

Margarida Gouveia Esperança Pina Saraiva de Reffóios

*Imagens do Código Alimentar nos Romances Antigos, nos Romances de
Chrétien de Troyes e nos Romances de Gautier d'Arras
(Século XII)*

Dissertação para a obtenção do grau de Doutor em Literatura Francesa, apresentada à Universidade de Évora

Orientador: Professor Doutor Hélder Godinho

Esta tese não inclui críticas e sugestões feitas pelo júri.

Évora

Abril 2003

Margarida Gouveia Esperança Pina Saraiva de Reffóios

*Imagens do Código Alimentar nos Romances Antigos, nos Romances de
Chrétien de Troyes e nos Romances de Gautier d'Arras
(Século XII)*

Dissertação para a obtenção do grau de Doutor em Literatura Francesa, apresentada à Universidade de Évora

Orientador: Professor Doutor Hélder Godinho



142 553

Esta tese não inclui críticas e sugestões feitas pelo júri.

Évora

Abril 2003

Ao Paulo

À memória do Avô António

*Je ne crois pas aux choses,
mais aux relations
entre les choses.*

Georges Braque

A GRADECIMENTOS

Ao meu Orientador, Senhor Professor Doutor Hélder Godinho quero expressar a minha gratidão por ter acompanhado este trabalho mas também por ter marcado profundamente, desde o tempo da Faculdade, as estruturas do meu imaginário literário.

Devo também uma palavra de agradecimento à Senhora Professora Doutora Maria Alzira Seixo pelo facto de me ter proporcionado uma forma de estar na vida académica muito particular que assenta na busca da qualidade do ensino, na franqueza de espírito e sobretudo na regra moral fundamental que é a da lealdade e amizade para com as pessoas com quem trabalhamos.

Quero ainda agradecer a todos aqueles que, de uma forma ou de outra, contribuíram para a elaboração deste estudo. Expresso, em particular, a minha gratidão à Dr.^a Cláudia Teixeira por ter traduzido um texto elementar para a investigação, a *Philosophia Mundi* de Guilherme de Conches.

Não posso deixar de expressar a minha gratidão à Universidade de Évora e ao Departamento de Linguística e Literaturas, na pessoa da Presidente do Conselho de Departamento, as condições de trabalho que me proporcionaram. Ao Dr. Paulo Ramos, Dr. Nuno Teixeira Antunes e D. Lucília Teixeira agradeço todo o apoio logístico que me proporcionaram ao longo dos três anos em que fui bolsista Prodep.

Agradeço aos colegas e em particular à Professora Doutora Christine Zurbach, a partilha de experiências e o amparo nos momentos críticos de um percurso tão doloroso mas gratificante como é o da investigação científica.

Gostaria ainda de agradecer à família e aos amigos que apoiaram este projecto. À Sofia Laranjinha, companheira de viagens durante a dispensa de serviço, agradeço o papel de sábia leitora e serena conselheira. À Carla fico grata pelo seu trabalho de tradutora. À Cláudia, à Madalena, à Teresa e ao Miguel agradeço o tempo que dedicaram à revisão e organização gráfica do texto.

Aos meus Pais, amigos dedicados e disponíveis, agradeço o facto de representarem o modelo de professor universitário que eu procuro seguir.

Ao meu marido agradeço a presença optimista, assim como a forma paciente com que conviveu comigo nos momentos de maior aflição, assegurando o papel de pai e mãe junto da Margarida e do Afonso.

À Margarida e ao Afonso agradeço o facto de existirem.

RESUMO:

Neste trabalho, pretendemos olhar para o texto literário como exemplificação de um Código Alimentar que aparece claramente marcado pela História da Medicina do século XII. Neste contexto, ao ser dado relevo ao discurso médico num *corpus* literário da mesma época, o escritor medieval é colocado perante um saber enciclopédico que reflecte a presença de outras ciências no seu trabalho literário.

A primeira parte do estudo, dedicada à História da Medicina, proporciona uma série de noções que permitem entender melhor como é que esta ciência cresceu durante o renascimento intelectual do século XII. A segunda parte, centrada no estudo do Código Alimentar, visita aspectos da cultura medieval e sugere algumas das noções básicas da História da Alimentação. A terceira e última parte do trabalho, centrada na análise do texto literário, procura identificar sinais de um Código Alimentar e de uma Medicina que influenciaram a Literatura do século XII. Os romances antigos, os romances de Chrétien de Troyes e de Gautier d'Arras foram dissecados, para depois avaliarmos quais os elementos mais significativos para as temáticas estudadas.

PALAVRAS-CHAVE:

Século XII; temáticas;
Medicina, teoria dos quatro humores, encicopedismo medieval, Escola de Salerno, Escola de Chartres, Guilherme de Conches, Constantino o Africano;
Código Alimentar, triângulo alimentar;
Literatura francesa, Romances Antigos, Chrétien de Troyes, Gautier d'Arras.

ABSTRACT:

The aim of this work is to consider the literary text as an example of a food code that appears clearly marked by the History of Medicine in the 12th century. In this context, due to the relevance given to the scientific discourse in a literary corpus of the same period, the medieval writer faces an encyclopaedic knowledge that reflects the presence of different sciences in his literary work.

The first part of this study, dedicated to the History of Medicine, offers a series of notions that enable a better understanding of the development of this science during the intellectual rebirth of the 12th century. The second part, focused on the study of the food code, visits aspects of the medieval culture and suggests some of the basic notions of the History of Food. The third and final part of the work, centred in the analysis of the literary text, seeks to identify signs of a food code. We have dismembered and dissected the old romances, the romances of Chrétien de Troyes and Gautier d'Arras and, subsequently, we have assessed the most significant elements for the studied themes.

KEYWORDS:

12th century; thematics;

Medicine; theory of the four humours; medieval encyclopaedism; Salerno School, Chartres School; William of Conches; Constantine the African;

Food code; food triangle; fasting;

French Literature; Old Romances, Chrétien de Troyes, Gautier d'Arras.

ÍNDICE

I – “A Aquisição”: “Ingredientes” para uma Medicina medieval (século XII)

1. A Medicina no pensamento medieval.	39
1.0 Século XII: o grande desenvolvimento	39
1.1 O renascimento do século XII	40
1.2 Ciência e espiritualidade no século XII	44
1.3 O enciclopedismo medieval	46
2. A Arte da Medicina até ao século XII	52
3. As Ciências Médicas no século XII	62
3.1 A Escola de Salerno, um marco na História da Medicina	71
3.1.1. Constantino, o Africano	77
3.2 A Escola de Chartres	81
3.2.1 Guilherme de Conches	83
4. A teoria dos quatro humores	87

II –“A Preparação”: “Receita” para um Código Alimentar medieval

1 – O Código Alimentar e a sociedade medieval	95
1.1 Hábitos alimentares medievais	98
2 – As Ciências Médicas e a Alimentação no século XII	107
2.1 A “Literatura de Cozinha” e a Medicina	113
2.2 Os quatro humores no Código Alimentar do século XII	118
3 – Noções de Alimentação medieval	121
3.1 O triângulo alimentar	125
3.2 Alimentos e bebidas da mesa medieval	129

III –“A Degustação”: “Cores” de um Código Alimentar na Literatura Francesa do século XII

1 – O Romance do século XII	153
1.1 O romance e a realidade	153
1.2 A realidade do romance	156

1.2.1 Os Romances Antigos	156
a . <i>Le Roman de Thèbes</i>	158
b . <i>Le Roman d'Énéas</i>	158
c . <i>Le Roman de Troie</i>	159
d . <i>Le Roman d'Alexandre</i>	159
1.2.2 Chrétien de Troyes	161
a . <i>Érec et Énide</i>	161
b . <i>Cligès</i>	162
c . <i>Le Chevalier de la Charrette</i>	162
d . <i>Le Chevalier au Lion</i>	163
e . <i>Le Conte du Graal</i>	164
1.2.3. Gautier d'Arras	165
a . <i>Éracle</i>	166
b . <i>Ille et Galeron</i>	167
2 – O Código Alimentar nos Romances Antigos, em Chrétien de Troyes e Gautier d'Arras	168
2.1 A Medicina e o Código Alimentar	171
2.1.1 A Figura do Médico	171
2.1.2 A Doença	181
a. Ferimentos em combate	182



b. Morte à mesa	187
c. Ferimentos de Amor	191
2.1.3 A Cura	196
a. Pelo poder da Poção	196
b. Pelo poder do Remédio	202
c. Pelo poder do Graal	209
2.2 O Código Alimentar	211
2.2.1 A simbólica da mesa	211
a. A refeição medieval	211
b. O banquete	234
2.2.2 Os Alimentos simbólicos	243
a. Modelos alimentares	243
b. Os Alimentos simbólicos	258
c. Modos de preparação	278
d. Jejum e gula, abundância e escassez	282
2.3 O(s) percurso(s) alimentar(es)	297
<i>Conclusões</i>	315
<i>Bibliografia</i>	319

INTRODUÇÃO

As origens da espécie humana podem remeter para uma trajectória do Homem¹ que se define através de um percurso alimentar. A determinada altura, o Homem sentiu a necessidade de abandonar a selva para desbravar a planície e todo o universo exterior. Deixou de ser herbívoro para adquirir o estatuto de carnívoro e este novo desafio exigiu a adaptação a uma forma de estar na vida, que obrigou a alterações anatómicas. Para caçar ou para colher frutos das árvores o antepassado do Homem passou a ser *erectus*, abandonando, deste modo, a postura anatómica que conhecia. De pé, viu que havia um mundo novo por explorar e que existia um sem número de expectativas alimentares pela frente. Podia agora com maior agilidade, sobre os seus pés, correr atrás de presas cuja existência ignorava.

Podemos, desta forma, imaginar que a evolução do Homem tenha dependido da sua evolução alimentar. Foi, na realidade, este passo que afastou definitivamente o Homem do macaco, que nunca mostrou vontade de abandonar a selva.

Outro passo que se revelou crucial para o percurso do Homem enquanto ser social, foi a aliança entre Medicina e Alimentação que se estabeleceu na Grécia quando, no século V a. C., se descobriu simultaneamente a Arte da Cozinha e a Medicina. Este terá sido o momento em que o Homem abandonou uma vida selvagem – em que se alimentava de forma caótica– para assumir uma vida civilizada pautada por regras de convivência social. Para Bruno Laurioux, o livro de cozinha não deve ser desprezado pois ajuda a entender porque é que o Homem abandonou uma alimentação selvagem para passar a uma codificação do tratamento alimentar. Consequência cultural, a cozinha é um dos processos que justificam a inteligência humana:

¹ Johanson, Donald C., Edey, Maitland, *Lucy, the Beginnings of Humankind*, New York, Touchstone, 1974.

“La cuisine peut être conçue au sens large comme l’ensemble des opérations qui concourent à transformer les aliments en plats et mets comestibles. Elle passe toujours au Moyen Age par la cuisson, le cru étant alors considéré comme une non-cuisine opposée à la civilisation et réservée aux ascètes et aux «ensauvagés». (...) Le domaine qu’explorent les recettes culinaires se limite donc, pour l’essentiel, à ce qui relève de l’art et de la fonction du cuisinier. Limitation qui n’est guère surprenante puisque c’est d’abord du milieu des queux professionnels que sortent les livres de cuisine.”²

Também o herói, nos textos que analisámos, se deixa seduzir pela alimentação. O percurso do herói passa pelo estômago. Essa é a realidade que descobrimos por entre os vários exemplos examinados e que nos fez reflectir sobre determinadas questões.

Na realidade, este trabalho de investigação assenta no desejo de explorar algumas áreas do saber que, à primeira vista, pouco têm em comum com o estudo da Literatura. Subjacente a este projecto, existe o interesse em enveredar por caminhos que evidenciam questões ligadas à interdisciplinaridade. Este tema, muito actual nos estudos literários, salienta a intrusão de outras áreas do saber no campo da literatura.³

Assim, neste trabalho, pretendemos olhar para o objecto literário como exemplificação de uma Alimentação que aparece claramente marcado pela Medicina do século XII. Nas receitas médicas, por exemplo, são referidos utensílios de cozinha como a faca, a marmita, o almofariz, entre outros tantos. Quanto aos ingredientes, esses também são fáceis de encontrar pois muitos deles são de uso corrente na Cozinha. Muitas vezes as raízes e as ervas que servem para fazer a sopa são aplicadas na elaboração dos remédios. Cada alimento tem uma função determinada, o que faz com que a utilização de um alimento específico não seja, no romance cortês, aleatória.

² Lauroux, Bruno, *Les livres de Cuisine médiévaux*, Paris, Brepols, p. 13-18.

³ A Bibliografia que apresentamos é rica em autores que, pertencendo a outras áreas do saber, participam no estudo do literário (médicos, historiadores, etc.).

Neste contexto, o facto de termos em conta o discurso médico no nosso *opus* literário, mostra como o escritor medieval não desconhecia a tradição enciclopédica, reflexo de um século XII intelectualmente fértil, e complementa a participação inconsciente do mundo exterior no seu trabalho literário.

É, de resto, o trabalho de comparação e de reflexão que projecta o objecto literário para uma interminável busca de correspondências. Como diz Jacques Ribard:

*"Nous entendons par là que la littérature de ce temps s'inscrit dans un monde qui est celui du miroir (du speculum), de l'image, du reflet – un monde de correspondance, au sens baudelairien du terme. Chaque chose y éclaire une autre chose, en même temps qu'elle est éclairée par elle. Le microcosme renvoie au macrocosme, l'ici-bas à l'au-delà – et inversement. Et le symbolisme – qui est, au sens propre, rapprochement et rapprochement éclairant – est le langage dans lequel s'expriment tout naturellement ces correspondances. Dans une approche qui relève plus de la méditation, de la contemplation, que de l'analyse discursive ou de la lecture impressionniste, il faut lire et relire les œuvres de ce temps au point d'en être vraiment imprégné, « hanté » et l'on voit alors se répondre, s'opposer, s'équilibrer tous ces éléments à première vue disparates et comme incohérents. Car ce symbolisme ne tourne pas à vide."*⁴

Nesse jogo de correspondências julgamos poder situar o nosso estudo, analisando o texto literário à luz de áreas de investigação que são, para nós, particularmente atraentes. É neste sentido que o caminho da temática abre novas perspectivas e é porque damos conta de uma diversidade de exemplos descritos que a nossa tese assenta nos estudos temáticos.

O estudo é sustentado por duas questões centrais. A primeira, claramente associada ao Saber Médico, mostra como o Código Alimentar do século XII obedece a normas impostas por

⁴ Ribard, Jacques, *Le Moyen Age: Littérature et symbolisme*, Paris, Honoré Champion, 1984, p. 11.

uma Medicina preocupada em promover a saúde como modelo de um equilíbrio do corpo humano. Ora, a confirmação desse equilíbrio só é obtida a partir da aliança entre Medicina e Alimentação. A segunda mostra, por um lado, como o Saber Médico circula pelo *corpus* literário analisado e, por outro, evidencia as temáticas da simbólica da mesa e dos alimentos para mostrar como o Código Alimentar contribui, em muito, para o sentido da obra literária. A construção da significação do texto, na maioria dos romances estudados, faz-se através de uma imagem alimentar que reproduz um código social e cultural da época (que é delineada na segunda parte da tese).

Assim, a relação entre Literatura e Realidade ganha aqui contornos específicos pois provamos, a partir dos exemplos do Código Alimentar, como o texto literário sofre a influência de uma cultura médica e alimentar no século XII.

A metodologia que seguimos assenta na compartimentação do estudo em três fases com base no conceito de Código Alimentar desenvolvido por Lévi-Strauss. Segundo este autor, são três os momentos essenciais para definir a Gastronomia: a aquisição, a preparação e a degustação.⁵

Assim, a primeira parte do estudo, dedicada à **História da Medicina**, proporciona uma série de noções que permitem entender melhor o crescimento desta ciência durante o renascimento intelectual do século XII. Com base em determinado número de conceitos gerais, “baptizámos” este primeiro capítulo de “*Aquisição*”, referindo “*ingredientes*” que para ela contribuem.

⁵ Lévi-Strauss, Claude, *Mythologiques. L'Origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968 .

