005) sublinham o facto de a essência do turismo cultural estar sobretudo na forma como os turistas «assimilam» o que vêem (não é necessariamente o que se vê, mas o como se vê, que caracteriza o turismo cultural). Como afirma Vaz (2008, p. 97) o turista experimenta «o passado, o futuro, o novo, o antigo, o diferente, sobretudo experimenta-se».

Cooper *et al* (2007) afirmam que a experiência turística total, além de compreender o planeamento, a compra, a visita, a estadia, a viagem de retorno e a reflexão sobre a actividade, envolve todos os outros aspectos da oferta e da experiência, que resultam em conjuntos de satisfações e insatisfações relacionadas com o episódio como um todo. Urry, por seu lado, afirma que a experiência turística oferece não só novas culturas e novas paisagens, mas também novas formas de perceber o que se vê. O êxito desta acção resulta de maneira diferente de indivíduo para indivíduo, porque cada um vê o mundo de modo diferente. Por isso, consideramos que o prazer de uma experiência turística assenta sobretudo nos mecanismos de percepção sensorial, que pode ir desde um simples olhar sobre um objecto, até ao apropriar-se de um atractivo através de uma experiência sinestésica de bem-estar. A gastronomia, por exemplo, «nas suas dimensões de saciar a fome e de proporcionar prazer, ocorre em simultâneo com a apreciação visual da mesma realidade que é ingerida» (Dias:2008, p.173).

Analisados, ainda que sucintamente, certos pontos de vista sobre o turismo cultural, enquanto «chapéu» do nicho cultural «gastronomia» (património imaterial da humanidade), prosseguimos o estudo, associando este a uma nova perspectiva de movimento turístico, em que não deixam de estar presentes aspectos como a evocação cultural, a memória e a identidade.

#### IV.4.3 – Uma visão sobre o conceito *novo turista e novo turismo*

«Observa-se hoje claramente uma maior atenção por novas formas de turismo, mais suave, leve, artesanal, humano, diferenciado, singular, endógeno, autêntico, novo, ajustado e harmonioso ...» (Cavaco:1996, p. 11).

«A emergência de um novo turista e de um novo turismo desafia o sistema turístico, na contemporaneidade, a responder a novas necessidades e a novos desejos e a tornar-se mais eficiente. Para além disso, impele a que os agentes e os grupos de interesse responsáveis pela oferta, que atuam no contexto do sistema, sejam criativos e inovadores na estruturação da mesma, que a intermediação [...] reajuste as suas formas de atuação. A par disto, impõe-se uma gestão estratégica dos destinos turísticos e, no quadro desta, uma valorização da qualidade, da inovação e da sustentabilidade, não desconsiderando a competitividade, que é, hoje, voraz, e adquire contornos que não encontram precedentes na história do sistema turístico.» (Moreira:2013, p.214).<sup>385</sup>

O desejo de conhecer e viver novas experiências, a curiosidade por outras paragens e territórios, o gosto pela aventura e por um certo desejo de transgressão, a necessidade de evasão e de se redescobrir, a afirmação de *status* e a busca de equilíbrio espiritual formam apenas alguns aspectos que hoje mais motivam os indivíduos para o exercício turístico (Tilson:2005). Têm sido muitos os investigadores que se têm dedicado ao estudo destes fenómenos. Apenas citamos alguns, cujos estudos, no nosso entender, se aproximam da matéria que este capítulo deseja traduzir, a singularidade da gastronomia bíblica e respectiva comensalidade como produto de fruição. Discutir o valor da gastronomia e da mesa em comum no contexto de um novo paradigma de turista e de turismo, naquilo que elas representam sobretudo no domínio da experiência antropológica, sociológica e cultural, é, pois, o objectivo principal deste ponto. Tal

---

<sup>385</sup> Cf., estudo de Poon: 1989.

valor insere-as nos «processos de construção social dos diferentes destinos que nela [s] investem» (Santos & Henriques: 2015, p. 135) como «ritual secular e manifestação cultural» (Hegarty, O'Malony e Barry, in Ib.), «património intangível» (UNESCO) ou elemento valorizador do «sentido» e «espírito do lugar» (ICOMOS, in Ib.), o que leva a entendê-las como estilização turística cultural e/ou criativa.» (Henrique e Custódio, in Ib.).

Baseada na obra de Poon, ao referir-se à transformação operada nos comportamentos dos novos consumidores em turismo, Martins (2010) construiu o seguinte quadro, que adaptámos:

<i>Os Velhos turistas</i> <sup>386</sup>	<i>Os Novos turistas</i>
<b>Procuram sol</b>	Procuram a diferença
<b>Praticam turismo de massas</b>	São independentes
<b>De passagem pelo destino</b>	Desfrutam do destino sem o destruir
<b>Mostram que estiveram no destino</b>	Procuram o divertimento
<b>Mostram «ter»</b>	Procuram «ser»
<b>Mostram superioridade</b>	São compreensivos
<b>Gostam das atracções</b>	Gostam de praticar desportos
<b>São cautelosos</b>	São aventureiros
<b>Comem no hotel</b>	Contactam com a comunidade local
<b>São homogéneos</b>	São híbridos

**QUADRO 3** - COMPORTAMENTOS DOS VELHOS E DOS NOVOS CONSUMIDORES DE TURISMO

A seguir ao *velho turismo* surgia, na década de noventa, um *novo turismo*, fruto das transformações então verificadas na sociedade. Algumas das tendências alteraram-se e outras acentuaram-se. O turismo deixava de ser uma estrutura una, para passar a assumir-se como uma realidade aberta a uma grande diversidade de produtos, logo a clientes diferenciados

<sup>386</sup> Este conceito liga os turistas ao turismo de massas, característico dos anos que se seguiram à segunda guerra. Os anos 50 - 70 do século passado constituem o período em que se registou um grande *boom* turístico. Vivia-se então num contexto de prosperidade, o que contribuía para a avenda turística. Foi a época auge do turismo balnear. O desenvolvimento massivo deste sector ficou a dever-se em muito às alterações políticas, económicas, culturais, sociológicas, técnicas e psicolaborais que, entretanto, ocorreram na Europa e um pouco no resto do mundo (Montejano:1996).

(Joaquim:1997). De acordo com Bodson (1988) assistiu-se a uma emergência nas novas práticas turísticas.<sup>387</sup>

De acordo com o pensamento de Krippendorff (1986, p. 134), Moreira (2013, pp. 112-113) traçou o perfil do *novo turista*, como se pode ver pelo quadro seguinte, que adaptámos, tendo em conta oito características:

1 <sup>a</sup>	É inteligente	Mostra mais abertura, tolerância, modéstia, boa vontade para comunicar durante a viagem com os outros turistas e com a população residente nos locais de destino. Este turista não tardará a afastar-se do <i>turismo de massas</i> . Uma vez mais individualista e original procura sempre descobrir novos destinos e novas formas de fazer férias.
2 <sup>a</sup>	É um consumidor crítico	Está mais bem informado, motivo pelo qual confere, compara e confirma os detalhes antes da decisão de comprar. Já conhece os destinos antes de os escolher. Avalia as consequências das suas aquisições e das suas acções, ou seja, pondera quem sai beneficiado e/ou prejudicado com a sua viagem e, neste sentido, nem sempre se orienta pelos menores preços. Escolhe meios de viajar mais ecológicos e que causem menos impactos negativos nas comunidades locais de acolhimento e nas culturas que pretende beneficiar. Preocupa-se em conhecer a origem dos produtos que consome e dos serviços que lhe são prestados e quem lucrará com a venda e com a prestação dos mesmos, colocando a análise do ciclo de vida dos produtos no centro da reflexão.
3 <sup>a</sup>	É mais modesto e versátil	Adapta-se aos lugares e às pessoas que visita, mostrando abertura para aprender e para adquirir

<sup>387</sup> No entender de Joaquim (1997), todas estas alterações forçaram o aparecimento do denominado «Turismo Responsável», em oposição ao até aí dominante «Turismo de Massas», ou seja, de uma realidade circunscrita ao isolamento, em que eram votados os turistas, passou-se para a abertura aos territórios, cuja exploração dos seus potenciais permitiu novas experiências de natureza e de cultura. Estávamos no tempo em que as orientações turísticas iam no sentido de um novo conceito de Desenvolvimento Sustentável para o planeta. Este novo conceito aparece muito ligado à Declaração do Rio (ONU:1992). A «Agenda 21» foi o documento mais importante que se produziu nessa cimeira e visava um programa de acção para viabilizar o novo padrão de desenvolvimento ambientalmente racional. Ele concilia métodos de protecção ambiental, justiça social e eficiência económica. Este documento está estruturado em quatro seções subdivididas num total de quarenta capítulos temáticos: dimensões económicas e sociais; conservação dos recursos para o desenvolvimento; revisão dos instrumentos necessários para a execução das acções propostas; a aceitação do formato e conteúdo da Agenda.

		experiências com a cultura dos autóctones, nomeadamente em termos de gastronomia.
4 <sup>a</sup>	É atencioso	Não está interessado somente com as características naturais dos destinos, mas também com as pessoas, as suas necessidades, o seu comportamento e a sua cultura. É cortês e procura aprender mais com as pessoas que o acolhem nos destinos.
5 <sup>a</sup>	Guia-se a partir de si próprio	Procura a felicidade nas pequenas coisas durante a viagem e tenta conhecer-se a si mesmo (turismo reflexivo).
6 <sup>a</sup>	Estabelece os limites da sua própria viagem	Considera que as melhores aventuras podem estar muito próximas, ou seja, nem sempre os melhores lugares são os que geograficamente ficam mais distantes.
7 <sup>a</sup>	Gosta de experiências criativas	Envolve-se em actividades mais criativas e procura experimentar aquilo que não tem oportunidade no seu dia-a-dia.
8 <sup>a</sup>	Está pronto a aprender	Dedica muito tempo para se preparar para a viagem e aprende a viajar.

**QUADRO 4** - PERFIL DO *NOVO TURISTA*

O quadro sintetiza, assim, a perspectiva de Moreira (2013, p. 108) quanto às características do *novo turista* e à emergência de um *novo turismo*. Uma emergência que é «constituída sobretudo por minorias inovadoras capazes de conotar de prestígio as práticas que elas mesmo inauguram» (Bodson, in Vaz: 2008, p. 45). Num tempo, como o presente, em que o sistema turístico se mostra instável, devido às constantes alterações conjunturais, o que lhe confere incerteza, o mercado da procura apresenta-se muito mais culto, experiente, exigente e crítico. Esta procura possui maior poder decisório e independência, além de se preocupar com valores como a ética, sustentabilidade, e responsabilidade social.

De acordo com a autora (Ib.), actualmente os turistas procuram novas experiências, preferencialmente cada vez melhores, emergindo nos turistas uma identidade fluida, maleável, que se traduz num desejo constante de mudança, de procura muitas vezes do impensável, do extraordinário, do diferente.

A tendência hoje é a de uma procura turística que começa a revelar-se «asazonal» e evidencia elevadas expectativas sobre os produtos. Expectativas que são criadas antes da viagem pela «máquina do marketing». A procura é cada vez mais diversificada, mutante, complexa, visando produtos diversificados que satisfaçam aos desideratos da experiência e da cultura, mas também da ciência, do desporto e da saúde.

É neste contexto de mudança que cresce o turismo de nicho. Um mercado orientado para proporcionar experiências específicas, baseado em produtos particulares característicos de um destino e que se orienta para certos segmentos de mercados restritos. Trata-se de um turismo diverso no seu conteúdo e que integra os novos paradigmas de turismo. Neste quadro, vê-se hoje o turismo gastronómico a ganhar cada vez mais espaço e importância estratégica.<sup>388</sup>

Ora, como no entender de Cooper *et al* (2005), o turismo do futuro passará a ser influenciado por factores demográficos, políticos, climatéricos, sociais e segurança, o que se materializará no aparecimento de novos mercados, novos perfis de turista, novos destinos, novo conceito de sustentabilidade, novas formas de planeamento e gestão, novas empresas de dimensão internacional, na melhoria no sistema de transporte e num fortalecimento da cadeia de valores, acreditamos que a «gastronomia bíblica» se encaixará como produto inovador neste quadro de novas experiências culturais. Quanto aos produtos, e apesar de se continuar a apostar no sol e na praia, continuarão a crescer: o turismo rural, o ecoturismo, o turismo cultural e patrimonial. A gastronomia e vinhos, «dark tourism», saúde e bem-estar e educação serão produtos emergentes. Não são de estranhar estas reflexões de Cooper, na medida em que as grandes tendências para o futuro do turismo tenham já sido objecto de análise pela Organização Mundial do Turismo (WTO), em 2001, exatamente porque se percebia a sua importância no desenvolvimento futuro de políticas e de estratégias para este sector de actividade (Cunha:2003). O produto «gastronomia» e a sua ligação ao turismo tem sido alvo de atenção crescente nos últimos tempos em todo o mundo. Recordamos a este propósito a realização do 1º Congresso Europeu de Turismo e Gastronomia de Madrid, no ano 2010, como uma manifestação da vitalidade e da capacidade de crescimento deste produto. Também com semelhante propósito, em 2011, teve lugar em Coimbra, o Congresso Internacional de Turismo, Lazer e Cultura – destinos, sustentabilidade e competitividade, organizado pelo Departamento

---

<sup>388</sup> Se nos focarmos no caso português, verificamos que já o PENT (Plano Estratégico Nacional do Turismo), em 2005, identificava o vector gastronomia e vinhos, como um dos dez produtos estratégicos a seguir. O documento que o suporta adianta ainda que o elevado gasto médio dos turistas e o rápido crescimento das viagens constitui um aliciante para o seu sucesso. Daí para cá, o fenómeno da procura crescente deste mercado tem aumentado, o que se materializa numa importância cada vez maior da gastronomia, como produto turístico (Correia:2015).

de Geografia, Câmara Municipal de Coimbra e pelo Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território de Coimbra. No seminário «Gastronomia e Vinhos», que fez parte deste congresso, foram trazidos a debate para reflexão um conjunto de temas que constituem actualmente novas formas de abordar “velhos” recursos turísticos, onde a experiência molda a viagem e o viajante. Desse congresso resultou a edição da obra, *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coordenado por Norberto Santos e Fernanda Cravidão (2015), composta pelas várias comunicações proferidas no âmbito desse congresso relativas à gastronomia e vinhos.

Por outro lado, o governo de Portugal, através do Plano Estratégico Nacional de Turismo (PENT, 2013-2015) apontava a gastronomia como um produto que, fomentando a experiência, se revela estratégico e em crescendo de procura entre nós, rivalizando com outros destinos mais tradicionais como Espanha, França e Itália.<sup>389</sup>

Por isso Cooper (2007, p.747) entende que, com as necessidades crescentes de fragmentação do mercado do *novo turismo*, o futuro passa pelo mercado de desenvolvimento dos produtos de nichos específicos, que relacionem a força dos destinos às aspirações dos segmentos de mercado emergentes. De entre esses produtos especiais (onde se contam por exemplo, a saúde, o spa, a natureza), a gastronomia e vinhos tomam particular relevo.

O mundo assistiu nas últimas décadas a mudanças profundas: viram-se alterações nas estruturas demográficas em muitos países, surgiram inovações tecnológicas, designadamente as novas tecnologias da informação e comunicação, as estruturas socioculturais sofreram relevantes transformações, os padrões de comportamento e de consumo nas sociedades ocidentais sofreram profundas mudanças, traduzido na passagem de um consumo em massa fordista para um consumo diferenciado pós-fordista. De acordo com Poon (1994, pp. 91-92<sup>390</sup>), passou-se de um *velho turismo*, associado à estandardização e à criação de *packs* turísticos,

---

<sup>389</sup> Promover a riqueza e qualidade da gastronomia e vinhos como complemento da experiência turística, estimulando a aplicação da marca/ conceito «Prove Portugal» em produtos, equipamentos e serviços. Subjacente está a convicção de que este é um produto turístico de nicho, quando avaliado como motivação primária. Contudo, a maior parte dos turistas considera a gastronomia, aquando do planeamento e organização da viagem, assumindo-a como importante fator de avaliação. Este produto tem registado um crescimento anual de 5% a 8% desde 2000, valores que se perspetivam poder situar-se nos 8% a 10% nos 19 próximos anos. Os principais mercados emissores de gastronomia e vinhos são a Espanha, Reino Unido e França, embora se trate fundamentalmente de um produto complementar a outros produtos de procura primária. Sendo Espanha, França e Itália os principais destinos concorrentes de Portugal, foram identificados os seguintes fatores de competitividade de Portugal para este produto: i) Variedade e riqueza da gastronomia nacional, classificada como bem imaterial do património cultural português; ii) Qualidade e diversidade dos vinhos, alguns exclusivos de Portugal (Porto e Madeira); iii) Doçaria tradicional e conventual muito apreciada; iv) Qualidade do peixe e do marisco; v) Crescente qualificação dos chefes nacionais; vi) Existência de marcas relevantes (cataplana, pastel de nata, «o melhor peixe do mundo», vinhos do Porto e da Madeira, chefes portugueses).

<sup>390</sup> Cf., Poon:1993; 2003).

para um novo turismo: um turismo de experiências, cosmopolita, hipersegmentado, flexível e personalizado. Esta novidade encontra correspondência no *pós-turismo* de Molina (2003, p. 9ss). E, neste contexto, emerge o *pós-turista* de Feifer (1985, p. 269ss), o *novo turista* de Krippendorf (1986, p. 134) e o *pos- (mass) tourist* de Urry (1996, pp. 100-101).<sup>391</sup>

Assiste-se, portanto, hoje, a uma oferta turística que passou a revelar-se «hipersegmentada». Ora, a segmentação cria necessidades diferentes que, para as suprir, é necessário seguir estratégias diferentes. Assim, a standardização é preterida a favor de uma personalização que surge em função das necessidades e das expectativas (Polese, in Moreira:2013, p.109). É neste enquadramento que a exploração das experiências de comensalidade e de gastronomia na Bíblia surge como um produto turístico singular, exposto à consumação de experiências.

Krippendorf (1986, p. 135), um dos investigadores que mais se destacou no estudo do *novo turista* e do *novo turismo* na década de oitenta do século passado (Moreira: 2013), defende que o *novo turista* é alguém que pensa, que sente, que toma partido e que partilha responsabilidades. Ele designa-o como o melhor turista. Krippendorf considera que as características dos que viajam são moldadas pelo seu quotidiano, logo uma sociedade com novas condições de vida facilita o surgimento de um novo turista. Este investigador verificou, à época, que se vivia no limiar de uma nova sociedade, que traria consigo uma nova geração de turistas. Uma das características importantes da nova sociedade que preconizara dizia respeito ao facto de esta jamais assentar na força do trabalho, não obstante este ter sido responsável por criar a riqueza material. Porém, a produção em massa conduziu à perda de contacto humano com o trabalho e à redução da satisfação obtida através deste. À medida que as necessidades básicas foram sendo satisfeitas, os interesses das pessoas mudaram, passando a considerar-se que o excesso de bens materiais (dinheiro) não compensava a falta de tempo para aquilo que se pretendia fazer. A mudança económica verificada provocou uma mudança de valores, pelo que esta sociedade passou a centrar-se não tanto no trabalho, mas nos tempos de lazer e a valorizar o tempo e o espaço fora do quotidiano (Moreira:2013).<sup>392</sup>

Não há turismo sem viagem (real ou imaginária). A viagem real é aquela que, através do uso de meios de transporte, leva os indivíduos para fora do seu território habitual, e a viagem

---

<sup>391</sup> Cf., Moreira:2013.

<sup>392</sup> Cf., Cravidão & Cunha: 1991, p. 205; 1993, p. 86; Umbelino: 1999, p. 73ss; 2005, p. 155ss; Malta:2000, pp. 219-220; 226-227; Moreira:2008, p. 179ss; 2010, p.217ss; 2012, p. 78ss; Santos:2005a, pp. 122-143.



imaginária é aquela que, através do pensamento, leva os indivíduos a saborear um destino sem que se tenham deslocado. Por isso, importa inscrevê-la neste *novo* contexto<sup>393</sup>. A viagem retira os sujeitos para fora do seu quotidiano, como compensação para aquilo que eles perdem na rotina dos seus dias. Ela surge como ocasião que liberta, que facilita o contacto, que descontra, que descansa o corpo e o espírito, e favorece a felicidade no regresso a casa. Após a viagem ninguém e nada permanece igual, ou seja, a viagem transforma. Durante a viagem, o turista torna-se egocêntrico: decide por si só o que pretende fazer, «pensa nele próprio, mima-se a ele próprio, considera-se um rei [...] e pretende, no destino, ser tratado como tal» (Moreira:2013, p. 112). Ao mesmo tempo que procura esta compensação, necessita de fuga e evasão. Por isso, muito se tem investido ultimamente na rapidez e no conforto da viagem. Não sendo suficiente para sua satisfação a viagem terrestre, marítima ou aérea, o homem pretende viajar de férias para o espaço<sup>394</sup> em busca de experiências novas e totalmente diferentes das que vivencia através dos meios normais. Com esta tipologia de procura, o turista revela-se ainda mais como nómada, só que desta vez como nómada sofisticado, que procura transcender-se na sua excentricidade e aventura. Por isso, Cooper *et al.* (2007, p. 734) entende que para o *novo turista* «a viagem não é somente estar no destino, mas viver a experiência de estar ali, pois a viagem começa a ser um meio de satisfação e identificação pessoais».

Embora como actividade económica seja importante, o turismo aponta no sentido da dimensão sociológica da aproximação individual e colectiva, mesmo num contexto de globalização cultural, sem deixar de promover os afectos e a aceitação das diferenças. Visa, ainda, a realização pessoal, face a uma eterna necessidade de peregrinar e de se superar na sua cultura. A satisfação de tais princípios suplanta-se, de entre muitos outros produtos imateriais, através da gastronomia, enquanto factor de promoção do encontro.

Se o definir conceitos é importante, perceber as novas tendências nas motivações do turista, nomeadamente na procura de novas razões de mobilidade, onde se conta o desejo de experiências gastronómicas que surpreendam, torna-se fundamental. Assim, uma abordagem

---

<sup>393</sup> Os bens culturais e patrimoniais inserem-se hoje nas principais motivações para viajar, defende Correia:2015, p.109. E adianta que o interesse por actividades que representam de forma autêntica a história e os povos é cada vez maior.

<sup>394</sup> O jornal, *Diário de Notícias*, na sua edição de 01/09/2008, noticiava assim uma viagem ao espaço: «Trinta e oito pessoas já reservaram quarto no primeiro hotel espacial do mundo, o Galactic Suíte, que abre portas em 2012 e que se encontrará a 450 quilómetros da Terra. A partir de 2012, pela quantia de três milhões de euros, já se poderá passar férias no espaço, no primeiro hotel espacial, Galactic Suíte, que irá proporcionar aos seus clientes um spa, numa esfera transparente, onde cada turista poderá flutuar no meio de uma bolha de 20 litros de água. Haverá também uma casa de banho com gravidade zero. Até agora já foram feitas 38 reservas, de pessoas vindas de Espanha, EUA, Emirados Árabes, China, Rússia, Austrália e América do Sul. A companhia turística já referiu que prevê que a partir de 2012 irão realizar-se duas viagens por semana, que leva por cada voo 6 pessoas - quatro turistas e dois tripulantes. Desta forma, a Galactic Suíte espera que, em 2012, 350 pessoas possam passar férias no seu hotel espacial.» (<http://www.dn.pt/arquivo/2008/interior/quatro-dias-de-ferias-no-espaco-1129257.html>) acedido a 5/3/2016.

sociológica do turismo impõe-se, ainda que breve, para melhor se entender a gastronomia bíblica no contexto do *novo turismo*. No dizer de Fortuna & Ferreira (1996), ao passar-se de um capitalismo liberal de meados do século passado para o que se tem designado de capitalismo organizado (do tipo fordista), a tecnologia ligada à mobilidade e os modelos de organização da actividade turística criaram condições para que se passasse de uma configuração social em que predominava a viagem individualizada de membros dos grupos sociais mais abastados, para uma outra em que se institucionaliza o turismo colectivo.<sup>395</sup>

Os modos de organização política e social do trabalho foram paulatinamente responsáveis pelo crescimento e democratização do acesso ao turismo, à medida que iam permitindo o aumento dos tempos livres e fomentando a ideologia das férias. De acordo com estes autores, o turismo «enquanto prática específica de lazer, veio assim acrescentar à cidadania uma concepção nova». O direito ao turismo tornou-se uma forma especial de organização social do lazer, que se concretiza na mobilidade dos indivíduos dentro e para além das fronteiras geopolíticas dos estados-nação.

De acordo com Lash & Urry (1994, p. 256) o conceito de *novo turismo* tem contido ainda uma concepção cosmopolita de cidadania. O cidadão-turista é um cosmopolita, na medida em que se disponibiliza para interagir com os outros e que reflecte sobre essa inter-acção, evidenciando as diferenças entre os campos «sociais, culturais, históricos e naturais visitados e aqueles que emolduram o seu quotidiano rotineiro.» (Fortuna & Ferreira: 1996, p. 4). Segundo a opinião de Lash & Urry, trata-se de um «cosmopolismo estético», em que se sobrevaloriza a capacidade individual dos sujeitos para proverem a uma avaliação comparativa, pelo recurso a mecanismos culturais e sensoriais. O acesso a uma variedade de bens, serviços e produtos culturais que só o turismo proporciona, será outra dimensão da cidadania que o turismo concretiza. Este aspecto remete para a concepção mercantil e consumista a que os sujeitos ficam subordinados pelo turismo. É na convergência da mobilidade e do consumo que o turismo se constitui em actividade específica da modernidade. O que lhe empresta mais especificidade, do ponto de vista sociológico, é a sua capacidade de gerar «diferenciação social». Diferenciação que se manifesta não só no acesso à mobilidade, cada vez mais democratizada, mas também na escolha dos destinos e dos percursos, na natureza dos consumos e das experiências que aí se realizam e na auto-valorização dessas experiências. Urry (1997) desenvolve o conceito de

---

<sup>395</sup> Cf., Lash & Urry:1994.

«distinção» entre o turismo de massas, de pronúncia popular, e o turismo romântico, de índole mais elitista, como o aspecto mais evidente da manifestação desta diferenciação.

Atendendo à visão de Lanfant (1992, p. 172), o turismo passa a ser uma «realidade internacional», que potencia as trocas entre os povos, transcendendo, por isso, as entidades nacionais, o que também lhe confere uma espécie de vida supranacional. A gastronomia é um desses bens de troca. Observa esta investigadora, de que não se trata só de trocas comerciais, mas de trocas culturais e [de afectos], sendo assim possível estender-se a todas as zonas do globo, independentemente da sua situação económica, geográfica, cultural ou política. Podemos, assim, considerar o turismo como um importante «vector internacional», onde não só os mais abastados são integrados como todos os outros, uns enquanto emissores, outros enquanto receptores.

É também por este fenómeno que passa uma maior integração económica e política de zonas menos prósperas, que em conjuntos integrados mais amplos nasce a possibilidade de uma reestruturação desses territórios por força da sua inclusão no quotidiano dos países com mais possibilidades económicas. Este é um sistema de troca em que o «dinheiro de um é o pão de outro», refere Krippendorf (1987, p. 102, in Vaz: 2008).

Novos produtos de turismo eclodiram, alguns de «nicho», como é o caso da gastronomia e vinhos, pois a quantidade passa a ser preterida em função da qualidade, e esta poderá vir a compensar em termos de rentabilidade, assegurando inclusivamente uma certa ética no sistema, nomeadamente na preservação ambiental e na sustentabilidade dos territórios, (Rodrigues: 1997, p. 28). Ora, como em tudo, há quem defenda como positiva esta nova abordagem da actividade turística, por ser benéfica sob o ponto de vista dos impactes identitários, socioeconómicos e geográficos, assim como também há quem defenda o contrário, por considerar que é a fonte destruidora desses impactes. A propósito do antagonismo verificado nas diferentes teses, Khade (Vaz: 2008, p. 48) sintetiza deste modo os impactes do turismo:

«“Turismo é como o fogo: ele tanto pode aquecer a sua marmita como pode queimar a sua casa”. Aquilo que é certo é que, o Turismo não é em si um mal ou um bem, “tudo depende da forma como é utilizado”».

De acordo ainda com a Organização Mundial de Turismo e com a corroboração de Martins (2010), o turismo gastronómico, enquanto procura de experiências totais, irá assistir no

futuro a um acentuado crescimento, muito devido à dinamização dos roteiros, à requalificação das unidades de restauração, à qualificação das adegas, à aposta na qualidade e na tipicidade dos produtos endógenos. Pelo contrário, o turismo com motivações eminentemente religiosas tem tendência à estagnação.

Por tal motivo, a proposta que apresentamos, revestida de «experiência», de história, de memória, mas também de misticismo e de afectos, em que o material e o simbólico se misturam, poderá tornar territórios adormecidos em espaços de forte identidade territorial, os sujeitos que os habitam intérpretes de desejos e os visitantes portadores da renovação de mentalidades e dos processos de âmbito geográfico. Devemos salientar que um produto como este, inspirado nos discursos religiosos, que acolhe o sobrenatural na sua relação de dávida de um Deus aos homens (S18), como uma evocação de memória cultural imaterial, influencia a geografia, valorizando-a como cenário real da actuação dos homens, tal como considerava Park (Santos:2006, p. 126):

«uma geografia que ignora o que podemos chamar “o sobrenatural” negligencia alguns dos mais fortemente enraizados detonadores das atitudes e dos comportamentos humanos, é cega a algumas dimensões críticas da humanidade e passa ao lado de algumas implicações profundamente significativas nos padrões geográficos da actividade humana»

Com efeito, Claval (2002) reforça a ideia de que os motivos sagrados pesam sobre o comportamento dos indivíduos, encerra-os num quadro temporal ordenado, modela a sua forma de agir sobre a natureza. O sagrado ajuda a explicar as formas e as distribuições herdadas, observáveis sobre a terra. Por isso, o produto de matriz religiosa, quando ligado às acções humanas, deve preocupar a actual geografia, na medida em que entre a religião e a terra sempre se observou uma forte relação<sup>396</sup>. As questões ligadas ao sagrado, «num sentido amplo que abrange mesmo formas de sacralidade não religiosa e tem em conta tanto coordenadas temporais como espaciais, interessam ao geógrafo da religião», quer quando atingem uma dimensão social, quer quando dizem respeito à esfera íntima das escolhas individuais. (Santos: 2006, p. 127). Tendo em conta que é na esfera do religioso que se atinge uma relação mais forte com o território, não é possível ignorar o alcance geográfico dessa dimensão humana, nem negligenciar a força do sagrado que toca tantos lugares. Por isso é que Stoddard & Prorok (2003, p. 764) afirmava que, por via das crenças religiosas impregnarem muitas actividades humanas,

---

<sup>396</sup> Segundo a tradição judaico-cristão, é da terra que provimos, é para a terra que regressamos e é da terra que nos alimentamos.

as questões sobre as inter-relações espaciais e ecológicas entre a religião e outros fenómenos são na actualidade preocupações geográficas.<sup>397</sup>

Entendemos que abrir ao olhar do *novo turista* e do *novo turismo* a janela da gastronomia e da comensalidade na Bíblia, sugerimos uma nova leitura da cultura do visual (da imagem), paradigma de um novo pensamento ocidental e de todas as formas de conhecimento e de saberes. A imagem tem-se revelado decisiva na escolha e expansão dos consumos e está intimamente associada à génese e ao desenvolvimento do conceito da «sociedade do espectáculo» (Debord: 1972). A isto chamou Featherstone (1992) «esteticização da vida quotidiana». O turismo é um campo perfeito para se manifestar esta associação. Por isso é que Fortuna & Ferreira (2006, p.7) afirmam que o domínio da imagem e do visual, no âmbito da cultura moderna, corresponde a uma forma particular de representação espacial e temporal. Ao circunscrever o mundo à sua reprodução visual, a modernidade envolve a contínua espectacularização dos motivos sociais, culturais, naturais e históricos. «Instrumentalizados à medida que o consumo se apoia na cultura visual, o espectáculo e a imagem tornaram-se o ingrediente por excelência do acto turístico», afirmavam os autores mencionados.

Compaginados à cultura visual e ao consumo, os agentes do turismo vendem e promovem experiências, sensações, estilos de vida. Com efeito, oferecem em simultâneo aos sujeitos instrumentos para a reinterpretação da sua condição identitária, através do modo como as relações entre os espaços e o tempo são assimiladas e instrumentalizadas no desenrolar do acto turístico. Face à agressividade com que a indústria do turismo objectifica e mercantiliza as cidades e os seus patrimónios, a natureza e a paisagem, os costumes e os sentimentos, uma vez que tudo é mercantilizável, a sociologia do turismo interroga-se sobre a relação que existe entre o turismo e a qualidade dos produtos que os destinos oferecem.

Como sabemos, ainda que certo património edificado de um lugar possa ser reproduzido, o lugar no seu todo não pode ser objecto de cópia. Tal resistência deriva menos dos seus arranjos espaciais do que das particularidades da sua história e da sua cultura. Isto deixa-nos vulneráveis aos efeitos da globalização, que torna as cidades «iguais» entre si, à medida que nelas se implantam as mesmas redes de lojas, restaurantes, hotéis, transportes e meios de comunicações. É, pois, assim, no detalhe histórico-cultural do lugar, na importância para a memória das suas

---

<sup>397</sup> Cf., estudo de Soja:1998.

ruínas e edifícios decadentes, na exemplaridade histórico-temporal do seu património, que se vislumbram hoje os traços da sua singularidade.