A segunda parte, centrada no estudo do **Código Alimentar**, visita aspectos da cultura medieval e sugere algumas das noções básicas da História da Alimentação. É ainda avaliada nesta parte do estudo a relação do Código Alimentar com a Arte da Medicina, tornando mais óbvia a sua ligação aos textos literários. Este capítulo, por sintetizar elementos significativos para interpretar o funcionamento das matérias alimentares, projecta-nos para o domínio da “*Preparação*”, onde as “*receitas*” sugerem pistas de leitura para uma produção literária.

A terceira e última parte do trabalho, dedicada à **análise do texto literário**, procura identificar sinais de um Saber Médico e de um Código Alimentar. Começámos por analisar os textos, para depois avaliarmos quais as temáticas mais representativas. A “*Degustação*” dos exemplos fez-nos chegar a determinadas observações sugeridas pelas múltiplas “*cores*” que a matéria literária oferece ao leitor.

Apesar de parecer um pouco extenso, o percurso pela *Aquisição* e pela *Preparação* revela ser fundamental para a compreensão da *Degustação*. Segundo a lógica imposta pelo pensamento do século XII que traça limites claros entre a teoria e a prática, entre a racionalidade e a experiência, achámos que seria importante analisar primeiro o Saber Médico e o Código Alimentar para depois saborear o objecto literário.

Na impossibilidade de incluir todos os géneros literários do século XII, optámos por estudar os romances “antigos”, os romances de Chrétien de Troyes (à excepção de *Guillaume d'Angleterre* que excluímos por autoria incerta) e os romances de Gautier d'Arras por ser este autor contemporâneo de Chrétien. Preocupámo-nos ainda em seleccionar apenas os exemplos do Código Alimentar que demonstravam estar perto dos temas desenvolvidos nas duas primeiras partes do trabalho.

Mas a escolha dos textos também se fica a dever ao que Umberto Eco qualifica de amor e sensibilidade perante uma realidade distante:

*"Na Idade Média existe uma concepção de beleza puramente inteligível, da harmonia moral, do esplendor metafísico, que só podemos compreender sob a condição de penetrar com muito amor na mentalidade e na sensibilidade desta época."*⁶

"Penetrar com muito amor na mentalidade e na sensibilidade desta época" é, na realidade, a chave do enigma pois a escolha dos temas e dos textos passa também por uma empatia relativa ao objecto do estudo aqui proposto.

⁶ Eco, Umberto, *Arte e Beleza na Estética Medieval*, Lisboa, Editorial Presença, 1989, p. 14.

“A AQUISIÇÃO”

“INGREDIENTES” PARA UMA
MEDICINA MEDIEVAL (SÉCULO XII)

1

A MEDICINA NO PENSAMENTO MEDIEVAL

1.0 SÉCULO XII: O GRANDE DESENVOLVIMENTO

O século XII corresponde ao período mais florescente da Idade Média. Nesse período verificou-se um movimento urbano muito significativo, com base num desenvolvimento económico (agrícola e comercial) favorável, acompanhado por um grande florescimento intelectual ao qual se chamou «renascimento».

Este fenómeno surgiu em cidades europeias desenvolvidas para a época, onde foram criadas universidades, que trouxeram todo um conjunto de intelectuais marcantes para este «renascimento» que foi na sua essência um movimento intelectual e cultural.

1.1 O RENASCIMENTO DO SÉCULO XII

Quando se fala de renascimento do século XII, é preciso ter em linha de conta que o clero, os intelectuais e os detentores do poder acreditavam estar a ressuscitar a tradição cultural da grande Roma cristã quando, na verdade, estavam a fazer nascer as formas modernas do pensamento e da fé.

Em termos históricos, é um século de grandes mudanças na Igreja. A sua reforma, que começa em meados do século XI e atinge o seu novo equilíbrio com o Concilio de Latrão em 1215, revela ser um dos grandes e profundos acontecimentos da História europeia dessa época que abala todas as estruturas até aí alicerçadas.

Aliás, no que diz respeito ao estudo da ciência sagrada, a partir do século XII dá-se uma transformação ao nível da Teologia que promove uma construção sistemática adaptada ao modelo aristotélico da ciência. Segundo Édouard Jeauneau:

*"(...) quatro factores contribuíram para orientar num sentido novo a reflexão filosófica do Ocidente. Foram a fundação das universidades, a criação das ordens mendicantes, a descoberta de Aristóteles, o contacto com a Filosofia árabe."*¹

¹ Jeauneau, Édouard, *A Filosofia Medieval*, Lisboa, Edições 70, 1980, p. 65.

São estes os factores que contribuíram para a grande abertura intelectual do século XII. Dos séculos VIII a XI, período que reflecte a época de Ouro dos países muçulmanos, tinha-se desenvolvido um pensamento vivo, empreendedor, inovador, ajudado por um conjunto de condições económicas favoráveis (como a extensão do espaço geográfico, as riquezas agrícolas e artesanais, a qualidade do tecido urbano e das trocas comerciais activas). De facto, observa-se um extraordinário avanço face ao Ocidente do início da Idade Média. Ao penetrar no Ocidente, a Ciência e a Filosofia árabes incentivaram uma Europa que procurava descobrir o seu próprio despertar.

Entre 1120 e 1180, desenvolveu-se um grande movimento de tradução. A Filosofia árabe penetrou no Ocidente através da Península Ibérica onde surgem os primeiros contactos entre os tradutores ocidentais e a cultura moçárabe. Todas as traduções realizadas durante o século XII trouxeram para as bibliotecas do Ocidente um número considerável de novos textos. Alguns, de origem grega como os de Aristóteles (384-322 a.C.) ou Euclides (séc. III a.C.), acabaram por complementar as traduções feitas em Itália. Outros, de origem árabe, em que os temas da área da Medicina, da Astronomia e da Astrologia eram mais difundidos. De facto, o mérito das traduções feitas na Península Ibérica foi o de revelar ao Ocidente, juntamente com os textos antigos, a obra original de grandes pensadores árabes como Al-Kindi (813-873) , Razes (c. 850-926), Ibn-Sina, mais conhecido por Avicena (980-1037) no Ocidente ou Ibn-Rushd, Averróis (1126-1198) para a cultura ocidental. Só Avicena (980-1037), de origem persa, escreveu mais de cem obras sobre variados assuntos.

Averróis (1126-1198) é considerado um árabe ibérico pois nasceu e morreu em Córdova. Este filósofo influenciou fortemente a cultura europeia, embora só haja vestígios da sua presença, por volta de 1230, em Paris. Contudo, surgem em abundância na segunda metade do século XII

traduções e difusões de trabalhos imprescindíveis dos antecessores de Averróis (1126-1198) como Al-Kindi (c. 813-873) ou Avicena (980-1037). De entre os especialistas de traduções científicas árabes e gregas podemos destacar Adelardo de Bath (fl. Séc.XII), Pedro Afonso (c. 1060-c.1140), Hernâni de Coríntia (fl. 1138-1143) ou Domingo Gundisalvo (f. c. 1181).

A transmissão e divulgação destas obras traduzidas era feita aleatória e lentamente e só no final do século é que os textos se tornaram acessíveis. A partir dos meados do século XIII, os filósofos árabes tiveram um papel fundamental no desenvolvimento do pensamento cristão ocidental. Avicena (980-1037) e Averróis (1126-1198), como já tivemos oportunidade de referir, foram dois marcos na cultura ocidental. A maior parte dos textos árabes foi traduzida na segunda metade do século XII para latim. É importante notar que os textos científicos começaram a ser traduzidos mais cedo. Nos finais do século XI, alguns textos de Medicina tinham sido traduzidos por Constantino, o Africano (c.1010-1087). Estes textos foram essenciais para a Teoria da Medicina, permitindo o desenvolvimento de toda a Filosofia da Natureza. Guilherme de Conches (1085-1154), por exemplo, fez muito uso do *Pantegni* de Constantino.

A verdade é que o pensamento europeu ficou com uma colecção de textos de valor incalculável, como observa Jean Jolivet:

“(...) *The increase in learning due to the Arabs (which included with their own sciences those of ancient Greece, assimilated and transformed by them) modified in its very structure the concept and practice of the «arts»; «They have become the arts of the **physici**», of scholars who take an interest in nature; this implies a relation to things very different from the speculative relation characteristic of the «Liberal Arts».*”²

² Jolivet, Jean, “The Arabic inheritance”, *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, p. 117.

De qualquer forma, estes dados levam-nos a concluir que se desenvolve, durante todo o século XII, um interesse pela Ciência, ou seja, por tudo o que está ligado à Natureza, assistindo-se a uma renovação profunda do Naturalismo (que considera a natureza como princípio absoluto do ser - Naturalismo metafísico - ou do agir - Naturalismo prático)³ que se irá repercutir em áreas tão diversas como a Literatura, onde a Natureza ocupa um lugar de destaque e permite uma reflexão sobre as funções que desempenha e do mundo que forja.

No princípio do século XII o *De eodem et diverso* de Adelardo de Bath (fl. Séc. XII) oferece uma classificação das ciências. Esta reproduz o esquema clássico das sete artes liberais que se dividem em dois grandes grupos: o *trivium* (Gramática, Retórica e Dialéctica) e o *quadrivium* (Aritmética, Música, Geometria e Astronomia). Adelardo refere ainda duas ciências que não se enquadram nas artes liberais mas que são essenciais: a Medicina e a Física. Guilherme de Conches (1085-1154) na *Philosophia Mundi* (c. 1125) definiu as denominadas “coisas naturais”, que se resumem aos constituintes físicos e forças do corpo humano, são os elementos, os temperamentos, os humores, os membros, as virtudes ou forças, as operações e os espíritos ou *pneumata*.

³ “Naturalismo”, *Logos, Encyclopédia Luso-Brasileira de Filosofia*, Lisboa, Verbo Editorial, 1991, p. 1067.

1.2 CIÊNCIA E ESPIRITUALIDADE NO SÉCULO XII

Apesar da importância do século XII, as Histórias da Filosofia dedicam-lhe pouco espaço, atitude que Peter Dronke critica fortemente em *History of Twelfth-Century Western Philosophy*.⁴

Durante esse século, desenvolve-se um grupo de pensadores, os cosmólogos, unidos pelo interesse comum do estudo do universo natural, como meio de atingir o conhecimento filosófico e religioso. Muitos deles estão, de resto, associados à Escola de Chartres que representava o centro destes estudos.

É graças ao desenvolvimento de uma ciência letrada que os fenómenos naturais são tratados duma forma racional. O pensamento do século XII ficou marcado pelas teorias inovadoras que combinavam a educação e as ciências.

É essencial dissecar o macrocosmo para entender o funcionamento do microcosmo, definir a teoria para chegar à prática. É assim que na Medicina, Galeno (130-200) fez a diferença entre a *via experimenti* da escola empírica e a *via rationis* da escola dogmática. Os seus argumentos foram, de resto, divulgados através da tradução que Constantino, o Africano (c. 1010-1087) fez do seu *Megatechni* nos finais do século XI. Na verdade, a experiência torna-se central no decorrer do século XII de tal forma que muitos trabalhos de Astrologia e Medicina contêm, no título, a palavra *experimentum* ou um vocábulo relacionado com esse tema. No século XII, o grande contraste dá-se entre revelação e razão mais do que entre autoridade e razão, como explica

⁴ *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, p. 1.

Charles Burnett:

*“Contemporary authors, well versed in the logic of Aristotle liked to distinguish between two kinds of reasoning, which were differentiated according to the nature of the premises. In the first kind the premises are not deduced from sensory experiences but are intuited as self-evident axioms, and the arguments from these premises are «necessary» and lead to «demonstration». This is the kind of reasoning used in mathematics, and, to a certain extent, in metaphysics. In the second kind, the premises are deduced from the experience of the senses. They are not axiomatic but based on opinion. The resultant arguments are **probabilis** – a word which has the sense of «able to be approved of by reliable opinion» or «plausible» rather than «probable» or «provable». Their validity must be judged on the basis of their rationality.”⁵*

Guilherme de Conches (1085-1154), na sua obra enclopédica *Philosophia Mundi* (c. 1125), explica que o **método demonstrativo** é particularmente característico das Matemáticas, da Geometria e da Astronomia que foram redescobertas como disciplinas científicas durante o século XII. O **método racional**, que se baseia em argumentos plausíveis, é característico da Medicina prática e teórica que se desenvolveu profundamente no decorrer do século XII. De todas as ciências, a Medicina é a que está melhor representada nos finais do século XI. Contudo, a maioria dos trabalhos de Medicina medieval teria uma natureza prática até ao surgimento das traduções de Constantino, o Africano (c. 1010-1087) que deram um novo fôlego à Medicina teórica. É curioso porque, com a entrada na Europa desses mesmos textos, os médicos que anteriormente eram conhecidos por *medici* passaram a ser *physici* (físicos) pois tinha-se chegado à conclusão que as ciências médicas exigiam a aplicação de conhecimentos de física e sobretudo da prática.

⁵ Burnett, Charles, “Scientific speculations”, *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, p. 154.

1.3 O ENCICLOPEDISMO MEDIEVAL

No século XII, o pensamento é submetido a novas atitudes como a multiplicidade de escritos sobre problemas físicos e as *philosophia mundi* mostram. Os estudos sobre as artes do *quadrivium* contidos no *De Nuptiis* de Marciano Capela (*fl* 400 a. C.) dão lugar a variadíssimas obras científicas; umas novas, outras produto de traduções e reformulações de obras gregas e árabes que começavam a chegar à Europa por todas as fronteiras (Península Ibérica, Sul de França, Sul de Itália) e pelas rotas comerciais abertas aos países árabes e bizantinos do mediterrâneo.

Na verdade, o conhecimento de novas versões árabo-latinas e greco-latinas é da maior importância para a História da Cultura europeia do século XII. Em menos de dez anos, são redescobertas as obras de Ptolomeu (100-170), Galeno (130-200), Avicena (980-1037), Averróis (1126-1198), entre outros pensadores. Chegam igualmente tratados anónimos de Astrologia, Magia, Alquimia e no final do século começam a circular as obras de Aristóteles (384-322 a.C.).

A obra encyclopédica deve ser de fácil leitura e clara na medida em que pretende ser acessível a um público alargado. Ora, compilar implica, antes de mais, escolher e classificar. O que se pretende é, na verdade, uma obra de divulgação.

Para Bernard Ribémont a obra encyclopédica é muito elucidativa:

*“Un texte encyclopédique est l’essai, par un auteur, de résumer l’ensemble des connaissances de son temps en les mettant à la portée d’un public le plus large possible, connaissances portant de façon essentielle sur l’univers qui entoure les hommes, tentative donc de proposer une *Imago Mundi*. ”⁶*

Na verdade, o Homem do século XII progride graças ao seu engenho e trabalho que apenas lhe permitem aprofundar e pesquisar de forma mais eficaz um saber já constituído. O progresso apenas se dá através da descoberta de novas autoridades ou de novas ideias obtidas a partir de uma investigação ou de um comentário feito aos *auctores*.

É nesta medida que o final do século XII e todo o século XIII representam períodos de apogeu. Na realidade, o desenvolvimento das escolas, o renascimento do século XII e também a difusão do aristotelismo e das sínteses árabes favorecem o enciclopedismo.

No seguimento dos trabalhos enciclopédicos feitos pelos autores do século XII, inspirados pelas *Etimologias* de Santo Isidoro de Sevilha (570-636), há uma vontade de divulgar todo o seu saber, de escrever sobre tudo o que conhecem, como sucedeu com Vicente de Beauvais (*f. c.* 1264). Por outro lado, a “descoberta” do aristotelismo desde a primeira metade do século XIII, oferece um método e um pensamento que levam a considerar o Universo na sua totalidade.