Os lugares com história são hoje uma das principais atracções turísticas. O fascínio pelas ruínas é disso um exemplo. Tal como afirmava Simmel no seu artigo intitulado «The Ruin» (Fortuna & Ferreira:1996, p. 7), as ruínas significam «antiguidade» e «equilíbrio», o que traduz um sentido de «continuidade» e de «sequência», ingredientes que o nosso presente tem dificuldade em oferecer. A ambiguidade e a ambivalência, as incertezas e os riscos do nosso presente, geram sentimentos de desorientação, uma vez que não encontramos as origens do passado, nem vislumbramos os rumos do futuro. Por isso, tal como a ruína o é, a gastronomia de apelo histórico-memorável, como é o caso da bíblica, enquanto elemento rememorizante, poderá ter um efeito reconfortante no consumidor actual, sem perder de vista o facto de o conceito ruína transmitir a ideia de algo estático, congelado no passado, embora possa ser visitada no presente, e o facto de a gastronomia ser, a todo o momento, actualizada e renovada<sup>398</sup>. Nesta se projecta o valor imaginário de tudo quanto o nosso presente não pode oferecer, se desprovido desta dimensão. De acordo com os autores mencionados (Ib. p. 8), na presença dos «restos» patrimoniais, «que parece assegurar segurança e estabilidade» o turista torna-se cúmplice da «natureza na sua luta contra a cultura material e tecnológica dos homens» (Ib., p. 8).

Contudo, para que o produto «gastronomia da Bíblia», enquanto experiência de mesa comum e de revivência alimentar, exerça esta função apaziguadora das consciências e se torne hoje em verdadeiro produto turístico, é preciso que seja visualmente atractiva, sem desvirtuar a sua identidade e autenticidade, característica definidora do seu carácter singular. É que na passagem da modernidade para a pós modernidade<sup>399</sup>, o factor estético assume uma determinância extrema na apreciação turística, «justamente porque a cultura prevalecente promoveu o *olhar turístico* à condição de critério soberano de apreciação.» Assim sendo, os nossos restaurantes, por efeito de uma cada vez mais crescente procura, terão de cuidar da valorização estética da sua oferta, com pena de não valorizarem a gastronomia e a comensalidade num produto atractivo. A valorização estética dos patrimónios imateriais (e

---

<sup>398</sup> Tal como se envidam esforços para preservar e, ao mesmo tempo, até melhorar o aspecto visual e das estruturas das ruínas nos lugares santos (de entre outros), transformando-os em produtos atractivos para os turistas e viajantes, entendemos que também o esforço de actualizar um saber imaterial milenar, como é a gastronomia e a comensalidade contemporânea desses lugares, é um desafio colocado aos actuais actores no sentido de lhes abrir horizontes sobre um produto singular, inovador, e que conforta os turistas desejosos de novas experiências.

<sup>399</sup> Para desenvolver o estudo sobre a globalização, o pós-modernismo e a identidade consultar a obra de Featherstone:1992.

materiais) é condição primeira para salvar o passado, respeitar o presente e assegurar o futuro. Torna-se, pois, imperativo que os organismos competentes implementem políticas capazes de manter, preservar e divulgar o património histórico, material e imaterial, resventando-o de uma roupagem elegante e atractiva, dentro das expectativas de inovação actuais (Ib., pp. 6- 9).

Este aspecto da valorização estética levanta a questão da emergência de contínua inovação que é preciso imprimir à gastronomia, de modo a catapultá-la ao nível de produto turístico singular. Sem inovação não há progresso. Sem progresso a cultura definha e morre. De acordo com Moreira (2013, p. 144), em termos de produtos turísticos, inovar pressupõe «(re)estruturar a oferta, criando ou (re)combinando produtos», o que implica mais flexibilidade nos produtos, menos padronização e um melhor ajustamento às necessidades e expectativas dos turistas. Exigem-se hoje produtos mais ecológicos e socialmente mais responsáveis. Os impactos, as questões de sustentabilidade, da ética e dos valores humanos, são aspectos que esta investigadora considera fundamentais para a criação de produtos turísticos ou para a reconfiguração dos já existentes. Inovar ao nível do produto «gastronomia» passa por encontrar nos atributos geográficos dos lugares e do território factores que permitam a diferenciação e a inovação do mercado; por procurar peritos internacionais no âmbito do produto que testem localmente este produto, o avaliem e divulguem; por disponibilizar equipamento que permita fazer experiências atractivas para os clientes; por explorar novo *design* nas iguarias de modo a torná-las mais mediáticas e, por isso, mais procuradas; por criar novas ofertas de produtos, de que os eventos podem ser um nicho a considerar.

Embora o turismo se desenvolva como uma actividade multissetorial complexa e, de certo modo, fragmentada, a verdade é que assenta num conjunto de elementos que se interrelacionam entre si e com o meio ambiente, em que a esfera gastronómica é uma das que desempenha um papel relevante (Martins:2010; Schlüter:2015; Cravidão & Cunha: 1993). Logo a gastronomia é hoje um produto turístico em ascensão, pois uma das motivações principais do turista encontra-se na busca de prazer através do que saboreia quando se senta à mesa. Este já não procura uma alimentação qualquer, mas genuína e autêntica. Por isso, defende que a busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar, através da sua gastronomia, está a popularizar-se cada vez mais.

O interesse crescente pelo produto «gastronomia», sobretudo do regional, étnico e *paleo*,<sup>400</sup> pode ajudar a resgatar antigas tradições que se encontram adormecidas, valorizando-as como bens transacionáveis do ponto de vista cultural e económico (Almeida:2016). As receitas culinárias de um povo ou de uma etnia são um bem cultural tão valioso como um monumento ou um objecto de museu. Uma iguaria com identidade pode ser o suficiente para motivar o turista a deslocar-se, por vezes, a longas distâncias, para a saborear. Por isso, o gastronómizar não é simplesmente um acto alimentar em si mesmo, mas um acto cultural criativo e dinâmico, que alimenta fisicamente mas sobretudo espiritualmente, pelo que exige uma mesa à altura para se realizar.

Face ao prestígio que a gastronomia foi ganhando no meio turístico, cada sociedade, urbana ou rural, aproveita este património, feito de costumes e tradições, para atrair turistas e daí retirar proveitos. As gastronomias de feição e inspiração mais rurais têm sido aquelas que, nas últimas décadas, mais se têm esforçado por se expôr aos consumidores, valendo-se da sua autenticidade, genuinidade e maior sentido identitário (Schlüter:2015). Contudo, face às novas tendências, entendemos que as singulares tendem a ganhar espaço, como resposta às necessidades surgidas nos *novos turistas*, os quais, muitas vezes, são os mesmos que se saciam com o falso autêntico<sup>401</sup>.

As múltiplas alterações que estão continuamente a ocorrer ao nível planetário, sobretudo as que dizem respeito aos aspectos da sociabilidade e dos sistemas relacionais, reflectem-se numa sociedade cada vez mais complexa, o que leva à procura de formas mais diversificadas de fazer turismo e a procurar novas formas de fruição. As tecnologias de informação sempre sofisticadas, mas também mais acessíveis, aliadas a uma cada vez maior e melhor capacidade de mobilidade, constituem canais privilegiados para o aparecimento do turista mais experiente, porque mais conhecedor dos produtos existentes no mercado. Logo, este procura produtos personalizados e diferenciados, que criem maior satisfação e prazer pessoal.

---

<sup>400</sup> «Nos primeiros dias do ano abriu em Lisboa um restaurante de comida paleo. O GPS visitou o Água no Bico e falou sobre esta moda que veio para ficar com o *chef* Nuno Carrusca, que trabalhou no primeiro restaurante paleo do mundo, em Berlim», escrevia assim Markus Almeida a abrir o artigo intitulado «Sente-se à mesa na Idade da Pedra», que dedicou à abertura deste restaurante. De acordo com este artigo a dieta paleo tem também merecido a atenção do mercado editorial, com a publicação de livros como *Energia Paleo*, de Mark Sisson, e a *Dieta do Paleolítico*, do fundador do movimento paleo, Loren Cordian, em 2015.

<sup>401</sup> Isto poderá levar o turista para o domínio da encenação, o que não se torna difícil numa sociedade propensa para o espetáculo, ou seja, o turista tanto aceita com agrado o autêntico como a cópia, ou a simulação. Este apelo muito o move, porque transforma um consumo autêntico em outro de mais fácil fruição. O turista entra assim no «jogo» das identidades (Urry:1990, p. 7).



O vector «entertainment», que durante décadas foi a «pedra angular» da actividade turística, deu lugar ao «edutainment», o que significa que o factor educação tende a substituir o simples entretenimento, o que abre as janelas para um novo paradigma turístico, em que a ideia de um tempo de escape, de não fazer nada, de divertimento, de evasão é transformada numa ocasião de aprendizagem para reforço cultural de auto-valorização. Esta atitude dos viajantes perante a apreensão de novos conhecimentos coloca-os de novo diante dos princípios educacionais que nortearam o «Grand-Tour», agora sem que se olhe para o limite de idade.

«O turista parece desejar vestir a pele do antropólogo, e desta forma distinguir-se dos demais turistas, tentando ser um viajante interessado em aprender e em conhecer as culturas e as civilizações, o mundo que o rodeia do presente ao passado, do passado em direcção ao futuro»

Vaz:2008, p. 50

Esta visão enquadra o turista na procura de produtos turísticos singulares. Este é o caminho que o poderá levar a visitar as origens, retomar o sentido das memórias ancestrais, conviver com o autêntico, apreciar a rusticidade e o valor do antigo, numa atitude de valorização das raízes culturais de todos e de cada um em particular (Schlüter:2015). A Sociologia do Turismo explora a riqueza deste campo da (re) construção de identidades e da oportunidade de escape, recreio, invenção ou (re) invenção do «eu» e do «outro», que as experiências gastronómicas, em contexto de turismo, proporcionam (Vaz: 2008; Urry:2007).

De algum tempo a esta parte têm-se vivenciado concepções de vida que apontam no sentido de tornar real todo um imaginário de fantasia e ficção. Sob o ponto de vista cultural, implantar o produto turístico «gastronomia bíblica» num território e num tempo concreto é impregnar de símbolos e ritos universalmente reconhecidos os destinos que adiram a tal atractivo (oferta). Nos nossos dias, o turismo vive cada vez mais dos fenómenos de especialização, procurando satisfazer novos desejos e novas perspectivas, observa Correia (2015). Tal produto retoma o encontro com as «origens», as tradições ancestrais, o autêntico, o rústico, o antigo, solicitações novas dos turistas, que espelham as novas tendências de valorização do passado das raízes culturais de todos e de cada um.

Poon (1996) garante que, em resultado desta nova e emergente identidade, define-se o perfil do *novo turista*, cujas diferenças no acesso a novos consumos o distingue do anterior, mais identificado com o turismo massificado. Contactar com diferentes culturas constitui uma

forma de enriquecimento pessoal. Cavaco (1996, p. 11), já há vinte anos atrás, perspectivava a actividade turística da seguinte forma:

«Observa-se hoje claramente uma maior atenção por novas formas de turismo, mais suave, leve, artesanal, humano, diferenciado, singular, endógeno, autêntico, novo, ajustado e harmonioso nos destinos (arquitectura, culinária, costumes), sem ultrapassar os limites do equilíbrio e da tolerância, nas vertentes natural, social e psicológica, um Turismo mais ético e também mais livre, muito melhor repartido no tempo e no espaço, um “Turismo de serviço”, contrário ao “Turismo da construção civil”, ou um Turismo de expedição, valorizando a aventura [...] o exótico, um Turismo temático, entre grupos com interesses homogéneos, de busca de novas fronteiras e de novas inserções na vida simples das comunidades visitadas.»

Catorze anos mais tarde, Netto (2010), citado por Cravidão & Santos (2015, p. 12), afirma que:

«o turista hoje quer mais do que apenas alguns dias para descansar. Ele deseja que a sua vontade e expectativas sejam atendidas, ele busca viagens que o façam passar sensações ímpares, quer produtos e serviços diferenciados que lhe proporcionem uma experiência marcante, que o levem a uma nova experiência sensorial».

O *novo turista* é, assim, um agente activo que procura fugir ao reboiço das grandes concentrações e, se depara com elas, recusa-as, pois gosta de passar anónimo, de forma a preservar a sua individualidade. Esta é uma característica que o define como um coprodutor dos produtos turísticos que consome, e não o consumidor passivo que antes era. Isto é o sintoma de que hoje o turista é mais independente e flexível nas escolhas que faz, o que o torna em consumidor híbrido e imprevisível, julgamos que muito à custa de outra maneira de ver o mundo (Poon:1996). A contemporaneidade trouxe ao sujeito maior velocidade ao quotidiano, maior mobilidade e maiores incertezas, pelo que exige de cada um, em cada momento concreto, uma maior autoestima e outro poder de decisão (Vaz: 2008; Santos: 2006)

A distinção social e a afirmação de *status* são também aspectos que motivam hoje o turista (Bourdieu:1979). A evasão tornou-se actualmente uma marca de distinção social, um factor de afirmação e consumo simbólicos, que passou a fazer parte de uma das mais cruciais necessidades do homem moderno. Tal como diz Urbain (1995, p. 249), viajar não é apenas deslocar-se num determinado espaço, é sobretudo deslocar-se para fora de si mesmo. Ora, este processo, como observa Vaz (2008), é determinante para cada indivíduo se reencontrar, para se

recriar e valorizar relativamente ao «outro», o que leva a que o turismo possa então ser considerado como uma forma de consumo simbólico de bens<sup>402</sup>, uma tentativa de afirmação de estatuto e sentimento de pertença a um certo grupo. Tudo isto deixa perceber que o turismo modela temperamentos, transporta culturas de território em território, fixando-as e interfere nas identidades dos sujeitos, dos patrimónios e dos territórios.

Como escreveu Urbain (1995, p. 42), o «turista tornou-se num objecto que se transporta e que se sujeita». Ao procurar vivenciar experiências únicas, o *novo turista*, olhando os cenários que o rodeiam, tenta soltar-se da vulgaridade do quotidiano para se transcender e se refugiar numa espécie de vida «sobrenatural». «Sobrenatural» que pode ser descoberto nas mais simples práticas humanas, como é a de comer e de beber em conjunto, iguarias que façam os comensais viajar para fora de si, que os surpreendam, que antecipem o desejo de ser saboreadas, que superem as suas expectativas. Por isso, consideramos que um turismo que ignora o «sobrenatural», negligencia alguns dos mais fortemente enraizados detonadores das atitudes e dos comportamentos humanos, é cego a algumas dimensões críticas da humanidade e passa ao lado de certas implicações profundamente significativas nos padrões culturais da actividade humana (Santos: 2006, p. 126).

O *novo turismo* sabe desta ligação, pelo que MacCannel (Urry: 2007) entende que todos os turistas personificam essa busca de autenticidade, busca que é uma versão moderna da preocupação humana universal com o sagrado. O turista é uma espécie de peregrino contemporâneo, procurando autenticidade em outras «épocas», em outros «lugares» e em outras realidades distanciadas da sua vida do quotidiano. O produto turístico «gastronomia bíblica», que aqui evidenciamos, poderá ser um recurso relevante para estreitar essa ligação cultural e histórica, mas também emocional e, de alguma forma, afectiva, porque se fundamenta em matéria de particular sensibilidade religiosa.

Os *novos turistas* demonstram um especial fascínio pelas «vidas reais» dos «outros». Tanto pelas vidas dos que convivem em outras culturas e em outros lugares, como pelas vidas dos «outros» que os antecederam na história. Quer uns quer outros enriquecem, de certo modo, as suas vidas, pois constituem realidades difíceis de descobrir nas suas próprias experiências. Embora o olhar do turista se interesse por tudo quanto o rodeia e lhe crie sensações, Urry (2007)

---

<sup>402</sup> «Os valores simbólicos da alimentação há muito que se cruzam com turismo. Nas sociedades ditas desenvolvidas, que são simultaneamente as maiores emissoras e receptoras de turistas, desenvolveram-se, em paralelo, processos aparentemente contraditórios: por um lado o turismo atinge formatos globais e por outro (re) descobre-se a cultura local. E é neste percurso que os patrimónios e as identidades emergem como novos recursos turísticos onde a experiência constitui, quase sempre, uma viagem pelos sentidos» (Santos & Cravidão:2015).

nota que essas «vidas reais» podem estar escondidas e serem encontradas apenas nos «bastidores» e acrescenta que elas não são imediatamente evidentes e visíveis. É preciso descobri-las. Deste modo, o olhar do turista precisa de «invadir» a esfera «privada» das pessoas, procurando «saciar-se» na descoberta do «outro». Uma forma de o turista se «saciar» do «outro» é alimentar-se do que e como o «outro» se alimenta. Esta é uma experiência de aculturação, mas também de memorização, que permite usufruir e partilhar da vida dos outros com os outros.

O turista, hoje, vive também pleno de incertezas e de desafios, motivos para a busca das suas origens, das suas tradições, de tudo aquilo que parece ter perdido. Por isso, busca a liberdade, a natureza, a sabedoria, a origem e a infância: um sentimento que remete para um estado platónico de bem-estar de uma sociedade arcaica não corrompida, próxima da perfeição, defensora do «Verdadeiro, do Belo e do Bem» (Lanfant:1992, p.15). O turista nos nossos dias vai à procura de criar e recriar de uma forma cognitiva, aquilo que, de alguma forma, a modernidade lhe retirou (MacCannell:1999). Selwyn (1994) considera que hoje o turista parte em busca de estruturas míticas, já que, em sua opinião, é nas sociedades primitivas que reside o ideal de sociedade não realizado, um ideário identitário que permanece intocado pelo Progresso. Busca, pois, aquilo que a diversidade do *mondo novo* demoliu. Parece ter necessidade de viajar até às raízes daquilo que é para se encontrar verdadeiramente a si próprio, à diversidade cultural que o constitui» (Vaz: 2008). Entendemos que o saborear da «mesa bíblica», tal como propomos no final deste trabalho, pode integrar este propósito de uma viagem ao passado, que falta nos destinos turísticos, e que poderá ser uma chave para o encontro com o «Autêntico».

Face ao estudo desta autora (Ib.), entendemos que a distância que separa o *novo turista* das tradições vividas pode levá-lo a querer o «exótico», o «raro». A proposta gastronómica do final deste capítulo pode ser encarada como um exemplo de exotismo gastronómico, que a restauração poderá implementar, para fazer face a uma certa saturação de oferta *standard*, ainda hoje tão arreigada. Uma mesa sobre a qual se coloca o «fora do vulgar», face a um presente recheado de incertezas, convida o turista que nela se senta a saborear o passado com nostalgia e saudade, um passado que para ele, provalvemente, nunca existiu, mas que o turismo teima em recriar e reinventar.

Com a proposta «gastronomia bíblica» é nosso propósito remeter o *novo turista* para a «romantização» do antigo», objectivo que resulta de um novo paradigma cultural. Este deixou de dar apenas importância àquilo a que podemos denominar como a «alta cultura» e passou a

considerar cultura aquilo que pertence ao quotidiano, às tradições e ao popular (Arendt: 1989). Os homens reconhecem-se, por isso, como produtores e consumidores de cultura, independentemente da sua condição social e do seu poder. Estes viajantes partem assim à procura de si próprios nesse quotidiano que também lhes pertence. Por isso, partem em direcção ao tradicional, em busca do «autêntico» e do «genuíno» (Cuevas:2003). Aqui chegados perseguem uma identidade renovada, onde assumem sem complexos uma realidade tantas vezes encenada, a «staged authenticity» (MacCannell:1999). Contudo, e uma vez neste campo, espreitam a todo o momento a oportunidade de saborear o «real» e o «verdadeiro» em benefício de uma felicidade, nem que por instantes seja efémera.

O valor da tradição, no discurso de Boaventura Sousa Santos (1996), sobe hoje de tom, numa altura em que são colocadas em causa as verdades que a ciência produz. Por isso, segundo este sociólogo, os homens voltam-se novamente para o tradicional, o costume e o passado, numa tentativa de se afirmarem no meio das incertezas. Giddens (2000) considera que as tradições são precisas à sociedade, como um conceito dinâmico, que sofrem alterações, que são recuperadas ou reinventadas. A sociedade actual revê-se num tradicional mutável, recriado, reinventado, reactualizado e não num tradicional dogmático e estático. Por isso, entende que os agentes turísticos devem cultivar a integração das tradições reanimadas pelas versões ou interpretações e adaptações que melhor sirvam aqueles que as servem e festejam. De contrário,

«uma tradição que é esvaziada de conteúdo, comercializada, torna-se uma herança ou um “Kit”, uma ninharia sem valor que se compra na loja do aeroporto. Quando tratada pela indústria da herança, a herança é a tradição refeita em termos de espectáculo. Os edifícios reconstruídos em locais de interesse turístico podem parecer esplêndidos e a reconstrução pode ter sido autêntica até ao mais ínfimo pormenor. Mas a herança assim protegida deixa de ser alimentada pelo sangue vital da tradição, a qual está em conexão com a experiência da vida corrente.»

Giddens:2000, p. 51

Deixando o pensamento de Giddens como pano de fundo da nossa análise sobre o novo paradigma turístico, prosseguimos o estudo salientando a partir daqui o produto gastronomia (que também é um património), enquanto uma realidade consolidada do saber e do conhecimento actual, na sua vertente de cariz identitária, de bem-estar, de retorno às origens. Uma realidade dinâmica que não deixa de crescer e de gerar novos desafios.

#### IV.4.4 – A gastronomia e o turismo

«Mais do que os elementos que existem, os lugares destacam-se agora pelas experiências que proporcionam a mercados turísticos que procuram sobretudo o envolvimento em múltiplas actividades. Essa aposta integra-se na tendência geral de (re) valorização da imagem de lugares e regiões que, articulados com um vasto conjunto de valores patrimoniais (re) descobertos, como a História e a Cultura, se entregam num jogo competitivo de escalas geográficas articuladas.»

Borges & Fernandes:2015, p.241

No âmbito do turismo, a gastronomia toma vários fins. Um deles é o de produto complementar da estada, já que o alimentar-se constitui-se como uma forma de satisfação de uma necessidade básica. Outro é de ordem cultural, uma vez que sugere o vivenciar de uma experiência única e irrepetível. Um outro ainda prende-se com o motivo principal da visita que, em certos casos, é exclusivamente de carácter gastronómico, ou seja, o motivo da visita é o consumo de alimentos e deles usufruir ao máximo, tanto ao nível físico como psicológico, o que é relevante numa boa experiência turística. De tal modo assim é que Hjalager (2002) afirma que, no contexto turístico, a gastronomia tem por fim alimentar não só o corpo mas também a alma.

Numa altura em que a gastronomia e a comensalidade chegaram aos *curricula* universitários<sup>403</sup>, focados que estão no desenvolvimento de conhecimento, que vai do histórico ao político, estendendo-se ao antropológico, social, cultural, religioso, físico, etnográfico, vive-se a «loucura» do seu mediatismo, bem como de quem as prepara e divulga. Estes apostam tudo no sentido de as trazer para o centro dos desejos de uma boa parte das populações. Tal como ocorre com outros produtos e patrimónios, também a gastronomia está ligada ao desenvolvimento sustentado e bem-estar das populações, e só assim se entende o seu actual estado de relevância cultural e social. O desfrutar e o vivenciar a gastronomia, nas suas diversas dimensões, é, na verdade, uma forma de a difundir como um património vivo. Ligada ao turismo de «saberes» e de «sabores» constitui-se em experiência em crescendo de procura, em virtude de um aumento do interesse pelas questões que lhe estão relacionadas e o prazer total que provoca.

---

<sup>403</sup> Veja-se o exemplo do mestrado em Alimentação, Fontes Cultura e Sociedade e o recente Doutoramento em Patrimónios Alimentares, Culturas e Identidades, ambos ciclos a decorrer na FLUC, cujos fins são os de aprofundar conhecimentos científicos sobre esta área. Sobre as estratégias de marketing a implementar no turismo gastronómico seguir a obra de Flavián & Fandos:2011.

Procurar a experiência gastronómica significa adotar práticas de aprendizagem e de sustentabilidade, além de educar para as questões que se relacionam com o equilíbrio ambiental. É ainda o abrir janelas sobre o campo e a ruralidade, ambientes que apelam à tranquilidade, ao natural e a uma certa paz de espírito, por oposição à cidade, onde se vive à «pressa» e onde tudo parece artificial. Fruto de um novo paradigma social, que cultiva o gosto por alimentos mais saudáveis, nota-se nos viajantes um crescente interesse pelas gastronomias tradicionais, assim como uma procura superior dos produtos «autênticos», o que favorece um mais estreito e profícuo contacto com as populações de destino e os territórios que estas cultivam. Cavaco (in,Vaz:2008) afirma que o que contribui para esta procura é o interesse pela diversidade cultural e a valorização do que é tradicional.

Além disso, podem ainda ser evocadas razões de saúde e de nostalgia, já que, cada vez mais, os indivíduos que se deslocam preferem férias que proporcionem tranquilidade, saúde, e, ainda, que os levem a matar saudades do que no quotidiano deixaram de poder ter, por via da massificação alimentar. A gastronomia, além de ligar os indivíduos a um complexo sistema de representações e memórias, assume, pois, no contexto turístico, preocupações de ordem física. Tais preocupações parecem um paradoxo, numa altura em que tanto se fala em «dietas». Preservar o corpo e o espírito para uma vida mais longa e de melhor qualidade parece constituir uma das primeiras preocupações de todos os indivíduos<sup>404</sup>. Por um lado, aumenta a procura de alimentação saudável, por outro, procuram-se comidas tradicionais, sabendo-se de antemão que estas, por vezes, são mais atentórias da forma física. Mas, no fundo, o paradoxo é aparente, na medida em que o que se deseja é «comer bem». E esta ideia do «comer bem» acaba por nos ligar ao passado. O passado constitui uma espécie de «mito» gastronómico, cuja reserva de géneros alimentares e de processos de os preparar são considerados mais saudáveis, porque livres de químicos e de compostos artificiais. De todo o modo, o turista viaja hoje com o intuito de submergir numa experiência total de maior enriquecimento, aprendizagem, divertimento, aventura, compensação e complexidade.

Na opinião de Valagão (2006), procura-se hoje um novo equilíbrio alimentar, dietas conotadas com estilos de vida saudáveis, de ingredientes simples, puros e naturais. Gastronomizar de forma ideal é, cada vez mais, uma preocupação comum a muitos seres humanos, à medida que se vão clarificando as complexas relações entre a alimentação, a

---

<sup>404</sup> Foi com a escola hipocrática, contemporânea de Heródoto, a qual marcou o início da emergência das ciências, que se adquiriu a consciência da definição e controlo do que se come, associada ao exercício físico (Melo:2015). Podemos assim afirmar que o conceito hoje conhecido por dieta (Díaita, em grego) teve Hipócrates como seu pioneiro.

gastronomia e a comensalidade com os níveis de bem-estar (saúde). Hoje em dia, existem imensas possibilidades de as pessoas se encontrarem para tomarem uma refeição em conjunto, assim como também se encontra uma grande variedade de alimentos, comparativamente com o passado, ao dispor de quem deles desejar apropriar-se. Contudo, vive-se uma certa confusão e ansiedade quanto aos impactos dos hábitos alimentares sobre a saúde. À medida que avança a tecnologia de produção de alimentos, as escolhas alimentares vão cada vez mais no sentido dos alimentos processados, o que não deixa de ser uma realidade da vida moderna difícil de contornar pela comunidade nutricionista (Breda:2003; Peres:1994).

Sendo o comportamento alimentar regulado por mecanismos fisiológicos complexos e fortemente relacionados com factores afectivos e socioculturais que, por sua vez, são influenciados pela educação e pela utilização da alimentação como meio de relação, torna-se evidente que, na actualidade, a abundância de produtos disponíveis, a perda de referências alimentares tradicionais, o aumento de procura de bem-estar constituem aspectos que despertam para a experiência gastronómica, enquanto concretização de uma aspiração de autenticidade e genuinidade.

Os malefícios da industrialização e os processos de produção em massa formam também dois motivos que levam os turistas a voltarem-se para o tradicional, para os produtos da horta ou do quintal, cada vez menos cultivados, valorizando cada vez mais a origem, o processo produtivo e o ambiente onde surgem tais produtos alimentares. Também ligado à industrialização surge o transporte de produtos alimentares para os locais onde eles não existem, provocando essa mobilidade hoje uma certa desconfiança na qualidade, especialmente pela incerteza quanto à sua originalidade.

O turismo veio dar um contributo precioso neste processo, porquanto a viagem leva a desfrutar dos sabores no destino e volta a trazê-los de volta aos locais de origem, transporta as memórias alimentares, numa dinâmica de cruzamento entre o habitual e o exótico, o que provoca nos consumidores desejos de voltarem a esses locais. A viagem inicia e incita o turista para a aventura gastronómica, quando o leva a locais diferentes do habitual a fruir de sabores fora do comum.<sup>405</sup>

---

<sup>405</sup> Csergo (2001, p. 392) afirma que «este movimento de surgimento das cozinhas regionais, associado à mutação do seu estatuto e das suas representações, usufrui ainda do aumento do consumo cultural de espaço local ao longo de uma *Belle Époque* durante a qual se multiplicam os romances regionalistas e a utilização dos postais de que esse espaço local constitui o tema principal. Neste contexto, o alargamento da prática turística, perceptível no final do século XIX, conduz também à utilização do recurso local como factor de valorização. Desde que a extensão e o aperfeiçoamento da rede ferroviária estimularam a moda da viagem de lazer, os guias turísticos surgem uns atrás dos outros, codificando a pouco e pouco novas modalidades de



Além de se valer da ocasião gastronómica para adquirir capital cultural, o turista aproveita também para exibir *status*, pelo facto de se querer diferenciar por aquilo que consome (Bourdieu:1989). É através deste referente que ele se consegue afirmar do ponto de vista material e cultural. «E é neste sentido, integrando este capital cultural, que o conhecimento da gastronomia se integra enquanto experiência» (Vaz: 2008, p.181).

O turismo favorece hoje a tendência de apropriação pelos rituais de consumo de uma outra cultura, sendo o campo gastronómico procurado como o espaço perfeito para revelar as distinções socioculturais. Comer como os outros para ser como outros tornou-se também num desígnio de fomento à experiência intercultural. Ou seja, comer com pauzinhos ou provar um vinho, frequentar um restaurante da «moda» e lá ser visto, saber pedir os pratos pelos nomes originais e saber comê-los com as «alfaias» certas, são comportamentos que significam distinção entre os indivíduos, mas também uma forma de interacção e de apreensão cultural dos outros. Estas práticas fomentam o estreitamento de relações interpessoais e interculturais. Como forma de alargar conhecimentos nesta área e favorecer a diferenciação e/ou semelhança cultural, certos turistas, no papel de actores, vêm pedindo *workshops* gastronómicos e de enologia, entre outros. Tais eventos são aproveitados pelos participantes para, em casa, entre amigos, experimentarem os saberes adquiridos, havendo lugar, por vezes, à reconstituição das vivências turísticas, recorrendo-se até a loiças e ingredientes comprados nos locais de visita, como forma de prolongar as experiências vividas, mas também promover um produto no quotidiano pertencente a uma outra realidade cultural, o que lhe confere um carácter extraordinário.

Há aqui como que uma transferência do que é local em global e do que é global em local, pois ao trazer a gastronomia de um determinado sítio para casa, e ao levar a sua para fora, o turista torna conhecida a região que visitou assim como dá a conhecer a sua região aos outros, o que motiva para novas visitas. Da tensão entre o global e o local nasce uma maior diversidade gastronómica, sendo esta dialética responsável por uma crescente interculturalidade, uma dinâmica que valoriza e aproxima as diferenças. Hoje, como ontem, continua a assistir-se a movimentos que despertam para a unidade e identidade nacional e regional, como afirmação de pertença consciente a algo que não é de mais ninguém. Numa Europa que tende a crescer para a unicidade, este processo poderá encaminhar para um desfecho de sentido oposto, porém a

---

entendimento do país; são eles que, instalando de forma duradoira a particularidade culinária em representações estereotipadas, acabam por impô-la, em ligação com a noção de sítio como local de património, da mesma maneira que o ponto de vista, o edifício arquitectural ou as personagens que doravante assinalam as paisagens e as histórias locais.»

busca de identidade local continuará a ser valorizada, garantindo no quotidiano europeu a função social das refeições, apesar dos deslizos de valor (Richards:2002).

A preservação da identidade cultural e a valorização das diferenças continuam a ser aspectos centrais na caracterização do presente e, estamos certos, do futuro, uma vez que se reportam a uma consciência actual da necessidade de valorizar o que é, sobretudo, tradicional porque nos define e valoriza, nos torna únicos e distintos, ou seja, ajuda na criação de identidades.