Contudo, esse grande projecto que é a obra enciclopedista é muito ambicioso pois pretende reunir a soma de todos os conhecimentos de uma época para a oferecer nessa mesma época e nos séculos vindouros. Pretende oferecer aos seus leitores um instrumento que lhes permita compreender o universo e deste modo entender melhor a obra do Criador. No fundo, os

⁶ Ribémont, Bernard, “L’Encyclopédie médiévale: de la définition d’un genre à son évolution sur la pertinence des notions d’apogée et de décadence”, *Apogée et déclin: Actes du Colloque de l’URA 411*, dir. par Claude Thomasset, Paris, Presses de l’Université de Paris-Sorbonne, 1993, p. 34.

enciclopedistas medievais tentam resumir, vulgarizar e difundir um conjunto de conhecimentos universais. São, de facto, uma ilustração das diferentes tendências que constituem um saber científico livresco associado a uma tradição. Para o letrado medieval, faz todo o sentido contemplar situações da vida quotidiana e do mundo contemporâneo assim como crenças lendárias, religiosas e folclóricas para constituir a imagem do universo que pretendem divulgar. Bernard Ribémont chama ainda a atenção para o facto de os pensadores serem influenciados pelo seu imaginário que justifica, muitas vezes, os fenómenos para os quais a razão não encontra justificação. O universo medieval, de que os romances são, sem sombra de dúvida, uma imagem, é fortemente influenciado pelo mundo do imaginário que muitas vezes se confunde com a realidade. Na opinião deste autor, as encyclopédias devem ser manuseadas com algum cuidado:

*"Les encyclopédies, si elles rendent compte d'une mentalité, sont aussi à manier avec prudence. Rares sont les innovations qui y figurent, ce qui n'implique pas un total éloignement du monde réel. De plus, le caractère livresque des connaissances des compilateurs et leur goût souvent prononcé pour un aspect «littéraire» ou moral des choses les conduit à répandre bon nombre de légendes, voire à les enrichir."*⁷

Na realidade, os enciclopedistas preocupam-se, acima de tudo, em compilar conhecimentos que provêm de fontes diversas. As encyclopédias medievais reúnem um saber misto composto por obras científicas e por obras simbólicas e fantásticas. O autor acaba por se implicar no texto e oferece ao leitor uma imagem do mundo contemporâneo que reflecte claramente as suas preocupações. Na verdade, o saber científico que a tradição livresca pretende transmitir é contaminado pelas observações do autor encyclopédico. Para Latino Coelho,

⁷ Ribémont, Bernard; Sodigné-Costes, Geneviève, "Botanique médiévale: tradition, observation, imaginaire. L'exemple de l'encyclopédisme", *Le Moyen Age et la science. Approche de quelques disciplines et personnalités scientifiques médiévales*, sous la direction de B.Ribémont, Paris, Klincksieck, 1991, p. 169.

historiador português:

"O grande teólogo era ao mesmo tempo um profundo conhedor de toda a filosofia do seu tempo, e reunia à sua erudição sagrada e filosófica a ciência das humanidades, ou das letras gregas e latinas, as matemáticas e as ciências naturais. O carácter da ciência naquela idade era o de ser enciclopédico."⁸

Os autores enciclopédicos olham para a sua época como sendo um período retrógrado quando comparado com a cultura difundida durante a Antiguidade. Promovem então a produção escrita apenas como um meio de transmissão de um saber científico para se assumirem como os divulgadores de um saber antigo ou contemporâneo.

O enciclopedismo reúne uma série de obras que cunharam a escrita medieval e que são a imagem desse saber. Textos como as *Etimologias* de Isidoro de Sevilha (570-636), os *Specula* de Vicente de Beauvais (f. c. 1264), as várias *Imago Mundi* marcaram profundamente a cultura medieval. Contudo, esta produção não se fez de forma linear. O século XII (como o século XIII) impôs-se como um século fértil ao qual se seguiu um século de traduções feitas a partir das obras escritas em latim no século anterior.

Há dois tipos de obras enciclopédicas. As primeiras são muito volumosas e pretendem abarcar todos os conhecimentos. A obra de Vicente de Beauvais (f. c. 1264) ou o *De proprietatibus rerum* de Bartolomeu Ânglico (séc. XIII) são exemplos desse gigantesco empreendimento. As segundas são mais selectivas. Alguns temas são deixados de lado e outros aparecem de forma embrionária, encontrando o autor, por vezes, uma orientação específica. Por exemplo, Tomás de Cantuária (1201- entre 1263 e 1280) dedica o seu estudo aos animais enquanto que outros autores propõem uma *imago mundi*, como Gossuíno de Metz (fl séc. XIII). O título sugere um percurso

⁸ Coelho, Latino, *A Ciência na Idade Média*, Lisboa, Guimarães Editora, 1988, p. 32.

geográfico mas, muitas vezes, aborda outras temáticas (Astronomia, Medicina, Alquimia e outras).

De entre os muitos enciclopedistas, nomes como os de Alexandre Nequam (1157-1217), Vicente de Beauvais (f. c. 1264), Bartolomeu Ânglico (séc. XIII) ou Brunetto Latini (c. 1220-1294) marcaram profundamente o saber.

O pensador medieval procura dar a sua visão da totalidade pois essa é também uma forma de se aproximar de Deus. Assim, termos como “espelho”, “natureza” ou “imagem do mundo”, que impliquem a noção de totalidade, são partilhadas pelos enciclopedistas. Na verdade, trata-se de um percurso intelectual e espiritual que o pensador empreende para chegar a Deus. Nesta óptica, a Ciência Humana que imita a Ciência Divina tem que procurar ser uma ciência do uno e do todo à escala humana. Ou seja, é necessário encarar o Universo como modelo do espelho, do reflexo e da imagem. A Natureza é, assim, um livro aberto onde o Homem pode ler os benefícios, a vontade e o poder do Criador que o escreveu para dar todas as oportunidades ao Homem de ter acesso à salvação. De facto, a Enciclopédia aparece como sendo o livro do livro, isto é, o *speculum libri*.

Esta teoria remete obrigatoriamente para um espírito de súmula. O enciclopedista está ligado a uma reflexão sobre a organização do mundo e ao encadeamento das disciplinas. No trabalho de compilador, o autor deve ser cuidadoso para não atropelar a harmonia natural do mundo.

A maior parte das obras encyclopédicas medievais é composta em prosa por ser este o único modo de escrita aceite para tratar questões científicas no mundo dos sábios e a língua usada é o latim ou a língua vulgar. A escrita encyclopédica está estritamente ligada a um sistema de organização que não passa por um modo formal, isto é, por um problema técnico de organização

mas sim por uma perspectiva filosófica, ligada à classificação das ciências. Por outro lado, a encyclopédia também pode ser vista como uma recolha de *exempla*.

Em suma, reflexo de uma *imago mundi*, as Ciências Médicas desenvolvem-se, durante toda a Idade Média, no sentido de procurar no ser individual uma justificação universal. Utilizando a prática, o médico já não age empiricamente mas sim de acordo com uma ciência baseada em teorias fundamentadas.

A ARTE DA MEDICINA ATÉ AO SÉCULO XII

Na literatura conservada, os textos médico-históricos mais antigos remontam ao mundo greco-romano e ao princípio da nossa era. Aparecem, em primeiro lugar, nas obras dos enciclopedistas latinos Celso (25 a.C. - 50 d.C.) e Plínio (23-79) e, depois, em vários tratados de médicos gregos, como é o caso de Galeno (130-200). Segundo Celso (25 a.C. - 50 d.C.), nessa época a Medicina dividia-se em três partes, ou seja, a Dietética, a Farmacologia e a Cirurgia. Na cultura árabe é inaugurado um novo género médico-histórico, no século XIII, com as biografias dos grandes médicos.

As Ciências Médicas são marcadas por um homem único que estabeleceu um marco fundamental na História da Medicina. Hipócrates (460-337 a. C.), médico grego que viveu no resplandecente século de Péricles (479-429 a. C.), é considerado o pai da Medicina pois afastou desta todas as influências mágico-religiosas que até então a aprisionavam e incutiu-lhe o espírito científico que a caracteriza, libertando-a. A Medicina anterior a Hipócrates (460-337 a.C.) era primitiva porque assentava na superstição, no ocultismo e na crença em entidades divinas, enquanto Hipócrates acreditava numa ciência baseada na observação e no raciocínio com características diferentes da praticada até então.

Segundo L. N. Ferraz de Oliveira e J.L. Dória⁹ distinguem-se quatro fases na evolução da Medicina: a fase mágica, a fase sacerdotal ou religiosa, a fase empírica e a fase científica. A fase

⁹ Oliveira, Luís Nuno Ferraz; Dória, José Luís, *História da Medicina*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, 2001, p. 3-6.

mágica implica a crença na existência de entidades maléficas e de poderes estranhos. Contava assim com o apoio de mágicos ou feiticeiros que aplicavam os seus poderes em rituais por vezes macabros, utilizando, em alguns casos, sacrifícios, ungamentos e remédios feitos, na sua maioria, à base de plantas e outros produtos naturais que, mais tarde, adoptariam o nome de plantas medicinais. O conhecimento destas substâncias era puramente empírico e impregnado de misticismo. A **fase sacerdotal** mostra um homem receoso do poder divino. A doença é, no seu entender, um castigo dos deuses e, tal como os fenómenos naturais, impossível de ser dominada pela mão humana. Nesta fase, o homem procura apaziguar os deuses, surgindo assim os mediadores entre os céus e a terra: os sacerdotes. São homens que procuram interpretar os designios dos Deuses, oferecendo as súplicas e muitas vezes a vida dos homens. A **fase empírica** já é baseada na experiência humana. Na realidade, é uma arte feita a partir da observação humana que avalia e utiliza a sua capacidade cognitiva para minimizar o sofrimento. Ou seja, o Homem sabia por experiência pessoal, ou antiga, que determinada substância natural prevenia ou melhorava determinada patologia. Simplesmente, não conseguia explicar porquê. A **fase científica** abandona o mundo da superstição e da magia, para recorrer ao método científico, utilizando a prática e a teoria para fundar uma medicina baseada na evidência.

A Medicina grega anterior a Hipócrates (460-337 a.C.) está muito bem documentada graças a obras que deixaram registados dados culturais fundamentais para entender esta cultura. Este testemunho, passado por poetas como Homero (c. 850 a.C.) ou Ovídio (43 a.C.– 18 d.C.) mostra uma Medicina primitiva mítica, sacerdotal e empírica, embelezada pelo poder da escrita. Os templos dedicados a Esculápio (n. 460 a.C.) onde se praticava a incubação (técnica que pretendia, através da indução do sono com plantas naturais, descobrir a causa e a cura do tormento do doente) dominaram a Medicina pré-hipocrática.

Paralelamente à Medicina sacerdotal, desenvolvia-se por volta do século VII a.C. uma Medicina filosófica, fortemente marcada pela investigação de carácter filosófico-científico e artístico. Os filósofos procuravam estudar o universo que os rodeava, ou seja, a natureza que não podiam dissociar do estudo do homem. Surgem algumas escolas onde filósofos, naturalistas e cientistas desenvolveram o seu trabalho. Tales (639-544 a.C.), por exemplo, fundou a escola de Mileto, na Jónia, no século VI a.C.. Mas outras escolas surgiram como Cnide, Cós cuja figura mais marcante foi Hipócrates (460-337 a.C.), Crotona com personalidades como Pitágoras (580-490 a.C.) ou Arquimedes (287-212 a.C.) e Agrigento, que formou Empédocles (c. 490-435 a. C.) entre outros.

Empédocles (c. 490-435 a. C.) já referia a teoria dos quatro elementos primordiais que tinha como preocupação harmonizar as teorias de Parménides (580-515 a. C.) e Heraclito de Éfeso (c. 540-c. 480 a.C.). Assim, os quatro elementos seriam os princípios estáveis estudados por Parménides (580-515 a. C.), cujas combinações se faziam e desfaziam como analisou Heraclito de Éfeso (c. 540-c. 480 a.C.), variando sob a influência da atracção e da repulsão. Empédocles (c. 490-435 a.C.) dá ênfase, deste modo, à teoria humoral.

Hipócrates (460-337 a.C.) abandona as características da Medicina primitiva, atribuindo um carácter científico às ciências médicas. Introduziu um método científico na cura da doença, assim como iniciou a literatura científica e os registos clínicos. É também na sua escola que é criada a Deontologia Profissional,¹⁰ expressa no célebre *Juramento de Hipócrates* (460-337 a.C.). Segundo o seu biógrafo Sorano (78-117 d.C.), descenderia de Esculápio (n. 460 a.C.) e teria saído muito novo de Cós para viajar pelo mundo grego, desde a Macedónia até ao Egipto, Ásia Menor e Atenas. É em Atenas que parece ter exercido clínica, tendo ganho experiência e fama durante os

¹⁰ Pina, José António Esperança, *A responsabilidade dos médicos*, Lisboa, Lidel, 1998, p. 25-26.

anos em que áí permaneceu. Retira-se para Tessália e terá acabado por morrer em Larissa.

Os escritos de Hipócrates (460-337 a.C.) e seus discípulos, sagrados para a História da Medicina, foram depositados na Biblioteca de Alexandria no século III a.C. por insistência de Ptolomeu (100-170). O *Corpus Hippocraticum*¹¹ reúne 153 escritos repartidos por 72 livros que vão dos deveres e obrigações profissionais dos médicos, aos tratados gerais, passando por livros de aforismos. É Hipócrates (460-337 a.C.) que usa pela primeira vez os aforismos. Trata-se, na verdade, de uma técnica prática para que os alunos de Medicina aprendam mais facilmente. Também é com Hipócrates (460-337 a.C.) que toda uma tradição de obras sobre as qualidades preventivas e curativas dos alimentos passa para a literatura médica. A influência de Hipócrates (460-337 a.C.) foi tal que as obras da sua Escola acabaram por lhe ser todas atribuídas. Contudo, existem tantas diferenças e contradições que é mais seguro identificar um *Corpus Hippocraticum*. Este *corpus* reúne uma série de escritos que se revelaram fundamentais para os saberes médico e filosófico do período mais rico do mundo grego.

Em suma, com a sua ciência e a sua deontologia, Hipócrates (460-337 a.C.) marca a Medicina ocidental para todo o sempre. Observador atento da Natureza, este médico defende a teoria de que o homem tem que depender dos factores exteriores para poder viver e sobreviver. É a partir da observação da natureza que se chega a conclusões. A escola hipocrática assenta, na realidade, na observação clínica e na oportunidade de intervenção da Medicina. A teoria dos humores é uma das doutrinas que Hipócrates (460-337 a.C.) valoriza, por estar associada à Natureza.

¹¹ A Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Nova de Lisboa tem a felicidade de contar entre os valiosos volumes, a edição das obras de Hipócrates que vem referida na *História da Medicina* de F. Garrison como a melhor de todas as edições do *Corpus Hippocraticum*. Trata-se da seguinte referência:

Hippocratis Medicorum Omnim Facile Principis Opera Omnia, Anutio Foesio Mediomatico Medico Authore, Francofurti, Apud Andae Wecheliheredes, M.D.X.C.V.

A questão da higiene (que também procura o equilíbrio dos humores) já era tratada por Hipócrates (460-337 a.C.). Entre outros cuidados, o médico refere a importância de deixar os sapatos à porta e lavar e perfumar os pés, ou ainda como é imperioso oferecer aos convidados um banho quente. No *corpus* literário analisado, é de notar a redundância do *topos* da lavagem das mãos, embora só tenhamos encontrado uma referência a águas quentes.¹²

Para além de Hipócrates (460-337 a.C.), que marcou definitivamente a Medicina, é útil recordar outros nomes que contribuíram para a História da Medicina. Em 404 a.C., o “Século de Péricles” (479-429 a.C.) chegava ao fim quando Esparta conquistou Atenas. Por essa altura, Hipócrates (460-337 a.C.) já tinha atingido o auge da sua carreira e Platão (427-347 a.C.) tinha 24 anos. Uns anos mais tarde, aparece Aristóteles (384-322 a.C.), discípulo de Platão (427-347 a.C.), que fundou em Atenas, em 335 a.C. a *Escola do Liceu*, também conhecida como escola peripatética (de passeio ou peripatos, uma vez que os mestres ensinavam os alunos enquanto caminhavam ao ar livre). Este sábio dominava a Filosofia, a Matemática, a Moral, a Biologia e a Medicina e ficou conhecido como o criador da História Natural.

Há uma série de nomes que se sucedem na História da Medicina helenística. Ptolomeu (100-170) criou a Biblioteca de Alexandria enquanto que Herófilo de Calcedónia (c. 330 a.C.) e Erasístrato de Quios (c. 300-250 a.C.) inauguravam a escola médica de Alexandria. Herófilo de Calcedónia (c. 330 a.C.) é considerado o fundador da Anatomia. Consta que terá sido o primeiro a fazer dissecções de cadáveres humanos. Erasístrato, filho de um médico, ficou conhecido como o fundador da Fisiologia. Nomes como os de Arquimedes (287-212 a.C.) ou Eudóxio (408-355 a.C.) são igualmente importantes para a História da Medicina pois contribuíram para a evolução

¹² Capítulo III, ponto 2.2.1.a, p. 220.

da ciência.

No que diz respeito à História da Medicina romana, é fundamental referir que a Medicina primitiva tinha uma conotação negativa. Era exercida por escravos ou por pessoas de baixa condição, mas também era praticada uma Medicina doméstica exercida pelo chefe de família. Curiosamente, esta Medicina preocupava-se fundamentalmente com a higiene, facto esse que se reflecte na multiplicação (ao nível da construção) de aquedutos e banhos públicos.

Pouco a pouco, devido aos contactos com o povo grego, começam a chegar a Roma médicos gregos, os periodeutas, que recebiam esta designação por andarem de terra em terra divulgando o seu saber. É esta coabitação que dá origem a uma vontade por parte de homens da alta sociedade romana de se dedicarem ao estudo de assuntos médicos. Celso (25 a.C.-50 d.C.), por exemplo, escreveu uma grande enciclopédia, *De Artibus*, na qual surgem temáticas médicas. Terá sido escrita por volta dos anos 25 e 35 d.C. e foi o primeiro manuscrito antigo de Medicina a ser impresso em 1478 em Florença. Plínio, o Antigo (23-79) também escreveu uma obra monumental, uma *História Natural* que forneceu dados importantes para as Ciências Médicas. Outros médicos celebrizaram-se por difundir certas teorias como a dos pneumáticos, a dos metodistas ou a dos eclécticos.

Porém, há um nome que não pode deixar de ser destacado por ter marcado, com Hipócrates (460-337 a.C.), a História da Medicina. Trata-se de Galeno (130-200), cujas ideias viriam a influenciar a Medicina por 1200 anos. Cláudio Galeno (130-200) nasceu em Pérgamo, na Ásia Menor, e estudou Filosofia e Medicina. Depois de deambular pela Itália, Grécia e Palestina, voltou a Pérgamo onde exerceu cirurgia na Escola de Gladiadores. Terá adquirido toda uma experiência na área do tratamento de feridas, tendo, depois, seguido para Roma onde conquistou fama como clínico, professor e escritor. Como escritor, parece ter produzido uma obra vastíssima

que soma 500 livros que, entretanto se perderam devido a um incêndio, tendo-se salvo apenas 83 obras. Visto como um segundo Hipócrates (460-337 a.C.), foi o fundador da fisiologia experimental. Na Idade Média, Galeno (130-200) era o modelo a seguir e quem o punha em causa era considerado herege. Segundo Ferraz de Oliveira e Dória, essa posição é fácil de entender:

*“Galen considerava o corpo como um mero veículo da alma, conceito que mereceu, naturalmente, a aprovação de cristãos, judeus e muçulmanos, dada a característica monoteísta destas religiões; além disso, o ensino que ministrava era de tal maneira dogmático, que levava à convicção e desarmava a crítica, pois Galeno tinha uma resposta para cada pergunta e uma solução para cada problema.”*¹³

Ao contrário de Hipócrates (460-337 a.C.), Galeno (130-200) foi anatomicista. Nas suas obras deixou incutidas as Filosofias de Platão (427-347 a.C.) e Aristóteles (384-322 a.C.), e seguiu a teoria dos quatro humores encenada por Hipócrates (460-337 a.C.). A ele se ficou a dever a importante descoberta de que as artérias não continham apenas ar, como se defendia até então, mas sim sangue. Foi também Galeno (130-200) que identificou os músculos, tendo descrito as suas inserções e o sistema nervoso. Tal como Hipócrates (460-337 a.C.), Galeno (130-200) dava um papel de relevo à acção da Natureza. Assim, chegou à conclusão de que a alteração de uma função corresponde a uma lesão orgânica e que o tratamento deve seguir as mesmas regras do regime do homem são.

Logo a seguir à morte de Galeno (130-200), a Medicina viria a conhecer um período de estagnação que coincide com o advento do Cristianismo. Numa fase em que o Império Romano

¹³ Oliveira, L. N. Ferraz; Doria, J. L., *História da Medicina*, p. 106.

entrava em decadência a Medicina ressentiu-se, pois espalhavam-se epidemias que arrasavam populações inteiras sem que a Medicina pudesse “fazer milagres”. Face a esta ausência de resposta a grandes surtos por parte da Medicina científica, assiste-se a um retorno à Medicina mágica e religiosa. É nesta fase que se faz sentir a face do poder do Cristianismo que procura assistir os mais fracos, ou seja, os pobres e os escravos. Embora tenha permanecido na obra cristã de assistência aos mais fracos uma vontade de encarar a doença como castigo de Deus, ou como uma forma de redenção do homem, constata-se que se dá lugar à prática da caridade. Há um novo olhar que é lançado sobre o doente, pois este passa a ser visto como o mesmo ser humano noutras condições, e dentro desta filosofia São Jerónimo (342-420 d.C.) foi um dos primeiros a amparar os necessitados.

Em 330, o imperador romano Constantino (306-337) funda a cidade de Constantinopla que, uns anos depois, viria a ser a nova capital do Império. No Ocidente, o Império romano vai sofrendo pressões por parte dos povos bárbaros e acaba por cair em 476. Esta é a data que marca o início da Idade Média. Na verdade, Constantinopla passa a gozar de um estatuto de centro político, religioso, económico e cultural do Império, proporcionando o cruzamento das culturas árabe e cristã. A Ásia Menor, a África mediterrânea e a Europa, particularmente na Península Ibérica, são alvo dessa influência cultural.

A Medicina bizantina, claramente influenciada pela cultura helenística, reúne compiladores e comentadores de autores antigos, não havendo uma prática médica atestada. Nomes como o de Aécio (502-575), Oribázio (325-403), Alexandre de Tralles (525-605) ou Paulo de Egina (625-690) marcaram a Medicina bizantina. As obras destes autores mostram, na realidade, a estagnação em que caiu a Medicina.

A Medicina muito deve igualmente ao trabalho dos monges cristãos que, retirados, se

entregaram ao trabalho da recolha de textos antigos, fazendo traduções desses documentos. Assim, fizeram com que a cultura resultante da prática médica fosse preservada e servisse de testemunho para as gerações vindouras. No que diz respeito à prática, os monges tinham um papel importante na medida em que se dedicaram a uma Medicina no domicílio ou em pequenas enfermarias contíguas aos mosteiros. Neste contexto, desenvolvem a Farmacopeia, pois cultivavam uma quantidade de plantas medicinais nos jardins dos mosteiros. Monte Cassino é talvez a grande referência a reter. Fundado em 529 por São Bento, permanecerá na História da Medicina como um marco por ter permitido a divulgação de todo o saber médico árabe.

De facto, a **Medicina árabe** também terá influenciado fortemente a Medicina ocidental. Portadora de uma herança transmitida por Hipócrates (460-337 a.C.) e Galeno (130-200), a tradição cultural trazida pelos árabes espalhou-se a partir da Península Ibérica e da Europa Central, mais precisamente através da Itália. A área em que os árabes mais contribuíram para o desenvolvimento da Medicina ocidental foi a Farmacologia, fazendo a distinção entre os medicamentos simples e os compostos. Os primeiros contemplavam todos os produtos que podiam ser utilizados no tratamento dos doentes, sendo as plantas as maiores representantes. Os segundos eram elaborados a partir dos medicamentos simples.

Os nomes a considerar na Medicina árabe são os de Razes (850-926), Abulcasis (936-1009), Avicena (980-1037), Avenzoar (1073-1162), Meimonidas (1135-1204), Averrois (1126-1198) e Alhazen (965-1039).

Fruto da divulgação que se fazia da arte médica, surge a necessidade de ensinar a Medicina. A escola de referência, que abordaremos em pormenor por ter desempenhado um papel fundamental na História da Medicina, é a Escola de Salerno que terá sido fundada no século IX. Caracterizada pela variedade de crenças e nacionalidades aí representadas, a Escola de

Salerno seguiu claramente uma orientação árabe. É, sem dúvida, esta escola que terá dado origem às universidades, pois foi a primeira a oferecer aos seus estudantes cursos regulares que eram reconhecidos, na medida em que no final lhes era atribuído um diploma. Inicia-se, deste modo, a dinamização das universidades medievais que alastram por toda a Europa, sendo a primeira a de Paris fundada no século XII, em 1110.

AS CIÊNCIAS MÉDICAS NO SÉCULO XII

Durante a segunda metade do século XII, grande parte do saber médico é adquirido através de traduções árabo-latinas realizadas na Escola de Salerno, das obras de Constantino, o Africano, e através das traduções vindas da Península Ibérica. Na verdade, as duas regiões que determinam a transmissão árabe são o Sul de Itália, com Constantino, o Africano (c. 1010-1087) e a cidade de Toledo, em Castela, onde se deu, em meados do século XII, a convergência das três culturas medievais: a católica, a judia e a árabe.

As trocas culturais e científicas entre o Oriente árabe e o Ocidente cristão tiveram, na realidade, lugar nas regiões que conheceram sucessivamente uma ocupação muçulmana duradoura e uma reconquista cristã. Assim se explica que tenham sido a Sicília, o Sul da Itália e a Península Ibérica os lugares de recepção de toda uma cultura antiga transmitida através de traduções de obras filosóficas e científicas de árabe e latim. É desta forma que o Ocidente tem acesso à herança antiga, enriquecendo-se com métodos e técnicas novas que dariam abertura a um desenvolvimento intelectual decisivo.

Foi, de facto, no campo da Medicina que o Ocidente ganhou em primeiro lugar um *corpus* significativo de textos vindos do árabe. No século X já havia algumas influências no domínio da Astronomia e da Matemática, mas é o projecto de Constantino, no século XI, que representa o grande marco. De qualquer forma, estas traduções do século XI revelaram-se de uma importância

fulcral para o Ocidente porque permitiram lançar as bases de uma verdadeira ciência, em língua latina.

É também de notar que toda a Medicina árabe começa por traduzir textos gregos e assimilar textos de diferentes culturas. Só depois do século IX é que se desenvolve uma ciência árabe propriamente dita com a imposição dos enciclopedistas árabes. O apogeu da civilização árabe é o século X e os três nomes de referência obrigatória são Al-Razi, Al-Magusi e Ibn Sina. O primeiro, que se comporta como um filósofo, é baptizado pela cultura europeia com o nome de Razès (850-926). Era visto como o Galeno (130-200) dos árabes. O segundo, cujo nome significa mago, deixou um único livro, *O Livro Real* ou *O Livro completo sobre a arte médica*. O último viu o nome latinizado para Avicena (980-1037), viveu na Pérsia, no século X, e era considerado um génio, pois era extremamente prolífico - diz-se que escrevia cerca de cinquenta páginas por dia. O seu *Cânone*, onde Avicena (980-1037) propõe uma nova codificação do saber médico greco-árabe foi a base de estudo da Medicina na Europa até ao século XVII e na Índia até ao século XX.

Os textos que vieram da cultura árabe ajudaram a constituir a Medicina ocidental em dois momentos decisivos da História intelectual da Idade Média latina: quando a arte médica despertou no século XII e durante a fundação das universidades no século XII.

De qualquer forma, não podemos esquecer que a Medicina também se inspirou nos trabalhos das vias italiana e espanhola. Em Roma, durante muito tempo, o exercício da Medicina estava a cargo de escravos que, antes de serem capturados, eram médicos. Os homens livres, na sua maioria, eram gregos que vinham para Roma exercer definitiva ou temporariamente. É o caso de Galeno (130-200), no século II. A via espanhola tem como representantes Averróis (1126-1198), nascido em Córdova e Gerardo de Cremona (1114-1187) que se assemelha a Constantino, o Africano (c.1010-1087) pois a sua missão foi traduzir, na segunda metade do século XII, o

maior número de textos possível, embora não se tenha limitado aos textos de Medicina. O facto de ter abarcado todas as áreas fez deste autor um pensador único na Idade Média. Contudo, os frutos do seu trabalho, cujo espírito é puramente encyclopédico, só se farão sentir no século XIII.

A Medicina remetia, no século XII, para um discurso cosmogónico mais alargado e surgia ligado ao conhecimento dos movimentos e das influências celestes. Escreve Gregory Tullio:

*"L'importance des écrits de la médecine grecque et arabe qui se propageaient alors en Europe – après les premières traductions de Constantin l'Africain au XI ème siècle, jusqu'à la version du Canon d'Avicenne en plein XII ème – n'est pas toujours pleinement évaluée, car les œuvres de médecine supposaient, et souvent développaient directement dans leur partie théorique, une conception générale du cosmos dont l'homme microcosme reflète la structure: de la doctrine de la composition élémentaire des corps, nécessaire pour une connaissance plus précise de leur complexio et de leur temperatura, à la doctrine des propriétés des différents êtres naturels pour en utiliser les capacités thérapeutiques, jusqu'à la science des rapports entre les cieux et le corps humain, fondamentale pour le diagnostic et le traitement des maladies."*¹⁴

No aspecto teórico, a Medicina estava ligada à filosofia e a outras ciências. Ou seja, quem praticava a Medicina tinha que conhecer a dialéctica e todo o *quadrivium*. Aliás, o *Pantegni*, tradução infiel da encyclopédia médica de Ali ibn al-Abbas al-Magusi que data dos finais do século X, incentivava o médico a ultrapassar as barreiras da sua Ciência e a aceitar outras influências. Todo este percurso assenta numa questão que se revela importante para compreender o pensamento medieval. O facto de ser retomado e desenvolvido o tema do homem microcosmo, reflexo do universo, faz com que a teoria médica se torne indissociável de outras áreas do saber e do pensamento como a Astronomia na medida em que a procura das doenças e o estudo das

¹⁴ Gregory, Tullio, "La nouvelle idée de nature et de savoir scientifique au XII ème siècle", *The Cultural Context of Medieval Learning*, ed. J.E. Murdoch and E.D. Sylla, Dordrecht – Holand, 1975, p. 202.

variações das compleições (ou temperamentos) levavam, por exemplo, à abordagem do problema das influências celestes.

A Filosofia e a Teologia estão, ainda, no limite das Ciências Médicas pois, muitas vezes, nos tratados a Medicina e a Filosofia confundem-se. Por exemplo, é frequente ver nas obras de Filosofia Natural questões referentes à Medicina.

Os finais do século XI e o século XII vão ser de uma enorme importância para o rumo que as Ciências Médicas vão tomar. É nessa altura que uma Medicina dita científica se impõe, deixando de lado todo o percurso que estava ligado à charlatanice. Na realidade, o século XII serve para aprofundar essa ciência que precisava de encontrar definições mais justas. A distinção entre prática e teoria não foi facilmente absorvida na medida em que o ensino médico, do século XII até ao Renascimento, esteve espartilhado por essa tensão. A Medicina no século XII é vista como a ciência da modernidade e segundo Michael McVaugh os textos de cirurgia da Alta Idade Média são mais numerosos do que os da Antiguidade clássica, embora apresentem um carácter compilatório e repetitivo.¹⁵

No entanto, a partir do século XIII, começam a aparecer nos textos de Cirurgia relatos de experiências pessoais. Assim, a tradição escrita passa a permitir que o cirurgião faça a sua própria “publicidade”. Mas é difícil avaliar a prática exercida e as melhorias técnicas realizadas pelos cirurgiões da Idade Média porque a escrita limita o desenvolvimento de determinados pormenores práticos da cirurgia. Na verdade, os escritos elaborados não são nada mais do que utensílios para usar contra os concorrentes. Assim, surgem relatos textuais imensos de técnicas referidas em obras antigas que, certamente, os cirurgiões nunca terão experimentado.

¹⁵ McVaugh, Michael, “Stratégies thérapeutiques: la chirurgie”, *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Mihko D.Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, p. 243-244.

Há uma barreira entre a teoria e a prática das Ciências Médicas. A teoria é, na realidade, a ciência que permite conhecer as causas da doença enquanto que a prática é a ciência que permite conhecer o modo de combater as discrasias. Este é o preceito anunciado pelo *Cânone* de Avicena (980-1037) que a Medicina medieval pôs em prática desde o século XII ao dividir as ciências médicas nessas duas partes distintas. É certo que só a teoria traz a certeza por ser racional. Mas os médicos têm consciência de que esta deve ser completada pela experiência, na medida em que cada caso é um caso diferente. O *Isagoge Iohannitii* e o *Pantegni* também impuseram a subdivisão da Medicina em duas partes, uma prática e outra teórica, divisão esta que já tinha sido introduzida na Alta Idade Média por algumas das traduções greco-latinas de inspiração alexandrina.