Os produtos de origem e a sua defesa são uma preocupação dos actores actuais, por forma a proteger a propriedade intelectual da cultura gastronómica das regiões e defender a sua distinção e endogenia. Contudo, resultado do moderno conceito de «cozinha de fusão», e sem que esta deixe de representar um enorme valor patrimonial, esses produtos são adaptados aos gostos contemporâneos, proporcionando experiências gastronómicas inéditas a partir da conjugação de sabores pertencentes a várias culturas. Experiências estas que não se esgotam nos momentos de lazer, efectivam-se também no âmbito do turismo, uma vez que o movimento turístico implica reciprocamente o movimento gastronómico numa dinâmica da sua própria valorização e da globalização cultural. Entendemos que nesta fusão se inclui a «gastronomia bíblica», pois ela faz cruzar num mesmo «prato» culturas muito diferentes, onde se inclui a judaica e a cristã, de raízes ancestrais, as culturas locais e regionais dos nossos dias, e os produtos característicos de cada um dos locais onde acontece a recriação. Além de servir de complemento à estada enquanto necessidade vital, o que lhe confere o estatuto de produto para consumo, poderá vir a ser uma forma de tirar partido do valor acrescentado que esta experiência significa em termos culturais no enriquecimento individual e colectivo que provoca<sup>406</sup>. A «cozinha de fusão», neste contexto, recoloca novamente aos indivíduos os desafios do plano histórico-cultural que a matriz mediterrânica preconiza enquanto modelo civilizacional.

A gastronomia compaginada com o mundo da comunicação social, tendo-se tornado em produto de moda, e ascendido a imagem de marca de determinada região, constituiu-se uma fonte de estereótipos que se usam na promoção e na distinção das identidades. Assume também do papel uniformizante do global, quando reproduz a adaptação culinária dos quatro cantos do mundo aos paladares da maioria ocidental, operacionalizando a revitalização dos modelos culinários regionais por força da adaptação aos sítios em que se pretende integrar (Urry:1995).

---

<sup>406</sup> Introduzimos nesta experiência não só a «cozinha» mas também os vinhos, uma vez que em muitos casos a experiência de vinhos e de iguarias locais acompanha e complementa os momentos de alimentação/prazer/experiência da viagem turística.

Ora, não colocando totalmente de parte o que propõe este movimento globalizante, a verdade é que esta forma de alimentação pode igualmente favorecer a criação de especialidades locais que cheguem a um grande número de consumidores, nomeadamente, às massas planetárias predominantemente ocidentalizadas, e que poderão constituir meios de afirmação dos valores culturais que representam (Vaz:2008; Rosário & Lobato:2015). Julgamos que o *sushi* e a *tempura* são dois bons exemplos. Trata-se de especialidades de características orientais (Japão) que foram adoptadas e adaptadas por muitas culturas, incluindo os locais, e que agora favorecem o surgimento de especialidades regionais, muito à custa da actual tendência da «cozinha de autor» e de «fusão».

A gastronomia, que tem servido de símbolo à construção de unidades nacionais e de identidades culturais ao longo da história<sup>407</sup>, constitui ainda hoje um poderoso espólio cultural e identitário à disposição do turista que procura prazer através da experiência. Como diz Richards (2002), a gastronomia é uma fonte de identidade nas sociedades pós-modernas, já que provou ser uma prática sócio-cultural de grande valor para aqueles que ela ajuda a caracterizar. Provar, experimentar, saborear e desfrutar dos hábitos alimentares das gentes ligadas a um determinado território constituem aspectos que determinam o principal interesse pela prática gastronómica em contexto de turismo ou de simples viajante.

Para Wolf (2006), citado por Silva (2013, p. 12), as principais motivações que levam os visitantes a procurarem experiência gastronómica num lugar específico são:

- Apreciar o desempenho e a «magia» de um *chef* mediático e de renome.
- Desfrutar de um bom *menu* associado a uma inauguração ou evento importante que ocorre em restaurante ou bar famoso.
- Apreciar propostas gastronómicas em restaurantes temáticos, raros e difíceis de encontrar.
- Participar em eventos (festivals) gastronómicos.
- Procurar saborear ingredientes e alimentos únicos e diferentes do habitual.
- Fazer roteiros ligados aos vinhos e adegas.
- Frequentar *workshops* (aulas) de cozinha e de vinhos.

#### QUADRO 5 – MOTIVAÇÕES PARA A PROCURA GASTRONÓMICA (ADAPTADO PELO PRÓPRIO)

<sup>407</sup> Através da função da memória, as cozinhas tradicionais (regionais) reconstruídas permitem à modernidade renovar os seus laços com o prato consagrado pela recordação. A sua reconstrução e codificação expressam a íntima alma de um destino, que encarna em toda a sua diversidade a sua carga histórica. Cada lugar ou destino tem a sua língua, a sua sensibilidade particular, a sua literatura, a sua arte, o seu engenho, as suas velhas receitas, a sua tradição gastronómica (Csergo: 2001).

Pode sintetizar-se o que o quadro condensa, afirmando que o que leva os visitantes a certos destinos turísticos é o viver experiências excitantes. Os motivos apontados envolvem o visitante<sup>408</sup> numa experiência total, uma vez que satisfazem no todo os seus cinco sentidos. Tal como adianta Wolf, não existe no turismo outra experiência que se assemelhe a esta, pois quem come vê, cheira, tasteia, ouve e saboreia os alimentos, numa simultaneidade e harmonia tão perfeitas que é difícil de esquecer. Observar uma paisagem, um monumento ou qualquer objecto, por muito importante que seja, é sempre uma forma parcial de envolvimento com o «outro». Muitos são os motivos que levam cada vez mais indivíduos a viajar. De todo o modo, os que se deslocam com fins gastronómicos envolvem-se num exercício sensorial total, expõem-se a um nível mais integrador e profundo, uma vez que ultrapassam a envolvimento de observante para a de participante (Long:2010). Ou seja, o cliente deixa-se envolver na «magia» e no sonho, que uma mesa pronta lhe pode proporcionar.

Vista deste modo, a gastronomia, enquanto experiência sensitiva, remete-nos para uma nova tipologia de economia, a Economia das Experiências, a que Pine & Gilmore (2011) aludem. De acordo com o seu estudo, ao assistirmos à emergência da economia das experiências, estamos a abrir caminho para a economia das transformações comportamentais. Os princípios básicos subjacentes a este nível de economia requerem a adopção de novos modelos de actuação. Os trabalhadores são actores que, no palco da sua acção, representam um papel bem definido. A restauração do século XXI passará a assumir a condição de «palco» em que, tanto do lado do cliente como da empresa, a fruição é o ponto forte. As empresas (o encenador) deixam de oferecer apenas bens e serviços e passam a oferecer sensações, como experiência final, criadas à medida dos desejos de cada cliente. Ao comprar uma experiência, o cliente tem a expectativa de usufruir de um conjunto de ofertas memoráveis do ponto de vista físico, emocional, intelectual e espiritual. Estes aspectos são tidos em conta pelo turismo como forma de focar o turista na melhor experiência possível, pois esta gera memória e desejo de voltar.

---

<sup>408</sup> Um estudo da autoria da *Cannadian Tourism Comission* (2001) apresentava desta forma o perfil do turista gastronómico: solteiros, novos e maduros, tais como casais jovens. Nível educacional elevado e boa capacidade financeira. Sentido de exploração de locais históricos e belezas naturais, espaços onde procuram boa vida, romance e relaxação. Trata-se, pois, de um perfil próximo do que Cooper *et al* (2007) definiu para o *novo turista*. Segundo um estudo de Silva (2013), baseado na estatística do Turismo de Portugal, IP., a gastronomia e vinhos continua em franco crescimento; a procura primária de gastronomia e vinhos cifrava-se já em 2006, na Europa, em 600.000 viagens internacionais e a procura secundária em 20 milhões de viagens; as estimativas de crescimento médio anual era de 7 a 12% ao ano; a previsão do volume de mercado europeu em dez anos era de duplicar; o horizonte do PENT para 2015 era de uma previsão de crescimento a rondar os 10%, centrado nas regiões Norte, Centro e Alentejo, cuja motivação principal para a viagem era a gastronomia e vinhos. De acordo com a mesma fonte, conclui-se que o turista gastronómico gasta entre 25 a 30% do orçamento total da viagem em gastronomia e vinhos. Outros estudos vão no mesmo sentido, como são os de Hall & Sharples (2003); Telfer & Wall, in Mak *et al.*, (2012); Torres, in Mak *et al.*, (2012).

O potencial que a gastronomia foi granjeando, em termos de desenvolvimento e comercialização dos territórios, guinda-a para o centro dos recursos culturais, cada vez com mais destaque. A novidade desta prática não é o motivo da viagem nem a deslocação em si mesma, é o facto de hoje, cada vez mais, um maior volume de indivíduos se deslocarem em longas distâncias para gastronomizar. A gastronomia distingue-se hoje como produto estratégico no campo da mobilidade porque, além de suscitar diferenciação, gera receitas (Turismo de Portugal, IP.).

Vive-se uma época em que tanto os alimentos como os homens viajam com enorme rapidez, cujo encontro resulta da viagem que ambos experimentam. Embora ainda seja cedo para avaliar os impactos, a verdade é que esta «nova modalidade turística, nova forma de olhar para o Turismo, parece corresponder ao paradigma de um novo Turismo flexível, segmentado, ambientalmente correcto e preocupado, e integrado diagonalmente em termos de constituição de todo o produto» (Vaz: 2008, p. 190).

Após esta análise de carácter mais geral do valor da gastronomia no turismo, prosseguimos o trabalho direccionando a discussão para a «gastronomização do sagrado», uma esfera mais restrita, mas não menos central, tendo em conta o objectivo deste estudo.

#### IV.4.5 - A gastronomização do sagrado

«As coisas sagradas são as que os interditos protegem e isolam, as coisas profanas, as visitadas pelos interditos e que devem permanecer a distância das primeiras»

Durkheim, in Roque:2011, p. 130

O património sagrado (religioso), nas suas características arquitetónicas e artísticas, nas suas qualidades de natureza paisagística, ou ainda pela riqueza histórico-simbólica de que se reveste, emerge como um importante activo no âmbito dos produtos turísticos de uma região ou país e a gastronomia deverá ser/fazer parte desse património. Neste contexto, a gastronomia pode fundir o sagrado e o cultural, o antropológico e o social, os saberes e os sabores, o ser e o ter. Eleva ao sagrado as coisas profanas e satisfaz o espírito pela religiosidade que lhe está inerente. Estes aspectos têm merecido ultimamente uma atenção muito particular no domínio das ciências sociais e religiosas, nomeadamente dos que se têm dedicado à sua interacção com a área do turismo (Devereux:2003).

Com efeito, e à partida, afigurando-se como um paradoxo, a gastronomização do sagrado é um procedimento real que importa explicar, na medida em que as suas implicações de separação e a definição de barreiras que a delimitam do vulgar podem criar algum desconforto, situação que queremos evitar. Como já vimos, há contextos religiosamente integrados nas manifestações da cultura ocidental judaica-cristã, em que o consumo em conjunto de determinados alimentos, adquire uma simbologia para além da questão concreta do debelar a fome. Além disso, há todo um discurso de memória, exposto nos capítulos anteriores, em que os momentos de comensalidade se revelam significativos para a construção das narrativas e das ideologias. Por isso, as ocasiões de cruzamento entre a alimentação e o sagrado são frequentes e profundas na cultura ocidental. Urge questionar se esta realidade pode ser transposta e adaptada enquanto produto turístico, dada a conhecer, explorada, de modo a proporcionar uma riqueza de experiências dentro de um produto turístico diferenciado. Pode a gastronomia e as experiências de comensalidade na Bíblia serem expostas na restauração como objecto de exposição, de apreciação, de apropriação e de transação sem riscos de superficialidade no tratamento do sagrado? Iremos tentar identificar os ganhos e as perdas que concorrem para o processo não desvirtuar sensibilidades de princípio.

Sabemos que ao contactar com as forças naturais ou cósmicas, com tudo o que ultrapassa o inteligível, «o homem vivencia uma impotência perante a realidade externa que o supera e

domina» (Roque:2011, p. 129), tornando-se a transcendência uma resposta possível para as inquietudes do seu quotidiano. Recorda-nos Eliade (1980, p. 24) que «o sagrado manifesta-se sempre como uma realidade de uma ordem inteiramente diferente das realidades “naturais”», por tal razão Roque (Ib.) afirma que o sagrado «é interiorizado» por cada um como um poder sobrenatural que inevitavelmente domina.

À luz do pensamento de Durkheim, «o que é característico do fenómeno religioso é o facto de ele supor sempre uma divisão bipartida do universo conhecido e cognoscível em dois géneros que compreendem tudo o que existe, mas se excluem radicalmente» (in Roque:2011, p. 130). Tal posição ideológica leva Roque (Ib.) a afirmar que o conceito de sagrado «implica a condição de transcendência e interdição, criando uma ruptura que protege a *res sacra*, o ente sagrado ou o objecto sacralizado, separando-a, definitivamente do registo humano». Ora, a proximidade do sagrado envolve riscos de profanação. Portanto, se o sagrado irrompe sobre tudo o que alcança, o profano contamina-o, eliminando-o. Isto poderá deixar de ser uma protecção para se tornar uma ameaça. Deste modo, Caillois (Ib., p. 130) afirma que «o profano deve, no seu próprio interesse, esquivar-se a uma familiaridade tanto mais funesta quanto o contágio do sagrado não é menos fulminante pela sua rapidez que pelos seus efeitos.».

Baseando-nos nesta afirmação de Callois, importa definir limites para o espaço sagrado *versus* espaço profano, de modo a que não colidam indevidamente. Estas questões, que têm que ver com a «interdição» e «separação», fazem parte de um imaginário com raízes nas religiões pré-cristãs e até mesmo pré-bíblicas. O livro do *Êxodo* (19,12), ao descrever o episódio da descida de Deus sobre o Monte Sinai, é bem claro quando descreve a ordem dada a Moisés para não deixar que o povo se aproximasse d’Ele. É que o interditar, interpretado no campo da separação, do que está separado (do que é sagrado), abarca pois toda a ritualidade de comunicação com a divindade. Em Ex30,26-30 podemos confirmar esta ideia:

«Ungirás com ele [óleo] a tenda da reunião e a Arca do testemunho, a mesa e todos os acessórios, o candelabro e os acessórios, o altar dos perfumes, o altar dos holocaustos com todos os utensílios e a bacia com a base. Santificá-los-ás assim e tornar-se-ão santíssimos; tudo quanto neles tocar tornar-se-á santo. Ungirás com ele Aarão e os seus filhos e hás-de consagrá-los, para que exerçam o meu sacerdócio.»

Portanto, se tudo o que fora ungido fica consagrado, logo tudo também se torna interdito, exigindo que se respeite e venere. A transgressão nestes casos tem um efeito dominador,

levando à punição. Por isso é que o autor do *Êxodo* (33,20), referindo-se ao pedido de Moisés para observar a glória de Deus, afirma:

«[...] Mas tu não poderás ver a minha face, pois o homem não pode contemplar-me e continuar a viver».

No limite, tais palavras levam a afirmar que a dicotomia entre o sagrado e o profano se tornaria intolerável sem uma mediação do fenómeno religioso, que, como o nome indica, propõe religar o homem ao menos visível. Roque (Ib., p. 131) afirma que «a religião, e com especial incidência a cristã, surge como um vínculo entre os registos do sagrado e do profano».

Tomemos como exemplo a instituição do sacrifício eucarístico, o qual estabelece uma nova ordem sagrada e abre uma nova perspectiva sobre a relação entre Deus e os homens. Esta novidade reflecte-se na interpretação do conceito de sagrado, cujo significado, a partir deste acontecimento, abre horizontes, deixando de ter a conotação de separado, interdito, para adquirir o sentido de «comunhão». Semelhante opinião advem-nos do estudo de Roque (Ib., p. 131) quando afirma que

«No cristianismo, o sagrado é consubstanciado, pelo que não se prefigura através da interdição absoluta. Isto significa que não funda uma realidade separada e, em contrapartida, cria uma relação objectiva, extensiva a tudo e todos. No cristianismo, só Deus é santo em sentido absoluto, pelo que a verdadeira sacralidade não é separação, mas comunhão.»

Com efeito, o cristianismo, nos seus processos, não difere das outras religiões. Todas elas têm um momento de encontro de comunhão com Deus. Até lá chegar há etapas, há purificação e há marcação do interdito. Ao inserir aqui este discurso pretendemos dizer que os fenómenos de comunhão não são exclusivos do cristianismo, pelo contrário, nos exemplos de comensalidade que apresentámos no capítulo anterior vimos que nem todos são bem sucedidos, há excluídos das mesas.

Em cada eucaristia é celebrado, repetidamente, como se sabe, o milagre da transubstanciação. Sobre um altar (mesa do sacrifício) são levados pão e vinho, cujos recipientes onde assentam tais espécies se tornam em custódia do corpo e do sangue de Deus. Ora, neste caso, o cálice (ou taça) e a patena (ou vaso), com os respectivos conteúdos, são



objectos sagrados. Até mesmo as alfaias e os paramentos relacionados com a celebração, ao serem benzidos, também tomam a condição de sagrados. Contudo, se até mesmo os objectos de culto, logo que se verifique que não reúnem condições para continuar a ser utilizados, são retirados, o mesmo é dizer «execrados»<sup>409</sup> e colocados nos museus, para poderem continuar a ser apreciados como obras de arte sacra, então o pão e o vinho, que não chegam àquela mesa nem sequer precisam de passar por este tratamento, serão sempre alimentos (objectos) dessacralizados. O mesmo podemos afirmar em relação a outras espécies alimentares presentes nos textos bíblicos e que têm sido usadas para fins sagrados (o azeite, por exemplo). Se, à partida, a interdição do sagrado poderá impedir a utilização de alimentos que intermediam com a divindade, julgamos que um novo paradigma religioso se abrirá a reformulações de princípio através das quais as espécies alimentares usadas nos serviços religiosos se podem deslocar para novos contextos.

Assim, os alimentos ao serviço da liturgia sagrada cristã podem fazer parte das iguarias preparadas para o bem-estar dos homens e poderão ainda tomar o sentido de «arte religiosa» quando saboreados e partilhados em contexto de mesa, mas nunca terão essência sagrada numa mesa turística de celebração comensal. O pão e o vinho na mesa comum não conservam a sagrada essência. Esta só se estabelece no contexto ritual. Parafraseando Frei José de S.lourenço doValle, a propósito da museulização dos objectos sagrados, entendemos que a cozinha assume o lugar de museu, com esta abissal diferença, na primeira, os objectos, pela sua própria natureza não permanecem estáticos à mercê de quem os olha, mas fundem-se na própria vida dos participantes. Daí resulta «hum labirinto de encantos em que a rezão se acha e a alma se ilustra, e a Religião triunfa.» (Roque:2011, p. 134).

A gastronomia, em tal contexto, poderá aproximar-se do fenómeno da imagem construída, geradora de sensações, que projectam o consumidor para além do real. Ao referir-se ao simbolismo das imagens sagradas e ao que estas contam em significado para os seus devotos, Dupront (1987, p. 115) afirma que a imagem torna visível o imaginário relativo aos acontecimentos ou pessoas que procura reproduzir, dá profundidade à afectividade dos que lhe são fiéis, e manifesta força iconográfica que ultrapassa a sua simples materialidade. Tal como a imagem sagrada, em seu entender, se torna indispensável para fixar, alimentar e concentrar o «ímpeto» de quem a procura, porquanto sem referências materiais apenas alguns conseguem

---

<sup>409</sup> Segundo Falcão (2004, p. 187), execração é a «perda do carácter sagrado (adquirido por dedicação ou bênção) de uma igreja, altar, ou outro lugar sagrado, que tenha sido em grande parte destruído ou que tenha passado definitivamente a usos profanos.» Cf. Roque:2011.

alcançar o invisível, condição superior de equilíbrio humano, consideramos que a gastronomia aplicada à comensalidade se reveste de semelhante abrangência, uma vez que retira os indivíduos do seu normal sentir individual para níveis superiores de experiência colectiva. Ora, em contexto de oferta turística, o objecto gastronómico, que pode ser a recriação de uma refeição, poderá assimilar-se à eficácia que resulta da sintetização do complexo religioso, uma vez que nele se entrecruzam variedade de significados, como: tradição religiosa, devoção, esperança no além. Tais aspectos tornam-se geradores de emoções e de afectos que se poderão vivenciar nos que, mesmo em turismo, se abeiram da mesa para a experienciar em toda a sua dimensão.<sup>410</sup>

A natureza de identificador (marcador) territorial e das gentes que o povoam, que a gastronomia e comensalidade também corporizam, resulta da forte ligação que estas práticas estabelecem com o sítio onde são produzidas e apreciadas, o que se traduz num movimento de disseminação gastronómica, por vezes abrangendo outras latitudes. Tal dinâmica é promovida através da viagem e da visita a lugares específicos, em que os viajantes e turistas procuram especialidades concretas e com identidade territorial. Sem pretendermos deslocar o geosimbolismo da esfera da imagem sagrada, que é o campo onde melhor se expressa, atrevemo-nos a destacar possíveis pontos de contacto com o que representa, em termos de imagem, para um lugar, uma iguaria bastante desejada e procurada. De acordo com Tuan (Santos:2006, p. 546), através das imagens se comunica, se captam mensagens, se identificam lugares e gentes, se vivem acontecimentos e revivem memórias, surgindo depois a iconicidade como um meio mediático para a apreensão deste complexo. A natureza de símbolo, que o produto (património) gastronómico assume, evidencia bem que estamos na presença de «uma parte que tem o poder de sugerir um todo». O consumidor da «imagem» apura o seu sentido de representação e de conhecimento que lhe estão associados, analógica ou metaforicamente. E o espaço (lugar) onde é apreciada assemelha-se a um «santuário» de leitura simbólica.<sup>411</sup>

Levar a gastronomia de inspiração bíblica à mesa do turista permite evocar patrimonialidade e valor artístico, e também fruição simbólica. Ao ser saboreada à mesa do quotidiano e de festa traduz doutrinas e saberes milenares, cuja representação assenta num discurso que valoriza a sua natureza simbólica, o que lhe dá ainda mais sentido. Este cenário de

---

<sup>410</sup> Lily Kong (Santos:2006), afirmava que embora seja grande interesse dos símbolos de carácter religioso, estes são reconhecidos por uma pequena parte de indivíduos e compreendidos por um número ainda menor.

<sup>411</sup> Damos o exemplo do Pastel de Belém, uma iguaria que identifica o território e as gentes que o povoam, ou seja, é um geosímbolo português, que muitos turista e viajantes saboreiam no local onde são produzidos e levam consigo para casa.

representação do simbólico, além de sedimentar história, inter-relaciona culturas, forja ecumenismo e diálogo inter-religioso, e aproxima diferenças, aspectos que constituem, cada vez mais, fortes desígnios das três grandes religiões monoteístas (Correia: 1994).

Tal gastronomia e a proposta de comensalidades que a acompanha surge no âmbito de um novo paradigma de espiritualidade que as sociedades adoptaram.

«nas sociedades contemporâneas [...], onde os sinais e os símbolos são reciclados e mesmo invertidos em diferentes contextos, não há estabilidade de significados mas, em vez disso, liberdade de intertextualidade e interpretação. Isto [...] resulta em significados mais de superfície do que de profundidade»

Kong, in Santos:2006, p. 71

O movimento turístico, quando vivido num prisma de satisfação total, potencia no sujeito um sentido de transcendência, já o dissemos. Por isso, importa salientar motivos que fundamentem o estabelecimento de uma relação de aproximação entre a mobilidade com fins turísticos e a superação das necessidades espirituais. A gastronomia bíblica e a comensalidade que lhe está associada constituem-se um campo em que o *novo turista* poderá satisfazer essa necessidade num ambiente «quase religioso» (Kong & Kiong: 2000).

Numa época tendencialmente secular, como é aquela que hoje vivemos, a procura exacerbada da gastronomia pode ser vista como uma forma de afirmação do materialismo primário em que mergulhou a sociedade, mas também poderá servir para traduzir experiências de espiritualidade.

Importa, no entanto, sublinhar que a espiritualidade hoje é tecida por novas linhas, o que lhe confere uma roupagem diferente do até aqui. Tal como afirma Santos (2006, p. 66) são actualmente perceptíveis duas dimensões de espiritualidade nos indivíduos, aparentemente contraditórias, pelo menos no contexto das sociedades ocidentais mais desenvolvidas. Se por um lado assistimos a uma secularização da vida social, com quebra de cultura tradicional, por outro, já há quem fale de uma sociedade «*pos* secular» e do regresso ao religioso e ao espiritual. É isso o que garante Leimgruber (Santos:2006, p. 66) quando escreve:

«o pêndulo está gradualmente a mover-se dos valores seculares para os valores sagrados, da ordem técnica para a ordem moral – o sagrado está de volta silenciosa mas eficazmente. Ninguém fala de religião ou de Deus neste contexto, mas estes estão contudo presentes.»

Estamos a viver um tempo em que esta espiritualidade reflecte mais a realidade íntima de cada individuo do que o objecto que ele absorve do exterior, inculcado que era, por vezes, pela pressão clerical. Cada um passou a viver «o sagrado» à sua maneira, alheando-se das propostas sociais e das heranças pela via familiar, como refere Santos (Ib., p. 66), hoje «avulta uma certa *privatização* das crenças e das práticas»<sup>412</sup>. Vive-se uma espiritualidade fora dos ditames religiosos.

Entendemos que é neste quadro de uma certa indefinição religioso-sagrada que cabe a proposta gastronómica com que terminamos este estudo. Por força de uma coexistência entre as formas tradicionais de espiritualidade e as novas condutas de religiosidade, tal tendência torna-se difícil de analisar. Porém, mais pertinente do que a realidade do «indiferentismo religioso» na sociedade actual é a subjectivização das convicções religiosas. Tal comportamento de rutura para com as expressões religiosas formais conduz a que cada um construa uma crença à sua medida e, ao mesmo tempo, se reclame fiel à sua religião. Ora, esta tipologia de adesão a uma religiosidade desinstitucionalizada, com acento tónico no «individual», desobriga os indivíduos das práticas de ritualidade que os vinculariam a um certo credo religioso, fomentando-se, assim, a partir do estilhaçar da tradição religiosa, a atomização das crenças à «microescala do indivíduo» (Ib., p. 67).

Enquanto assistimos à fragmentação das crenças ancestrais, como resultado de uma espécie de passividade para com o transcendente, e a uma nova reintegração do «espiritual», os indivíduos (re)constróem as suas identidades religiosas fora dos paradigmas tradicionais dos sistemas religiosos, fora do edifício simbólico acabado que estes ofereciam, «proporcionando um quadro estável de referências, de valores e de preceitos morais», afirma esta investigadora (Ib.). De acordo com Hervieu-Léger (1999), formas de «religiosidade flutuante» ou os «novos sincretismos» religiosos, que caracterizam actualmente o mundo ocidental, são construções inacabadas que exigem permanente reformulação<sup>413</sup>. É nesta realidade que enquadrámos a

---

<sup>412</sup> Cf., estudo de Machado:2011.

<sup>413</sup> Por tal razão, Bütner (Santos:2006, p. 68) aconselhava do seguinte modo os geógrafos que se dedicavam ao estudo dos fenómenos religiosos: «uma Geografia da Religião que se ajuste à situação actual [...] deve incluir as mudanças correspondentes na sua investigação e desenvolver-se para além de uma Geografia da Religião, em direcção a uma geografia das atitudes espirituais, de outro modo corre o risco de se reduzir a uma geografia de relíquias.»

gastronomia e a comensalidade de inspiração bíblica como produto aberto à experiência, digamos não totalmente religiosa, mas «quase religiosa». Por isso é que hoje se constata que as aspirações de espiritualidades não se esgotam na prática da religiosidade tradicional, antes requerem um sistema mais aberto e menos estruturado, menos hierarquizado. A este propósito, Hervieu-Léger (1999) observa que não é o facto de acreditar em Deus que faz o homem religioso. Na sua opinião, é possível acreditar de maneira não religiosa, bastando para isso uma «iluminação surgida de uma experiência mística, da certeza nascida de uma contemplação estética derivada de um empenhamento ético». A viagem, a gastronomia, o lazer, o turismo no seu todo, enquanto movimentos libertadores, poderão ser meios de cada um, à sua maneira, superar as suas necessidades religioso-sagradas. (Santos:2006, p.245).

Esta ideia de afastamento de um sistema, de certa forma rígido, liga a espiritualidade dos homens ao conceito de qualidade de vida, que fazendo parte de uma escolha individual de apreensão do mundo, integra e orienta mais do que impõe e regulamenta (Santos:2006, p. 68). Com efeito, ao que hoje se assiste é ao proliferar de uma espiritualidade que não segue os imperativos exclusivos da religiosidade tradicional e que se abre a formas menos institucionalizadas de expressão. Pensamos até que a ideia de uma viagem colectiva com fins gastronómicos coloca os sujeitos diante de outras modalidades de espiritualidade não religiosa que pautam na modernidade a vida dos homens. Kong e Kiong (Ib., p. 68) sublinha esta ideia dizendo que estamos diante da «construção de formas quase-religiosas, que preenchem muitas das funções sociais e psicológicas das religiões tradicionais.».

O colapso das grandes ideologias que marcaram uma boa parte do século passado, a escalada de atentados a que o sistema ambiental esteve sujeito e o fosso que se cavou na criação e distribuição da riqueza a nível planetário constituem apenas três razões que levaram Claval (2002) a afirmar que já ninguém acredita que a ciência conduz automaticamente os homens à felicidade. Por isso ele defende que esse caminho da ciência conduz ao termo das ideologias do progresso e das «filosofias da história», porque leva à desordem. De acordo com este geógrafo, o período que agora vivemos é assim marcado pelo regresso ao espiritual e pela busca de novas formas de pensamento crítico.

Assiste-se também na actualidade a uma realidade a que Santos (Ib.) denominou de «*religiosidade doméstica*», a qual consiste numa vivência reservada e circunscrita ao espaço da residência do núcleo familiar e funciona como uma espécie de resistência ao profano vivido no exterior, e em que o regramento das práticas e das lógicas de culto são definidas no seu interior.

Por isso, esta geógrafa sintetiza a visão acerca da realidade religiosa e de espiritualidade das sociedades hodiernas, sobretudo da portuguesa, através destas palavras:

«estamos perante uma diversidade nas relações de pertença religiosa, uma multiculturalidade de crenças e uma certa instabilidade na composição e importância dos grupos religiosos que apontam, frequentemente, para formas de espiritualidade que não se organizam segundo o estereótipo de uma prática institucionalizada que caracterizava, por exemplo, a sociedade portuguesa até há alguns anos.»

Ib., p. 69

Ligada a esta religiosidade de tipo doméstico, surge nas últimas décadas, em países de tradição cristã, em resultado de uma redefinição da organização espacial da Igreja Católica, num esforço de combate à secularização crescente e da diminuição das práticas tradicionais, grupos/movimentos informais que actuam quer no interior quer à margem da Igreja. Tais grupos formam-se para realizarem peregrinações, retiros, celebrações e festas que não obedeçam à lógica tradicional, mas antes propiciem afinidades doutrinárias e religiosas de outro tipo. Estamos, portanto, no meio de grupos cuja configuração é do tipo reticular, como concluía, já em 1993, Aucourt (Ib., p. 70) quando afirmava que assistíamos «à evolução da rede de relações dos católicos. Cada vez mais comunidades pequenas, calorosas, que desejam encontrar-se e cada vez menos “cristandade” à qual se poderia pertencer de maneira indiferenciada». Santos (Ib., p. 70) aponta quatro razões para explicar estas formas de inserção, decorrentes da crise das identidades religiosas tradicionais instalada: «O anonimato urbano, o êxodo rural, o individualismo nas relações sociais e a quebra das solidariedades tradicionais e familiares». As dinâmicas vividas neste meio propiciam consumos inovadores, fora do vulgar, que remetem para o imaginário sagrado, como é aquele que apresentamos na proposta final.

Também uma cultura cada vez mais reflectida nos *media*, a quebra do prestígio de muitas instituições sociais, a substituição dos valores espirituais pelos da tecnologia, a busca do bem-estar a qualquer preço, a maximização do lucro, a recusa do duradouro, a recusa de assumir o compromisso para toda a vida, a desvalorização da transmissão de valores de pais para filhos, o viver o presente como se não existissem passado e futuro formam um conjunto de aspectos que afastam os homens de hoje da espiritualidade tradicional, do sobrenatural e da luz do divino, contrariando a tendência do passado.

Esta postura de reciclagem dos sinais e dos símbolos religiosos em que alguns passaram a simples adornos pessoais, leva à perda de estabilidade de significados e fortalece a intertextualidade e a interpretação, o que resulta mais no sentido da superficialidade do que da profundidade.

Julgamos que será neste novo palco que a representação gastronómica acontecerá como mais um meio de afirmação de um novo sentido de espiritualidade. O *novo turismo* acolhe este movimento que alavancará a gastronomia a referencial afectivo dos indivíduos, numa acção de levar estes a percorrer destinos onde à mesa podem ligar a dimensão espiritual e do lazer a um certo sentido de transgressão que a mesa proporciona, não obstante sabermos que existe uma grande complexidade neste domínio, pelo que não lhe traçamos, levemente, uma relação de causa-efeito. A este propósito escrevia em 1996 Vukonic (Santos:2006, p. 75): «o espiritual não é um produto do tempo de lazer, mas o tempo de lazer pode ter um efeito de intensificação das várias formas de vida espiritual». Por isso, há hoje tanta apetência para a «viagem gastronómica».