O exercício da arte de curar, durante a Idade Média, encontrava-se repartido por três grupos profissionais: os médicos, os cirurgiões e os barbeiros. Só no século XIII é que a Medicina é reconhecida como uma verdadeira profissão, quando as actividades médicas passam a ser regulamentadas. Para além destes três grupos, rivais entre si, há ainda a considerar os representantes dos pequenos ofícios, como as parteiras ou os charlatães que faziam passar, a todo o custo, a sua arte enganadora.

Segundo o dicionário de Wickersheimer¹⁶, a percentagem provável para estes três grupos profissionais seria de 57% para os médicos, 12,4% para os cirurgiões e 19,8% para os barbeiros que se limitavam a praticar a pequena cirurgia do quotidiano, ou seja, tratar ampolas e abcessos, entre outras tarefas simples.

Os cirurgiões, mais condescendentes da Anatomia, intervinharam para reduzir as fracturas ou tratar chagas de origem diversa e faziam ainda intervenções como a extracção de cálculos renais.

¹⁶ Wickersheimer. E., *Dictionnaire biographique des médecins en France au Moyen Age*, Geneve, 1979, p. 72-73.

A Obstetrícia também já era considerada uma especialidade cirúrgica. Os partos eram praticados numa sala especial aquecida, onde as parturientes dispunham de uma cama. O trabalho de parto era da responsabilidade das parteiras, pois esta profissão era exercida exclusivamente por mulheres. Tirando esta prática, na realidade, o exercício da Medicina era-lhes vedado pois não lhes era permitido frequentar a Universidade. Contudo os dados são contraditórios. Nos documentos que aludem à participação feminina na Medicina da época, os que fornecem mais informações provêm do Sul de Itália. É claro que pode haver várias explicações para este fenômeno. Pode acontecer que, por serem numerosas e ser comum a prática da Medicina por elementos femininos, não tenha havido a preocupação, na altura, de referir a sua contribuição em documentos oficiais. Ou então, que tenha havido um maior número de praticantes médicas em determinada região, sem que para isso haja uma explicação coerente. Os contornos são, de facto, obscuros. Por exemplo, em França há notícia de que nos finais do século XIII houve uma tentativa de controlar os barbeiros-cirurgiões a favor dos médicos, por parte da Universidade de Paris. Neste conflito também se viram atacadas as mulheres pois, da mesma forma que não podiam exercer o Direito foi decretado que não podiam exercer a Medicina. A justificação revelou ser de enorme peso pois a Universidade defendia que mais grave do que perder uma causa por erro de acção, era matar uma pessoa. É claro que a questão não se colocava no masculino e a verdade é que há notícia de mulheres médicas que mostraram uma sensibilidade particular no que diz respeito à cura e à elaboração de remédios. Hildegarda de Bingen (1098-1179) é uma dessas mulheres, que se revelou uma pensadora notável, inovadora na arte da Medicina e muito virada para a natureza feminina.

Salvatore de Renzi, historiador do Centro Médico de Salerno, no século XIX, pensa que tenha havido inúmeras mulheres que são mencionadas na literatura médica do século XI e XII, as

mulleres Salernitanae, que praticavam Medicina mas também escreviam sobre tratamentos. De entre as médicas referidas, a mais conhecida é Trótula (séc. XII) que se impôs como sábia. Não se sabe se o seu nome é real ou imaginário mas compôs dois tratados sobre a saúde feminina. Estes opúsculos, que tiveram muita aceitação, estão ligados à Escola de Salerno e não devem ser anteriores ao século XI. Um, trata as doenças próprias de mulheres, *De passionibus mulierum*, vulgarmente conhecido como *Trotula Major*, o outro dedica-se à maneira de cuidar da pele, dos cabelos, dos dentes, o *De ornatu mulierum* ou *Trotula minor*.

A distinção entre médico e cirurgião é institucionalizada a partir do século XIII. O médico é um letrado que procura a sua ciência nos livros e não na observação do doente. O cirurgião é um técnico que, de acordo com o médico, faz sangrias e outras intervenções práticas. Na verdade, a profissão do médico tem a ver com as artes ditas liberais e a do cirurgião com as artes mecânicas. É neste contexto que podemos entender como funcionou, a partir do século XIII, o ensino da Medicina. Assiste-se, assim, a uma divisão do meio médico entre universidades e outro tipo de centro de estudos. Na verdade, pouco a pouco, as universidades adquirem o direito exclusivo à formação dos praticantes habilitados a exercer Medicina, sendo a Cirurgia retirada das aulas. Esta exclusão da Cirurgia terá tido provavelmente a ver com a imposição da Igreja que interditava a dissecação de cadáveres.

Pode-se dizer que o ensino universitário era reservado apenas aos futuros médicos, embora se tenha verificado que nem todos se formavam. Com o desenvolvimento da universidade, a Medicina sábia deixa de ser monástica. De facto, o monge médico tinha por obrigação tratar as pessoas que eram acolhidas no interior do convento, mas também se deslocava a casa dos doentes.

Na primeira metade do século XIII, o exercício da Medicina tomará um rumo diferente

com a introdução, na sociedade, dos clínicos formados na universidade. No que diz respeito às obras médicas divulgadas, espelho de uma Ciência Médica viva, Danielle Jacquart classifica, por um lado, receitas que aparecem isoladamente¹⁷e por outro lado, as obras catalogadas de acordo com a sua forma e o tema principal. Uma das categorias é composta pelos comentários que estão orientados para os problemas de doutrina médica. A outra, pelas obras que se ocupam da prática e que englobam os *Regimes de Saúde*, muitas vezes escritos a pedido de um paciente, os *Consilia* que, pela exposição de diagnósticos e de prescrições terapêuticas para casos particulares, serviam de modelo aos clínicos, e as recolhas que têm, muitas vezes, o título de *Experimenta*, que referem alguns exemplos de doenças encontradas pelo médico no decorrer da sua prática. As *Experimenta* eram divididas em dois grupos. Por um lado, incluíam os tratados gerais que encaravam o conjunto dos problemas médicos. É nesta categoria que se podem englobar as encyclopédias de saber médico e as obras de carácter escolástico e pedagógico. Por outro lado, surgiam agrupados os tratados que abordavam um domínio específico da Medicina. A este género pode-se juntar a literatura abundante consagrada à peste, a partir do século XIV. Danielle Jacquart propõe ainda uma última categoria composta pelas obras que oferecem um simples inventário de drogas, sem que haja um desenvolvimento da teoria medicamentosa. Esta autora acrescenta ainda alguns dados interessantes sobre as obras científicas:

"La pratique de la médecine allait rarement de pair avec la composition d'ouvrages scientifiques. Les sources les plus explicites sur l'état des connaissances médicales dans les milieux les plus lettrés, en France au 12 ème siècle, sont constitués par des oeuvres dont les auteurs ne semblent pas avoir été praticiens, comme Eudes de Champagne, Raoul de Longo Campo et surtout Guillaume de Conches. L'influence de l'École de Salerne, perceptible chez ces auteurs, principalement dans la Philosophia Mundi de Guillaume de Conches, se manifeste également par la

¹⁷ Jacquart, Danielle, *Le milieu médical en France du XII ème au XV ème siècles*, Genève, Librairie Droz, 1981, p. 205-208.

relation de la venue à Cluny du maître Barthélémy et de son disciple Bernard, auprès de l'abbé Pierre Le Vénérable. D'ailleurs, l'enseignement salernitanin, joint à celui de l'École de Montpellier, alors naissante, allait permettre dans la seconde moitié du XII ème siècle à deux médecins, nés l'un en Ile-de-France, l'autre en Provence, à savoir Gilles de Corbeil et Bernard Provincialis, de composer des oeuvres originales dignes d'avenir.”¹⁸

Em resumo, o século XII fica associado, na História da Medicina, a uma série de textos vindos do Oriente que marcaram a forma de lidar com a doença por parte dos médicos.

¹⁸ *Idem*, p. 259-261.

3.1 A ESCOLA DE SALERNO, UM MARCO NA HISTÓRIA DA MEDICINA

Salerno é tida como a primeira universidade da Europa medieval e um dos centros médicos medievais mais famosos. Embora alguns autores a situem já no século IX, não se sabe ao certo a data da sua fundação, mas Urso de Salerno (fl. séc.XII) foi o último mestre do período alto da escola. Também conhecido como Urso de Calabria ou Urso Salernitus, nasceu na Calabria. Não é fácil caracterizar a obra científica de Urso de Salerno (fl. séc.XII) pois é muito complexa. Abrange temas muito diversos, desde a Medicina, no sentido estrito, aos problemas de Filosofia e Física, passando pelo Misticismo e pelas Artes mágicas. As obras de Urso de Salerno (fl. séc.XII) que chegaram aos dias de hoje são os *Aphorismi cum Glossulis*; *De commixtionibus elementorum* (onde Urso de Salerno (fl. séc.XII) menciona dois trabalhos que desapareceram: *De pulsibus* e *De Diebus creticiis*); *De effectibus qualitatum*, *De effectibus Medicinarum*, *De effectibus qualitatum accidentalibus*, *De gradibus*, *De saporibus et odoribus*, *De coloribus*, *De urinis e Anatomia*.

Na realidade, a produção intelectual de Salerno, de que Urso de Salerno (fl. séc.XII) é uma amostra, era tão importante que deu origem, a nível institucional, a uma bibliografia histórica, filosófica e médica grandiosa. É considerado um dos centros da difusão da cultura dietética e gastronómica medieval. Muitas Histórias da Medicina referem uma lenda que narra como a escola teria tido a sua origem no encontro de quatro médicos de nacionalidade e cultura diferentes: um latino, um grego, um árabe e um judeu. Durante três séculos, a escola de Salerno foi o berço da renovação da Medicina. Nela se tratavam os cruzados, regressados doentes da Terra Santa e eram acolhidos os médicos itinerantes que pertenciam a algumas das ordens religiosas medievais, tais

como Constantino, o Africano (c. 1010-1087). A abadia de Monte Cassino, situada entre Roma e Nápoles, apresenta o interesse de ter mantido relações com a Escola de Medicina criada em Salerno no século IX, sendo esta uma excepção notável à estagnação sentida ao nível da Ciência Médica.

A partir do início do século XI, circulam na Europa rumores sobre este pequeno porto de Salerno, na Itália do Sul, onde os médicos ensinam a sua disciplina em grego, latim e árabe, acolhendo estudantes que se encontram de passagem, independentemente da sua religião. São aí discutidos os textos antigos e expressa a curiosidade relativamente a novas ideias médicas. Dois factores, que só muito mais tarde voltarão a repetir-se na História da Medicina, caracterizam este centro de estudos. Por um lado, os assuntos que aí se debatiam estão unicamente ligados à Medicina e um pouco ao Direito. Nenhuma outra disciplina é abordada e, que se saiba, nenhuma obra filosófica foi produzida em Salerno nesta época. Por outro lado, os professores não pertenciam ao clero. Trata-se de laicos que praticam a Medicina, o que não deixa de ter a sua importância numa sociedade que é dominada pela intelectualidade eclesiástica.

A Escola passa por um período obscuro, anterior à passagem de Constantino, o Africano (c.1010-1087) e, depois do renascimento do século XII, cai no esquecimento. Na verdade, o período de prosperidade da Escola coincide com a chegada de Constantino, o Africano (c.1010-1087) ao Ocidente, marcando o ponto de partida para uma nova era caracterizada pela introdução das doutrinas árabes no Ocidente.

Há duas figuras de relevo em Monte Cassino contemporâneas de Constantino, o Africano (c.1010-1087) que contribuíram para a divulgação do saber. Um deles é Alfano (1010-1085), que foi Arcebispo de Salerno e possuía vastos conhecimentos de grego. Sabe-se que teve contacto com Constantino, o Africano (c.1010-1087) e que escreveu um tratado sobre os quatro humores,

De quattor humoribus. O outro, Desiderio (1027-1087), foi abade de Monte Cassino no tempo de Constantino, o Africano (c.1010-1087) e mais tarde viria a ser o Papa Victor III. Nos últimos anos, a Escola de Salerno tem sido associada à História do Aristotelismo medieval mas Danielle Jacquot considera que a influência de Aristóteles (384-322 a. C.) em Salerno era limitada a áreas específicas.¹⁹

A Escola de Salerno está envolta pela lenda. No entanto, não há dúvidas de que o período alto da Escola foi o século XII. Este século viu nascer uma produção de textos anatómicos originais, de colecções de Farmacopeia que tiveram um grande peso, ao longo de toda a Idade Média, no desenvolvimento da Medicina e sobretudo a constituição de um *corpus* de escritos que eram comentados pelos preceptores. Este *corpus* que viria a ser conhecido como o *Articella* tomou forma gradualmente durante os primórdios do século XII e provavelmente terá sido fixado da seguinte forma: *Ysagoge ad artem Galeni* de Johannitus, os *Aphorisms* e *Prognostics* de Hipócrates (460-337 a.C.), *De Urinis* de Theophilus, *De pulsibus* de Philaretus e *Tegni* ou *Arri parva* de Galeno (130-200). Este *corpus* era indispensável na formação dos médicos de Salerno mas também era utilizado noutras universidades medievais. O *Ysagoge*, por exemplo, é um texto muito interessante. Baseado no texto original árabe, já era lido em Salerno por volta de 1100. Começa por dividir a Medicina em duas partes – teórica e prática – e classifica os campos da Medicina. Nos manuscritos mais antigos, o tradutor usa o termo *commixtio* para descrever a combinação das qualidades primárias (calor, frio, húmido e seco) que são características do temperamento de cada parte do corpo, mas usa *compositio* para os quatro humores (sangue, fleuma, bílis e melancolia). Mais tarde estes dois termos viriam a ser substituídos pelos escribas por termos que se tinham tornado mais banais, *complexio* e humor.

¹⁹ Jacquot, Danielle, "Aristotelian thought in Salerno", *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, p. 411-412.

A Escola de Salerno tentou, de resto, interpretar este texto à luz do *Pantegni* que oferecia o mesmo tipo de informações de forma mais desenvolvida. É a tradução de uma vasta enciclopédia medieval árabe feita ou divulgada por Constantino. Trata-se de um texto original porque, apesar de seguir a tradição médica bizantina, se revela inovador na medida em que oferece um extenso desenvolvimento das “coisas naturais”. Para Danielle Jacquart:

*“Constantin se limite aux auteurs de langue grecque, ajoutant Alexandre de Tralles que n'avait pas mentionné al-Magusi. Il se réfère ainsi aux auteurs connus dans l'Occident du XI ème siècle, dans une volonté de continuité. Des diverses lacunes que le texte arabe signale chez les encyclopédistes byzantins, il retient et amplifie l'absence de développement sur les naturalia. La nouveauté principale qu'il trouve dans l'oeuvre d'al-Magusi consiste dans l'exposé détaillé des sept «chooses naturelles» (les éléments, les complexions, les humeurs, les membres, les vertus, les opérations et les esprits) que l'*Isagoge Iohannitii* ne faisait qu'énumérer brièvement. Ces deux textes fondamentaux, qui mettaient au centre de la physiologie la notion de complexion (ou combinaison des qualités premières au sein d'un corps naturel), invitèrent à préciser la définition du mélange. Ce fut l'une des raisons qui poussèrent les maîtres salernitains à lire la philosophie naturelle d'Aristote. L'*Isagoge* et le *Pantegni* incitèrent aussi à découvrir la pensée de Galien à travers les traités authentiques.”²⁰*

A Escola de Salerno considerava a Medicina como uma arte mecânica, ou seja, como uma actividade humana orientada para a prática e para a utilidade, sem nenhum tipo de vocação especulativa.

Exemplificativa dessa medicina prática, o *Regime de Saúde* é um tratado de higiene que se revelou de tal forma importante, que se perpetuou até aos nossos dias. Apresentando o forte cunho da Escola de Salerno, reúne uma série de regras de boa saúde. Trata a alimentação, o

²⁰ Jacquart, Danielle, “Principales étapes dans la transmission des textes de médecine (XI e -XIV e siècles)”, *Rencontres de cultures dans la Philosophie Médiévale: actes du colloque international de Cassino (15-17 juin 1989)*, dir. par Jacqueline Hamesse et Marta Fattori, Louvain, Université Catholique de Louvain, 1990, p. 258.

modo de vida, a actividade sexual e a moderação em todos os domínios. Esta obra viria a inspirar centenas de textos de divulgação adaptados a todas as línguas, a todos os climas e a todos os níveis de cultura. Esta forma de vulgarização de um *Regimen Sanitatis* mantém-se até aos dias de hoje.

Durante o apogeu da Escola de Salerno no século XII, foram compostos o famoso *Antidotário* de Nicolau (séc. XII), uma série de descrições anatómicas e algumas *Praticae* que permitiram que a Escola adquirisse uma fama lendária. Os mestres de Salerno, conhecidos pelo gosto que tinham pela observação e pela prática concreta, foram considerados como os experimentadores vanguardistas. Nos últimos anos, têm sido considerados os verdadeiros fundadores da Medicina escolástica. Romualdo (1153-1181), médico e arcebispo de Salerno, defendia que a teoria é a ciência que permite conhecer a saúde, a doença e o estado neutro graças a uma reflexão (*contemplatio*) sobre as coisas naturais, não naturais e contra natura. A prática é a ciência que permite conservar a saúde, tratar a doença e o estado neutro nas coisas naturais graças às não naturais, eliminando as contra natura. Nesta dupla definição, a segunda é o reverso da primeira, sendo uma contemplativa e a outra activa, mas recebendo a teoria e a prática a designação de ciência médica.

Segundo o sistema galénico, as coisas naturais são os elementos, os humores, os temperamentos, ou seja, os constituintes fisiológicos do corpo humano. As coisas não naturais são o ar, a alimentação e a bebida, o banho, as paixões, isto é, os factores exteriores ao corpo que contribuem para a saúde ou para a doença. As coisas contra natura são as disfunções patológicas.

Constantino, o Africano (c.1010-1087) conhecia bem o nível da Medicina árabe que era muito superior à ocidental e divulgou grande parte do saber oriental. Traduziu várias obras mas foi preciso esperar mais um século para que Gerardo de Cremona (980-1037) traduzisse o *Cânone*

de Avicena (980 – 1037) que representa o apogeu do saber médico na época. Este texto era utilizado no ensino praticado em Salerno mas foi rapidamente difundido nas Escolas de Medicina de Montpellier e de Paris. Este ensino é reconhecido como sendo excelente no *De Naturis rerum* de Alexandre Neckham (1157-1217), contemporâneo de Chrétien de Troyes (1135 – c. 1190).

Os mestres da Escola de Salerno, cujos tratados de Anatomia e de Farmacopeia eram conhecidos e importantes, foram fundamentais na segunda metade do século XII e século XIII para a constituição da Medicina como disciplina intelectual, enquanto *scientia*.

3.1.1 CONSTANTINO, O AFRICANO (c. 1010-1087)

É uma personagem cuja biografia tem intrigado os historiadores. Os biógrafos medievais consideram que Constantino, o Africano (c. 1010-1087) tinha conhecimentos linguísticos vastos. O pouco que se conhece da sua vida deve-se a Pedro Diácono (1107-1159) que era monge em Monte Cassino e que, após a morte de Constantino, divulgou uma biografia. Segundo o cronista de Monte Cassino, era o “mestre do Oriente e do Ocidente”, teria origem cartaginense e teria percorrido todo o Oriente. Terá viajado pela Babilónia onde terá aprendido todas as artes e ciências, assim como a Medicina caldeia, árabe, persa e sarracena. Terá deixado a Babilónia para ir até à Índia, indo depois para a Etiópia e o Egípto. Quando voltou a África, depois de 39 anos de ausência, os seus conterrâneos, motivados pela inveja, terão tentado matá-lo. Deste modo ter-se-á refugiado no mosteiro beneditino de Monte Cassino, por volta de 1077, altura em que Desiderio era o abade (1058-1087). Convertido ao cristianismo, terá aí completado inúmeras traduções de textos árabes de Medicina para latim. A data convencionalmente aceite como a data da sua morte é 1087.

Pode-se afirmar que este pensador era monge, sabia árabe e conhecia muito bem a Medicina árabe, mas para a lenda salernitana, Constantino, o Africano (c. 1010-1087) seria um simples mercador determinado em aprender a arte da Medicina. É interessante como se desenvolveu à sua volta uma aura mítica. De facto, é difícil dar credibilidade aos dados biográficos de Constantino. Há várias informações sobre ele, mas todas as versões que se conhecem da sua biografia têm algo de lendário. Contudo, não existem dúvidas sobre o rol de

textos que Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) deixou. Deu a conhecer parte da Medicina árabe em Salerno, divulgando-a, deste modo, por todo o Ocidente latino. Na óptica de Marie France Wack:

*"Constantine the African and his translations are poised at the beginning of this cultural shift. Quickly carried to nearby Salerno, and across Europe to Chartres, Germany and England, these texts provided one of the foundations for the renewal of intellectual life in the twelfth century."*²¹

De acordo com as fontes biográficas e as próprias obras do autor, a passagem de Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) por Monte Cassino está claramente associada ao trabalho da tradução. Tudo leva a crer que não terá praticado Medicina mas que terá traduzido obras de origem grega que tinham sido traduzidas para o árabe assim como obras de autores árabes. Mas não há certezas quanto à tradução directa do grego para o latim.

As traduções que Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) realizou, por volta dos anos 1070-1080, indiciam uma vontade de renovação por parte dos médicos do Sul da Itália, e em particular dos salernitanos. Quando, na segunda metade do século XII, os mestres de Salerno exploravam o *corpus* constantiniano e associavam as Ciências Médicas aos princípios da Filosofia, circulavam outras traduções do grego (em particular de Galeno (130-200)) ou do árabe que enriqueciam de forma notável os conhecimentos ocidentais.

²¹ Wack, Marie France, "Constantine's *Viaticum*", *Lovesickness in the middle Ages. The Viaticum and its commentaries*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1990, p. 32.

Submetido a uma forte influência helenística, por razões históricas no Sul de Itália, Constantino, o Africano (c. 1010-1087) foi traduzindo o que tinha sido feito na África do Norte no século X. De referência obrigatória o *Pantegni* do médico persa al-Magusi (m. 994) que revelou ser um marco fundamental. Dá conta de questões anatómicas que eram muito mal representadas na Alta Idade Média. Constantino, o Africano (c. 1010-1087) sublinha o carácter grego desta obra, negligenciando toda e qualquer referência que o autor faça aos seus predecessores árabes.

Algumas traduções trazem implícito o nome do autor, outras não, sendo Constantino, o Africano (c. 1010-1087) a assumir a autoria. Esta questão vai ao encontro da concepção tão peculiar da Idade Média de propriedade intelectual. Também a técnica de tradução que Constantino, o Africano (c. 1010-1087) usa é alvo de críticas. É acusado de não ser fiel ao texto que traduz: omite informações, muda outras de lugar ou seja, opta por adaptar o que traduz. Danielle Jacquot²² defende Constantino, o Africano (c. 1010-1087) pois acha que ele faz cortes incompreensíveis no texto mas o que se propõe traduzir, traduz bem. Para H. Cartelle:

*"Constantino es un traductor bastante fiel que dentro de una tendencia bastante difundida en la traducción técnica en la Edad Media, sobre todo árabe, se preocupa más por el contenido que por la forma literaria."*²³

Constantino, o Africano (c. 1010-1087) não escreveu nenhuma obra original. A dúvida que persiste é a de saber se, no seu papel de compilador, não terá anexado textos seus e de outras

²² Jacquard, Danielle, "Quelle histoire des sciences pour la période médiévale antérieure au XIII ème siècle?", *Cahiers de Civilisation Médiévale*, 39, 1996, p. 105-106.

²³ Cartelle, Henrique Montero, "Encuentro de culturas en Salerno: Constantino el Africano, Traductor", *Rencontres de cultures dans la philosophie médiévale: actes du colloque international de Cassino (15-17 juin)*, Louvain, Université Catholique de Louvain, 1990, p. 81.

fontes aos textos traduzidos. Infelizmente esta questão só poderá ser esclarecida quando todo o *corpus* de Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) estiver editado e estudado, tarefa que parece estar muito longe de se tornar uma realidade dada a quantidade de textos que se encontra por traduzir. A grande dificuldade de Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) foi traduzir textos para uma língua que teve de aprender, o latim, e ter que traduzir termos médicos nunca antes utilizados em latim. No campo da Farmacologia, por exemplo, Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) teve sérias dificuldades pois o latim não tinha correspondências lexicais.

Apesar das falhas que o trabalho de Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) parece apresentar, terá sido extremamente útil pois levou para Salerno textos de origem grega e árabe que foram difundidos por toda a Europa a partir dessa Escola. Por volta de 1120, as traduções de Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) já tinham chegado a Chartres onde eram aplicadas com criatividade e com uma consciência clara das suas implicações filosóficas por Guilherme de Conches (1085-1154).

Na verdade, por um lado, este tradutor contribuiu para o enriquecimento de uma língua técnica que acabou por servir de modelo para toda a Medicina medieval. Por outro lado, Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) proporcionou uma base teórica filosófica e científica bem mais consistente à Escola de Salerno, que até então usufruía de uma Medicina essencialmente prática. É ainda interessante acrescentar que a vaga de traduções científicas que se fez sentir no primeiro quarto do século XII estimulou todas as ciências.

3.2. A ESCOLA DE CHARTRES

A Escola de Chartres contribuiu de forma intensa para o renascimento cultural do século XII. O encontro dos seus mestres fez de Chartres um centro cultural de renome. De entre as suas figuras mais ilustres, podemos destacar Bernardo de Chartres (*f. c.* 1130) que foi o representante eminente do espírito chartrense, Gilberto de la Porrée (1076-1154) que nasceu em Poitiers e foi chanceler de 1126 a 1140, Teodorico de Chartres (*f. c.* 1156), irmão de Bernardo (*f. c.* 1130), que dedicou grande parte da sua vida ao ensino das artes ou ainda Guilherme de Conches (1085-1154) a quem dedicamos uma maior atenção neste trabalho.

O período de ouro de Chartres é curto (1100-1160) pois a partir da segunda metade do século XII a Escola apaga-se perante o prestígio das Escolas de Paris. A reputação que a Escola adquiriu deve-se em parte à qualidade dos chanceleres que tomaram conta do seu destino.

Não há dúvidas em como a Escola de Chartres é o grande centro científico do século. As artes do *trivium* (gramática, retórica e dialéctica) não eram desdenhadas mas é o *quadrivium* que define os estudos chartrenses: Aritmética, Geometria, Música e Astronomia. É o espírito de curiosidade, observação, investigação que, alimentado pela ciência greco-árabe, vai vingar. No que diz respeito às ideias desenvolvidas pela Escola, André Vauchez explica:

"Entre 1120 e 1140 os mestres da Escola de Chartres reflectem sobre o sentido da criação. Desenvolvem a ideia de que, longe de permanecer na matéria, Deus, após tê-la criado, dela se retirou, deixando ao homem o cuidado de

*submeter o universo. Nesta perspectiva, procura conhecer a sua vontade e a ordem que ele pretendeu fazer reinar sobre as coisas não significa, de modo algum, injuriar a sua majestade.”*²⁴

Para Teodorico de Chartres (f. c. 1156), por exemplo, os quatro elementos não são compostos de partículas diferentes porque senão, como é que se explicaria a transmutação de um elemento noutro? É a maior ou menor compressão das mesmas partículas que produz o fogo, o ar, a água e a terra. Nos elementos pesados (terra e água), as partículas são compactas, apertadas umas contra as outras. Nos elementos leves (ar e fogo), as mesmas partículas estão dissociadas umas das outras e dotadas de uma agitação perpétua. E os elementos pesados se são como são, é porque os leves, através da sua perpétua agitação os cortam e os aprisionam por todos os lados. Desta forma, existe uma reciprocidade entre o estado **sólido** dos elementos pesados e o estado **móvel** dos elementos leves. A mobilidade de uns supõe a fixação dos outros pois todo e qualquer movimento pressupõe um ponto de apoio imóvel. E, por outro lado, a **solidez** dos elementos pesados é o resultado da saturação dos elementos leves.

²⁴ Vauchez, André, *A espiritualidade da Idade Média ocidental*, Lisboa, Editorial Estampa, 1995, p. 79.

3.2.1 GUILHERME DE CONCHES (1085-1154)

Normando de nascença, a sua carreira activa como professor situa-se entre 1120 e 1154. Pensa-se que tenha sido pupilo de Bernardo de Chartres (f. c. 1130) e que depois terá ensinado em Chartres.

É considerado um bom professor e um homem muito avançado para a sua época. Prova do seu vanguardismo, o pensador acredita na razão humana e afirma que fazer o Criador intervir sistematicamente na Criação não é motivo de orgulho para o Homem. É muito fácil declarar que as coisas são como são porque Deus quis que elas fossem assim. Esta teoria virá apenas a ser aceite um século mais tarde quando São Tomás de Aquino (1225-1274) explora essa noção.

A sua obra divide-se em duas categorias: os tratados sistemáticos e os comentários de autores clássicos. À primeira categoria pertencem a *Philosophia Mundi* (c. 1125) e o *Dragmaticon* (1144-49) que são conhecidos através de cerca de dezassete manuscritos cada um. Na segunda, surgem as glosas (*Glosas sobre Prisciano*, *Glosas sobre a Consolação de filosofia de Boécio*) e os comentários (*Comentário ao Sonho de Cípião de Macrônio* e o *Comentário ao Timeu de Platão*).

Na sua *Philosophia Mundi* (c. 1125) ignora toda a doutrina aristotélica. É uma obra que propõe uma reflexão aprofundada do universo baseado no *Timeu*, em Boécio (c. 480-524), Macrônio (c. 400 d. C.) e Marciano Capela (fl. 400 a. C.). Aqui cita alguns tratados de Medicina aos quais teria tido acesso através das traduções do árabe - Constantino, o Africano (c. 1010-1087) ou do grego Teófilo Protospatário (séc. VII). De facto, é possível que Guilherme tenha, não só citado vários tratados árabes e bizantinos de Medicina, como também tenha escrito comentários

sobre alguns desses tratados. De resto, é notória a predilecção pelas questões de anatomia e fisiologia que Guilherme demonstra, sendo provável que tenha comentado textos de Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087).

No *Dragmaticon* (1144-49), Guilherme assegura que não é sua intenção reproduzir as palavras de Platão (427-347 a.C.), mas sim dar a conhecer o ponto de vista dos cientistas naturais, ou seja, dos *physici* no que diz respeito às substâncias. Explica, ainda, que não só reproduziu o que Platão (427-347 a.C.) disse sobre os elementos como acrescentou muito mais. O método da glosa a que o pensador recorre, leva-o assim a dar explicações científicas, filosóficas e literárias. Diz utilizar esse método pois deseja facilitar a leitura dos textos filosóficos.

Relativamente aos elementos, Guilherme de Conches (1085-1154) apresenta duas grandes linhas de orientação. A primeira está patente na *Philosophia Mundi* e nas *Glosae super Platonem*, nas quais Guilherme se apoia na autoridade que representa Constantino, o Africano (*c.* 1010-1087) para definir o termo “elemento”. Escreve Dorothy Elford:

In the Philosophia and the Glosae super Platonem, we find him quoting the authority of Constantinus for confining the term “elements” to the simple minimal particles which compose all bodies. These particles are simple as to quality and minimal as to quantity. They occur in four varieties – hot and dry (fire), hot and moist (air), cold and moist (water), and cold and dry (earth) – and it is the preponderance of a different kind of particles in each of the four large – scale visible “elements” which gives it its name. These visible “elements” should be called elementata, “things made from elements”, or elementi mundi, “elements of the world – for, as William explains, just as the particles are the first principles of individual bodies, so the four visible masses are the constituent parts of the universe. We must not be discouraged by our inability to grasp particle-elements with our senses, for they may be found by the intellectual method of division, which is merely an extension of the physical

dissection of a body.”²⁵

O uso que Guilherme faz das fontes utilizadas é, na verdade, complexa. Utiliza abusivamente o nome de Constantino. No caso particular da definição de “minimal”, é Guilherme que explica que esse termo deve ser entendido no sentido quantitativo. Ou seja, o pensador mistura a sua sabedoria com a de Constantino, sem delimitar as barreiras.

A segunda linha de orientação está visível no *Dragmaticon* (1144-49). Guilherme renuncia claramente à primeira orientação. Abandona tacitamente a teoria de Constantino, o Africano (c. 1010-1087) e adopta um esquema de perguntas para as quais não tem resposta, defendendo que as perguntas são melhores que as respostas.