Por detrás de qualquer deslocação existem motivações e fins que a explicam e que estão na base da decisão tomada de a levar ou não a cabo. Ora, é por meio das motivações e dos objectivos da viagem que se podem interrelacionar (aproximando-os e distinguindo-os) os conceitos de viagem turística e de deslocação com fins espirituais<sup>414</sup>. No que respeita à variável temporal das relações entre o turismo e a espiritualidade, o tempo de lazer em que aquele ocorre tem origem na prescrição bíblica relativa ao descanso de Sábado judaico (Domingo cristão), e em diversas disposições encontradas noutras religiões. Podemos assim afirmar que esse dia de descanso evoca o sagrado, pelo que o turismo, enquanto exercício pleno do repouso após a actividade criadora do homem, simbolizará o tempo mais sagrado do ano. Tal perspectiva constitui uma forma de aproximação entre as práticas de espiritualidade e o turismo, afirma Duocastella (Santos: 2006, p. 245).

---

<sup>414</sup> É neste âmbito que aparecem as peregrinações. Importa sublinhar a relação entre estas e o turismo. De acordo Santos (2006), embora possa haver aspectos comuns entre o que se entende por «peregrinação» e por «turismo», como a sazonalidade, impacte económico relevante, reforço do sector terciário, alta densidade turística, elevada taxa de ocupação e boa rede viária, a verdade é que existem elementos de distinção que vale a pena referenciar: as peregrinações são movimentos em que a motivação é primordialmente religiosa, em que os sujeitos procuram alívio para os problemas, agradecem graças recebidas, procuram experiências místicas e vivem o sentido comunitário. Os peregrinos procuram os santuários, celebrações, procissões e produtos/artigos de devoção. Quanto às infraestruturas os peregrinos resumem-nas aos próprios santuários, às lojas de artigos religiosos, aos dormitórios ou locais de campismo. Enquanto o turismo é um movimento em que a motivação é essencialmente recreacional (entretenimento e gozo de férias), em que procura variedade de actividades no âmbito desse objectivo e um conjunto mais variado e complexo de estruturas típicas de um centro turístico (equipamentos termais e de recreação, comércio de lembranças, locais de divertimento, como discotecas) e certa rarefacção de actividades religiosas. Os peregrinos são por vezes também turistas: - «turistas-peregrinos».

O paradoxo a que assistimos hoje, quando nos deparamos, em certos meios, com uma crescente procura de espiritualidade e de identidade, como forma de reforçar os aspectos que têm que ver com o encontro do homem com o sagrado, leva a interpretar que o turismo, em contexto de uma nova espiritualidade, especialmente quando mais próximo da abordagem cultural, é um veículo que «preenche uma função de substituição do espiritual mais ou menos enfraquecido» (Talec:1993, p. 20). Num tempo em que, resultado da diminuição da prática religiosa na Europa, as igrejas se esvaziam de crentes e se enchem de turistas não crentes, assistimos a novos modos de cruzamento e interacção entre os fenómenos religiosos e as diversas formas de concretização do exercício turístico. Passou a observar-se com melhor nitidez uma zona de confluência onde o turista laico e o turista religioso se encontram e decidem pelos mesmos produtos. Neste ponto de convergência, o turista religioso comporta-se como uma espécie de turista em «part-time», ou seja, «turista-peregrino» e o contrário também acontece. Isto significa que, perante um mesmo produto (material e imaterial), tanto o devoto como o laico, dele se apropriam.<sup>415</sup>

Sabemos que, no quadro turístico, o contexto religioso (património construído) onde se incluem os lugares de festividades religiosas (turismo em espaço religioso), por razões histórico-culturais, são os motivos principais da atração turística, por serem espaços que fundem a relevância estrita do religioso com a importância do ponto de vista turístico, onde tanto o turista piedoso busca experiências de espiritualidade como o laico procura satisfazer a sua curiosidade acerca do lugar santo e dos peregrinos que ali se encontram (Simone-Charteris e Boyd: 2010, p. 233). É neste enquadramento que surge a necessidade de serviços de apoio, como a alimentação, alojamento e viagens, por exemplo, motivo por que à volta dos espaços religiosos/sagrados se desenvolvem atividades comerciais em tudo semelhantes às que se observam em qualquer área de turismo. Neste quadro, a gastronomia e a comensalidade surgem como resposta de bem-estar ambivalente, pois é procurada pelos que se deslocam por motivos piedosos, mas que desejam retirar prazer da mesa, e pelos que deslocam por motivos laicos, que desejam viver uma experiência diferente.

A secularização dos actuais modos de vida, como demonstração de uma espécie de «progressismo» ideológico, aliados a uma enorme facilidade de mobilidade, levam a que no

---

<sup>415</sup> De acordo com Santos (2006, p. 263), já na Idade Média as peregrinações nem sempre se faziam por razões religiosas (perdão dos pecados, cumprimentos de votos, busca de curas, salvação da alma). Por vezes eram o pretexto para uma mudança no quotidiano, «para a evasão das fronteiras e das regars estritamente limitadas do sistema feudal». Deste modo, a autora entende que se encontra na peregrinação «um dualismo sagrado/profano nas finalidades, nas motivações, nos interesses e nas actividades que, na sua complexidade e riqueza, a tornam uma realidade profundamente humana». Cf., Coelho:2011, pp. 144-169: a autora faz uma resenha histórica da festa e da convivialidade na Idade, no âmbito da vida privada em Portugal.



mesmo dia, ao mesmo turista, seja possível visitar uma Mesquita em Lisboa, um Santuário Mariano em Fátima e ter contacto com um exemplar único da Bíblia hebraica na Biblioteca da Universidade de Coimbra. Falta hoje, a nosso ver, para completar essa experiência turística, a oferta gastronómica contida na nossa proposta, a qual pode servir de apoio e de complemento, não só do ponto de vista alimentar e de restauração, mas também de reparação espiritual e cultural. Este poderá ser um produto para um turismo mais autêntico, que busca na cozinha próxima de cada cultura um tempo de lazer menos frívolo do que é comum em outras situações ligadas ao turismo de massas, por exemplo, o que contribui para melhorar o mecanismo de aproximação entre turistas e as realidades culturais ligadas à história de cada território e das gentes que os habitam e transformam.

A inserção de uma inovadora componente alimentar no âmbito do turismo, ligada aos fenómenos sagrados, além de aumentar a competitividade e sustentabilidade nos destinos, poderá contribuir para o relançamento de uma nova religiosidade, que atravessa um período de manifesta decadência. O fortalecimento do sentido religioso, com todas as consequências que lhe estão subjacentes, poderá assim ressurgir a partir do plano e do imaginário alimentar dos homens. Num tempo em que se passou a vender o lugar religioso, ao contrário do que antes acontecia, em que eram estes lugares que propiciavam a venda, traduzindo uma tendência de secularização desses centros religiosos operada pelo turismo, consideramos que a inclusão do imaginário alimentar bíblico, como produto de excelência, num destino, além de valorizar o chamado «turismo cultural», poderá reafirmar o espírito peregrinal dos homens, o que favorece, de certa maneira, o seu enriquecimento pessoal e colectivo.

Tal como acontece no Santuário de Chimayo (Novo México, EUA), em que os visitantes levam de lá terra para em casa misturar na comida quando estão doentes, e assim obterem remédio para as suas enfermidades, um espaço de restauração que ofereça um produto gastronómico diferente, inovador, poderá fomentar o desejo no turista de o levar para casa, como forma de continuar a sua viagem, para quando, regressado a casa e retomado o quotidiano, ainda o possa partilhar com os mais próximos que não viajaram (Santos: 2006, p. 260).

Mas não propomos uma oferta alimentar bíblica que se cinja somente ao campo turístico-espiritual, preconizamos que ela também possa ser uma atração individual ou de um grupo que deseje conhecer um quadro com riqueza histórica, de sentido religioso é certo, mas que traga prazer nos tempos livres e de lazer, além de poder ser uma ocasião de vivência lúdico-cultural, já que a gastronomia constitui um exemplo de afirmação e de manifestação sociocultural. Sabemos que nem sempre é possível tratar de modo tão linear esta questão, pelo facto de o lazer

envolver uma ampla margem de liberdade de escolhas, que são geridas de acordo com as aspirações individuais, os estilos de vida e a criatividade de cada um, e como a variedade de ofertas é tão múltipla, a gastronomia, por vezes, não é elevada à primeira linha de opções. Todavia, Umbelino (1999) tem solução para resolver esta dificuldade, quando afirma que a participação numa festa pode abarcar três dimensões que são complementares entre si: a espiritual, a sociofamiliar e a recreativa. Ora, assim sendo, socorrendo-nos de Lima (1998) a procura/oferta gastronómica num certo momento e num determinado espaço de restauração (a que podemos chamar, neste contexto, «recinto sagrado») fica mais facilitada e

«não somente em dias de romaria, de peregrinação ou de qualquer outro acontecimento pontual, mas também nos dias de lazer e de descanso, nas férias e nos tempos livres, os recintos sagrados próximos são procurados, quais lugares de atracção inconfessada, fazendo parte integrante da agenda pessoal e comunitária, como se se tratasse de lugares de visita obrigatória e inscrita no inconsciente e por ele exigida num certo ritmo.»

in Santos: 2006, p. 303

Além disso, a mesa e o que nela se gastronomiza funde involuntariamente a vertente sagrada e o tempo de lazer num único produto, a que podemos chamar «lazer sagrado», que conduz a uma espécie de essência para a realização plena e o desenvolvimento da personalidade de cada comensal, especialmente no que toca aos seus objectivos de liberdade.

Num sistema socio-económico globalizante, como o de hoje, a aposta no património «gastronomia bíblica» revela-se determinante para um novo olhar sobre o desenvolvimento sustentado dos territórios, numa época em que estes estão sujeitos a mutações constantes. Face a novas procuras e, conseqüentemente, a novas práticas turísticas, em que a relevância de novos produtos estimulam novas escolhas geográficas, como são o caso dos lugares mais periféricos, considerados mais puros, e onde se pretende desfrutar do que mais genuíno os territórios têm para oferecer, não será de estranhar, que aí vingue este atractivo gastronómico. Ao apropriarem-se de tais sítios, os turistas valorizam os seus recursos naturais, o seu património surge como recurso diferenciador, potenciam a inovação e o aparecimento de novos produtos e novas oportunidades económicas<sup>416</sup>. Nesta linha, a actividade gastronómica que apresentamos, enquanto parte de uma cultura e de um património imaterial concretos, responderá a solicitações

---

<sup>416</sup> Não será de excluir a hipótese de nos territórios que adoptarem a nossa proposta gastronómica de virem a abrir lojas de produtos *coshers*.

de ordem territorial, na medida em que lhe confere estrutura, num tempo em que os lugares estão sujeitos às volatilidades de uma modernidade, por vezes, desgovernada, onde, por exemplo, as questões ecológicas são deixadas ao acaso.

Por esse motivo, investigadores actuais inclinam-se para a necessidade de se conceberem rotas patrimoniais cujos fins sejam exactamente a descoberta de novas experiências e culturas, além de proporcionarem a participação em eventos de vários tipos e visitas aos locais classificados como património da UNESCO (Morais:2014). Tal como nos afiança Cravidão (2006), atravessamos um tempo de novo paradigma para o património e para o «uso cultural», uma vez que o património hoje se tornou num óptimo argumento de competitividade nas estratégias de desenvolvimento. Neste quadro, além das gentes, dos lugares e de outras formas de cultura, o turismo poderá incorporar «a gastronomização do sagrado» como um «novo» património estratégico com uma mais-valia em toda a linha de actividade, pois desvenda comportamentos e põe a descoberto cenários pouco conhecidos, e não convencionais, os quais fazem a diferença e proporcionam experiência. Neste sentido, o turismo também sai a ganhar, porquanto se desloca da frivolidade de uma indústria, por vezes considerada superficial porque pouco interessada com a história natural e cultural, para um patamar onde se afirma com fortes argumentos na materialização e exaltação destes fenómenos.

Em nosso entender, estamos diante de um património com argumentos estratégicos para a competitividade de certos locais, impregnados que ainda estão de religiosidade, com outros mercados mais comuns. O universo competitivo de hoje revela que mudanças nas suas componentes alteraram substancialmente a sua estrutura. As implicações de tal reestruturação têm que ver com o modo como os responsáveis pela gestão dos destinos estão a trabalhar, ou seja, como medem o grau de operacionalidade de acordo com o conjunto de regras que constantemente redefinem a natureza exacta da competição. A competitividade hoje entre destinos turísticos é apenas uma manifestação do fenómeno mais amplo da nova competição económica arregada no mundo. Urge, portanto, criar mecanismos para influenciar o comportamento da escolha nos turistas, tal como acontece em outros sectores industriais.

Mas a dimensão económica será apenas um vector na execução da competitividade do turismo/destino, pois as forças sociais, culturais, políticas, tecnológicas e ambientalistas assumem também um papel decisivo. Em suma, um destino é realmente competitivo se souber alargar o seu produto turístico ao mesmo tempo que souber atrair visitantes e proporcionar-lhes experiências diferentes e memoráveis, sem descurar a parte lucrativa, sem deixar de aumentar o bem-estar dos residentes, protegendo os sítios do seu capital natural com vista ao futuro

sustentado das populações (Ritchie & Crouch:2003). É neste contexto que a «gastronomia sagrada» pode assumir um papel determinante e inovador.

Complementando o que já havíamos escrito no primeiro capítulo acerca do conceito «gastronomia» (a arte de selecionar, preparar, servir e apreciar boa comida), associamo-lo à esfera da comensalidade bíblica, interligando-a às práticas turísticas como um bem de atracção, sabendo que estamos no interior de um tema complexo em termos de abordagem, uma vez que a sua compreensão remete para uma abordagem integrada de outros universos, como são exemplo a agricultura, turismo, turismo de nicho, sustentabilidade, desenvolvimento regional e rural (J. Simões:1993; O. Simões:2003).

Vivemos um tempo de procura de referências. Isso vê-se, por exemplo, pela necessidade de se organizarem eventos ligados às experiências passadas. O que se passa em relação a outros domínios, passa-se em torno das referências ao imaginário alimentar bíblico. Assim, procurar o forno comunitário a lenha, onde se produz pão amassado e tendido à mão, ir ao encontro do vinho produzido por acção de pisa humana ou do lagar de azeite ancestral, são reencontros com engenhos e práticas do passado, que acabam por ganhar espaço e sentido no âmbito do «turismo gastronómico» enquanto exercício de carácter integrador (Urbain:1995). Do mesmo modo, procurar saber o que os «profetas» e os «deuses» concretamente comiam, poderá ser um exercício de fruição histórico-cultural revelador de uma matriz que ainda hoje é o sustentáculo nas normas vigentes. Na verdade, a gastronomia está ligada ao prazer. Prazer que os homens sentem ao incorporar o que ela representa em termos substantivos e em termos simbólicos. Ao contactar com novas realidades gastronómicas, os homens procuram vivenciar momentos particulares e distintos, cujos rituais elevam o espírito e conduzem a novas descobertas.

Giddens (1998 e 2000) e Bauman (1998) são dois investigadores que entendem que a emergência deste *novo turismo* resulta da inter-relação de dois processos: o primeiro liga-se à necessidade de reconstrução identitária que hoje parece ser uma preocupação dos indivíduos, resultado de uma sociedade em crise reflexiva, que se tenta (re) definir ou (re)inventar a partir do que sugere o antigo. Logo, as incertezas do presente rementem os homens para a procura de conforto pessoal e social nas coisas consideradas mais puras, num sentimento de pertença tranquilizador. O segundo liga-se aos mecanismos de bem-estar corporal, sendo a alimentação tradicional, ou seja, a «velha alimentação», a que mais se procura. Esta poderá representar a «contracultura» da indústria moderna.

Criar uma oferta alimentar, com identidade bíblica, transversal e unificadora, sentando as partes à mesma mesa, saboreando os mesmos alimentos e o que eles simbolizam, representa mais um passo na intensificação do respeito pelo «Outro», mesmo que as ideologias e os princípios filosóficos sejam difíceis de entrever no imediato (Flandrin & Montanari:2001).

Assim, a pertinência de uma proposta de tal dimensão, além do conforto espiritual que provoca, procura dar a conhecer a cultura inerente não só dos territórios onde se erguem lugares sagrados, especialmente os que se relacionam com a cultura religiosa judaica e cristã, mas abre também uma janela sobre as experiências alimentares desses lugares, de modo a torná-los destinos igualmente atractivos e com igual peso estratégico.

#### **IV.4.6 – Uma proposta de gastronomização do sagrado para os nossos dias**

Estamos certos que o nosso tempo, muito dado à viagem de alimentos e de homens que os procuram, abrirá perspectivas claras sobre novas modalidades de turismo, mesmo sem a certeza dos seus impactos, porque se trata de uma nova forma de olhar, mais flexível, segmentado, ambientalmente mais certo e preocupado. A nossa proposta corresponde ao desejo de colocar a gastronomia no mesmo patamar de dignidade das outras «ciências ditas sérias» (Hall e Sharples:2003), na presunção de enriquecer o panorama turístico, pois hoje já se reconhece o significado social e cultural que a gastronomia conquistou, bem como o seu lugar na economia turística, o que tem favorecido o facto de este tema ter chegado ao universo científico, contribuindo assim para a dignificação deste saber face às restantes ciências.

Num tempo em que o fenómeno da globalização dos produtos alimentares desenvolve uma certa confusão na cozinha e enquanto o agro-negócio mundial vai destruindo, desintegrando e integrando em simultâneo as cozinhas locais, realizando «um verdadeiro “cracking” analítico [que] transforma as colheitas naturais em produtos culturais homogeneizados para o consumo das massas», a aposta numa alimentação de natureza civilizacional, cultural, histórica, espiritual e de memória, como é a que propomos, poderá ser uma solução para destacar os territórios de destino na afirmação das suas potencialidades, para entrarem nos circuitos da moda e para revitalizar o *slowfood*. (Fischler:2001, p. 427)

Já vimos que o texto bíblico é rico em comensalidade e que descreve um grande número de refeições, umas mais imponentes que outras, é certo, mas todas elas reveladoras de que o ambiente à volta da mesa gera motivos de sociabilidade, fomenta a partilha, estabelece permuta e estima social, exprime o sabor das vitórias e o poderio dos homens, sela importantes negócios, afirma hospitalidade, celebra ritos de passagem, afirma o amor, festeja o reencontro, paga favores e busca o sagrado, mas também é espaço de conflitos, de desordem, de vileza e de morte. Iremos destacar um conjunto de refeições, que, no nosso entender, melhor representam algumas destas características, que marcam o itinerário da história judaica e cristã desde os patriarcas até Jesus e que melhor justificam os hábitos, os costumes, a tradição, o imaginário, a religiosidade e a espiritualidade do homem ocidental enquanto herdeiro da tradição histórica, clássica e judaico-cristã. Estas são marcas ainda hoje evidentes na nossa matriz cultural.

Tal como afirma Black (1961, p. 115), no judaísmo toda a refeição evocava sentimento religioso, facto que não é abalado das diferenças doutrinárias que os vários grupos desejam afirmar pela ingestão de diferentes comidas, conforme o demonstra Feely-Harnik (1981, p. 91) ao citar Neusner.

As iguarias que seleccionámos têm em vista primordialmente a mesa como o território de excelência para as grandes celebrações, onde, por vezes, se funde o real com o simbólico. Tentaremos oferecer um cardápio que melhore o bem-estar do Homem e com o qual ele se construa, se reconstrua e se restaure, deixando de parte a solidão em que por vezes mergulha, fruto de uma sociedade cada vez mais individualista. A refeição, pelas suas virtualidades de espelho, constitui portanto um momento de excepcional grandeza comunicativa, na medida em que dela se colhem certos códigos que nos são intrínsecos e que identificam a estrutura, os valores e as prioridades de um determinado grupo humano, assim como estabelece as fronteiras com o mundo e com o que o rodeia. Neste ponto, afastamo-nos do suporte teórico das ciências antropológicas para encontrar explicação da lógica e dos conteúdos alimentares, assim como também não carecemos delas para nos expor a regulação da mesa e da sua ética. Os textos bíblicos revelam na prática todo esse conhecimento quando apresentam quadros alimentares que mostram todo o enredo da mesa: com quem se come, onde se come, a distribuição dos lugares e as funções dos que servem à mesa.

Vamos pois deixar os livros e entregar o discurso às caçarolas<sup>417</sup>. Como escreveu Eça de Queirós: «Já vastamente explorámos a Antiguidade nas suas letras: é tempo de a esquadriharmos nos seus petiscos. Que os estudiosos, pois, fechem os livros – e preparem as caçarolas.» (Queirós:s/d, p. 36). A presunção de enaltecimento da gastronomia no contexto deste estudo encontra explicação nas palavras que Loy Rolim (2003, p. 15) escreveu no prefácio da obra, *Cozinha Arqueológica*, de Eça: «a gastronomia é a mais saborosa retórica do sublime».

Importa destacar que o que se está a fazer é uma actualização das referências às experiências de comensalidade na Bíblia. Esta actualização permite fazer reviver no presente as circunstâncias de partilha alimentar que tiveram uma determinada coerência no passado. Na medida em que se está a recriar um produto, há naturalmente um trabalho de reconstituição, que se ancora sempre nas referências autênticas, tal como estão registadas nos textos bíblicos. Esta actualização faz-se pela recriação ou preenchimento criterioso dos espaços vazios e lacunas suscitados pela transferência de elementos entre culturas tão separadas no tempo, nas práticas e nas vivências, de modo a evitar, ao máximo, episódios de anacronismo. Mas este trabalho criativo implica sempre o respeito pelo rigor histórico, ou seja, os alimentos apontados como acrescentos ao original não podem chocar ou contrariar a verdade histórica. Seriam, portanto, alimentos plausíveis de se degustarem naquelas circunstâncias.

Na impossibilidade de destacar todos os casos em que a refeição surge no corpus textual como instância de comunicação, tentaremos aproximar os episódios de comensalidade encontrados na Bíblia da realidade gastronómica actual, visando a construção de ementas que possam ajudar quem pretenda patentear essa experiência nas suas salas de refeição. Realçaremos a motivação da refeição, a razão pela qual os livros sagrados falam de certos alimentos e da forma de os preparar. Sabemos que os povos antigos não alinhavam os pratos de uma refeição da mesma maneira que hoje. As iguarias eram colocadas todas de uma vez sobre a mesa sem nenhuma sequência predefinida, prática cujas reminiscências ainda hoje apreciamos quando falamos de *Buffets*. Contudo, o modo como ordenamos as iguarias que escolhemos, visa formatar um figurino alimentar do passado ao modelo vigente. É uma transformação cultural que desejamos sublinhar.

---

<sup>417</sup> «Há dias, folheando os três pesados tomos de Ateneu, pensava eu quanto, através desta nobre, piedosa e filial curiosidade que nos leva a esquadrihar toda a civilização antiga, sobretudo a greco-latina, em cada uma das suas manifestações, desde a religião até à jardinagem - tem sido esquecida, ou menos atendida, uma das mais interessantes manifestações, justamente uma das que melhor revelam o génio de uma raça, a cozinha.» (Queirós, Eça, in Santos: 2002).

As propostas gastronómicas que apresentamos, inspiradas nas mais importantes refeições bíblicas, procurarão ainda valorizar as questões ecológicas, indo ao encontro do desígnio bíblico enunciado no livro do *Génesis* de que a natureza foi dada ao homem para ele cultivar e guardar. Num tempo em que as questões ambientais saltaram para a ordem do dia, devido ao desequilíbrio do mundo natural, no geral, e contra a biodiversidade, em particular, as práticas gastronómicas, associadas às propostas aqui apresentadas, garantem uma aproximação à produção local e às técnicas de preparação alimentar mais amigas do ambiente.

Saborear os alimentos bíblicos será participar e dinamizar o movimento *slow-food*, que mais não é do que uma tomada de consciência de que «somos o que comemos», tanto no que isto representa ao nível físico como ao nível simbólico. Esta proposta pretende ser um elo de ligação entre o turista e os actores locais, em que estes só têm a ganhar com a presença daqueles que vão aos sítios na procura de novidades, dispostos a pagar o preço justo pelo autêntico, cansados que estão com as disfunções alimentares do *fast-food* e dos alimentos processados e transformados.

Assim como é possível observar-se por todo o mundo propostas de cozinhas tradicionais e regionais (restaurantes chineses, japoneses, marroquinos, gregos, espanhóis, mexicanos, libaneses ...), que oferecem a experiência de uma «viagem» pelo mundo maravilhoso dos sabores e odores de uma certa cultura, «transformando-se eles próprios em veículos de revitalização e afirmação» do tecido cultural dos locais, estamos certos de que uma proposta degustativa dos sabores bíblicos poderá integrar-se como uma forma de visitar um mundo cultural e religioso de uma civilização importante e rica numa atitude de afirmação dos seus valores no presente (Vaz:2008, pp. 179-192; Flandrin & Montanari: 2001).

Propostas como as que se seguem ajudam muito a alavancar a procura interna nos destinos onde se acham implantadas e a projectar a sua imagem para os mercados externos. São ainda um incentivo à criação de empresas de restauração originais e um incentivo ao empreendedorismo jovem. Fixar pessoas constitui um factor adicional à promoção da região. Torna-se ainda em oportunidade de revelar os tempos e os espaços sagrados enquanto momentos e lugares que funcionam como pontes entre o conhecido e o desconhecido, o humano e o divino, o natural e o sobrenatural (Santos:2006).

As ementas que se seguem são como mapas, os mapas são como livros que se deixam ler a favor da cultura do espaço físico e psicológico, ou seja, situam os indivíduos em contexto dos territórios e das suas culturas, revelando os caminhos possíveis para se chegar a um destino.



Dar-se a conhecer é uma das funções prioritárias de qualquer destino. Um país como Portugal, constituído por cidades cosmopolitas, interculturais e globais, deve encontrar soluções que transcendam os seus deveres mínimos, assumindo, a nosso ver, a gastronomia um lugar de destaque. É de capital importância, para o futuro das gerações vindouras, a promoção de uma educação voltada para a história, para a cultura e para as tradições, pelo que é com entusiasmo que promovemos a «gastronomia bíblica», que será uma proposta mobilizadora e inclusiva para todas as culturas. Nela encontramos uma ponte de educação para as gerações futuras e um modo de enquadrar um Portugal diverso, através de uma linguagem inovadora e criativa que é própria do domínio alimentar. Tratando-se de um destino bastante procurado, por diversos motivos, entendemos que uma proposta assente nos sabores e saberes, no cultural e pedagógico, no turístico e didáctico, no histórico e sagrado, deverá passar a fazer parte das motivações do turista quando decide o destino da sua viagem e do actor local quando decide alargar o seu leque de atractivos.

Como forma de chegar ao conhecimento de todos, tencionamos organizar *workshops* de promoção e divulgação desta temática, junto de diversas instituições, não necessariamente de carácter religioso, como proposta de caminho para desvendar conhecimentos esquecidos e que são essenciais para nos identificarmos perante o «Outro».

Importa ainda sublinhar que, tal como usamos somente alimentos presentes nos textos bíblicos na preparação das iguarias que constam dos *menus* seguintes, também só daremos conta dos processos de confecção identificados na Bíblia, a saber: cozidos, fritos, assados (no forno e na brasa) e guisados. Além destas formas de preparação, salientamos também as sopas, muito consumidas nos tempos bíblicos, embora de conteúdo um pouco diferente do que é hoje. Todos os *menus* serão acompanhados à mesa de pão, vinho<sup>418</sup> e azeite. As iguarias estão agrupadas em *menus*, mas isso não implica que não possam ser consumidas separadamente.

Por uma questão metodológica, apresentaremos primeiro as propostas de comensalidade familiar extraordinária, passaremos depois para as de comensalidade social, tais como as ceias e as bodas, e terminaremos com os banquetes. Importa salientar que a comensalidade do tipo familiar foi tratada teoricamente no primeiro capítulo. Recuperámo-la como modelo de recriação no quarto capítulo, em que apresentamos formas de aplicabilidade do estudo que fizemos. As razões que o justificam prendem-se com o facto de as famílias viverem além dos momentos de comensalidade quotidiana, momentos de celebração extraordinária, em que saem

---

<sup>418</sup> Para aprofundar mais o estudo sobre o vinho ver artigo de Lavrador (2015).

da esfera privada, onde poucos os escutam, para ganhar dimensão de festa, apreciada por uma maioria a que se associa um conceito alargado de família. Além disso, desde início, que o nosso compromisso assentava, sobretudo, no estudo da comensalidade extraordinária alargada a comunidades. Como veremos, os momentos que trazemos para o presente relativos à comensalidade familiar são expressivos no mundo contemporâneo embora encontrem escassas referências directas no texto bíblico.

#### **IV.4.6.1 - Comensalidade familiar para momentos extraordinários**

Embora se verifiquem muitas transformações no meio familiar de hoje, esta comunidade assume ainda importância capital no equilíbrio sociocultural, económico e afectivo dos indivíduos. A refeição tomada em família alcança o primado nas dinâmicas internas e externas de cada um dos seus membros na construção do mundo e um dos mais poderosos instrumentos identitários e culturais. É ainda um espaço privilegiado para se constituírem personalidades, se moldarem atitudes e comportamentos e para se semearem valores de base cultural e religiosa (ver quadro 1 e pp. 47-60). Por isso, uma boa parte da humanidade tem sido marcada pelas dinâmicas de comensalidade familiar, as quais se tornam essenciais também nos dias de férias, tempo dado ao lazer e ao descanso. Além das férias, os dias festivos, especialmente o Natal e a Páscoa, constituem, na cultura Ocidental, momentos celebrativos importantes de actualização da memória de factos que marcaram a história, as tradições e a religiosidade. Estes dias marcantes são por tradição celebrações destinadas à família, que nestas ocasiões se transfere para o contexto de família mais alargada. A mesa, nestas ocasiões, ocupa o centro da reunião e o que se prepara para nela saborear resulta, por vezes, de um exercício de aproximação aos sabores da tradição.

Começamos a nossa abordagem prática por ementas que se ajustem a uma oferta gastronómica para os dias de férias e de festa em família. A primeira proposta visa uma ocasião de lazer, a segunda, a festa de Natal e a terceira, a Páscoa.

#### IV.4.6.1.1 -Propostas de ementa familiar para os dias de lazer e de festa

##### Para um dia de lazer:

Quanto à primeira proposta, o *menu* foi inspirado num excerto dos *Números* e num outro de *Isaías*. Além das passagens de que nos servimos, recordamos o Sábado<sup>419</sup> dos judeus, o dia de descanso por excelência, tal como o referem as escrituras (Gn2,2), quando descrevem a formação do mundo (Deus repousou, no sétimo dia, de todo trabalho por Ele realizado). Por tradição, neste dia, os judeus não executam qualquer trabalho, mesmo o que tem que ver com o seu alimento. A preparação deste é feita com antecedência, de modo a que o Sábado seja totalmente dedicado a Deus. Portanto, o princípio que hoje está subjacente ao dia de lazer, que é fundamentalmente o Domingo<sup>420</sup> numa sociedade cristianizada, porque é o primeiro dia da semana e aquele em que Jesus ressuscitou, pode fundamentar-se com argumentos semelhantes aos do espírito do Sábado judaico, que são principalmente o da comemoração de um evento original e fundador e o do descanso. Depois de um tempo de labor intenso, segue-se o tempo de descanso, período de retempero físico e espiritual. E este tempo, que é também um tempo de liberdade, em que se desfruta já sem ansiedade o descanso, pode ser comparado ao estado de espírito dos hebreus quando entraram na terra que manava leite e mel (ver p. 215).

Nos *Números*, a narrativa fala de um povo que estava desapontado com Moisés, por este não lhe providenciar alimentos em abundância no deserto. Aquele líder prometia dar Canaã aos hebreus. Mas isso não os confortava, parecia-lhes utópico. O povo queria alimentar-se a todo o custo. De tal modo que colocava a hipótese de deixar o caminho de liberdade e regressar à escravidão na terra onde havia comida com fartura. Contudo, Moisés consegue, através de favores divinos, alimentar os hebreus, não com os alimentos de que falamos nas receitas, pois no deserto não existiam. Na evocação deste evento nós reconstituiremos a refeição com as virtualhas que existiam no Egipto e que estavam na memória do povo hebreu e que era seu desejo continuar a fruir. A sopa e a iguaria de peixe que expomos recordam esses bens alimentares que os hebreus consumiam à vontade, quando habitavam o reino dos faraós (ver pp. 81-91;203).

---

<sup>419</sup> Sábado é o dia santificado dos judeus, tal como para os cristãos é o Domingo.

<sup>420</sup> Sobre o Domingo cf. Basurko (2001).

Sublinhamos o detalhe de a sopa ser uma iguaria semelhante ao *gaspacho*, alimento consumido no tempo do calor, retemperador dos trabalhos esforçados em ambiente muito seco (o deserto). Inspirados nestes saberes, pretendemos sofisticar, através da preparação de alimentos concretos, uma mesa que represente o revigorar de energias, depois de um período intenso de trabalhos e fadigas. Superar dificuldades é sair delas por algum tempo e tentar desfrutar da vida na abundância de uma boa refeição que não exija esforço de preparação. No nosso tempo, sugerimo-los para um almoço ou jantar de verão em período de férias.