Guilherme de Conches (1085-1154) é, essencialmente, um pensador científico (por estar mais próximo das ciências da natureza). Para Édouard Jeauneau:

“Guillaume est moins porté vers la théologie que vers la science de la nature, dont toutes les branches – astronomie, météorologie, géologie, optique, anatomie, physiologie – l’intéressent. Il puise sa documentation à la fois chez les auteurs latins (*Pline l’Ancien*, *Solin*, *Isidore de Séville*), et chez le grand médecin grec Galien, non point directement certes, mais à travers les remaniements arabes de Hunain ibn Is’hbâq (*Johannitus*), eux-mêmes traduits en latin par Constantin l’Africain, moine du Mont-Cassin. Il cite encore le médecin grec Theophilus et le médecin juif Isaac Israeli, auteurs de traités sur les urines. Enfin, Guillaume de Conches est le premier témoin médiéval d’une utilisation copieuse des *Questions Naturelles* de Sénèque. Mais un lettré du douzième siècle ne peut se dispenser de faire référence à la Bible. Guillaume fut donc amené à prendre position sur certains problèmes qui relèvent de la science sacrée, et il le fit avec une originalité qui inquiéta les défenseurs de l’orthodoxie.”²⁶

²⁵ Elford, Dorothy, “William of Conches”, A History of Twelfth-Century Western Philosophy, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, p. 311.

²⁶ Jeauneau, Édouard, “L’École de Chartres: mythe ou réalité?”, *L’âge d’or des Écoles de Chartres*, Chartres, Éditions Houvet, 1995, p. 49-50.

Envolvido numa mentalidade presa ao poder da Igreja, Guilherme de Conches (1085-1154) consegue aliar a força das autoridades ao conhecimento e à metodologia.

Em suma, o trabalho filosófico de Guilherme de Conches (1085-1154) consiste em demonstrar como é que a alma universal (que o autor identifica também com o Espírito Santo) tem a difícil tarefa de assegurar o movimento, a vida e a harmonia de um todo, unindo a natureza indivisível à divisível, o espírito e o corpo, o idêntico e o oposto, a realidade dividida mas simultaneamente unida na espécie e no género. Por outras palavras, este pensador procurou provar que a Alma do Mundo é capaz de exercer diferentes poderes enquanto se mantém única. É à luz desta teoria que Guilherme confere aos quatro elementos um lugar de destaque, na medida em que é a teoria humoral que une os mundos opostos.

A TEORIA DOS QUATRO HUMORES

As Ciências Médicas repousam sobre as concepções antigas herdadas de Hipócrates (460-337 a.C.), segundo as quais todas as substâncias derivam de quatro elementos essenciais – a água, o ar, o fogo e a terra – que podem estar ou não associados. Segundo o método hipocrático, o remédio para a cura reside no descanso e repouso absoluto do doente para que a natureza possa actuar e curar. A doença é atribuída a desequilíbrios ao nível dos quatro humores básicos do organismo (sangue, báls, pituita e atrabilis).

Cada um dos quatro elementos é composto por um conjunto de qualidades primárias, o quente, o frio, o húmido e o seco. É a partir desta base que os escritores médicos admitiam que todos os corpos vivos são formados por quatro humores, terminologia essa que é tomada no sentido etimológico de líquido orgânico. O **primeiro humor** é a báls que deriva do fogo, produto do calor e da seca. A báls reside na vesícula biliar. O **segundo humor**, o sangue, deriva do ar, devido à combinação do calor e da humidade. A sua localização no organismo é o fígado. O **terceiro humor**, a pituita – também conhecida por linfa ou fleuma – derivada da água, foi criada pela combinação do frio e da humidade. Este humor encontra-se nos pulmões. O **quarto humor**, a atrabilis – ou báls negra – que deriva da terra, é um composto do frio e do seco que se situa no baço. Estes quatro humores constituem os materiais do corpo, determinando o seu bem ou mal-estar. Ou seja, a teoria dos humores que, segundo os tratados de Hipócrates (460-337 a.C.), é constituída por estes quatro elementos permite uma gestão adequada do corpo humano. Embora os humores possam estar ou não em equilíbrio, estabelece-se assim uma ordem que é,

sem dúvida, o reflexo do macrocosmo em que o Homem se insere. Para Caroline Magdalaine:

*"On voit donc s'élaborer, avec la théorie des humeurs, une vision du corps humain comme un monde à part, comme un microcosme régi par ses lois propres, en l'occurrence la répartition harmonieuse, ou non des humeurs. Mais cette vision est trompeuse: le maintien de l'équilibre n'est pas acquis, c'est au contraire l'objet d'une lutte de tous les instants. Car le corps humain ne peut rester dans l'isolement parfait qui maintiendrait tel quel l'équilibre idéal des humeurs: il est obligé de respirer, de boire, de manger. Or toutes ces activités constituent une forme d'incursion du monde extérieur dans le microcosme humain. L'un des buts de la médecine est de maîtriser ces apports du monde extérieur et de les transformer en instruments, en outils pour le maintien de l'équilibre interne."*²⁷

A estas quatro qualidades que se associam automaticamente às idades e aos sexos, os tratados fazem corresponder os humores, embora no *Corpus Hippocraticum*, muitas vezes essa correspondência seja implícita. De qualquer forma, a fleuma é considerada um humor frio e húmido, o sangue quente e húmido, a bílis amarela seca e quente e a bílis negra, fria e seca.

A teoria dos quatro elementos e as correspondências que se estabeleceram entre estes elementos e os quatro humores do corpo, os temperamentos, as estações, as idades da vida, revelou-se de tal forma importante que, durante dois milénios permitiu que os sábios conseguissem explicar o macrocosmo e o microcosmo.

Em primeiro lugar o médico medieval tentava corrigir as discrasias dos pacientes prescrevendo uma dieta e um regime de vida apropriado, antes de recorrer a um remédio. Considera-se discrasia a alteração da composição dos humores. Na antiga Medicina, a saúde dependia do equilíbrio na mistura dos quatro humores fisiológicos: sangue, fleuma, bílis amarela e

²⁷ Magdalaine, Caroline, "Microcosme et macrocosme dans le *Corpus hippocratique*: réflexions sur l'homme et la maladie", *Littérature et médecine*, articles recueillis par Jean-Louis Cabanès, Talence, Lapril - Un. Michel Montaigne - Bordeaux 3, 1997, p. 17-18.

bílis negra que variava de uma pessoa para a outra, mas também dependendo da idade, do sexo, do clima e de outros factores pessoais e do meio ambiente. Esta mistura equilibrada tinha a designação de eucrasia. O termo discrasia aplica-se à perda patológica desse equilíbrio que dá lugar à doença temperamental. No fundo, a saúde (*eucrasia*) reflecte o equilíbrio entre as diferentes qualidades enquanto que a doença (*discrasia*) reflecte a predominância de uma única qualidade. Assim, como defendia Alcméon de Crotona (séc. VI a.C.), a noção de saúde não é nada mais do que uma mistura equilibrada das qualidades.

Na prática dos médicos da Idade Média, é por vezes difícil fazer a distinção entre o alimento recomendado para fins medicinais e o medicamento incluído nas prescrições dietéticas de um determinado paciente. A dietética, como ciência da alimentação saudável, é desde há muito uma das bases da Medicina porque procura, por um lado, assegurar o regime de vida que devem levar as pessoas saudáveis para que saudáveis permaneçam; por outro lado, diminuir as fraquezas dos doentes. Na realidade, cada alimento possui propriedades específicas que fazem dele o primeiro recurso terapêutico capaz de corrigir perturbações fisiológicas. O que é preciso ter em conta, é que as qualidades elementares de calor e frio, combinadas ou com o húmido ou com o seco – qualidades presentes em todas as manifestações da natureza e por consequência nos quatro humores, correspondendo estas mesmas na fisiologia animal aos quatro elementos do mundo inanimado – determinavam as funções normais e as perturbações patológicas do nosso organismo mas também os efeitos favoráveis ou nocivos produzidos pelas substâncias ingeridas na qualidade de alimento ou remédio.

Os quatro humores que circulam no corpo humano provinham da chamada cozedura dos alimentos, primeiro no estômago e depois no fígado. Em cada humor predomina um elemento que lhe confere as suas qualidades. Na fleuma, por exemplo, predomina a água, sendo assim fria e

húmida. Os humores misturam-se nas veias e fora delas o que faz com que haja diversas variedades de cada humor. O excesso de fleuma pode dever-se a uma origem interna como o temperamento do indivíduo, a sua idade avançada ou a uma origem externa como o clima, a estação do Inverno, a consumação de alimentos frios e húmidos como o leite, o peixe de água doce, o queijo fresco ou o pêssego.

Os sintomas de uma fleuma excessiva são a urina espessa e branca, os suores e excreções abundantes, o tom pálido, dores no lado esquerdo da cabeça, lentidão nos movimentos e sonhos que descrevem chuvas.

Para combater este excesso, a Farmacopeia recomenda alimentos e drogas quentes e secas que podem combater o frio e a humidade como o alho francês, a amêndoam amarga, a castanha, o mel, o vinho. Este último é recomendado aos fleumáticos e aos velhos. Quanto mais velho é o homem, melhor faz o vinho.

Herdeira da tradição de Hipócrates (460-337 a.C.) e Galeno (130-200), também a Medicina bizantina segue a doutrina da patologia humoral, segundo a qual as doenças são a consequência de um desequilíbrio na mistura dos quatro humores corporais, o sangue, a fleuma, a báls amarela e a báls negra. Este desequilíbrio é provocado por perturbações psíquicas, por influências externas das estações do ano e por uma má alimentação. Na verdade, a escolha de uma boa alimentação é essencial para a conservação de um bom equilíbrio psicossomático. O temperamento de cada indivíduo depende da conjugação dos humores como dá a entender Chantal Connochie-Bourgne:

“Les humeurs (sang, bile jaune, bile noire, phlegme) sont rapprochées par procédé analogique des quatre éléments et de leurs qualités. Ainsi rappelons-le, la bile jaune a pour qualité spécifique le chaud; elle s'apparente à l'élément feu par cette chaleur et par la couleur rouge de l'incandescence. L'excès de bile jaune provoque une colère qui se manifeste, entre autres, par la coloration en rouge du teint. Cette montée du sang au visage est une des "issues" de la bile jaune, tout comme les larmes le sont pour la bile noire. Lorsque la mélancolie fait pleurer un homme, c'est «l'eve du cœur» qui lui monte aux jones. Dans le De ira, Sénèque rappelle que «certains philosophes de [son] école pensent que la colère est suscitée dans notre poitrine par le bouillonnement du sang autour du cœur.”²⁸

Galen (130-200) fornece todo o sistema explicativo. Os quatro elementos possuem uma dupla qualidade. O fogo é quente e seco, a terra fria e seca, a água fria e húmida e o ar quente e húmido. Os quatro elementos são definidos em função do humor dominante e aparecem associados a uma estação, tornando perfeita a correspondência entre o microcosmo e o macrocosmo.

Em síntese, a teoria dos quatro humores leva-nos a concluir que o Homem, sujeito a um processo natural do equilíbrio humorai depende de uma alimentação que zela pelo seu bem-estar físico e psíquico. Quando o equilíbrio se rompe, é também uma alimentação adequada que lhe devolve a saúde. Nos romances estudados, notámos que os cuidados médicos aparecem sempre associados a um Código Alimentar, porque é em determinados alimentos que se encontram as respostas para as doenças, mas também porque o modelo alimentar que se vislumbra no texto literário é o espelho de uma concertação entre Medicina e Dietética medieval.

²⁸ Connochies-Bourgne, Chantal, “Lancelot et le tempérament colérique”, *De la science en littérature à la science-fiction*, Paris, Éd.CTHS, 1996, p. 16.

“A PREPARAÇÃO”

**“RECEITA” PARA UM CÓDIGO ALIMENTAR
MEDIEVAL (SÉCULO XII)**

1

O CÓDIGO ALIMENTAR E A SOCIEDADE MEDIEVAL

Não é possível afirmar que o século XII é o século da Gastronomia¹. Denota-se a presença dos vícios da gulodice praticados pela população mas só na segunda metade do século XIII é que surge o snobismo da mesa e a Culinária refinada. Este fenómeno deve-se à ascensão da burguesia urbana que procura na alimentação cuidada uma forma de ostentar o seu sucesso social.

Nos romances que estudámos, o Código Alimentar marca os tempos da intriga que se regem inconscientemente pelo relógio biológico. Talvez seja uma tentativa, por parte do escritor, de seduzir o leitor através do estômago, mas a explicação mais certa parece ser a de que o Código Alimentar reflecte os hábitos de uma corte medieval que procura aliar a luxúria e a temperança, conciliando o corpo e a alma numa moderação alimentar. Assim se entende que o pão e o vinho apareçam referenciados como os alimentos essenciais à vida. Nesta óptica, o cuidado do corpo deve reflectir uma saúde cuidada, o médico tendo um papel fundamental. Durante toda a Idade Média a Igreja considera que a temperança no comer e no beber constitui o princípio e a base da

¹ O termo “Gastronomia” aparece na segunda metade do século XIII, associada a uma burguesia urbana que procura na cozinha “sábia” um testemunho de sucesso social.

sabedoria. Assim, os alimentos de eleição são aqueles que se conseguem obter mais facilmente e que estão mais ajustados à natureza do Homem. Produtos vegetais e produtos lácteos surgem em primeiro lugar, a carne aparecendo em último lugar por apresentar efeitos negativos a nível das faculdades intelectuais e psíquicas.

Para o homem medieval, a questão da moderação acaba por estar sempre presente no Código Alimentar, até porque se acredita que tudo o que é criado por Deus é bom, logo os alimentos também o são. A natureza destes é boa, o problema está em saber consumi-los na medida certa: quantidade, frequência ou dias concretos.

Existem, contudo, duas causas exteriores aos alimentos que podem viciar o que, à partida, é puro. Por um lado, os alimentos são naturalmente *bonum*, mas em função da utilização que deles se faz, podem converter-se em alimentos *malum*.² Assim, quando um alimento é mal utilizado, é necessário recorrer à abstinência para que o alimento não espalhe pelo corpo os vícios. Por outro lado, também é válida uma causa exterior ao alimento, de ordem subjectiva. Se alguém acreditar que um alimento está imundo, torna-se mesmo imundo. Ou seja, a consciência errónea por parte do consumidor vicia um alimento que, pela sua natureza, é bom.

Deste ponto de vista, o Código Alimentar é redutor porque estabelece uma delimitação entre os alimentos puros e os impuros. Assim, uma categorização dos mesmos acaba por ser necessária.

O campo da alimentação é prioritário para os pensadores medievais que julgam necessário a imposição de regras. Deste modo, pode-se comer pão mas em quantidades suficientes para que o estômago não fique cheio de mais e a mente não fique perturbada. No que diz respeito aos

² Pastoureau, Michel, "Bonum, Malum, Pomum. Une histoire symbolique de la pomme", *L'Arbre. Histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Age*, Paris, Le Léopard d'Or, 1993, p. 155-199.

vegetais, devem ser comidos sem nada ou com sal, com um pouco de azeite e vinagre. Deve-se dar preferência aos legumes como as hortaliças, o alho francês, as azeitonas ou os alhos. Os produtos lácteos, leite e seus derivados como a manteiga e o queijo são os mais indicados. A carne mais aconselhável é a de aves. A carne vermelha deve ser rejeitada porque fomenta a luxúria. Para alguns moralistas deve ser evitada totalmente, para outros, deve ser consumida de forma esporádica, nas festividades importantes.

Uma das regras fundamentais a seguir em nome da moderação, é que deve ser evitado o prazer a todo o custo. Deve-se apenas satisfazer a necessidade física da fome, rejeitando claramente, por exemplo, as espécies aromáticas. Os doces, que têm uma relação directa com o prazer, têm que ser afastados, caso contrário conduzem à gula, pecado mortal.

Mas o Código Alimentar não fica apenas reduzido a uma conquista da moderação para que corpo e alma estejam em perfeita harmonia. Os alimentos contribuem para o bem-estar do homem porque limpam o organismo de maleitas indesejáveis quando cozinhados correctamente.

Em suma, o espaço da alimentação aparece como espaço a partilhar na medida em que a refeição não é um acto solitário, como comprovam os exemplos tirados dos romances estudados.³

³ Ver Capítulo III, ponto 2.2., p. 211 e seguintes.