Quanto ao peixe, trata-se de uma espécie que habita o Nilo e do qual, segundo o texto bíblico, os hebreus se alimentavam de graça (Nm11,5), o que indicia haver muita quantidade disponível para as populações. Um peixe que ainda hoje chega aos nossos mercados e que é bastante apreciado.

O lazer indicia também bem-estar, prazer, desfrutar, fruir, pelo que lhe associamos o imaginário da *terra prometida*. As iguarias simbolizam a doce esperança da liberdade e a sensação de felicidade que daí advém. Ainda os hebreus estavam sob o domínio egípcio, quando Deus lhes promete como prémio uma terra fértil e de abundância alimentar para habitarem, a terra do leite e do mel. Este episódio remete para um estado paradisíaco, de gozo, de plenitude, de perfeição, desígnio de bem-estar procurado por qualquer pessoa em qualquer tempo e lugar. A sobremesa recorda essa circunstância e sugere hoje à humanidade caminhos para o reencontro desse estado, embora o tempo seja de convulsões sociais e crispações religiosas. Para a confeccionar baseámo-nos num excerto extraído de *Isaías*, que alude a Emanuel (Deus conosco) e que representa Aquele que haveria de ser alimentado de requeijão e mel, alimentos que antecipam aqui um ambiente de gratuidade, que não implicam sacrifício para os ter, o que significa um estado de bem-estar, um caminho de plenitude, que os profetas previam (ver p. 138). Assim, sugerimos esta sobremesa para, nos momentos de lazer, rememorar o que já preconizava *Isaías* e, numa atitude reparadora, saborear o presente de olhos postos no futuro que se deseja, mas que ainda não se alcançou.

A ementa, no seu todo, sugere um leque de pratos de pouco labor culinário e, em alguns casos, os alimentos oferecidos são mesmo opções cruas. O motivo para tal escolha prende-se com o facto de pretendermos apresentar uma sugestão para o tempo de lazer, tempo mais dado à «preguiça», ao «não fazer nada». Tanto quem cozinha como quem se alimenta não estão dispostos a despender muito esforço. O que se procura é o mais prático, leve e natural, mas também o mais saudável, por isso mais retemperador.



**Propostas de ementa, um discurso para os nossos tempos**



**FOTOGRAFIA 1 - SOPA FRIA DE PEPINO E MELÃO À MODA DOS ANTIGOS HEBREUS DO EGÍPTO**

## **Sopa fria de pepino e melão à moda dos antigos hebreus do Egipto**

«Lembramo-nos do [...] que comíamos de graça no Egipto, dos pepinos, dos melões, dos alhos-porros, das cebolas e dos alhos.»

Nm11,5

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 0.250 Kg de pepinos
- 1kg de melão
- Q.b. orégãos
- 1 Dl de azeite
- Q.b. de Sal
- Q.b. cebola picada
- 200g de tostas
- Q.b. de licor de mel

### **Modo de preparação**

- 1- Preparar e descascar os pepinos e o melão.
- 2- Picar cada um dos frutos e deitá-los num recipiente com 2l de água bem fria.
- 3- Temperar com azeite, orégãos, sal.
- 4- Triturar.
- 5- Colocar a sopa em taça geladas e distribuir as tostas pelas taças em porções iguais e decorar com a cebola refogada.
- 6- Aromatizar com o licor antes de servir.





**FOTOGRAFIA 2 - PEIXE DO NILO ASSADO NO CALOR DAS BRASAS COM PÃO E SALADA**

## **Peixe do Nilo assado no calor das brasas com pão e salada**

«Lembramo-nos do peixe que comíamos de graça no Egípto...»

Nm11,5

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 200 g de peixe por pessoa (sugerimos perca)
- 50 g de ervas aromáticas (orégãos, coentros, cominhos, alecrim)
- 50g de alho picado
- 1kg de pão integral
- 1 dl de azeite
- Flor de sal

### **Modo de preparação**

- 1- Preparar o peixe.
- 2- Grelhar sobre as brasas.
- 3- Temperar com a flor de sal, alho picado e as ervas aromáticas picadas.
- 4- Empratar sobre fatias de pão ligeiramente tostado e regado com azeite.



**FOTOGRAFIA 3 - TAÇA DE REQUEIJÃO E MEL ADORNADA DE SUCO DE ROMÃ**

## **Taça de requeijão e mel adornada de suco de romã**

«Ele [Emanuel] será alimentado com requeijão e mel até que saiba rejeitar o mal e escolher o bem»

Is7,15

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 100g de mel
- 500g requeijão
- 4 Ovos
- Qb de açúcar em pó e canela para polvilhar
- 5 Romãs

### **Modo de preparação**

- 1- Bater os ovos com o requeijão e o mel até obter uma massa homogénea.
- 2- Verter o preparado para uma taça gelada.
- 3- Preparar o suco de romã e verter na taça por cima do requeijão.
- 4- Apresentar a taça polvilhada com açúcar em pó, canela e hortelã.

## Para o Natal

O Natal é a festa da vida nova e da sua renovação, que, na tradição cristã, motiva para, à volta da mesa, a família (por vezes alargada) se reunir e comemorar com alegria o nascimento de Jesus, um episódio histórico que nos remete para o mesmo intimismo e recato da celebração da Sagrada Família de Nazaré. As iguarias que vão à mesa nesta ocasião variam muito de povo para povo e, até dentro de cada um, diferem de lugar para lugar, mas o sentido é sempre o mesmo, ou seja, actualizar, através da festa dos sentidos, um facto que marcou para sempre a humanidade. O texto bíblico não nos oferece explicitamente nenhuma espécie alimentar que nos remeta para o Natal de Jesus, apenas os profetas, nomeadamente o profeta Isaías, usa um discurso alimentar quando se quer referir à vinda do Messias verdadeiro. Não é de estranhar este silêncio, uma vez que, para o judaísmo, Jesus não é reconhecido como tal e, para os cristãos, a sua vinda efectiva dispensava discursos paralelos.

A proposta de *menu* que se segue é inspirada em três passagens diferentes que, em nosso entender, se interligam e complementam, visto que todas elas evocam novidade. A entrada recupera o símbolo dos rebentos e das sementes enquanto promessa de vida nova, interpretação bem coerente com a celebração do Natal. Jesus é, neste contexto, esse rebento que *Isaías* predisse (ver p. 130) e a nova semente germinada (novidade) de que fala o *Génese* (ver pp. 141-142). A iguaria principal, também procura representar a explosão vital, mais concretamente o nascimento. Uma vida que resiste a surgir e que só depois da intervenção divina se manifestou. Sara, que era estéril, concebeu de Abraão e dela nasceu Isaac, o segundo dos três patriarcas do AT. (ver p. 132).

Segundo os textos bíblicos, Jesus era da descendência de David (Lc3,23ss). A narrativa de Lc2,11 revela que «hoje, na cidade de David [Jerusalém], nasceu um salvador, que é o Messias Senhor». Tal figura, de acordo com 1Sm16,1, foi filho de *Jessé*, portanto a cabeça da dinastia de David. Embora guerreiro, e, nessa qualidade, valente e corajoso defensor do seu povo, David era um homem protegido de Deus. De tal modo que foi escolhido para ser o chefe do seu povo. Ungindo-o, fez dele o primeiro grande rei de Israel. Encontramos, pois, pontos de contacto entre David, a promessa messiânica e o Natal. A sobremesa que propomos será preparada com alimentos presentes em 2Sm17,28, um excerto que, embora narre um cenário de conflito, visa o conforto e o bem-estar, tal como expressa o texto em relação a David (ver p. 138).







**FOTOGRAFIA 4 - SALADA DE REBENTOS E SEMENTES DO TRONCO DE JESSÉ**

## **Salada de rebentos e sementes do tronco de Jessé**

«Brotará um rebento do tronco de Jessé, e um renovo brotará das suas raízes»

Is11,1

«Que a terra produza verdura, erva com semente»

Gn1,11

### **Ingredientes para 4 pessoas**

- 250g de rebentos de várias espécies (sugerimos rebentos de trigo, lentilhas, feijão, grão, rabanete)

### **Modo de preparação**

- 1– Retirar algumas impurezas que os rebentos possam ter.
- 2– Misturá-los numa saladeira.
- 3– Temperar com azeite quente aromatizado com alho.





**FOTOGRAFIA 5 - VITELO GORDO E TENRO ASSADO À MODA DE ABRAÃO E SARA**

## **Vitelo gordo e tenro assado à moda de Abraão e Sara**

«[Abraão] correu ao rebanho, escolheu um vitelo dos mais tenros e gordos e entregou-o ao servo, que imediatamente o preparou.»

Gn18, 6-8

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 200g de lombo de vitelo por pessoa
- Qb de pimenta
- 2dl de azeite
- 200g de cebola
- 50g de alho picado
- Qb de sal
- 1kg de espargos

### **Modo de preparação**

- 1– Temperar o lombo com azeite, pimenta, alho e sal.
- 2– Levar ao forno e deixar assar.
- 3– Enquanto o lombo assa, cozer os espargos e fritar a cebola.
- 4– Depois de verificado o ponto de cozedura da carne, retirá-la do forno e trinchá-la.
- 5– Servir a carne acompanhada dos espargos e pão torrado untado com manteiga.



**FOTOGRAFIA 6 - CREPE DE QUEIJO À DAVID**

## **Crepe de queijo à David**

«Ofereceram-lhe [a David] trigo, cevada, farinha, mel, manteiga, queijos.»

2Sm17,28

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 10 Folhas de crepes
- 250g de compota de figo
- 100g de mel
- 500g de queijo de ovelha
- 0.5l de vinho doce
- 1l de nata
- Canela para polvilhar

### **Modo de preparação**

- 1– Colocar o queijo, o mel e a compota numa batedeira até se obter um creme consistente e homogéneo.
- 2– Recheiar cada folha de crepe com uma porção deste preparado e enrolar em forma de «charuto».
- 3– Bater as natas até obter «chantilly».
- 4– Cobrir os crepes já recheados com o «chantilly».
- 5– Deitar um pouco de mel em fio sobre o «chantilly».
- 6– Empratar sobre uma redução feita com o vinho e a raspa de laranja.
- 7– Terminar com canela.

## Para a Páscoa

O sentido de «passagem» para uma vida de felicidade perene é o critério que preside às escolhas das iguarias que constituem o *menu* de Páscoa. Ao contrário do Natal, os textos bíblicos, quer os do AT, quer os do NT, explicitam certas espécies alimentares que se preparavam por ocasião da Páscoa judaica.

Esta festa insere-nos na tipologia das celebrações equinociais de Primavera dos povos agricultores. Era, por isso, uma ocasião de júbilo e de propiciação face ao renascimento do ano agrícola, de passagem de um estado para outro. Na tradição judaica, a Páscoa celebrava o momento preciso da história do povo de Deus em que este deixou o Egipto e migrou para a terra prometida. A Páscoa cristã, de certo modo, aproxima-se mais até das celebrações agrícolas anteriores ao judaísmo: celebra-se a ressurreição enquanto renascimento e a vitória sobre a morte, barreira então definitiva para os homens, mas vivida pelo Deus feito homem, Jesus. Interessante será verificar que, tanto num caso como noutro, a linguagem dos alimentos é significativa na narrativa e na vivência dos cenários, pelo que o trabalho de recriação aqui se encontra bem escudado nas referências alimentares que os próprios textos contêm e, assim, iremos realçar os alimentos que destacámos do excerto de *Jonas*, do *Êxodo* e do *Génesis*: o peixe, os frutos secos, o cordeiro ou cabrito, o pão sem fermento e as ervas amargas, víveres pertencentes aos hábitos alimentares dos homens contemporâneos dos respectivos textos e que continuam a assumir honras de mesa, não só na Páscoa mas também em outros dias festivos.

A primeira iguaria, o peixe, é baseada em *Jonas* (Jn2), cuja narrativa realça detalhes que a podem aproximar de uma prefiguração dos três dias que mediam a morte e a ressurreição de Cristo. De acordo com a escritura, Jonas esteve três dias e três noites no mar, dentro do ventre de um peixe, findos os quais foi libertado sobre terra firme (ver p. 282, nota). O peixe que é na Bíblia uma criatura sempre anónima representa aqui o monstro voraz (a morte) que não conseguiu reter Jesus e que o liberta, por ocasião da sua ressurreição. Esta iguaria é um convite para celebrar as grandes e as pequenas vitórias que se vão conseguindo no dia-a-dia, saboreando, através da memória, alimentos que configuram acontecimentos marcantes da nossa história cultural e religiosa (Correia: 2016).

A iguaria principal, cordeiro assado, inspira-se no *Êxodo* e evoca pelo sabor, por um mecanismo de rememoração, a primeira Páscoa judaica, que ocorreu no dia da partida dos hebreus do Egipto. De acordo com a tradição judaica, e recuperando o valor sacrificial do ritual,

a carne do cordeiro era cozinhada directamente ao fogo (assada/grelhada). Este animal e esta forma de cozinhar ficaram ligados para sempre às grandes ocasiões (ver pp. 129-139;282-306).

A escolha destes animais para imolar na Páscoa pressupõe logo à partida que estamos diante de um povo nómada que se dedicava à pastorícia. O cordeiro ou cabrito de que nos fala o *Êxodo* faria parte de tradições mais antigas, tendo o cordeiro passado a integrar os costumes pascais hebraicos. De simples animal de rebanho e escolhido para imolar na páscoa hebraica, o cordeiro assume no NT toda a simbologia religiosa judaica e cristã, porquanto condensa a continuidade representada em Cristo, o cordeiro de Deus, nas palavras de João Batista, imolado, como dádiva perene de Deus aos homens.

Foi pão um dos bens que o povo hebreu não abandonou no Egipto quando, à pressa, se pôs a caminho da Terra Prometida em busca da liberdade. E mesmo sem ter fermento, não deixou de o fazer. Este pão sem levedura ficou conhecido para sempre como o pão da pressa, da aflição, da tribulação e da miséria. O pão ázimo era próprio da tradição nómada, uma vez que resistia mais tempo sem se deteriorar. Os camponeses também o consumiam, durante uma semana, na Primavera, quando iam ao santuário oferecer a primeira colheita da cevada a fim de agradecer a Deus a vida devolvida à natureza (ver p. 295).

Com a sobremesa voltamos ao *Génesis* e entramos na história de José do Egipto, filho de Jacob. Este episódio descreve também ele uma «passagem», uma passagem do cativo para a liberdade. José, de preso e encarcerado, chegou a primeiro-ministro do Faraó, por ter sido tocado por Deus. Depois de ter sido vendido como escravo, acabou por ocupar um alto cargo na dependência do faraó e de conquistar o respeito de toda uma nação (ver pp. 89-91). Com esta sobremesa, tencionamos também salientar a riqueza que representava para aqueles territórios mediterrânicos os frutos secos. Tal riqueza ainda hoje se faz sentir, porquanto estamos diante de alimentos que continuam a fazer parte da dieta actual. Além disso, tratando-se de espécies alimentares nutricionalmente ricas evocam ou rememoram a alegria gratuita das crianças, a felicidade sem preocupações.





**FOTOGRAFIA 7 - SOPA DE PEIXE À JONAS**

## **Sopa de peixe à Jonas**

«O Senhor fez com que ali aparecesse um grande peixe para engolir Jonas; e Jonas esteve três dias e três noites no ventre do peixe.»

Jn2,1

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 500g de peixe (sugerimos perca, congro, tamboril)
- 1dl de azeite
- 100g de manteiga
- 5 – Cebolas
- 10 - Dentes de alho
- 1 – Pimento verde e outro vermelho
- 1 – Molho de coentros
- Qb- sal, pimenta e pão torrado

### **Modo de preparação**

- 1– Com as aparas e espinhas que resultam da preparação do peixe fazer dois litros caldo e reservar.
- 2– Refogar no azeite e na manteiga o alho, a cebola e os pimentos picados.
- 3– Juntar o caldo, deixando ferver.
- 4– Adicionar o peixe cortado em pequenos pedaços e temperar com sal e pimenta.
- 5– Deixar apurar e terminar com coentros picados e crotões de pão torrado.





FOTOGRAFIA 8 - CORDEIRO DE PÁScoa

## **Cordeiro de Páscoa**

«O animal do rebanho para vós será sem defeito, um macho, filho de um ano, e tomá-lo-eis de entre os cordeiros ou de entre os cabritos. [...] Comer-se-á a carne naquela noite; comer-se-á asada no fogo com pães sem fermento e ervas amargas.»

Ex12

### **Ingredientes para 10 pessoas:**

- 300g de cordeiro por pessoa
- 1 dl de vinagre
- 50g de alho picado
- 2.50 dl de azeite
- Qb de flor de sal
- 1kg de rábano
- 500g de chicória
- 250 g de agrião
- 100 g de acelga
- 500g de pão ázimo

### **Modo de preparação**

- 1– Preparar o cordeiro para assar.
- 2– Preparar uma papa com azeite, vinagre, alho e flor de sal.
- 3– Barrar o cordeiro com esta papa.
- 4– Levar o cordeiro a assar sobre fogo brando.
- 5– Fazer uma salada com o rábano, os agriões, a chicória, a alface e a acelga.
- 6– Preparar o pão ázimo.
- 7– Empratar o cordeiro, depois de bem assado, sobre pedaços de pão ázimo, e acompanhar com a salada.

Fonte: <https://christianitytruthorthatradition.files.wordpress.com/2015/04/passover-unleavened-bread-and-wine.jpg> (07.09.2016)



**FOTOGRAFIA 9 - PÃO ÁZIMO**

## **Pão ázimo**

«Eles cozeram a farinha amassada com que tinham saído do Egípto em bolos sem fermento, pois não tinha fermento» (Ex12,39)

### **Ingredientes**

- 500g de farinha de trigo
- 400g de água morna
- Qb de sal

### **Modo de preparação**

- 1– Colar a farinha dentro de uma tigela com o sal.
- 2– Juntar a água.
- 3– Amassar.
- 4– Deixar descansar 2 horas.
- 5– Estender a massa com rolo.
- 6– Levar ao forno a cozer.





**FOTOGRAFIA 10 - TARTE DE FRUTOS SECOS**

## **Tarte de frutos secos**

«Israel, seu pai, disse-lhe: “metei nas vossas bagagens os melhores produtos do país e levai-os como homenagem esse homem [José]: um pouco de bálsamo, um pouco de mel, aromas, láudano, pistácios e amêndoas”».

Gn43,11

### **Ingredientes para 8 pessoas**

- 250g de mel
- 75g manteiga
- 18 Ovos (gemas)
- 40g farinha de trigo
- Qb de canela para polvilhar
- 150g de frutos secos (amêndoas, pistácios)

### **Modo de preparação**

- 1– Levar 2.5dl de água ao lume com o mel e deixar ferver aproximadamente 10 m.
- 2– Ainda ao lume, adicionar os frutos secos triturados e deixar ferver um pouco.
- 3– Retirar do lume e adicionar as gemas.
- 4– Voltar a lume brando para ligar as gemas.
- 5– Retirar do lume e deixar arrefecer.
- 6– Quando frio deitar o preparado dentro de uma forma bem untada com a manteiga e polvilhada com a farinha.
- 7– Cozer em forno moderado durante 1 hora.
- 8– Servir polvilhado com canela em pó.

#### IV.4.6.1.2 -Proposta de ementa para uma Ceia

Procurámos no *Evangelho de Lucas* (10,38-42), no episódio que narra a visita de Jesus a casa das irmãs Marta e Maria, a circunstância que pudesse sustentar este *menu* de encenação de uma ceia (ver Quadro 1 e pp. 281-308). Não sabemos se se tratou exactamente de uma ceia, visto que o texto é silencioso quanto a esse detalhe. Sabemos, isso sim, que Marta recebeu Jesus em casa e, nessa altura, era comum uma visita ter hospedagem completa. Como se sabe, os textos do NT, embora revelem inúmeras situações concretas de refeições, silenciam-se, quase sempre, quanto às espécies alimentares nelas usadas. Por isso, para justificar a escolha da sopa, vamos recorrer a Mt6,25ss; Lc12,22-31), excertos que referem que a comida nada vale face aos bens sobrenaturais. Para justificar a iguaria principal, vamos olhar para Lc15,11-32, passo que nos fala do acolhimento, do reencontro; para justificar a escolha da sobremesa, vamos ver Lc6,43-45, texto que nos coloca do lado da transmissão de valores (a árvore boa dá bons frutos). Todavia, reconstituimos um *menu* a partir do mencionado episódio de Lc10,38-42, com intenção de salientar que os espaços alimentares devem ser valorizados enquanto instâncias de comunicação no estabelecimento de relações num quotidiano actual, muito agitado, que não deixa tempo para o essencial. Evocamos uma reunião, cujo grupo, com afinidades, deseja aprender algo em ambiente de intimidade. Tal como virá a acontecer na Ceia de Emaús, esta coloca à mesma mesa comensais, como são Jesus, Marta e Maria, e dela resultam troca de ensinamentos e revelações. A ementa que Marta estaria a preparar seria bastante cuidada, a requerer muita laboração, tanto que esta reclama da falta de ajuda da irmã. Marta queria servir bem por ocasião da visita de Jesus, um hóspede muito especial, e Maria não se dispunha a ajudá-la. Jesus acabou por intervir, dizendo a Marta que havia outras coisas muito mais importantes do que aquelas em que ela estava a gastar o seu tempo e as suas energias. Embora a sofisticação gastronómica possa ter sido desvalorizada por Jesus com esta correção da atitude de Marta, a verdade é que o esforço desta se vê integrado e reconhecido numa cena de comensalidade extraordinária cujo fim é o convívio e a troca de ensinamentos.

Constituída por espécies alimentares simples (urtigas, lentilhas, requeijão e canela), a sopa convida a experiência de busca do autêntico, a partir das coisas simples e, ainda, para uma experiência de valorização da palavra, como outro instrumento de comunicação importante do meio gastronómico, defendido por Jesus (ver Quadro 1 e pp. 129-139).

Além de nos basearmos nos princípios anteriores, o prato principal, inspirado na parábola do filho pródigo, remete para a temática da festa e para a satisfação das saudades, a qual

acontece sempre que a vida proporciona encontros e reencontros. Um filho que se arrependeu foi ao encontro do pai, que o recebeu de braços abertos e o homenageou servindo-lhe vitelo gordo (ver quadro 1; p. 167 e pp. 282-308).

A sobremesa procura ser um convite para uma reflexão sobre a questão da importância da identidade individual e colectiva. Cada pessoa assume em simultâneo as duas dimensões metafóricas, a de «árvore» e a de «fruto». A de «árvore», quando se encontra do lado de produzir (bens naturais, culturais, espirituais); a de fruto, quando está do lado de receber esses mesmos bens e de ser avaliado. Da forma como vive cada uma das duas dimensões assim consolida ou não uma identidade. Identidade que é essencial para a afirmação de cada um e da cultura em que está inserido (ver Quadro1; pp. 14-34 e pp.129-139).





**FOTOGRAFIA 11 - CREME DE URTIGAS COM REQUEIJÃO À MODA DE MARTA**

## **Creme de urtigas com requeijão à moda de Marta**

«Continuando o seu caminho, Jesus entrou numa aldeia. E uma mulher, de nome Marta, recebeu-o em sua casa. [...] Marta, Marta, andas inquieta e perturbada com muitas coisas; mas uma só é necessária [...]»

Lc10,38-42

«Não vos inquieteis com o que haveis de comer ou beber, nem andeis ansiosos [...]»

Lc12,29

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 0.400 Kg de lentilhas
- 0.400 Kg de urtigas
- 0.200 Kg de requeijão
- 1 dl de azeite
- 2 Pauzinhos de canela
- Sal

### **Modo de preparação**

- 1– Deitar as lentilhas a cozer em 2 l de água temperada com sal e azeite.
- 2– Aromatizar o cozinhado com a canela.
- 3– Quando tudo estiver cozido retirar a canela e juntar as urtigas.
- 4– Triturar com a varinha mágica.
- 5– Verter para um prato.
- 6– Decorar com uma rodela de requeijão.



**FOTOGRAFIA 12 - VITELO ESTUFADO EM VINHO COM AÇORDA DE FAVAS**

## **Vitelo estufado em vinho com açorda de favas**

«Mas o pai disse aos servos: “[...] Trazei o vitelo gordo e matai-o; vamos fazer um banquete e alegrar-nos [...].”»

Lc15,11-32

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| ▪ 2kg de carne de vitelo limpa | ▪ 50g de alho picado |
| ▪ 2l de vinho                  | ▪ 200g de cebola     |
| ▪ 0.5kg de favas               | ▪ 2 dl de azeite     |
| ▪ 2kg de pão duro              | ▪ Qb de mel          |
| ▪ 5 ovos                       | ▪ Qb de flor de sal  |
| ▪ 1 molho de coentros          | ▪                    |

### **Modo de preparação**

Para o vitelo

- 1– Refogar em azeite alho picado, cebola picada.
- 2– Deitar a carne cortada em pequenos pedaços.
- 3– Juntar o vinho.
- 4- Temperar com sal, coentros e mel.
- 5– Deixar estufar até ficar bem tenra.

Para a açorda

- 1– Colocar o azeite e o alho picado ao lume.
- 2– Juntar as favas já cozidas.
- 3– Adicionar o pão migado embebido em água ou leite.
- 4– Envolver bem até obter uma pasta homogénea.
- 5– Ligar os ovos.
- 6– Polvilhar com os coentros picados.
- 7– Empratar com carne já estufada.



**FOTOGRAFIA 13 - FIGOS ASSADOS OFERECIDOS A JESUS**

## **Figos assados oferecidos a Jesus**

«Não há árvore boa que dê mau fruto, nem árvore má que dê bom fruto. Cada árvore conhece-se pelo seu fruto; não se colhem figos dos espinhos, nem uvas dos abrolhos. O homem bom, do bom tesouro do seu coração tira o que é bom; e o mau, do mau tesouro tira o que é mau; pois a boca fala da abundância do coração.»

Lc6,43-45

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 100g de mel
- 100g de figos por pessoa
- Qb de canela em pau
- Qb de nardo
- 1l de vinho doce
- Qb de açúcar em pó e canela para polvilhar

### **Modo de preparação**

- 1– Preparar os figos.
- 2– Colocar os figos numa assadeira.
- 3– Juntar aos figos o mel, os paus de canela, o nardo e o vinho.
- 4– Levar ao forno a 180°C durante 45m.
- 5– Empratar.



#### IV.4.6.1.3 - Proposta de ementa para uma boda

Construímos esta proposta baseados em *Tobite* e no *Cântico dos Cânticos*, livros que são os que apresentam maiores referências à comensalidade por ocasião de esponsais. Tanto um como outro expressam concretamente as espécies alimentares principais que escolhemos para a preparação do *menu*. Por se tratar de uma ocasião especial de festa, este é constituído por, além da entrada, dois pratos de carne e três doces. Optámos por este tipo de ementa porque tais cenários foram sempre caracterizados pela fartura e refinamento alimentares. Constatamos que, de certa forma, as bodas de casamento ainda hoje configuram o espírito, as normas e os rituais daquele tempo. As próprias iguarias servidas surgem actualmente semelhantes ao que se via no tempo de Tobias e Sara ou do tempo dos eternos amados do Ct. Este *menu* fundamenta-se nas memórias e referências gastronómicas proporcionadas por estes textos, visando assim experimentar um cenário que apela ao autêntico, apreciar o valor do antigo, numa atitude de valorização das raízes culturais de todos.

O primeiro prato é um convite a apreciar os episódios da viagem que havia de levar Tobias à Média, na companhia de um anjo, onde iria encontrar e conhecer a sua noiva Sara. Após esta viagem nada ficou como dantes, tudo se transformou. Do mesmo modo que os alimentos se transformavam para dar maior prazer àquele encontro, assim a viagem ocorrera para se verem transformadas as vidas daqueles jovens. O matrimónio de matriz judaico-cristã ainda continua a pretender valorizar hoje esse encontro, em cuja viagem, mais ou menos longa, mais ou menos atribulada, os intervenientes se transformam e vão transformando (ver Quadro 1; pp. 66-71 e pp.270-277).

Os dois pratos principais salientam a importância da carne ovina e bovina na circunstância matrimonial. O texto é claro quanto à origem da carne, quando diz: «foi ao curral, trouxe dois bois e quatro carneiros». Consumiu-se, portanto, na boda carne que tinha sido criada em casa, o que dá ainda um maior sentido de afectividade ao acto. É, nos nossos dias, um convite ao consumo dos produtos de cultura «biológica» porque mais próximos das populações rurais, mais puros, mais saudáveis, mais autênticos e menos ofensivos do meio ambiente (ver p. 273).

As iguarias doces levam a apreciar o Ct, livro cujos textos melhor desenvolvem a temática do amor, pois trata-se de um canto de núpcias mas depois com uma conotação religiosa. Esta

sobremesa é pois um convite para uma viagem tão longa quanto os sentidos o permitam, numa experiência materializada de paixões e de afectos (ver pp. 208-221).





FOTOGRAFIA 14 - PEIXE MARINADO À TOBIAS

## **Peixe marinado à Tobias**

«O jovem desceu até ao rio, a fim de lavar os pés, e eis que um grande peixe emergiu da água, [...]. O jovem apoderou-se do peixe e levou-o para terra. [Cozinhou] uma parte do peixe e comeu-a.»

Tb6,2

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 1 filete de peixe por pessoa (sugerimos cavala ou atum)
- 1dl de vinagre
- Qb de licores
- Qb de sal
- Qb de tomilho limão
- Qb de frutos secos (passas, alperces, amêndoas, nozes,)

### **Modo de preparação**

- 1– Cortar o peixe em pequenos pedaços.
- 2– Temperar com todos os ingredientes e deixar marinar durante 6 horas no mínimo.
- 3– Servir num prato acompanhado com frutos secos ligeiramente torrados.



**FOTOGRAFIA 15 - LOMBO DE BOI ASSADO NO ESPETO À TOBITE**

## **Lombo de boi assado no espeto à Tobite**

«Raguel disse à esposa que preparasse pão em abundância e ele foi ao curral, trouxe dois bois e quatro carneiros, e assim começaram a preparar a [boda].»

Tb8,19

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 200 g de lombo de boi por pessoa
- Qb de flor de sal
- 1dl de azeite
- Qb de alho
- 1kg de favas
- 0.5kg de alface
- 100g de pimento vermelho

### **Modo de preparação:**

- 1– Cortar o lombo em pedaços regulares.
- 2– Espetar o lombo.
- 3– Levar a espetada a assar sobre braseiro.
- 4- Enquanto a carne assa, saltear o pimento, as favas (previamente cozidas) e a alface.
- 5– Retirar as espetadas de sobre as brasas e temperá-las com azeite, flor de sal e alho picado.
- 6– Empratar e servir.





**FOTOGRAFIA 16 - PERNA DE CARNEIRO ASSADA À TOBITE**

## **Perna de carneiro assada à Tobite (Tb8, 19)**

### **Ingredientes para 6 pessoas**

- 1 perna de carneiro com +-2.5kg
- 2dl de azeite
- 100g de alho
- 250g de cebolas
- 1l de vinho
- Qb de ervas aromáticas e especiarias
- Qb de sal
- Qb de migas de pão e salada verde

### **Modo de preparação**

- 1– Temperar a carne com o vinho, os alhos, as cebolas, o azeite, os aromáticos, as especiarias e o sal.
- 2– Deixar marinar algumas horas.
- 3– Se a carne for dura, levá-la primeiro a estufar na própria marinada.
- 4– Depois, levá-la ao forno até acabar a cozedura.
- 5– Empratar e acompanhar com migas e salada mista.



FOTOGRAFIA 17 - MAÇÃ ASSADA COM AMOR

## **Maçã assada com amor**

«Sustentem-me com bolos de passas, fortaleçam-me com maçãs, porque eu desfaleço de amor.»

Ct2,5

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 1 Maçã de tamanho médio por pessoa
- 10 Pauzinhos de canela
- 100g de mel
- 1l de vinho doce
- 100g de passas de uvas
- Qb de tomilho limão

### **Modo de preparação:**

- 1– Descaroçar as maçãs.
- 2– Dispor as maçãs em tabuleiro de ir ao forno.
- 3– Introduzir um pauzinho de canela e 10g de mel em cada maçã.
- 4– Regar com o vinho e aromatizar com o tomilho e levar ao forno a 170°C durante 30-40m.
- 5– Empratar e regar com o molho.





FOTOGRAFIA 18 - BOLO DE PASSAS

## **Bolo de passas (Ct2,5)**

### **Ingredientes para 6 pessoas**

- 150g de farinha
- 100g de manteiga
- 60g de passas
- 3 ovos
- 100g de mel
- 15g de fermento (pó)
- Qb de licor

### **Modo de preparação**

- 1– Macerar as passas no licor.
- 2– Bater a manteiga com o mel.
- 3– Juntar os ovos um a um, sem deixar de bater.
- 4– Adicionar a farinha.
- 5– Adicionar as passas.
- 6– Verter o preparado para dentro de uma forma untada com mantiga e polvilhada com farinha.
- 7– Levar ao forno 35m a uma temperatura de 180°C.
- 8– Desenformar e servir ainda quente.



**FOTOGRAFIA 19 - FIGOS RECHEADOS COM QUEIJO DE CABRA E FRAMBOESAS**

## **Figos recheados com queijo de cabra e framboesas**

«a figueira faz brotar os seus figos e as vinhas floridas exalam perfume.»

Ct2,13

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 2 figos bem maduros por pessoa
- 200g queijo cabra
- Q.b. mel
- Q.b. frutos silvestres

### **Modo de Preparação**

- 1– Lavar os figos e abri-los.
- 2– Introduzir no seu interior os queijo aos cubos e as framboesas.
- 3– Colocar os figos num prato e regar com mel e decorar com com os frutos silvestres.
- 4– Se quiser saboreá-los quentes, leve ao forno alguns minutos até fundir o queijo e só depois é que decora.

#### IV.4.6.1.4 - Proposta de ementa para um banquete

Tendo em conta a matéria que foi discutida no capítulo terceiro, o *menu* que escolhemos, não apresentando uma motivação específica, é aconselhado para assinalar momentos de sã convivialidade em redor de ocasiões como inaugurações, aniversários importantes, reuniões de ordem cultural e política ou outros momentos sociais da vida pública e privada. As escolhas das iguarias tiveram como fonte principal o capítulo cinco do primeiro *livro dos Reis*, pois aí podemos encontrar a descrição rigorosa do que ia à mesa diária de Salomão. Julgamos ser o texto que melhor abona uma mesa que se deseja rica, farta, exótica e sofisticada. Como esse texto não reproduz elementos que nos permitam construir uma sobremesa à altura, recorreremos ao capítulo vinte cinco do primeiro *livro de Samuel*, uma narrativa próxima do tempo de Salomão, o que confere rigor às nossas escolhas. Assim, para construirmos o prato de queijo, baseamo-nos nesta última fonte, 2Sm17,29. O *menu* que elaborámos tem por fim recrear a mesa dos detentores do poder. Tal como procedemos para a proposta de *menu* para uma boda, também neste caso, e por maioria de razão, o *menu* é constituído por uma maior variedade de pratos. Concebemos uma proposta gastronómica à altura de permitir revisitar o passado, no seu máximo esplendor real, e cuja exequibilidade está perfeitamente ao alcance das técnicas actuais (ver Quadro 1; p.72 e pp. 223-245).

Para pratos de entrada, escolhemos perdizes e faisões, aves sempre apreciadas nas mesas das elites: perdiz, pela sua beleza e por voar longe do solo; o faisão, pela sua extraordinária beleza, atributos que, associados ao sentido de pureza e de exotismo, levavam à sua procura. Tais iguarias remetem o comensal para o ambiente faustoso das cortes e dos grandes senhores, proporcionando uma experiência gastronómica diferente do habitual (ver p.97 e pp 242-245).

Para iguaria principal, optámos pela carne de veado, embora saibamos que se tratava de uma carne que não colhia muitos apreciadores (Soler:2001). Talvez por ir raras vezes à mesa dos outros, Salomão a preferisse. Ainda hoje não é um alimento muito comum, reservando-se para ocasiões especiais. Por isso, esta proposta visa uma viagem ao maravilhoso mundo do exótico, como uma forma de afirmação de um certo estatuto que busca o raro e o excepcional (ver pp. 242-245).

Não sendo nomeados nos textos que se ocupam de narrar a vida e os feitos de Salomão, os alimentos que compõem as sobremesas que propomos faziam parte da alimentação diária da

sua casa. Embora os episódios que levaram os homens a recorrer aos alimentos que escolhemos, para estas sobremesas, sejam de guerra, entendemos que constituem boas escolhas para a preparação destas iguarias doces. Não sendo a Bíblia a fonte onde mais abundam referências a queijos e a frutos (Lavrador:2011), sabemos por outras vias (ex.: Homero, Arquêstrato) tratar-se de alimentos muito apreciados no mundo antigo mediterrânico (Soler:2001), por isso Salomão tê-los-ia à sua mesa (ver Quadro 1; pp. 76; 88; 98; 109; 114; 242-245).

Pelas receitas apresentadas, pretendemos que a mesa do banquete, ontem como hoje, constitua um espaço farto e variado de iguarias. A expressão bíblica, «nunca mais tereis fome» (Jo6), enquadra-se no espírito do banquete, assim como também o comer e beber em conjunto, sem temer perder um pedaço ou competir com o vizinho. O facto de o *menu* ser constituído por aves e caça selvagem, animais não sacrificáveis, eleva o banquete a um espaço superior, e os comensais a «assemelharem-se» a reis e a deuses.



**FOTOGRAFIA 20 - PERDIZ ASSADA EM CEBOLADA AVINHADA COMO NA MESA DE SALOMÃO**

## **Perdiz assada em cebolada avinhada como na mesa de Salomão**

«As provisões diárias para a mesa de Salomão eram trinta coros de flor de farinha, e sessenta de farinha; dez bois gordos e vinte de pastagem, cem cordeiros, além de veados, gazelas, gamos e aves gordas.»

1Rs5,3

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 10 Perdizes
- Qb de pimenta grão
- 2dl de azeite
- 200g de cebola
- 50g de alho picado
- Qb de sal
- 2dl de vinagre
- Qb de canela
- 1kg de ervilhas

### **Modo de preparação**

- 1– Preparar as perdizes e introduzir dentro de cada uma um pau de canela.
- 2– Refogar no azeite o alho e a cebola.
- 3– Temperar o refogado com a pimenta em grão e sal.
- 4– Regar o refogado com o vinagre, deixando ferver breves minutos.
- 5– Deitar as perdizes dentro de um tabuleiro e cobri-las com o refogado.
- 6– Levar ao forno até que fiquem bem tenras.
- 7– Servir com ervilhas salteadas ou simplesmente cozidas.





FOTOGRAFIA 21 - FAISÃO GORDO ESTUFADO EM VINHO *CASHER*

## **Faisão gordo estufado em vinho *casher* (1Rs5,3)**

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 350 g de faisão por pessoa
- 2l de vinho tinto
- Qb de flor de sal
- 1dl de azeite
- 75g de alho
- 1kg de cogumelos
- 0.5kg de cebolinhas
- Ervas aromáticas (arruda, cominhos, pimenta, coentros)

### **Modo de preparação**

- 1– Preparar o faisão.
- 2– Cortar o faisão em pedaços regulares.
- 3– Refogar no azeite os dentes de alho inteiros e as cebolinhas inteiras.
- 4– Juntar a carne previamente selada em azeite bem quente, cobrindo-a com vinho tinto.
- 5– Temperar com sal e juntar os aromáticos e os cogumelos inteiros.
- 6– Deixar cozer até que a carne se mostre tenra.
- 7– Empratar.



FOTOGRAFIA 22 - VEADO ASSADO COM FRUTOS SILVESTRES

## **Veado assado com frutos silvestres (1Rs5,3)**

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 200 g de veado por pessoa
- Qb de pimenta grão
- 2dl de azeite
- 100g de cebola
- 50g de alho picado
- Qb de sal
- 1l de vinho
- Qb de canela
- 1 Molho de arruda
- 1 Molho de tomilho
- 1kg de frutos silvestre (mirtilos, amoras, framboesas, groselhas)
- Qb de mel

### **Modo de preparação**

- 1– Preparar a carne do veado (escolher de preferência lombo ou perna).
- 2– Marinar a carne em vinho, alguns dos aromáticos e pimenta (deverá marinar durante um dia).
- 3– Retirar a carne da marinada e colocar dentro de um tabuleiro de ir ao forno.
- 4– Temperar a carne com o que restar dos aromáticos, sal, pimenta, azeite, alho picado, cebola, canela e vinho.
- 5– Levar ao forno até que fique bem tenro.
- 6– Servir a carne trinchada acompanhada dos frutos silvestres temperados com mel.





**FOTOGRAFIA 23 - MISTURA DE QUEIJOS EMBRULHADOS EM MASSA FINA DE PÃO ÁZIMO**

## **Mistura de queijos embrulhados em massa fina de pão ázimo**

«Logo que David chegou a Maanaim, [...] ofereceram-lhe [...] mel, manteiga, queijos e ovelhas.»

2Sm17,29

### **Ingredientes para 10 pessoas**

- 250 g queijo cabra
- 250 g queijo ovelha
- 10 colheres de chá de mel
- Q.b. de uvas passas
- 1 colher sopa de azeite
- Qb de sementes de papoila

### **Modo de preparação**

- 1– Preparar a massa de pão ázimo, deixar descansar e estender a massa finamente.
- 2– Fazer 10 montículos de queijo sobre outras tantas porções de massa de pão. Adicionar as passas e o mel.
- 3– Embrulhar e pincelar com azeite.
- 4– Levar ao forno até estar a massa estaladiça.
- 5– Empratar e polvilhar com as sementes.



FOTOGRAFIA 24 - TARTE DE FIGOS DE PINGO MEL E NOZES

## **Tarte de figos de pingo mel e nozes**

«Apressou-se, então, Abigaíl e tomou duzentos pães, dois odres de vinho, cinco cordeiros cozidos, cinco medidas de grão torrado, cem tortas de uvas passas, duzentos bolos de figos secos.»

1Sm25,18

### **Ingredientes para a massa: para 10 pessoas**

- 250g de farinha
- 75g de manteiga fria
- 50g de nozes moídas
- Qb de mel
- Q.b. de água gelada

### **Modo de Preparação:**

- 1– Colocar a farinha numa tigela.
- 2– Triturar as nozes até obter farinha e misturar com a farinha de trigo.
- 3– Juntar um pouco de mel.
- 4– Adicionar a manteiga, incorporando-a.
- 5– Juntar água pouco a pouco até formar uma bola.
- 6– Deixar descansar a massa 1 hora.



## **Tarte de figos de pingo mel e nozes (continuação)**

### **Ingredientes para o recheio**

- 750g de figos secos
- 75g de mel
- 6 ovos
- 100g de nozes
- 1dl de vinho (Porto)

### **Modo de preparação**

- 1– Colocar os figos picados de infusão no vinho durante uma hora.
- 2– Pôr a ferver, e juntar o mel e as nozes picadas.
- 3– Retirar do lume e ligar os ovos.
- 4– Colocar o recheio dentro de uma forma forrada com o preparado anterior.
- 5– Levar ao forno durante 20 minutos a uma temperatura de 180°C.
- 6– Desenformar e apresentar.

## Conclusão

Finalmente, impõe-se reflectir sobre as questões suscitadas no início da nossa investigação. Fazemo-lo sob a forma de uma conclusão aberta, por sabermos que fica sempre muito por dizer. Da nossa parte, entendemos que o tema tem muito mais que explorar, pelo que o expomos à curiosidade de outros, que convocamos para o tratarem de maneira diferente. A interdisciplinaridade de matérias expostas ao longo do trabalho foi uma dificuldade que assinalamos. Não deixou, contudo, de ser um factor de enriquecimento, obrigando-nos a usar linguagens diferentes, o que, em certos assuntos, nos poderá ter deixado um pouco aquém da profundidade desejada. Importa sublinhar que o objectivo do trabalho foi sempre chegar a uma aplicação. Por isso nos esforçámos por fundamentar essa aplicação com a qualificação de uma proposta turística. Fundamentámo-la num discurso literário, num património cultural e em práticas religiosas. De todo o modo, um trabalho com as características deste tem necessariamente de chegar ao fim, embora conscientes de que poderíamos ter ido mais além. Todavia, face aos resultados obtidos, alguns deles revestidos de novidade, entendemos que acrescentámos valor à área de estudos em que se integra e que desbravámos campo ainda em estado inculto.

Quando se espera que a explicação da totalidade do Homem se encontre ligada a grandes discursos filosófico-científicos ou pendente de metateorias, a linguagem alimentar responde às grandes questões antropológicas que têm sido colocadas às ciências ditas nobres. A imensidade de aspectos que, por vezes, se pretendem transmitir é de tal ordem complexa e insondável que as palavras se mostram frágeis para o comunicar, pelo que o discurso proferido por uma refeição tomada em conjunto, por muito simples que ela seja, se torna essencial para a compreensão do homem como indivíduo e como ser social.

Este trabalho mostrou-nos que o acto alimentar, enquanto acto primário de sobrevivência, tem sido com frequência uma dimensão desvalorizada, quando se intenta estudar a pessoa nas suas diferentes dimensões, nomeadamente na sua relação com o que a rodeia. Esta omissão traduz-se numa certa invisibilidade e apoucamento da disciplina do prato e da mesa. Deixámos claro que o alimentar-se, além de acto de cultura e de aculturação, que se vai ajustando em cada momento, liga as pessoas aos aspectos naturais e sobrenaturais. Ao natural, porque as localiza num espaço concreto de onde desfrutam bens precisos, ao sobrenatural porque as circunscreve a uma moldura simbólica que as coloca em comunicação com o sagrado. Neste domínio, o acto

responsável de comer, além de encaminhar para a uma melhor utilização do mundo, é um meio de comunicação com a realidade circundante, com cada um individualmente e com o sobrenatural. Tal comunicação acontece por estimulação sensorial, decorrente dos processos mecânicos associados ao acto de ingerir. A saciedade total (física e metafísica) constitui outro aspecto relevante a que o acto de comer responde, porque provoca prazer e bem-estar. O acto de comer chega ao texto bíblico como metáfora da assimilação de Deus pelos homens. Um exercício que provoca sensações de prazer e felicidade, proporcionados pela doçura do alimento consumido. É uma forma de saborear e de ver Deus, de sentir como Deus é felicidade, bem-estar e conforto. O acto de comer evoca também no texto bíblico a alegoria do amor de Deus pelo seu povo, através da imagem do maná e das figuras do noivo e da noiva, eternos namorados, que se amam, que se espantam um com o outro e que se «comem» com ardor um ao outro. A narrativa bíblica, com maior enfoque o *Cântico dos Cânticos*, leva a concluir que a função alimentar, no seu todo, e dos alimentos, em particular, torna-se determinante para a compreensão da relação amorosa entre Deus e o seu povo. A vinculação que tal relação determina é comparável à união da relação conjugal. O comer e o beber são metáforas que mostram o nível de envolvimento amoroso da figura do amado e da amada que, no enamoramento eterno, se «comem» e se «ingerem» mutuamente, transformando-se cada um na substância do outro. A escolha quase exclusiva de alimentos do mundo vegetal, de características adocicadas, torna-se decisiva enquanto metáfora para a fusão afectiva. O recurso a um ambiente idílico pretende mostrar que a relação de Deus com homens se dá em atmosfera de não-agressão.

Mas, o acto de comer, que cada um vive como fenómeno individual, só por si não responde a todos os aspectos da vivência dos homens. A comensalidade constitui-se como o espaço dominante e obrigatório do coletivo. Fatalmente, para o bem e para o mal, o homem come em grupo. Portanto, as circunstâncias e as condicionantes em que cada homem e o seu grupo comem constituem um domínio importante para a revelação da criatura humana, que começa nas experiências das reuniões fraternas do meio familiar, até aos mais sumptuosos convívios de carácter alargado, onde por vezes se chega a vis propósitos. Num primeiro nível de comensalidade encontra-se a refeição, possessão material, mais ou menos sofisticada, de que os homens dispõem para se restaurarem, para se refazerem, para reporem vitalidade e, enquanto a consomem, para interagirem e interrelacionarem-se com o outro, ao mesmo tempo que estabelecem relação com o meio ambiente e a biodiversidade. A refeição é um produto do labor humano, que suscita rituais e representações, que surge a pautar o processo de expressão dos

diversos modelos sociais, antropológicos, etnológicos e culturais. A refeição destina-se preferencialmente à família, amigos íntimos, convidados de honra, ou seja, prepara-se para quem ajudou a consegui-la. Esta refeição de contornos materiais de que nos servimos para nos saciarmos transporta consigo as raízes mais profundas dos povos e funciona como um discurso identitário para a vivência turística de um modo respeitoso, tolerante, pedagógico e lúdico. Logo, a refeição serve o ócio com dignidade. Além destes aspectos, na cultura judaica e cristã, a refeição assume um significativo valor simbólico. De tal modo assim é que, na tradição cristã, a eucaristia é uma refeição tomada em conjunto, em igreja, em ambiente de festa, com a família simbólica, com uma parentalidade definida reunida em torno da mesa. A refeição remete-nos, à partida, para o domínio da abundância partilhada em ambiente de convívio, de sociabilidade, de hospitalidade, de união, de amor, de fraternidade, de inclusão e de aceitação, mas também, quando a intranquilidade surge, aponta-nos para um sentido contrário. Aceitar Deus é comer do que Ele autoriza e hostilizá-lo é questionar a sua capacidade de alimentar. De facto, a refeição encaminha-nos de igual modo para o domínio de uma comensalidade com propósitos e finalidades hostis. Independentemente do nível de comensalidade em que estamos (seja comensalidade ordinária, mais do tipo familiar que definimos no primeiro capítulo, seja a comensalidade extraordinária, que prosseguimos em análise nos restantes capítulos, a saber, as ceias, as bodas e os banquetes), a margem para a eclosão de conflitos e de disputas é vasta.

Por isso, entendemos inovador neste estudo desenvolver estas tipologias de comensalidade, cada uma delas com características comuns e outras diferenciadoras. Estes níveis de comensalidade, já bem explícitos no texto histórico e literário da Bíblia, definiram um padrão para as vivências comunitárias, fazendo ainda hoje parte dos acontecimentos ordinários e extraordinários da vida familiar e social.

O quadro de comensalidade de que falamos apresenta-se-nos desde as civilizações antigas, nomeadamente na pré-clássica, na Grécia antiga e na Roma antiga, civilizações de que o texto bíblico é contíguo. Por isso as trouxemos ao debate. Em qualquer uma delas a alimentação e a comensalidade não eram aspectos secundários, mas estavam no centro da vida individual e colectiva, estruturando-a.

Os banquetes realizados em honra dos homens e dos deuses constituem acontecimentos importantes na vida das pessoas. São práticas que servem para distinguir os homens e tornam-se sinal da identidade do grupo, quer se trate de um grupo real, quer se trate de um grupo simbólico. A mesa em comum já aqui significava, por um lado, agregação e unidade, por outro, separação e marginalização. Trata-se de um espaço de dádiva e de aceitação de dons, em que o

alimento assume valor diferente em função do lugar que ocupa o dador. De cima para baixo expressa condescendência e proeminência social, de baixo para cima, homenagem e sujeição. O banquete constitui-se, portanto, como expressão da comunidade e representa a relação de forças e as hierarquias. O pão, o vinho e o azeite, que destacámos, são sinal distintivo do homem cultural, chegando ainda hoje às mesas com semelhante valor real e simbólico. O Simpósio grego, ritual colectivo durante o qual os convivas bebem vinho, exprime uma outra manifestação da coesão social e de pertença à civilização. Para os romanos o Convívio, ritual alimentar colectivo durante o qual comiam e bebiam, constitui a forma de expressarem a sua cultura.

O texto bíblico foi permeável aos saberes, às manifestações e aos modos de vida em sociedade dos homens pertencentes ao arco temporal que a Bíblia abarca. A alimentação e a comensalidade, enquanto práticas humanas no colectivo, condensam conhecimentos, vivências, e experiências a que tais textos não ficaram indiferentes. A recorrência alimentar é de tal ordem que os episódios mais marcantes da sua mensagem são narrados em linguagem alimentar (damos o exemplo da Última Ceia e da refeição que Cristo preparou junto à praia de Tiberíades). Neste contexto, o discurso visa caldear o sublime com o comum, recorrendo a simples alimentos diários (pão e vinho), a fim de não se sair de um registo simples, do tipo doméstico, íntimo, próximo, de modo a que todos entendam e no qual todos se revejam.

A mesa comum e o que nela é servido constitui um referente importante na distinção entre povos e culturas. O judaísmo, de que tanto o texto bíblico se ocupa, afirmava a sua distinção de povo santo, separado, escolhido por Deus, baseado na intransigência quanto ao consumo de certos alimentos e ao acesso à mesa de certas pessoas. O cristianismo, na pessoa concreta de Jesus, afirmava-se por uma inclusão incondicional de todos e de tudo. Jesus comia de tudo e com todos, embora Paulo viesse a ter muitos problemas na sua missão, sobretudo quando se deparou, no meio de comensais não judeus, com a questão do consumo de carne. É perceptível em Paulo um certo embaraço, pelo que a sua mensagem fica marcada pela ambivalência, uma vez que tem momentos em que não clarifica qual a melhor conduta, se a do cumprimento das leis judaicas se a sua rejeição, o que o leva a aconselhar o regime vegetariano, tentando assim debelar um grave ponto de discórdia que residia nas regras de consumo de carne.

A alimentação e comensalidade constituem na Bíblia espaços de emoções. Este livro traduz, através da mesa comum e dos referentes alimentares ali saboreados, a linguagem de bênção ou de punição que Deus pronuncia sobre a humanidade. Aceitar uma pessoa é prover-lhe comida e partilhar com ele a mesa, rejeitar uma pessoa é negar-lhe comida e assento à mesa.

Deus abençoa os homens que lhe são fiéis com assento numa mesa farta, e pune sem lugar à mesa e com fome os que o rejeitam. Esta forma de ler o mundo reflecte-se ainda hoje nas várias culturas.

Por ocorrer em ambiente privado, em clima de intimidade, fora de outros olhares que não sejam os da célula familiar, por ser regulamentado por código específico, por estar sujeito a rituais e dinâmicas próprias, o nível de comensalidade do tipo familiar foi tratado à parte. A convocatória para a mesa acontece de uma forma espontânea e cíclica, a interacção intragrupo é do tipo horizontal, os elementos do agregado sentam-se normalmente à mesa para tomar as refeições principais. Estas têm lugar de manhã, ao meio dia e à noite, e a ementa é estruturada e linear. A refeição tomada em conjunto tem como finalidade a saciedade e a vinculação afectiva. O ambiente extra-alimentar é comum e caracteriza o estrato social, o nível de religiosidade, o poder económico do agregado familiar. A comensalidade no meio familiar assume um papel pedagógico importante na construção de identidades individuais e colectivas, forja personalidades e comportamentos, aspectos centrais na construção das estruturas sociais.

Além disso, e da sua função recursiva, reflecte os modelos sociais circundantes e é instrumento moderador das relações familiares. A comensalidade familiar formula éticas, aspectos fundamentais na caracterização das sociedades e nas marcas do desenvolvimento. No seio familiar, a comensalidade é gerida em função do conhecimento que se tem do outro no sentido do respeito pela identidade e condição individual. O que vai à mesa é conseguido pelo esforço de todos e reflecte, para além de interacção com o território, uma interacção consagrada na perspectiva religiosa das expressões judaicas e cristãs. Este nível de comensalidade dá a primazia à culinária do tipo doméstico, cujas características principais são a sua especificidade e a simplicidade técnica. Tendo em conta os seus pré-requisitos, a sua morfologia e a sua estética, a culinária simboliza a união que se deseja reinante no meio familiar. Embora tenha por missão preparar os alimentos para a família, a culinária surge como um discurso da memória e da tradição que tem melhorado cada cultura.

Já as ceias se encaminham para as vivências da memória e da actualização dos acontecimentos. Nas ceias a convocatória é implícita e esporádica, a interacção social intragrupo assume alguma horizontalidade, mas menor do que no ambiente familiar. Neste nível, os comensais sentam-se para tomar a sua refeição, a qual acontece normalmente ao fim do dia. A ementa é, neste caso, estruturada mas complexa, e prevê um número médio de participantes (pouco numeroso). A refeição servida, além da saciedade dos presentes, tem fins de vinculação afectiva e ocorre em ambiente privado que potencia o estabelecimento de laços

de fraternidade e irmandade. Este ambiente íntimo não exige uma animação extra-alimentar fora do comum, mas o sofisticado, em certas ocasiões, poderá surgir.

As motivações políticas não são exclusivas dos banquetes, as bodas também perseguem semelhantes objectivos. Veja-se o caso de Sansão que casa com uma filha do inimigo (Filisteus) com a intenção de o vencer, tal como hoje um casamento que acontece por interesse. Neste nível de comensalidade, tal como no banquete, o convite surge explicitamente dirigido. Podendo ocorrer em outro momento do dia, as bodas acontecem sobretudo durante a tarde e a noite. As ementas, de cujas iguarias quase não se fala, são servidas a um numeroso grupo de convivas. A refeição tem como finalidade a afirmação de estatuto, a celebração de um evento, a maioria das vezes noivados e casamentos, a saciedade dos presentes e a vinculação afectiva. A boda é um espaço privilegiado de trocas materiais, que simbolizam a partilha afectiva, entre os convivas e os que não participaram do evento. Esta partilha solidária pode fazer-se através de um resto de comida ou outro qualquer objecto pertencente à festa, que, embrulhado e transportado para fora do espaço do evento, traduz a vinculação entre o que dá e o que recebe.

O texto bíblico dá particular realce ao banquete. Este, tal como hoje, requeria um convite explícito e activava uma interacção social intragrupo de menor horizontalidade das relações que nos restantes níveis de comensalidade. No que respeitava à interacção social intergrupo verificava-se a verticalidade máxima. A refeição servida tinha como finalidade a afirmação de poder, estatuto, celebração de evento, vinculação e, por último, saciedade. Quanto à animação extra-alimentar, a decoração manifestava sofisticação, a baixela e os adornos eram da melhor qualidade. As músicas, danças e discursos surgiam em alguns episódios. Através da bibliografia e da iconografia, podemos afirmar que o banquete é uma instituição milenar, que nos permite com eficácia penetrar nas vivências dos povos e averiguar a forma como se organizavam e como materializavam as suas aspirações seculares e sagradas, além de ser uma estrutura de vinculação social e de afirmação cultural. O banquete existe ou é requerido enquanto estratégia prospectiva de confirmação de poderes em todas as sociedades complexas e hierarquizadas. Desta forma, os banquetes acontecem em todas as épocas, enquanto estruturas definidoras de éticas comuns.

Nem tudo o que envolve a esfera da comensalidade leva a que esta se caracterize só do ponto de vista da partilha fraterna, da criação de laços de amizade, da troca recíproca. Dos episódios de comensalidade que estudámos, alguns deles não se ficam apenas pela exclusão dos que não interessam, inserem-nos no domínio da preparação para a violência, agressão e morte. Se os pactos de paz se celebravam à volta de um banquete, com o objectivo de unir as partes

envolvidas, em ambiente de amizade, os banquetes que ocorrem em cenário de guerra têm motivações políticas, o que por vezes leva a desfechos fatais. Os episódios que denominamos como banquetes reais, além destas motivações políticas, pretendem realçar, por um lado, a riqueza, o poder, o fausto, a sumptuosidade real, o prestígio, os privilégios que detêm, e por outro, o poder que lhe é conferido pela qualidade e quantidade do seu séquito. Nos banquetes de reis, nomeadamente nos banquetes de Salomão e de Assuero, os textos que narram as figuras dos reis perante a abundância e o fausto da mesa como que os comparam a irmãos de Deus, ou seja, eles encontram-se na terra ao mesmo nível que Deus no céu. Os banquetes constituem então lugares de confirmação de poder.

Os episódios que destacámos, ou não referem qualquer *menu*, ou o que aludem é insignificante, o que revela a pouca importância dada aos alimentos nestes ambientes, no discurso literário. Este facto reforça a nossa interpretação de que estes actos extraordinários de comensalidade se encontravam codificados, dispensando uma enumeração explícita dos produtos alimentares e, por outro lado, que o que se pretendia realçar, sem ruídos, era os motivos dos encontros. A comida e a bebida serviam apenas de pretexto para se encontrarem à mesa comum.

Como se disse, existe escassez de referências aos alimentos nos vários episódios de comensalidade extraordinária, no entanto, um alimento se distingue pela complexidade e frequência dos quadros em que surge. O vinho sobressai como um destacado e perturbador referente alimentar e de comensalidade, o que nos pode fazer corroborar a carga simbólica que este produto assumia nas culturas do Mediterrâneo. Nos banquetes de paz não se fala dele, uma omissão que se compreende, face à motivação de aliança que o evento evoca; nos de guerra, o vinho, ingerido em excesso, é factor de perturbação, uma vez que altera o rumo dos acontecimentos políticos. Nos banquetes régios, evoca poder, diferenciação, distinção e superioridade, o que é consentâneo com o ambiente real. Em cenários mais diversos, o vinho exprime ou intensifica estados emocionais, como a paixão e o erotismo. Nas bodas, o vinho provoca alegria e a sua falta ameaça fazer falhar todo o evento. Nas ceias é a bebida dos pactos, simboliza a suprema dádiva, sendo, na Última Ceia, transmutado simbolicamente em sangue de Cristo. O vinho assume, pois, na Bíblia, as múltiplas funções que sempre o definiram, sem nunca deixar de ser uma bebida comum do dia-a-dia do homem mediterrâneo. Sublinhamos o facto de os banquetes em que o vinho foi explicitamente à mesa terem terminado com mortes entre os presentes.



Os quadros de comensalidade presentes na Bíblia chegam até nós de múltiplas formas: reproduzem estruturas constantes da comensalidade humana, e enquanto discurso próprio, inspiraram e foram lidos por uma tradição cara no Ocidente. A valorização do património religioso, material e imaterial, pode acolher iniciativas que salientem esta aproximação aos textos bíblicos (comer à maneira de Abraão, comer à maneira de Salomão, ou à mesa de Herodes) e traz consigo um estímulo para o exótico, mas, ao mesmo tempo, para o familiar, uma vez que os produtos são os mesmos que existem nos climas temperados do mediterrâneo. A nova proposta de produto turístico que apresentamos pretende enriquecer, com um novo e singular atractivo, a oferta turística, ao mesmo tempo que abre outros meios para os homens do presente comunicarem entre si experiências actualizadas do passado.

Desejamos, por último, que este trabalho, de alguma maneira, possa ser útil aos operadores turísticos, restauradores, hoteleiros e empresas de eventos, que pretendem renovar os seus cardápios e ofertas gastronómicas, bem como, aos agentes e responsáveis religiosos que tenham a curiosidade de visitar e ler a Bíblia de outro modo, ou de fundamentar uma experiência pedagógica ou de imersão no texto bíblico perfeitamente inserida nas tendências do lazer do homem contemporâneo. Pensamos ter contribuído, através do estudo da comensalidade bíblica, para um conhecimento mais próximo e mais implicado com o quotidiano de uma cultura, matriz identitária do Ocidente, que enriquece e valoriza, não só culturalmente, mas também espiritualmente os homens de hoje. Uma experiência de comensalidade de raízes bíblicas pode ser uma oportunidade de promover encontros e reencontros, de aproximar e reaproximar as diferenças, de estabelecer e restabelecer pontes de diálogo, de oferecer um lazer criativo e uma experiência de aprendizagem e comunicação, pois a mesa entre os homens para isso existe.

## Bibliografia

### Fontes Primárias

- Alceu (2006), frg.333 Lobel-Page, fr.367 e 369 voigt (Ath. X 430b e II 38e), Ferreira, J., trad.. Anadia, Museu do Vinho.
- Álcman (2006), frg. 98 Campbell= 98 Page, Ferreira, J., trad., Anadia, Museu do Vinho.
- Anacreonte (2006), frg. 2 West, Ferreira, J., trad., Anadia, museu do Vinho.
- Apício (1997), *Ars Coquinaria*, in Castro, I. (ed. trad., com.), *O Livro de Cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*, Sintra, Colares Editora.
- Aristófanes (1989), *A Paz*, vv. 85-87; 1125-1165, 2ªed., INIC, Silva, M., trad.
- Aristóteles (2008), *Obras Completas História dos Animais*, II, 607b-608a, Silva, M., trad., INCM.
- Aristóteles (1998), *Política*, VII, 1329b, Chaves, N., trad., 15ª ed., Rio de Janeiro, Ediouro.
- Bíblia Sagrada* (2001), Lisboa/Fátima, Missionários Capuchinhos, Difusora Bíblica, 3ªed.
- Catão (1975), *De L'Agriculture*, vv.54; 55; 56; 74; 75; 76; 82; 89;156, Goujard, R., trad., Paris, Les Belles Lettres, 2ªed.
- Columela (2002), *De L'agriculture*, XII,7, 40, André, J., trad., Paris, Les Belle Lettres, 2ªed.
- Eurípedes, *Íon*, vv.1132-1142 e 1165-1170, Flandrin, J. & Montanari, M.: 2008.
- Eurípedes, *As Bacantes*, Dias, P. (2010), «O peixe para os Judeus e para os Cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana», *Humanitas*, 62, pp. 147-163.
- Heródoto (2002), *Histoires*, II, 41,1; II,77,4, Legrand, E., trad., Paris, 7ª, Les Belles Lettres.
- Heródoto (1954), *Histoires*, IX, 82, Legrand, E., trad., Paris, 7ª, Les Belles Lettres.
- Heródoto (1994), *Histórias*, I, 133,1-2; 216, Ferreira, J. & Silva, M., trads., Lisboa, Ed. 70.
- Heródoto (1997), *Histórias*, III, 6, Silva, M. & Abranches, C., trads., Lisboa, Ed. 70.
- Heródoto (2001), *Histórias*, IV, 26; 114.3, Silva, M.; & Guerreiro, C., trads., Lisboa, Ed. 70.
- Hesíodo (2006), «Mito das Cinco Idades», *Trabalhos e Dias*, 592, Ferreira, J., trad., Anadia, Museu do Vinho.
- Hesíodo (2009), «Mito das Cinco Idades», *Trabalhos e Dias*, in Pereira, M., *Hélade*, 10ª ed., Guimarães Editores.
- Hipocrates (1967), *Du Regime*, Robert, J., (ed. e trad.), Paris, Les Belles Lettres.
- Homero (2003), *Odisseia*, I, vv.106-112; II, vv. 288-291; IV, vv. 65-75; IX, vv. 80-95, vv. 112-230, vv. 345-346; X, vv. 233-236, vv. 356-357; XI, vv. 26-27; XIV, vv. 463-466; XV, vv. 403-481; XIX, vv. 392-395, 428-454, 536-553; XX, vv. 6-8; XXI, vv. 295-304; XXII, vv. 461-464; XXIV, vv. 331-344., Lourenço, F., trad., Editora Cotovia.
- Homero (2005), *A Ilíada*, I, vv. 457-474; V, vv. 902-903; VI, vv. 90-93; VII, vv. 470-475; IX, vv. 533-548; XI, vv. 628-640; XXII, v. 750., Lourenço, F., trad., Editora Cotovia.
- Jerónimo, S. (1977), *Commentaire sur S. Matthieu*, 2 vols., ed. É. Bonnard, SC, Paris.

- Petrônio (2005), *Satyricon*, Leão, D., trad., Cotovia.
- Platão (1951), *Les Lois*, in *Oeuvres Completes*, t.XI, livros I-II, Paris, Les Belles Lettres.
- Platão (1991), [428-347 a.C.], Azevedo, M., O banquete, Lisboa, Edições 70, D L., 103, [1].
- Platão (1992), *Górgias*, Pulquério, M., trad., Lisboa, Ed. 70.
- Platão (2003), *O Banquete*, Gomes, P., trad., pref., notas, 3ª ed., Lisboa, Guimarães Editores.
- Plínio o Velho, *História Natural*, XIX, 54-56, Oliveira, F. trad., in *Convivium: El Arte de Comer en Roma*, Mérida.
- Plutarco (2008), Obras Morais, *No Banquete*, Livros I – IV, Jesus, C., trad., Coimbra.
- Poesia Grega de Alcman a Teócrito* (2006), Lourenço, F., org., trad., notas, Lisboa, Cotovia.
- Queirós, E. (2002), *Textos de Imprensa*, IV, «Gazeta de Notícias», ed. de Miné, Elza e Cavalcante, Neuma, INCM, Lisboa.
- Queirós, E. (s/d), *A Cidade e as Serras*, Braga, Resomnia Editores.
- Queirós, E. (s/d), *Cozinha Arqueológica*, Colares Editora.
- Teógnis de Mégara (2006), vv.531-534, Ferreira, J., trad., Anadia, Museu do Vinho.

## Estudos

- Aguirre, F. (1994), *La mesa compartida, Estudios del NT desde las ciencias sociales*, Santander, Sal Terrae.
- Almeida, C. (2001), «O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos», *Douro, Estudos & Documentos*, vol.VI (11), 1º, pp. 67-81.
- Almeida, M. (2016), «Sente-se à mesa na Idade da Pedra», *GPS*, nº 46, suplemento integrado na edição nº 611 da revista *Sábado*, pp. 14-15.
- Althoff, G. (2008), «As Obrigações da Alimentação: Refeições, Banquetes e Festas», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, Terramar, 2ª ed.
- Amouretti, M. (1986), *Le pain et l'huile dans la Grèce Antique*, Paris, Belle Lettres.
- Amouretti, M. (1990), «Les Boisson Hors Du Symposion», in Aurrel, M., Dumoulin, O., Thélamon, F., *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, nº 178, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, nº 178, pp. 69-74.
- Amouretti, M. (2008), «Cidades e Campos Gregos», in Flandrin, Jean-Louis (coord.) e Montanari, Massimo, *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, Terramar, 2ª ed..
- André, J. (1961), *L'alimentation et la Cuisine à Rome*, Paris, C. Klincksieck.
- Araújo, L. (2012), *Erotismo e Sexualidade no Antigo Egipto*, Lisboa, Colibri.
- Araújo, M. (2014), *Valor Patrimonial da Gastronomia Portuguesa – Impacto na Satisfação dos Turistas no Destino Porto*, Tese de Mestrado, Porto, Universidade Lusófona Porto, FCESE.
- Araújo, L. (2015), «Cerveja para comer no antigo Egipto», *Visão História*, nº28, pp. 13-17.
- Arce, A. & Marsden, T., (1993), «The social construction of internacional food: a new research agenda », *Economic Geography*, 69 (3), pp. 293-311.

- Arendt, H. (1989), *La Crise de la Culture*, Paris, Gallimard.
- Arnaut, S. (s/d), *A Arte De Comer Em Portugal Na Idade Média*, Sintra, Colares Editora.
- Ascough, R. (2006), «Forms of Commensality in Greco-Roman Associations», in *Draft paper for the Society of Biblical Literature Greco-Roman Meals Consultation*, pp. 1-33.
- Bachelard, G. (1970), *La Formation de V Esprit Scientifique*, Paris, Vrin.
- Barthes, R. (1961), «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption.», *Anales, E.S.C.* 16: 977-986, reimpresso pp.166-173 in *Food and Drink in History: Selections from the Annales Economies, Sociétés, Civilisation*, vol. 5, Ed. Robert Forster and Orest Ranum, Baltimore and London: Johns Hopkins University Press, 1979.
- Basurko, X. (2001), *Para Viver o Domingo*, Gráfica de Coimbra.
- Baudrihaye, J. (1997), «El turismo cultural: luces y sombras», *Revista Estudios Turísticos*, nº.134, pp. 43-54.
- Baudrillard, J. (2010), *A Sociedade de Consumo*, Lisboa, Edições 70.
- Baudy, N. (1965), *Les Grands Questions Juives*, Paris, Planète.
- Bauman, Z. (1998), *Globalization – The Human Consequences*, Cambridge, Polity Press.
- Bazell, D. (1997), «Strife among the Table-Fellows: Conflicting Attitudes of Early and Medieval Christians toward the Eating of Meat», *Journal of the American Academy of Religion*, vol. 65, nº1, pp. 75-97.
- Beauchamp, P. (1990), *L'un et l'autre Testament*, Paris, Seuil.
- Benjamim, W. (2006), *A Modernidade*, Barrento, J., trad., Lisboa, Relógio d'Água.
- Bergoglio, J. (2015), *Laudato Si* (Carta Encíclica), sobre o cuidado da casa comum, Paulinas.
- Bernardi, B. (2007), *Introdução aos Estudos Etno-Antropológicos*, Silva, A. trad., Lisboa, Edições 70.
- Bessière, J. (1998), «Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas», *Sociologia Ruralis*, 38, nº1, pp. 21-34.
- Black, M. (1961), *The Scrolls and Christian origins*, New York, Scribner.
- Boas, F. (1901), «The Eskimo of Baffin's Land and Hudson Bay», *Bulletin of the American Museum of Natural History*, v.15, parte I, p. 374.
- Bober, P. (1999), *Art, culture, and cuisine. Ancient and medieval gastronomy*, The University Chicago Press, Chicago, cap. 4, pp. 81-98.
- Bodson, D. (1988), «Les composantes emergentes et les motivations de la demande touristique», *Sociologia Urbana e Rurale* (26), Bolonha, U.B., pp. 69-75.
- Bogaert, P. (1998) «La Bible latine des origines au moyen âge», *Revue Théologique de Louvain*, pp. 137 - 139.
- Borges, I. & Fernandes, J. (2015), «O Turismo como Experiência na Região Demarcada do Douro», in Santos, N. & Cravidão, F. (coords.), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva.
- Borobio, D. (1988), *La Celebracion En La Iglesia, II, Sacramentos*, Salamanca, Ediciones Sigueme.

- Bourdier, P. (1979), *La Distinction – critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
- Bourdieu, P. (1989), *O Poder Simbólico*, 3ªed., Lisboa, Difel.
- Bourdieu, P. (1997), *La Distinction*, Paris, Minuit.
- Brandão, A. (2007). *Os Observatórios do Turismo como meio de apoio à gestão e à competitividade*, Tese de Mestrado, Universidade de Aveiro.
- Breda, J. & Rocha, A. & Lavrador, J. (2003), *Gula sem Pecado*, Lisboa, Difel.
- Brenner, A. (1999), «The Food of Love: Gendered Food and Food Imagery in the Song of Song», *Semeia 86, Food And Drink In The Biblical Worlds*, by the Society of Biblical Literature, pp. 101-112.
- Bresciani, E. (2008), «Alimentos e Bebidas do Egipto Antigo», in Flandrin, Jean-Louis (coord.) e Montanari, Massimo, *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, Terramar, 2ª ed., pp. 53-62.
- Brewer, D. & Friedman, R. (1989), *Fish and Fishing in Ancient Egypt*, England: Aris & Phillips, Warminster.
- Brillat-Savarin (2010), *Fisiologia do Gosto*, Ferreira, J. & Cláudio, J., trads., Lisboa, Relógio d'Água, (original de 1826).
- Briquel-Chatonnet, F., (coord), *et al*, (2006), *A Bíblia*, Lisboa, Edições 70.
- Brothwell, D. (1971), *A Alimentação na Antiguidade*, Lisboa, Verbo, (original 1969).
- Brown, R. (1997), *An Introduction to the New Testament*, Nova Iorque, Doubleday.
- Brumber-Kraus, J. (1999), «“Not by bread alone...”: the Ritualization of Food and Table Talk in Passover Seder and in the Last Super», *Semeia 86, Food And Drink In The Biblical Worlds*, by the Society of Biblical Literature, pp. 165-191.
- Buescu, A. & Felismino, D. (2011), *A mesa dos reis de Portugal*, Lisboa, Circulo de Leitores.
- Burke, P. (1989), *A Cultura Popular na Idade Moderna, Europa, 1500-1800*, S. Paulo, Companhia das letras.
- Burkert, W., (1977), *Griechische Religion der archaischen und klassischen Epoche*, Stuttgart. (Tradução inglesa: *Creek Religion*, Oxford, 1985).
- Cabral, C. (2011), *Património Cultural Imaterial, Convenção da UNESCO e seus Contextos*, Lisboa, Edições 70.
- Candido, M. (2012), «Banquete Grego e a Xênia Sagrada no Mediterrâneo Antigo», in Candido, M. (Org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 161-169.
- Cardoso, S. (2002), «Alimentação, Ambiente e Evolução», *Arquivos de Medicina*, 16 (supl.6), Coimbra.
- Carlan, C. (2012), «Vinho: Comércio e Poder no Mundo Antigo», in Candido, M. (Org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 83-95.
- Carmichael, B. (2005), «Understanding the Wine Tourism Experience for Winery Visitors in the Niagara Region», Ontario, Canada, *Tourism Geographies* (7, 2), London, Routledge, pp. 185-204.
- Carreira, J. (1992), *Introdução à História e Cultura pré-clássica*, Lisboa, Publicações Europa-América.
- Carreira, J. (1994), *Mito, Mundo e Monoteísmo*, Lisboa, Publicações Europa-América.

- Carreira, J. (1999), *Cantigas de Amor do Oriente Antigo*, Lisboa, Edições Cosmos.
- Carreira, J. (2005), *Literatura do Egipto Antigo*, Lisboa, Publicações Europa-América.
- Carreira, J. (2010), *Mitos e Lendas Hititas*, Lisboa, Colibri.
- Carreira, J. (2016), *Lendas e Narrativas do Antigo Testamento* (tradução directa do hebraico, aramaico e grego), Lisboa, Colibri.
- Castro, I. (2007), *Da Mesa dos Deuses à Mesa dos Homens. A simbólica da alimentação na Antiguidade romana*, Tese de Doutoramento (policopiada), Lisboa, U.N.L.
- Castro, I. (2015), int., trad., com., *O Livro de Cozinha de Apício – um breviário do gosto imperial*, Lisboa, Relógio D'Água.
- Cavaco, C. (1996), «Turismo Rural e Desenvolvimento Local», Rodrigues, *Turismo e Geografia, Reflexões Teóricas e Enfoques Regionais*, S. Paulo, Hucitec, pp. 94-121.
- Charpentier, E. (1980), *Para uma primeira leitura da Bíblia*, Lisboa, Difusora Bíblica.
- Cocagnac, M. (1993), *Les Symboles Bibliques, Lexique théologique*, Paris, Cerf.
- Coelho, M. (1983), *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média, Estudo de História Rural*. 1ªed., 2 vols., Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Coelho, M. (1994), *Festa e Sociabilidade na Idade Média*. 1ªed., Coimbra, INATEL., 2 vols., Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Coelho, M. (2003), «Ao correr do vinho: 'governança' e 'desgovernança' dos homens», in Foral de Évora, Évora, 1, Fundação Eugénio de Almeida, pp. 1-16.
- Coelho, M. (2011), «A Mesa dos Reis – Acto e Teatro», In *A Mesa dos Reis de Portugal, Ofícios, consumos, cerimónias e representações* (séculos XIII-XVIII), Lisboa: Temas e Debates-Cículo de Leitores, pp. 6-13.
- Coelho, M. (2011a), «A festa – a convivialidade», in *História da Vida Privada em Portugal – A Idade Média*, Mattoso, J. (dir.), 2ª ed., Lisboa, Circulo-Leitores, pp. 144-169.
- Coelho, M. & Santos, J. (2013), «A aculturação alimentar no Império Luso-Brasileiro», In *Brasil e Portugal. Unindo as duas margens do Atlântico*, Lisboa: Academia Portuguesa da História, pp. 53-72.
- Coelho, M. (2014), «A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimoniais». In *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, ed. Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 89-111.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004), «Food in Tourism- Attraction and Impediment», in *Annals of Tourism*.
- Cohen, E. (1972), «Toward a Sociology of International Tourism», *Social Research* nº39, pp. 163-182.
- Colunga, A. & Cordero, M. (1967), *Bíblia Comentada I, Pentateuco*, 3ª ed., Madrid, la Editorial Católica.
- Cook, I. & Crang, P., (1996), «The world on a plate: culinary cultures, displacement and geographical knowledges», *Journal of Material Culture*, 1 (2), pp. 131-153.
- Cooper, C. et al, (2005), *Tourism, Principles and Practice*, 3ªed. Essex: Pearson Education Limited.
- Cooper, C. et al, (2007), *Turismo, Princípios e Práticas*, Salvaterra, A, trad., 3ªedição, Porto Alegre, Bookman.

- Corbier, M. (2008), «A Fava e a Moreia: Hierarquias Sociais dos Alimentos em Roma», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 189-207.
- Cordero, M. (1970), *Teologia de la Biblia I*, AT, Madrid, La Editorial Catolica, B.A.C.
- Corley, K. (1999), «Salome and Jesus at Table in the Gospel of Thomas», *Semeia 86, Food And Drink In The Biblical Worlds*, by the Society of Biblical Literature, pp. 85-97.
- Correia, A. (2015), «Turismo Gastronómico, A Gastronomia como Forma de Atração Turística, O Caso da Cidade de Lisboa», in Santos, N., Cravidão, F. (coords.), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 107-124.
- Craik, J. (2003), «The culture of tourism», In Rojek, C. & Urry, J. (Eds.), *Touring cultures: transformations of travel and theory*, London and New York, Routledge, pp. 113-136.
- Cravidão, F. & Cunha, L. (1991), «Turismo, investimento e impacto ambiental», in *Actas das II Jornadas de Geografia Humana, Terciarização e Desenvolvimento*, Coimbra, I.E.G, FLUC, pp. 199-221.
- Cravidão, F. & Cunha, L. (1993), «Ambiente e práticas turísticas em Portugal», *Inforgeo*, 6, pp. 85-91.
- Cravidão, F. (2004): «Turismo e cultura: o lugar dos lugares», in *Revista Turismo – Visão e Acção*.6 (3), pp. 309-316.
- Cravidão, F. (2006), «Turismo e Cultura – dos itinerários ao lugar dos lugares», in Fonseca, M. (Coord.), *Desenvolvimento e Território – Espaços Rurais Pós-Agrícolas e Novos Lugares de Turismo e Lazer*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, pp. 269-278.
- Csergo, J. (2001), «O Surgimento das Cozinhas Regionais», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação- da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, pp. 383-398.
- Cuevas, S. (2003), «La interpretación como comunicación turística», in *Turismo y cultura en el médio rural –Gestion sostenible y competitiva, Atas Formativas de Turismo Rural*, nº2, Junta de Andaluzia, Consejería de Turismo y Deporte, pp. 37-56.
- Cunha, L. (2001), *Introdução ao Turismo*, Lisboa, Verbo.
- Cunha, L. (2003), *Perspectivas e Tendências do Turismo*, Lisboa, ed. Univ. Lusófonas.
- D'Encarnação, J. (s/d), «Do património gastronómico», in Ferreira, J., (Coord.), *Emergir de Crenças e Presenças – Alguns temas de Sociedade e Cultura*, Colecção Fluir Perene, APEC, FLUC, pp. 229-244.
- Dalby, A. & Grainger, S. (2000), *The Classical Cookbook*, 2ª ed., The British Museum Press.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World, From A to Z*, Londres, Routledge.
- Daniélou, J. (1950), *Sacramentum Futuri*, Paris, Beauchesne.
- Daniélou, J. (1961), *Les symboles chrétiens primitifs*, Paris, Éditions du Seuil.
- Debord, G. (1972), *A sociedade do espectáculo*, Lisboa, Edições Afrodite.
- Detienne, M., & Vernant J. (1979), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris Gallimard.
- Devereux, C. (2003), «Spirituality, Pilgrimage and the Road to Santiago, Questions for Cultural Tourism», in *Religious Tourism and Pilgrimage*, Atlas (European Association for Tourism and Leisure Education), Religious Tourism and Pilgrimage Research Group, 1ª Expert Meeting, Fátima, pp. 131-139.
- Di Segni, S. (1999), *L'ebraismo vien mangiando*, Firenze, La Giuntina.

- Dias, P. (2004), «A influência do Cristianismo no conceito de casamento e de vida privada na Antiguidade Tardia», *Ágora* 6, pp. 99-133.
- Dias, P. (2008), «A Linguagem dos Alimentos nos Textos Bíblicos – Sentidos para a Fome e para a Abundância», *Humanitas* 60, pp. 157-175.
- Dias, P. (2008a), «As Mesas Comestíveis da *Eneida* – Alguns Aspectos da Culinária Romana», *Boletim de Estudos Clássicos*, 49, pp. 35-39.
- Dias, P. (2008b), «Ascetismo e Misogamia no Cristianismo dos finais do Séc. IV: o Dossiê Joviano», in Ramos, J., *et al*, *A Sexualidade no Mundo Antigo*, Lisboa - Coimbra, Centro de História da Universidade de Lisboa e Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, pp. 505-516.
- Dias, P. (2010), «O peixe para os Judeus e para os Cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana», *Humanitas*, 62, pp. 147-163.
- Dias, P. (2012), «A Comensalidade nas Comunidades Cristãs Primitivas Segundo a *Primeira Epístola aos Coríntios*», in Candido, M. (org), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 215-241.
- Dias, P. (2012a), «Em defesa do vegetarianismo: o lugar de Porfírio de Tiro na fundamentação ética da abstinência da carne dos animais», *Humanitas Supplementum, Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Soares, C. & Dias, P. (coords), Coimbra, Universidade de Coimbra, CECH, pp. 81-92.
- Dias, P. (2012b), «Paulo e a controvérsia sobre os alimentos permitidos aos cristãos: a mesa entre dois mundos», in Ramos, J. & Pimentel, M., *et.al*, *Paulo de Tarso, Grego e Romano, Judeu e Cristão*, *Humanitas*, pp. 115-129.
- Dias, P. (2014), «*De Spiritu Gastrimargia*, Distopia Alimentar e Gula na Representação do Inferno na Tradição Moral do Ocidente», In *Ensaio Sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Soares, C. & Macedo, I., (coords.), IUC.
- Dias, P. (2016), «A Grande Refeição – Metáforas Alimentares na Descrição do Transcendente Religioso na Cultura Ocidental», in Ribeiro, C. & Soares, C. (coords.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, Coimbra, IUC, Editora Universitária Campagnat.
- Dicionário da Língua Portuguesa* (2001), Academia das Ciências de Lisboa, Verbo.
- Dobroruka, V. (2012), «Comidas Especiais na Apocalíptica Judaica: Dois Estudos de Caso entre o Kasher e o Alucinógeno», in Candido, Maria Regina (org), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 318-328.
- Dolader, M. (2008), «A Alimentação Judaica Medieval», in Flandrin, Jean-Louis (coord.) e Montanari, Massimo, *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 325-342.
- Douglas, M. (1971), «Deciphering a Meal», *Daedalus, Journal of American Academy of Arts*, 101, (t.1), pp. 66-81.
- Douglas, M. (1982), *In the Active Voice*, London, Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M. (1991), *Pureza e Perigo*, Lisboa Edições 70 (original 1966).
- Driver, R. & White, H. (1898), *The Polychrome Bible, Leviticus*, Londres, James Clarke.
- Drowe, E. (1939), *The Mandaean of Iraq and Iran*, Londres, Oxford.
- Duarte, M. (2002), «O Rei preside à Ceia: Estudo iconológico da mesa real na Idade Moderna», *Biblos-Revista da Faculdade de Letras*, vol. LXXVIII, pp. 253-299.



- Dumont, L. (1970), *Homo hierarchicus, an essay on the caste system*, Chicago, University of Chicago Press.
- Dunbabin, K. (2003), *The Roman Banquet*, Londres, Cambridge University Press.
- Dupont, F. (1990), «La Consommation du Pourri et la Sociabilité Alimentaire a Rome», in Aurel, M., Dumoulin, O., Thélamon, F., *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, n° 178, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, pp. 29-32.
- Dupont, F. (1994), *L'Invention de la Littérature, de l'ivresse grecque au libre latin*, Paris, Découverte.
- Dupont, F. (2008), «Gramática da Alimentação e das Refeições Romanas», in Flandrin, J. (coord.) & Montanari, Ma., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 173-188.
- Dupront, A. (1997), *Du Sacré: croisade et pèlerinages*, Paris, Gallimard.
- Echegaray, J. (1990), (coord), *Introducción al estudio de la Biblia*, La Biblia en su entorno, Estella, Navarra, Ed. Verbo Divino.
- Eichrodt, W. (1953), *Theology of the Old Testament*, 1ªed., Baker, J. trad., Philadelphia, The Westminster Press.
- Eisenberg, J. (1993), *La femme au temp de la Bible*, Paris, Strock-Pernoud.
- Eliade, M. (1980), *O Sagrado e o Profano: a essência das religiões*, Fernandes, R., trad., Lisboa, Livros do Brasil.
- Eliade, M. (1987), *Enciclopédia das Religiões*, Nova Iorque, Macmillan.
- Elias, N. (2006), *O Processo Civilizacional*, Rodrigues, L., trad., 2ªed., Lisboa, D. Quixote.
- Esler, P. (1987), *Community and Gospel in Luke, Acts: the Social and Political Motivations of Lucan Theology*, New York, Cambridge University Press.
- Espinhel, J. (1980), *La Eucaristia del Nuevo Testamento*, Salamanca, Editorial San Esteban.
- Espírito, Á. & Cravidão, F. (2015), «A Gastronomia como Expressão do Património Cultural Imaterial Luso-Amazônico: das Heranças Históricas ao Cenário Pós- Moderno», in Santos, N., Cravidão, F. (coords), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 59-73.
- Esteve, S. (2003), «The Origins of Religious Tourism», in *Religious Tourism and Pilgrimage*, in Atlas (European Association for Tourism and Leisure Education), Religious Tourism and Pilgrimage Research Group, 1ª Expert Meeting, Fátima, pp. 121-130.
- Falcão, M. (2004), *Enciclopédia Católica Popular*, Lisboa, Paulinas.
- Fausto, C. (2002), «Banquete de Gente: Comensalidade e Canibalismo na Amazônia», *Mana*, vol.8, n°2, Rio de Janeiro, pp. 7-44.
- Featherstone, M. (1992), «Postmodernism and the Aestheticization of Everyday Life», in Lash, S. & Friedman, J. (eds.), *Modernity and Identity*, Oxford e Cambridge (Mass.), Blackwell, pp. 265-290.
- Featherstone, M. (1997), *O desmanche da cultura: globalização, pós-modernismo e identidade*, São Paulo, Nobel.
- Feeley-Harnik, G. (1981), *The Lord's Table – eucharist and passover in early Christianity*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.

- Feifer, M. (1985), *Going places: the ways of the tourism from imperial Rome to the present day*, Londres, Macmillan.
- Fernandes, A. (1997), «Ritualização da Comensalidade», *Sociologia*, Revista da Faculdade de Letras do Porto, I série, vol.7, Porto, pp. 7-29.
- Ferreira, J. (2004), *A Grécia Antiga*, Lisboa, Edições 70.
- Ferreira, J. (2006), *Espelho Da Alma, O vinho na poesia grega*, Anadia, Museu do Vinho.
- Feuillet, M. (2004), *Lexique des Symboles Chrétiens*, 3ªed., Paris, Puf.
- Fiorenza, E. (1986), *En mémoire D'elle, Essai de reconstruction des origines chrétiennes selon la théologie féministe*, Paris, du Cerf.
- Firth, R. (1973), «Food symbolism in a pre-industrial society», in *Symbols, public and private*, Ithaca, Nova York, Cornell University Press, pp. 243-261.
- Fischler, C. (2001), «A “McDonaldização” dos Costumes», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos actuais*, 1ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 413-430.
- Fischler, C. (2001a), *L’Honnivore – le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, Poches.
- Flandrin, J. (coord.) & Montanari, M. (2001), *História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos actuais*, vol. II, Lisboa, Terramar.
- Flandrin, J. (coord.) & Montanari, M. (2008), *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, vol. I, 2ª ed., Lisboa, Terramar.
- Flavián, C. & Fandos, C. (Coords.), (2011), *Turismo Gastronómico – estratégias de marketing y experiencias de éxito*, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Fortuna, C. & Ferreira, C. (1996), «O Turismo, o Turista e a (Pós) Modernidade», in *Seminário Reflexões Sociais sobre o Turismo*, Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da UA, Coimbra, Oficina do CES, pp. 1-15.
- Franco, A. (2001), *De Caçador a Gourmet*, S. Paulo, Senac.
- Fraser, A. (1922), «The Ancient Fish-Taboo», *The Classical Weekly*, 15, 21, apr. 3, pp. 164-165.
- Funari, P. & Pinsky, J. (2005), «Introdução», in Funari, P. e Pinsky, J., (Orgs.), *Turismo e património cultural*, 4.ª ed., São Paulo, Contexto, pp. 7-11.
- Gaarder, J. & Hellern, V. & Notaker, H. (2002), *O Livro das Religiões*, Tanque, Ana, trad., Lisboa, Presença.
- Gamert-Wallert, I. (1970), *Fische und Fishkulte im alten Ägypten*, Wiesbaden, Harrassowitz.
- Garcia, M. (1999), *Judaísmo no Feminino*, Lisboa, Instituto de Sociologia e Etnografia das Religiões, U.N.L.
- Garcia, J. (2007), *As Origens Históricas do Cristianismo*, Gonçalves, A., trad., Coimbra, Tenacitas.
- Garnsey, P. (1990), «La Feve: Substance e Symbole», in Aurrel, M., Dumoulin, O., Thélamon, F., *La Sociabilité à Table Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, Rouen, Publications de l’Université de Rouen, n° 178, pp. 317-328.
- Garnsey, P. (1999), *Food And Society In Classical Antiquity*, Londres, Cambridge University Press.

- Garraffoni, R. & Funari, P. (2012), «Alimentação, História e Arqueologia: Breve Análise Acerca do Consumo de Azeite no Início do Principado Romano», in Candido, M. (org), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 178-291.
- Gaspar, R. (2012), «*A Festa dos Sentidos: O Tema dos Esponsais a partir do Cântico dos Cânticos*», Dissertação de Mestrado (policopiada), Coimbra, FLUC.
- Giddens, A. (1998), *As Consequências da Modernidade*, 4ª ed., Oeiras, Celta.
- Giddens, A. (2000), *O Mundo na Era da Globalização*, Lisboa, Editorial Presença.
- Giddens, A. (2008), *Sociologia*, 6ªed., Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- Gil, I. (2011), *Literacia Visual, Estudos sobre a Inquietude das Imagens*, Lisboa, Edições 70.
- Godelier, M. (2000), *O Enigma da Dádiva*, Duarte, P., trad., Lisboa, Edições 70.
- Goff, J. (1990), *História e Memória*, S. Paulo, Editora da Unicamp.
- Gonçalves, A. (2003), *O património cultural nas cidades como oferta complementar ao produto “sol e praia” no Algarve*, Tese de Mestrado (policopiado), UA.
- Gondim, L. & Gondim, L. (s/d), «O Casamento Judeu: Rituais, Crenças e Significados», *Revista Hermenêutica*, Cachoeira – BA, v. 12, nº2, pp. 71-84.
- Gopnik, A. (2011), *The Table come first*, London, Quercus.
- Governo de Portugal (2012), *Plano Estratégico Nacional do Turismo*, Revisão do plano de desenvolvimento do turismo no horizonte de 2015.
- Graburn, N. (1994), «The myth, the real and the hyperreal- A liminal theory of tourism», in *Actas do Colóquio Internacional: Le Tourisme International Entre Tradition et Modernité*, Nice, Laboratoire d’Ethnologie – Université de Nice e Centre d’Etudes Tourisme et Civilization, pp. 101-107.
- Gralha, J. (2012), «Abordagem Sócio-Cultural da Alimentação no Egípto Antigo: Quando Comer e Beber Não é Somente Beber e Comer», in Candido, M. (Org), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 97-107.
- Grant, R. (1949), «One Hundred Fifty-Three Large Fish (John 21:11)», in *The Harvard Theological Review*, vol. 42, nº4, pp. 273-275.
- Grimal, P. (1991), *O Amor em Roma*, S. Paulo, Edições Martins Fontes.
- Grimshaw, J. (1999), «Luke’s Market Exchange, District: Decentering Luke’s Rich Urban Center», *Semeia* 86, *Food And Drink In The Biblical Worlds*, by the Society of Biblical Literature, pp. 33-47.
- Grottanelli, C. (2008), «A Carne e os seus Ritos», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 103-116.
- Hadas-Lebel, M., et.al, (2006), *A Bíblia*, Lisboa, Edições 70.
- Hall, M. & Sharples, L. (2003), «The consumption or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste», in Hall, et al. (eds.), *Food Tourism Around the World-Development, management and markets*, Oxford, Butterworth-Heinemann.
- Harril, J. (2008), «Cannibalistic Language in the Fourth Gospel and Greco-Roman Polemics of Factionalism (Jo 6, 52-66)», *JBL*, pp. 133-158.
- Harrington, W. (1970), *Nouvelle Introduction a la Bible*, Paris, Éditions du Seuil.

- Harris, M. (1974), «Pig lovers and pig haters», in *Cows, pigs, wars and witches: The riddles of culture*, New York: Randon House, pp. 35-57.
- Harris, G. (1978),  *Casting out anger*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Hengel, M. (1985), «Jakobus der Herrenbruder – der erste “Papst”? », in Braber & Merk (Hg.), *Glaube und Eschatologie, Festschrift W. G. Kümmel*, Göttingen, pp. 71-104.
- Herrmann, S. (1985), *Historia de Israel en la epoca del Antiguo Testamento*, 2ªed., Salamanca, Ed. Sigueme.
- Hervieu-Léger, D. (1999), *Le pèlerin et le converti- La religion en mouvement*, Paris, Flammarion.
- Hjalager, A. & Richards, G., (2002), «Still undisgested: researchs issues in tourism and gastronomy», in Hjalager, Anne-Mette & Richards, Greg, (eds.), *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London, pp. 400-420.
- Holzner, J. (s/d), *Paulo de Tarso*, Osswald, M., trad., Lisboa, Diel.
- Ivanovic, M. (2008), *Cultural tourism*, Cape Town, South Africa, Ken McGillivray.
- Jameson, M. (1988), «Sacrifice and Animal Husbandry in Classical Greece», in Whittaker, C. (ed.), *Pastoral Economies in Classical Antiquity*, Cambridge, pp. 87-119.
- Jeremias, J. (1969), *Jerusalem in the time of Jesus – An investigation into economic and social conditions during the New Testament time*, 3ª ed., Philadelphia, Fortress.
- Joannès, F. (2008), «A Função Social do Banquete nas Primeiras Civilizações», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 46-47.
- Joaquim, G. (1997), «Da Identidade à Sustentabilidade ou a Emergência do “Turismo Responsável”», *Sociologia – Problemas e Práticas* (23), Lisboa, CIES/ISCTE, pp. 71-100.
- Johnson, P. (1989), *História dos Judeus*, Rio de Janeiro, Imago.
- Karris, R. (1985), *Luke, Artist and Theologian – Luke’s Passion Account as Literature*, Nova Iorque, Paulist Presse.
- Kiley, M. (2008), «Three More Fish Stories (John 21:11)», *JBL*, nº3, pp. 529-531.
- Kippenberg, H. (1988), *Religião e formação de classes na antiga Judéia*, S. Paulo, Paulinas.
- Kislinger, E. (2008), «Os Cristãos do Oriente: Regras e Realidades Alimentares no Mundo Bizantino», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, Terramar, 2ª ed., pp. 287-304.
- Klegerg, T. (1957), *Hôtels, Restaurants et Cabarets Dans L’Antiquité Romaine*, Études historiques et philologiques, UPPSALA.
- Kong, L. & Kiong, C. (2000), «Religion and Modernity: Ritual Transformations and the Reconstruction of space and Time», in *Social e Cultural Geography*, Londres, vol. 1 (1), pp. 29-44.
- Krause, R. (2007), *A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e de sua hotelaria – Base do estudo Balneário Camboriú no ano 2006-2007*, tese de doutoramento em Turismo e Hotelaria, Universidade do Itajaí, UNIVALI.
- Krippendorf, J. (1986), «The new tourism – turning point for leisure and travel», *Tourism Management*, 7(2), pp. 131-135.

- Krippendorf, J. (1987), *Les Vacances e Après?*, Paris, Editions l'Harmattan.
- Küng, H. (1995), *Le Judaïsme*, Paris, Éd. Du Seuil.
- Küng, H. (2012), *O Cristianismo – Essência e História*, Lisboa, Circulo dos Leitores (original alemão de 1994).
- Lagrange, M. (1905), *Études sur les Religions Semitiques*, 2ª ed., Paris, ÉB.
- Lanfant, M. (1992), «Le Tourisme International: Entre Tradition et Modernité», in Actas do Colóquio Internacional, *Le Tourise International Entre Tradition et Modernité*, Nice, Laboratoire d'Ethnologie, Université de Nice et Centre d'Etudes Tourisme et Civilization, pp. 11-25.
- Lange, N. (2000), *Introdução ao Judaísmo*, Bessa, O., trad., Lisboa, Prefácio.
- Lanzarini, R. (2009), «Gastronomia e Eventos Turísticos», in *VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*, S. Paulo, Universidade Anhembi Morumbi, UAM, pp. 1-12.
- Lash, S & Urry, J. (1987), *The End of Organized Capitalism*, Cambridge, Polity.
- Lash, S & Urry, J. (1994), *Economies of Signs and Space*, Londres, Sage.
- Lasida, E. (2013), *O Sentido do Outro*, Rosário, M., trad., Paris, Paulinas Editora.
- Lau, R. (2008), *The Passover Haggadah, Around the Seder Table*, Telavive, Rabbi Mordechai Bogard.
- Laurence, R. (2009), *Roman Passions. A History of Pleasure in Imperial Rome*, Londres, Continuum.
- Lavrador, J. (2011), *Ao Sabor da Bíblia*, Figueira da Foz, Casino da Figueira da Foz.
- Lavrador, J. (2012), «A propósito das Proibições Alimentares do Levítico», in *Humanitas Supplementum, Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Soares, C. & Dias, P. (Coords.), Coimbra, CECH da UC, pp. 93-100.
- Lavrador, J. (2015), «Vinho, Néctar dos Homens e dos Deuses», in Santos, N. & Cravidão, F. (coords.), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 217-227.
- Leiper, N. (1979), «The Framework of Tourism- Towards a Definition of Tourism», *Tourism and the Tourism Industry, Annals of Tourism Research*, 6 (4), pp. 390-407.
- Lévinas, E. (1997), *Totalità e infinito, Saggio sull'esteriprità*, Milão, Jaca Book.
- Lévi-Strauss, C. (1964), *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon.
- Lévi Strauss, C. (1985), *La Potière jalousie*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, C. (2009), *As Estruturas Elementares do Parentesco*, Ferreira, M., trad., Brasil, Editora Vozes.
- Lévi-Strauss, C. (2010), *Mito e Significado*, Bessa, Marques, A., trad., Lisboa, Edições 70.
- Lévi-Strauss, C. (2012), *A Antropologia face aos problemas do mundo moderno*, Vidal, P., trad., Lisboa, Temas e Debates, Círculo dos Leitores.
- Lévi-Strauss, C. (2012a), *Raça e História*, Canelas, I., trad., 11ªed., Lisboa, Editorial Presença (orig. 1952).
- Lima, J. (2012), «Seder Pessach: História, Identidade e Memória ao Redor da Mesa Judaica», in Candido, M. (Org), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 109-128.

- Lissarrague, F. (1990), «Le Banquet Impossible», in Aurrel, M. & Dumoulin, O. & Thélamon, F., *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, nº 178, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, pp. 54-64.
- Long, L. (2010), *Culinary Tourism, USA*, The University Press of Kentucky.
- López, F. (2003), *El Pentateuco, Introducción a la lectura de los cinco primeros libros de la Biblia*, Estella (Navarra), Verbo Divino.
- MacCannell, D. (1999), *The Tourist*, Berkeley: University of California Press.
- Machado, J. (2002), «O pecado da gula no *Tratado de Confissom*», *Revista de Letras da Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro, série II, nº 1*, pp. 67-78.
- Machado, J. (2011), «*Je vous salue, Marie: Um olhar cristão*», in *Sagrado e Modernidade*, nº11, Bond, pp. 115-128.
- Mak, A. & Lumbers & Eves (2012), «Globalisation and Food Consumption in Tourism», *Annals of Tourism Research*, 39, 1, pp. 171-196.
- Malta, P. (2000), «Das relações entre tempo livre, lazer e turismo», *Cadernos do Noroeste*, 13 (1), pp. 219-239.
- March, L. (s/d), *O Azeite na Cozinha Mediterrânica*, Modesto, M., (rev. ed.), União Europeia, Lisboa.
- Marcus, J. (1998), «Rivers of Living Water from Jesus Belly», *Journal of Biblical Literature*, vol. 117, nº2 (Summer, 1998), the Society of Biblical Literature, pp. 328-330.
- Marguerat, D. (1998), *As Parábolas*, Lisboa, cadernos bíblicos, 61, Difusora Bíblica.
- Martínez, F. (1993), *Textos de Qumrán*, Madrid, Editorial Trotta.
- Martins, I. (2010), *Gestão Estratégica da Sazonalidade em Turismo: o Caso de Aveiro*, Dissertação de Mestrado (policopiado), Aveiro, Universidade de Aveiro.
- Marujo, M. (2015), «Turistas e Anfitriões: O Vinho da Interação e da Hospitalidade», in Santos, N. & Cravidão, F. (coord.), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 229- 238.
- Mathieson, A. & Wall, G. (1982), *Tourism – Economic, Physical and Social Impacts*, Essex-Longman Scientific & Technical.
- Mauss, M. (2000), *Esboço de uma Teoria Geral da Magia*, Lisboa, Edições70.
- Maybaum, I. (s/d), [1945], *The jewish home*, London, James Clarke and Co.
- Mazzini, I. (2008), «A Alimentação e a Medicina no Mundo Antigo», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 223-231.
- Mckercher, B. et al (2004), «Attributes of popular cultural attractions in Hong Kong», *Annals of Tourism Research*, 31 (2), pp. 393-407.
- Mckinlay, J. (1999), «To Eat or Not To Eat: Where Is Wisdom In This Choice? », *Semeia* 86, *Food And Drink In The Biblical Worlds*, by the Society of Biblical Literature pp. 73-83.
- Melo, F. (2015), «A Alimentação atinge estatuto académico», *Revista Notícias Magazine*, 1220, de 11 a 17 Outubro, pp. 40-41.
- Mendonça, J. (2008), *A Leitura Infinita*, Lisboa, Assírio & Alvim.

- Mendonça, J. (2011), *Pai-Nosso que estais na Terra*, 2ªed., Lisboa, Paulinas.
- Mendonça, J. (2013), *Nenhum caminho será Longo*, 6ªed., Lisboa, Paulinas.
- Mendonça, J. (2013a), *O Hipopótamo de Deus*, Lisboa, Paulinas.
- Meyers, C. (1986), «Gender Imagery in the Song of Songs», HAR, Repr. pp. 197-212, in *A Feminist Companion to the Son of Songs*, Ed. Athalya Brenner, Sheffield JSOT Press, 1993.
- Milgrom, J. (1963), «The Biblical Diet Laws as an Ethical System - Food and Faith», *Interpretation*, 17, Union Theological Seminary, Virginia, pp. 288-301.
- Mintz, S. (2001), «Comida e Antropologia – Uma breve revisão», *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol.16, nº47, pp. 31-41.
- Miranda, M. & Sousa, L. (2011), «A “mesa do rei” como metáfora do poder», in Buescu, A. & Felismino, D., *A mesa dos reis de Portugal*, Lisboa, Circulo de Leitores, pp. 382-405.
- Molina, E. (2003), *O pós-turismo*, S. Paulo, Aleph.
- Molinar, C. (2006), «Relaciones entre el turismo y la cultura: turismo cultural y cultura turística en México y en Colima», *Estudios sobre las Culturas Contemporaneas*, 12 (24), pp. 9-33.
- Montanari, M. (1993), *La Fame e l'Abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma –Bari, ed. Laterza.
- Montanari, M. (1999), «Sistemi alimentari e modelli di civiltà», in Flandrin, J., Montanari, M., *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, ed. Laterza, pp. 73-82.
- Montanari, M. (2008), «Sistemas Alimentares e Modelos de Civilização», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 91-101.
- Montejano, J. (1996), «Estrutura del mercado Turístico», in *Gestion Turística*, 2ª ed., Madrid, Editorial Síntesis, pp. 99-149.
- Morais, I. (2014), *Turistas da Memória – à procura das raízes judaicas na cidade do Porto*, Dissertação de Mestrado (policopiado), Porto, Universidade do Porto, FLUP.
- Moreira, C. (2008), «Tempo livre, lazer e consumo na sociedade urbana contemporânea, segundo os géneros», in Santos & Gama (Coords.), *Lazer: da libertação do tempo à conquista das práticas*, Coimbra, I.U.C., pp. 179-207.
- Moreira, C. (2012), «Lazer, animação turística e desenvolvimento local», in Jacinto, R. (Coord.), *Patrimónios, territórios e turismo cultural: recursos, estratégias e práticas*, Coleção Iberografias, vol. 19, Guarda, Centro de Estudos Ibéricos, Âncora Editora, pp. 77-103.
- Moreira, C. (2013), *Turismo, Território e Desenvolvimento – competitividade e gestão estratégica de destinos*, Tese de Doutoramento em Turismo, Lazer e Cultura (policopiado), Coimbra, Universidade de Coimbra, FLUC.
- Moreira, S. (2010), «Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos», in *Ciência e Cultura*, vol. 62, nº4, S.Paulo, pp. 26-27.
- Morla, V. (2004), *Poemas de amor y de deso. Cantar de los Cantares*, Estella, Verbo Divino.
- Moskowitz, H. (1971), «The Sweetness and Pleasantness of Sugars», *The American Journal of Psychology*, v.84, pp. 387-405.
- Murray, O. (1988), «Death and the Symposium», *Aion ArchStAnt*, 10, pp. 239-257.

- Murray, O. (1990), « Les Regles du Symposion ou Comment Problematiser le Plaisir» in Aurrel, M., Dumoulin, O., Thélamon, F., *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, nº 178, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, pp. 65-68.
- Museu Judaico de Belmonte (s/d), *Festas e Símbolos Judaicos*, Belmonte, C. M. Belmonte.
- Neusner, J. (1982), «Two pictures of the Pharisees: Philosophical Circle or Eating Club», *Anglican Theological Review*, 64, pp. 532-536.
- Neves, C. (2006), «Novo Testamento», in Hadas – Lebel, *et.al, A Bíblia*, Lisboa, Edições 70, pp. 221-261.
- Neves, C. (2008), *O Que é A Bíblia*, Lisboa, Casa das Letras.
- Neves, C. (2010), *As Grandes Figuras da Bíblia*, Lisboa, Editorial Presença.
- Nock, A. (1964), *Early gentile Christianity and its Hellenistic background*, New York, Harper and Row.
- Oliveira, F. (1993), «Gastronomia em Plínio o Antigo», in *Convivium: El Arte de Comer en Roma*; Colóquio de Mérida, 20 a 22 de Mayo de 1993 (coleção de textos originais).
- Pantel, P. (1990), «Symposion: Banquets, Orgies et Transgressions. Introduction au Debat sur L'Antiquité», in Aurrel, M. & Dumoulin, O. & Thélamon, F., *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, nº 178, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, pp. 49-52.
- Pantel, P. (2008), «As Refeições Gregas, um Ritual Cívico», in Flandrin, J. (coord.) & Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 133-145.
- Pedrocco, G. (2001), «A Indústria Alimentar e as Novas Técnicas de Conservação», in Flandrin, Jean-Louis (coord.) e Montanari, Massimo, *História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, pp. 345-356.
- Peres, E. (1994), *Saber comer para melhor viver*, Lisboa, Caminho.
- Perlès, Catherine (1977), *Préhistoire du feu*, Paris, Masson.
- Pine, B. & Gilmore, J. (2011), *The Experience Economy, Updated Version*, Bonton, Massachusetts, Harvard Business Review Press.
- Pollak, M. (1989), «Memória, esquecimento e silêncio», in *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 2, nº 3, pp. 3-15.
- Poon, A. (1989), «Competitive strategies for a “new tourism”», in Cooper (ed.), *Progress in tourism, recreation and hospitality management*, vol.1, London, Belhaven Press, pp. 91-102).
- Poon, A. (1993), *Tourism technology and competitive strategies*, Wallingford, Cabi.
- Poon, A. (1994), «The “new tourism” revolution», *Tourism Management*, 15 (2), pp. 91-92).
- Poon, A. (1996), *Tourism Technology and Competitive Strategies*, Oxon, Cab International.
- Poon, A. (2003), «Competitive strategies for a “new tourism”», in Cooper (Ed.), *Classic reviews in tourism*, Clevedon, Channel View Publications, Instituto Piaget, (orig.2000).
- Poulain, J. & Proença, R. (2003), «O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares», *Revista de Nutrição* 16.3: pp. 245-256.
- Prats, L. (1997), *Antropologia e Património*, Barcelona, Editorial Ariel, S.A.
- Prentice, R. (1993), *Tourism and heritage attractions*, Routledge, London.



- Probyn, E. (1998), «McIdentities: Food and the family citizen», *Theory, Culture and Society*, 15 (2), pp. 155-173.
- Radcliffe-Brown, A. (1952), *Structure and Function in Primitive Society*, Londres, Cohen and West.
- Radt, W. (1999), *Pergamon, Geschichte und Bauten einer antiken Metropole*, Darmstadt, Primus.
- Ramos, F. (1996), *Textos antropológicos*, Monsaraz, ADIM.
- Rappaport, R. (1967), «Ritual Regulation of Environmental Relations among a New Guinea people», *Ethnology*, VI, 1, pp. 17-30.
- Ratzinger, J. (2010), «Se quiseres cultivar a paz, preserva a criação», Vaticano, mensagem papal para a celebração do Dia Mundial da Paz.
- Ravasi, G. (2008), *Os Rostos de Maria na Bíblia*, Pereira, M., trad., Lisboa, Paulus Editora.
- Rayment, C. (1943), «Fish», *The Classical Weekly*, vol. 37, nº3, pp. 32-33.
- Rayner, J. (1968), *Liberal Judaism: Introduction*, London, Liberal Jewish Synagogue.
- Richards, A. (1939), *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Londres, Oxford, University Press.
- Richards, G. & Fernandes, C. (2003), «Religious Tourism in Northern Portugal», in *Cultural Tourism: Global and Local Perspectives*, ed. Richards, Greg, Haworth Hospitality Press, pp. 215-238.
- Richards, G. & Wilson (2008), «The changing context of cultural tourism - An introduction», in Richards, G. e Wilson (Eds.), *From cultural tourism to creative tourism - Part 1: The changing context of cultural tourism*, ATLAS, Arnhem.
- Richards, G. (2001), *Cultural attractions and European tourism*, CAB International, Wallingford.
- Richards, G. (2002), «Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? », in Hjalager, *Tourism and Gastronomy*, Oxon, Routledge, pp. 3-23.
- Richards, G. (2007), *Cultural tourism: global and local perspectives*, New York and London, Haworth hospitality Press.
- Richards, G. (2009), *The impact of culture on tourism*, Paris, OECD.
- Richards, G. (2013): «Cultural Tourism», in Blackshaw, T. (ed.) *Routledge Handbook of Leisure Studie*, Routledge, London, pp. 483-492.
- Ricoeur, P. (1986), *Du texte à l'action, Essais d'herméneutique*, II, Paris, Seuil.
- Ricotti, E. (2005), *L'Arte Del Convito Nella Grecia Antiga*, Roma, «L'Erma» di Bretschneider.
- Rinschede, G. (1992), «Forms of Religious Tourism», *Annals of Tourism Research*, USA, vol. 19 (1), pp. 51-57.
- Ritchie, J. & Crouch, G. (2003), *The Competitive Destination – A Sustainable Tourism Perspective*, USA, Cambridge, Cabi Publishing.
- Ritzer, G. (1983), «The MCDonaldization of Society», *Journal of American Culture*, 6, nº1, pp. 100-107).
- Robinson, M. & Novelli, M. (2005), «Turismo de Nicho: uma introdução», in Novelli (Eds.), *Niche Tourism – Contemporary issues, trends and cases*, Oxford; Elsevier Butterworth-Heinemann, pp. 1-11.

- Rodrigues, A. (1997), *Turismo e Espaço – rumo a um conhecimento transdisciplinar*, S. Paulo, Hucitec.
- Rodrigues, N. (2012), «A Dieta Judaica nos Autores Greco-Latinos dos Séculos I-II», in Candido, M. (Org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 195-212.
- Roller, M. (2006), *Dining Posture in Ancient Rome*, New Jersey, Princeton University Press.
- Romanelli, G. (2006), «O Significado da Alimentação na Família: Uma Visão Antropológica», in *Simpósio: Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosas*, Medicina, Ribeirão Preto, 39 (3), cap.III, pp. 333-339.
- Roque, M. (2011), «A exposição do sagrado no museu», in *Sagrado e Modernidade*, Comunicação e cultura, nº11, Bond, pp. 129-146.
- Rosário, B. & Lobato, A. (2015), «A Gastronomia Marajoara: um Patrimônio Cultural como Atrativo Turístico», in Santos, N., Cravidão, F., (coords), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 47-57.
- Sanders, E. (1985), *Jesus and Judaism*, Philadelphia, Fortress Press.
- Santos, A. (2002), *Antropologia Geral – Etnografia, Etnologia, Antropologia Social*, Lisboa, UA.
- Santos, J. & Henriques, C., (2015), «O Gosto do *Outro* pelo nosso Gosto – O Caso dos “Neo-Residentes” em Espaço Algarvio», in Santos, N., Cravidão, F. (coords), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 131-146.
- Santos, M. (1997), *A Alimentação Em Portugal Na Idade Média - Fontes - Cultura – Sociedade*, Coimbra, Inatel.
- Santos, M. (2002), *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, Vila do Conde, C.M. de Vila do Conde, Edições Centro de História da Sociedade e da Cultura.
- Santos, M. (2006), *Espiritualidade, Turismo e Território – Estudo geográfico de Fátima*, Estoril, Princípia.
- Santos, N. (2005), *A sociedade de consumo e os espaços vividos pelas famílias- a dualidade dos espaços, a turbulência dos percursos e a identidade social*, Lisboa, Colibri, C.E.G.U.C..
- Santos, N. (2005a), «Lazer, espaços e lugares», in Gomes (Org.), *Os lugares de lazer*, Lisboa, I.D.P., pp.122-143.
- Schellenberg, R., (2011), «Suspense, Simultaneity and Divine Providence in the Book of Tobit», *JBL*, 130, nº2, pp. 313-327.
- Schlüter, R. & Winter (2007), *Turismo, Una Perspectiva Empresarial*, Buenos Aires, CIET.
- Schlüter, R. (2006), *Turismo y Patrimonio Gastronomico, Una Perspectiva*, Buenos Aires, CIET.
- Schlüter, R. (2006a), *Gastronomia e Turismo*, S.Paulo, Aleph.
- Schlüter, R. (2009), «Patrimônio imaterial e turismo: a gastronomia como recurso cultural», in Camargo, P. & Cruz, G. (orgs.), *Turismo Cultural – estratégias, sustentabilidade e tendências*, Ilhéus, Editora da UESC.
- Schlüter, R. (2015), «La Gastronomía Y Las Nuevas Formas de Turismo – De la tradición a la innovación?», in Santos, N., Cravidão, F., (coords.), *Gastronomia e Vinhos – do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, Coimbra, Minerva, pp. 13-26.
- Schmidt, J (2011), *Dicionário de Mitologia grega e romana*, Domingos, J., trad., Lisboa, Edições 70.

- Schuetz, A. (1944), «The Stranger: Na Essay in Social Psychology», *American Journal of Sociology*, nº49, pp. 499-507.
- Segalen, M. (1981), *Sociologie de la famille*, Paris, Armand Colin.
- Selwyn, T. (1994), «Chasing Myths: Post-Modernity and Authenticity», in *Actas do Colóquio Internacional: Le Tourisme International Entre Tradition et Modernité*, Nice, Laboratoire d’Ethnologie – Université de Nice e Centre d’Etudes Tourisme et Civilization, pp. 123-147.
- Silva, E. (2000), «Património e Identidade. Os desafios do Turismo Cultural», In *Antropológicas*, nº4, I.S.C.S.P., Lisboa, U.T.L., pp. 217-224.
- Silva, S. (2013), *O património gastronómico regional enquanto fator de valorização da experiência turística: O caso da indústria hoteleira de cinco estrelas no Algarve*, Dissertação de Mestrado (policopiado), Faro, UALG.
- Simoens Y. (2004), *Le Cantique des Cantiques, Livre de la plénitude*, Bruxelas, Lumen Vitae.
- Simões, J. (1993), «Um olhar sobre o turismo e o desenvolvimento regional», *Inforgeo*, 6, pp. 1-82.
- Simões, O. (2003), «A vinha e o Vinho em Portugal: Contributos para o desenvolvimento local e regional», in Portela & Caldas (Orgs.), *Portugal Chão*, Oeiras, Celta, pp. 425-447.
- Simone-Charteris, M. & Boyd, S. (2010), «The Development of religious heritage tourism in Northern Ireland: Opportunities, Benefits and Obstacles», *Tourism – An Interdisciplinary Journal*, v.58, nº3, pp. 229-257.
- Singer, P. (2008), *Libertação Animal*, Porto, Via Optima.
- Sirkis, R. (2004), *A Taste of Tradition, The How and Why of Jewish Cooking*, 4ª ed., Telavive (Israel), Sirkis Publishers, Ramat Gan.
- Smith, S. (1991), «The Supply-side Definition Tourism – Repley to Leiper», *Annals of Tourism Research*, 18, pp. 312-315.
- Soares, C. (2003), «A Língua, um Instrumento de Diálogo Cultural em Heródoto», *Biblos*, RFLUC, n.s., I, pp. 13-22.
- Soares, C. (2005), A visão do “outro” em Heródoto, in Fialho, M.& Pereira, M. (eds.), *Génese e consolidação da ideia de Europa*, vol. I: de Homero ao fim da época clássica, Coimbra, UC, pp. 97-176.
- Soares, C. (2008), «A construção de modelos educativos na Antiguidade: pais e mães das *Histórias* de Heródoto», *Ágora, Estudos Clássicos em Debate*, nº10, pp. 9-24.
- Soares, C. (2012), «Receitas do Mais Antigo Guia Gastronómico: Iguarias do Mundo de Arquêstrato», in Candido, M. (Org), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, pp. 33-58.
- Soares, C. (2008), «Fronteiras Geo-Culturais do Mundo Antigo na Obra de Heródoto: Código de Vida Feminino versus Código de Vida Masculino», in *Cadmo, Revista de História Antiga*, CHUL, 17: pp. 143-158.
- Soares, F. (2011), «O diálogo ecuménico enquanto diálogo com o “outro”», in *Sagrado e Modernidade*, Lisboa, Comunicação & Cultura, nº11, Bond, pp. 65-77.
- Soja, E. (1998), *Postmodern Geographies*, Londres, Routledge.
- Soler, J. (2008), «As Razões da Bíblia: Regras Alimentares Hebraicas», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 63-73.

- Soler, M. (2001), «*El Arte de Comer en la Antigua Grecia*», Madrid, Nueva.
- Stein, S., (1957), «The Dietary Laws in Rabbinic and Patristic Literature», *Studia Patristica*, v.64, pp. 141ss.
- Stoddard, R. & Prorok, C. (2003), «Geography of Religion and Belief Systems», in Gaile, G. & Willmot, C. (ed.), *Geography in America at the Dawn of the 21<sup>o</sup> Century*, New York, Oxford University Press, pp. 761-767.
- Strong, R. (2004), *Banquete, uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*, Paula, S., trad., Rio de Janeiro, Jorge Zahar.
- Talec, P. (1993), «Définition du tourisme religieux», *Les Cahiers Espaces*, Paris, 30, pp. 19-23.
- Tallet, P. (2005), *História da Alimentação no Egito Antigo*, S. Paulo, SENAC.
- Tchernia, A. (1986), *Le vin de l'Italie romaine*, Roma, ed.École Française de Rome.
- Tchernia, A & Brun, J. (1999), *Le vin romain antique*, Grenoble, Edition Glénat.
- Theissen, G. (1996), *Histoire sociale du christianisme primitif*, Genebra, Labor&Fides.
- Thelamon, F. (1990), «Sociabilité et Conduite Alimentaires» in Aurrel, M. & Dumoulin, O. & Thélamon, F., *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges*, n° 178, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, pp. 9-15.
- Tilson, D. (2005), «Religious – Spiritual Tourism and Promotional Campaigning: A Church – State partnership for St. James and Spain», *Journal of Hospitality e Leisure Marketing*, v.12, n°1-2, pp. 9-40.
- Toaff, A. (2000), *Mangiare alla giudia*, Bologna, Il Mulino.
- Tomson, P. (1990), *Paul and Jewish Law; Halakha in the Letters of the Gentiles*, CRINT III/1, Assen – Maastricht, Van Gorcum, Minneapolis: Fortress.
- Tomson, P. (1999), «Jewish Food Laws in Early Christian Community Discourse», *Semeia* 86, *Food and Drink in the Biblical World*, by the Society of Biblical Literature, pp. 193-211.
- Toselli, C. (2006): «Algunas reflexiones sobre el turismo cultural», *PASOS - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 4 (2), pp. 175-182.
- Tuya, M., Coord, (1967), *Introducción a la Biblia II*, Madrid, La Editorial Católica.
- Umbelino, J. (1999), *Lazer e território: contributo geográfico para a análise do uso do tempo*, Lisboa, Centro de Estudos de Geografia e Planeamento Regional, U.N.L. (Série Estudos, 1).
- Umbelino, J. (2005), «Lazer e turismo- dos conceitos às práticas», in Gomes (coord.), in *Os lugares do lazer*, Lisboa, I.D.P., pp. 147-159.
- Urbain, J. (1995), *L'Idiot du Voyage – Histoires de Touristes*, Paris, editions Payot.
- Urry, J. (1995), *Consuming Places*, Londres, Routledge.
- Urry, J. (1996), *The Tourist Gaze – leisure and travel in contemporary societies*, London, Sage Publications.
- Urry, J. & Rojek, C. (1997), *Touring Cultures, Transformations of Travel and Theory*, London, Routledge.
- Urry, J. (2007), *O Olhar do Turista – lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*, Moura, C., trad., 3<sup>a</sup> ed., S. Paulo, SESC.

- Valagão, M. (2006), *Tradição e Inovação Alimentar – dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*, Lisboa, Colibri.
- Valagão, M. (2010), *Natureza, Gastronomia e Lazer*, Lisboa, Colibri.
- Vaquero, M. (2006), *La ciudad histórica como destino turístico*, Barcelona, Ariel.
- Vaz, A. (2008), *O Enoturismo em Portugal: da «Cultura» do Vinho ao Vinho como Cultura*; Tese de Doutoramento (policopiada), Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Veca, A. (2001), «Imagens da Alimentação na Arte Moderna», in Flandrin, Jean-Louis (coord.) e Montanari, Massimo, *História da Alimentação- da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, pp. 279-286.
- Vernant, J. (2009), *Mito e Religião na Grécia Antiga*, Melo, J. (trad.), S. Paulo, Martins Fontes.
- Vetta, M. (2008), «A Cultura do Symposium», in Flandrin, J. (coord.) e Montanari, M., *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 147-160.
- Vitorino, R. *at el*, (2016), «A Ética Alimentar nos Banquetes Bíblicos: Passagem, Comunhão e Poder», In *Demetra, Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 11, nº 2, pp. 275-294.
- Wallace, H. (1948), «Leviathan and the Beast in Revelation», *The Biblical Archaeologist*, vol.11, nº3, pp. 61-68.
- Waters, M. (1999), *Globalização*, Lisboa, Celta Editora.
- Weber, M. (1971), *Le Judaïsme Antique*, Paris, Plon.
- Wilkins, J. (2011), *Archestratus, The Life of Luxuries*, Blackwell, Prosperct Book.
- Wilkins, M. & Hill, S. (2008), *Food in the ancient world*, 2ª ed., Blackwell, Oxford.
- Wimmer. (2000), «Ancient Egyptian Love Song», in K. Modras, *The Art of Love Lyrics*, Paris, Cahiers de la Revue Biblique 49, pp. 25-33.
- Witekettle, R. (2006), «Critical Notes, Taming the Shrew, Shrike, and Shrimp: The Form and Function of Zoological Classification in Psalm 8», *Journal of Biblical Literature*, 125, nº4, pp. 749-755.
- Wolf, E. (2002), *Culinary Touris: a tasty economic proposition*, Portland, International Culinary Tourism Taskforce.
- Wolf, E. (2006), *Culinary Tourism The Hidden Harvest*, International Culinary Tourism Association, Dubuque, IA, Kendall/Hun.
- Wolton, D. (2004), *A Outra Globalização*, Lisboa, Difel.
- Woortmann, K. (1986), «A Comida, a Família e a Construção do Género Feminino», *Revista Dados*, 29 (1), Rio de Janeiro, pp. 103-130.
- World Tourism Organization [WTO], (1999), *Conta satélite do Turismo – Quadro Conceptual*, Madrid: World Tourism Organization.

## Bibliografia consultada Online

- Assunção, V. (2006), «Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares», *“Saberes e Práticas da Alimentação: desigualdade, diversidade e identidade” na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia*, Porto Seguro, Bahia, Brasil, 15pp., <<http://www.abant.org.br/>>, acessado em 15/07/2014, 00.00h.
- Boguszewski, J. (2012), *a primeira impressão é a que fica: imagens, imaginário, e cultura da alimentação no Paraná (1884-1940)*, Tese de Doutorado, Curitiba, <<http://www.humanas.ufpr.br/portal/arquivos/JoseHumbertoBoguszewski.pdf>>, acessado em 31/07/2014.
- Carreira, J. (1980), «O Homem e a Civilização na Mesopotâmia e em Israel – leitura antropológica de narrativas de criação», pp. 253-296.  
Disponível em: [https://repositorio.uac.pt/bitstream/10400.3/566/1/JoseNunesCarreira\\_253-296.pdf](https://repositorio.uac.pt/bitstream/10400.3/566/1/JoseNunesCarreira_253-296.pdf)>, acessado em 15/09/2016.
- Claval, P. (2002), «Perspectives géographiques sur les religions et les idéologies», in *13ª Festival Internacional de Géographie*, Saint-Dié-Des-Voges, 03/10/2002 a 06/10/2002, <[http://xxi.ac-reims.fr/fig-st-die/actes/actes\\_2002/claval/article.htm](http://xxi.ac-reims.fr/fig-st-die/actes/actes_2002/claval/article.htm)>, acessado em 10/11/2014.
- Cohen, E. (1979), «A Phenomology of Tourist Experiences», in *Sociology*, v.13, nº2, pp. 179-201, <<http://soc.sagepub.com/content/13/2/179.full.pdf+html>>, acessado em 19/04/2015.
- Espinhola, C. & Blay, S. (2006), «Bulimia e transtorno da compulsão alimentar periódica: revisão sistemática e metassíntese», *Rev. psiquiatr. Rio Gd. Sul* [online], vol.28, n.3 [citado 2014-11-29], pp. 265-275, <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-81082006000300006&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-81082006000300006&lng=pt&nrm=iso)> <<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-81082006000300006>>, acessado em 11/03/2016.
- Maffesoli, Michel (2001), «O Imaginário é uma realidade», *Revista Famecos*, nº15, Porto Alegre. <<http://www.revistas.univerciencia.org/index.php/famecos/article/viewFile/285/217>>, acessado em 31/07/2014.
- Ramos, J., (s/d), «Ironia e alteridade: estratégias de hermenêutica e identidade no judaísmo helenista, FLUL, <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4424.pdf>, acessado em 16/09/2016.
- Simmel, G., (2004), «Sociologia da Refeição», *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº33, <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>>, acessado em 16/07/2014, 21.00h.
- Turismo de Portugal, IP. (2015), <<http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/ProTurismo/estat%C3%ADsticas/Pages/Estat%C3%ADsticas.aspx>>, acessado em 09/04/2016.
- UNESCO (2003), Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura, <<unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>>, acessado em 02/01/2016.
- World Tourism Organization [WTO] (2001), *Tourism 2020 Vision, V.7, Global Forecasts and Profites of Market Segments*, Madrid: World Tourism Organization. <<http://observador.pt/2015/03/26/quer-provar-a-ultima-ceia-sem-ser-crucificado/>>, acessado em 27/03/2015.