1. 1 HÁBITOS ALIMENTARES MEDIEVAIS

Comer em companhia é um acto amistoso quer se trate de uma simples refeição ou de um banquete cuidadosamente preparado. A palavra *companhia* contém a raiz *pan*, ou seja, sugere a partilha do pão.⁴ A refeição é um óptimo pretexto para proporcionar conversações políticas ou para admitir o perdão embora seja, em primeiro lugar, um espaço de convívio como são os casamentos ou outras cerimónias.

A refeição não só traduz as diferenças sociais, a situação económica ou a educação dos comensais, como também é o espaço, por excelência, em que se definem e se acentuam as marcas de regionalismo assim como as modas que correm em determinada época histórica. No que diz respeito à etiqueta da mesa, é o reino de Filipe III (1270-1285) que marca a grande viragem.⁵

O espaço da refeição funciona igualmente como um espaço de autoridade. O detentor de um poder, ao alimentar os outros, celebra um ritual que se destina a exaltar o seu poder. Para Martin Aurell:

*“Autant que nourri, le roi est nourricier. L'échange de nourriture, source de sociabilité, symbolise l'entente entre le roi et ses sujets: en le nourrissant, le peuple reconnaît le roi pour son roi; ce geste appelle réciprocité de la part du roi qui se doit d'être nourricier: il reconnaît ainsi le peuple pour son peuple.”*⁶

⁴ Aurell, Martin, “Le roi mangeur et les élites à table”, *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges (Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990)*, Rouen, Publications de l’Université de Rouen, 1992, p. 123.

⁵ Closson, Monique, “Us et coutumes de la table du XII ème siècle au XV ème siècle à travers les miniatures”, *Manger et Boire au Moyen Age*, Paris, Belles Lettres, 1984, t. I, p. 22.

⁶ Aurell, Martin, “Le roi mangeur et les élites à table”, p. 123.

Consequência de um poder político, o nível económico medieval manifesta-se à mesa porque a ostentação torna-se clara no comportamento do homem poderoso que come até estar saciado. Ora, esta gulodice desenfreada conduz a um fenómeno interessante, pois domina os outros quem come muito. No imaginário colectivo medieval, a comida em abundância, e sobretudo a quantidade de carne ingerida, traduz marcas de poder, de energia física, de sexualidade, assim como de alegria. Este factor é coerente porque, objectivamente, um corpo satisfeito reflecte uma alma reconfortada.

De facto, durante muito tempo vigorou uma ética que obrigava a comer e beber muito. Tratava-se de um sinal do prestígio social e do poder. Aliás, o modelo da vida aristocrática obrigava a comer e beber em quantidade e essa filosofia arrastou-se bem para além da Idade Média. Claude Gauvard defende a tese de que existe um modelo da autoridade à luz daquilo que se come:

*"O rei é aquele que come sempre à sua vontade. A opulência da mesa real é de tal ordem que os moralistas não cessam, desde a época carolíngia até ao fim da Idade Média, de prodigar conselhos sobre a sobriedade. Opõem sistematicamente o tirano glutão ao princípio ideal, de hábitos frugais. Mas os hábitos alimentares não têm apenas repercussões morais e políticas. O privilégio da abundância pode também acarretar desordens fisiológicas, em particular, a obesidade, de que sofrem os primeiros Capetos."*⁷

Ou seja, a distinção social é marcada, em primeiro lugar, pela quantidade de alimentos de que se dispõe. A classe alta caracteriza-se por comer sempre muito, de tal forma que a bulimia passou a ser um sinal de força, de saúde, de prestígio e de nobreza.

⁷ Gauvard, Claude, "As doenças dos reis de França", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, p. 232.

Tal como Cristo na Última Ceia, o rei assegura o seu poder à mesa, na partilha dos alimentos. O banquete fica, desta maneira, resumido a um ritual quase sobrenatural. A imagem sugerida pela partilha do alimento na presença do amo que alimenta, confere à refeição um papel eminentemente simbólico no seio dos rituais do poder.

Por outro lado, teoricamente, os convivas que partilham os mesmos alimentos à volta de uma mesa, ficam em pé de igualdade, o que faz com que o rei seja um amo dominador, sem que os seus súbditos se dêem conta dessa autoridade. A alimentação, como a roupa, é um sinal de estatuto social e os grandes devem manter o seu estatuto através de uma certa demonstração de luxo. O espaço da refeição é indubitavelmente o lugar da convivialidade, da sociabilidade como explica Françoise Thelamon:

"Boire et manger ensemble n'est certes pas la seule conduite alimentaire qui fonctionne dans le champ de la sociabilité, mais elle est plus révélatrice: la sociabilité trouve son expression la plus complète dans la convivialité dont le repas en commun est la manifestation, comme l'indique le terme de convivium."⁸

A refeição nunca pode ser um acto solitário, salvo quando se trata de uma penitência⁹, pois o aperfeiçoamento enquanto ser social tem lugar quando existem arquétipos para imitar. Podemos afirmar, então, que a refeição repartida permite a convivialidade, a troca de modelos sociais e também a aproximação a Deus. Durante a Alta Idade Média, é essencial comer e beber em conjunto embora não se dê importância aos alimentos em si. O facto de negligenciar a alimentação propriamente dita em favor do convívio, faz com que haja muitas imprecisões

⁸ Thelamon, Françoise, "Sociabilité et conduites alimentaires", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges* Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990), Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 9.

⁹ É o caso de Yvain, no *Chevalier au Lion*. Ver Capítulo III, ponto 2.2.2., p. 253-255.

relativamente aos alimentos consumidos nos textos literários. Na realidade, a imagem da refeição espiritual pesa muito no esquema alimentar medieval, assunto que Caroline Bynum desenvolve:

*“Le verbe «manger» avait un sens très fort, car le Christ avait nourri les fidèles, non seulement en les servant et leur distribuant la nourriture, en assurant la préparation et la multiplication des pains et des poissons, mais en étant lui-même le vrai pain et le vrai vin. Manger signifiait consommer Dieu, l’assimiler, devenir Dieu. Manger Dieu, dans l’eucharistie, c’était une déification audacieuse, c’était devenir la chair qui, dans son agonie, a nourri et sauvé le monde. Donc, en renonçant à la nourriture corporelle, hommes et femmes fervents se préparaient à consommer (c'est à dire à devenir) le Christ dans l’eucharistie et dans l’union mystique.”*¹⁰

À luz da doutrina cristã, Cristo reúne os homens à volta da mesa para celebrar uma última refeição em que o pão e o vinho representam o seu poder. Assim, o rei encena esse poder quando junta à volta dele os seus súbditos. Contudo, é o acto da convivialidade que a refeição em comum propõe, existindo diferenças entre convidar por benevolência ou por obrigação. No primeiro caso, estamos perante um acto de supremacia económica e social ao passo que no segundo caso, não significa nada mais do que subordinação e homenagem.

A mesa é também o espaço da competição onde se desenvolvem determinados códigos que definem a diferenciação social, o *status*. Na realidade, a mesa, como o vestuário, marca a hierarquia existente entre as diferentes camadas sociais. Os banquetes permitem aos nobres manifestar a sua superioridade e a sua generosidade numa sociedade que vive do parecer.¹¹

¹⁰ Bynum, Caroline, *Jeûnes et festins sacrés*, Paris, Cerf, 1994, p. 19.

¹¹ Buschinger, Danielle, “Banquets et manières de table dans la réalité et la fiction au Moyen Age. Un exemple: le *corpus tristanien*”, *Banquets et Manières de table au Moyen Age*, Aix-en-Provence, CUERMA, Université de Provence, 1996, p. 411.



O ritual da mesa tem, na verdade, um valor simbólico. A mesa é um espaço físico mas também metafórico, pois é à mesa que se define todo o tipo de relacionamentos. Quer seja no seio de uma comunidade ou entre comunidades, é o espaço da refeição que dita as regras de convivência e que marca as diferentes camadas sociais. Assim, descobrem-se, à mesa, os diferentes relacionamentos entre convivas. É em torno da mesa que se desenvolve o prazer de estar em sociedade, o que faz deste espaço o espaço por excelência, da cultura.

Em período normal, o Código Alimentar da sociedade civilizada respeita o código nobiliário da mesa mesmo que a refeição não tenha lugar no espaço do castelo. Põem-se as mesas, os convivas lavam as mãos, a refeição é servida e, no final, as mesas são levantadas. Era uso trazer as iguarias em procissão¹², o que é visível, por exemplo, no *Conte du Graal* de Chrétien de Troyes.

O ritual da lavagem das mãos que antecede a ida para a mesa – e que se manteve até aos nossos dias – é na verdade uma das regras valorizadas no espaço do banquete. Como é descrito nos tratados dos séculos XIII e XIV, é cortês lavar as mãos longe dos outros, cortar as unhas, enxugar as mãos numa toalha e não na roupa, e só depois, passar à mesa. Escritos durante a Idade Média, os poemas *Contenances de Table* resumem as regras de bom comportamento à mesa entre outras regras de ordem moral ou da vida prática. Alguns desses poemas estão escritos em latim, mas outros em francês, sendo que os mais antigos pertencem ao século XII. De entre as muitas regras que são enumeradas, refiro algumas que, quer pela sua actualidade quer pela sua originalidade, demonstram a que ponto a civilização actual se encontra embebida de regras sociais herdadas da etiqueta medieval:

¹² Martins, Rui, "A alimentação medieval: práticas e representações", *Revista de Ciências Históricas*, Universidade Portucalense, vol. VII, 1993, p. 73.

não se precipitar sobre a comida;

não pousar no prato o bocado que já se levou à boca uma vez que é habitual dividir o prato com outra pessoa;

ter as mãos limpas;

não mergulhar a comida no saleiro;

não tocar nas orelhas ou no nariz;

não palitar os dentes com uma faca;

não cuspir para cima da mesa;

não deixar a colher no prato;

não pedir uma comida que já tenha sido levada para a cozinha;

não arrotar;

não pôr os cotovelos em cima da mesa;

não falar com a boca cheia;

não criticar os pratos de comida;

estar alegre;

não falar do preço dos alimentos;

não falar muito de copo na mão;

não comer com a faca;

não limpar os dentes à toalha;

não coçar qualquer parte do corpo;

lavar a fruta antes de comer;

deixar que o anfitrião beba primeiro.

Para comer é necessário um prato côncavo (em francês antigo “écuelle”) que dá para duas pessoas, bebe-se num género de caneca (em francês antigo “hanap”) e a toalha é de uso corrente nas casas abastadas. A mesa é montada exclusivamente para comer e desmontada logo após a refeição.

Durante a Idade Média, os nobres tinham a sua dietética, a sua gastronomia e a sua maneira de estar à mesa. Os camponeses teriam a sua. Mas é a mesa e a alimentação que passam a gerir a ordem estabelecida. Nas casas burguesas e no campo, a cozinha servia muitas vezes de casa de jantar, ao passo que nas casas nobres uma parte considerável da casa era destinada à cozinha onde se encontrava toda a bateria de cozinha e um séquito de criados, com funções determinadas.¹³

A maior parte das pessoas ficava satisfeita com duas refeições por dia. O pequeno-almoço só era dado a crianças e a doentes. O jantar (“prandium” em latim) era tomado entre as dez e as onze horas da manhã ao passo que a refeição da noite, a ceia, se estendia entre as dezasseis e as dezanove horas. Esta média de refeições também justifica porque é que nos romances que trabalhámos o escritor não perde muito tempo a descrever o que se passa à mesa. O que na realidade o seduz são os acontecimentos que, a partir desse espaço, se dão.

Basicamente, distinguem-se três categorias de mesas: a mesa senhorial, a mesa burguesa e eclesiástica e a mesa de camponeses.¹⁴

A primeira é montada em cima de cavaletes, o que aliás originou a expressão “pôr a mesa”. Na Idade Média “pôr a mesa” é uma expressão tomada no seu sentido literal. Bruno Lauroux explica os diferentes passos dessa encenação:

¹³ Closson, Monique, “Us et coutumes de la table du XII ème siècle au XV ème siècle à travers les miniatures”, p. 22.

¹⁴ *Idem*, p. 22-29.

*“(...) juste avant le repas, on installe une planche de bois sur des tréteaux. Cette table disparaît tout aussi rapidement lorsque le repas est terminé. Une telle conception est tout à fait adoptée à la vie itinérante des cours et à l’indifférenciation des pièces dans la demeure.”*¹⁵

Os convivas sentam-se apenas de um lado da mesa,¹⁶ deixando o outro livre para o serviço e para poderem assistir aos entremeses (em francês antigo “**entremets**”).¹⁷ Os criados serviam de joelhos (no século XIII) e que se saiba não havia uma grande variedade de instrumentos de cozinha. Os entremeses eram uma forma de entreter os convivas durante o lapso de tempo que se fazia sentir no intervalo entre cada prato. Como os pratos eram de preparação muito demorada, trazia-se para a sala músicos, jograis e trovadores que asseguravam algum momento de lazer, tornando a espera menos difícil. No banquete senhorial, o senhor oferecia aos seus súbditos ou iguais o prazer da comida, tratando-se, na realidade, de uma forma de exibir a riqueza e o poder.

A segunda categoria de mesas reflecte a temperança. Não é uma refeição “espectáculo” mas sim um encontro de família e de amigos. Denota-se a procura da simplicidade, de que a alimentação é o espelho.

A terceira categoria traduz uma alimentação sumária que se resume ao pão e ao vinho. Esta mesa não é volante, na medida em que serve para todos os afazeres domésticos, não tendo toalha. O que a distingue dos outros tipos de mesas é o facto de não ser um espaço para conversar mas sim para se comer rapidamente e voltar para as tarefas quotidianas.

¹⁵ Lauroux, Bruno, *Le Moyen Age à table*, Paris, Adam Biro, 1989, p. 132.

¹⁶ Closson, Monique, “Us et coutumes de la table du XII ème siècle au XV ème siècle à travers les miniatures”, p. 21.

¹⁷ Queruel, Danielle, “Des entremets aux intermèdes dans les Banquets Bourguignons”, *Banquets et manières de table au Moyen Age, Senefiance* 38, 1996, p. 144.

No agregado familiar burguês, o relacionamento entre criadagem e senhores é muito mais amigável do que dentro da casa nobre. Normalmente os burgueses têm uma cozinheira, ao passo que nas casas nobres existem vários especialistas, todos homens. Um detalhe que só as casas nobres apresentam é o que tecnicamente os livros referem como comer com tampa, em francês antigo “à couverts”. Uma tampa era posta no prato a ser servido para atrasar o arrefecimento. Outro pormenor que só se verifica na mesa senhorial é o corte da carne. Esta é trinchada à frente do senhor por um especialista no corte a que se dava o nome de escudeiro cortador (em francês antigo “écuyer-tranchant”), dedicado exclusivamente ao corte das carnes. Na casa burguesa, quando não é o servente, é o dono da casa que corta à mesa, hábito que parece ter chegado aos nossos dias.¹⁸

Ou seja, um grupo de profissionais da alimentação desenvolve-se, fruto das exigências impostas por uma mesa nobre que procura uma arte culinária, orquestrada pelo requinte. Esta nova categoria de profissionais dá lugar a uma nova classe de especialistas. Das várias profissões ligadas à alimentação, destaca-se o taberneiro que se instala, normalmente, nos sítios de maior passagem. O forneiro tem por função cozer o pão que lhe é fornecido em forma de massa e assegurar a sua distribuição. É o único profissional que manuseia, limpa e repara os fornos que são tidos como objectos de trabalho extremamente perigosos. Até finais do século XII, estes técnicos distinguem-se mal dos padeiros que, segundo alguns registos, têm por função amassar a massa para a vender. Surgem ainda referências aos pasteiteiros, peixeiros, carniceiros e até ao profissional de massas que aparece na Sicília, a partir do século XII, em casas abastadas que tentavam que a tradição não se perdesse.¹⁹

¹⁸ Closson, Monique, “Us et coutumes de la table du XII ème siècle au XV ème siècle à travers les miniatures,” p. 30.

¹⁹ Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo, *Histoire de l’Alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 434-442.

AS CIÊNCIAS MÉDICAS E A ALIMENTAÇÃO NO SÉCULO XII

A Cozinha é, sem dúvida, uma arte que facilmente se pode associar às Ciências Médicas. A marmita de água a ferver sobre o fogo permanece, explícita ou implicitamente, um dos modelos preferidos de explicação do funcionamento interno do corpo desde a fisiologia da digestão (trata-se de uma cozedura) até à patologia das febres (onde é relatada a vaporização dos humores e a condensação do suor).

É interessante notar que já no século IV a. C. as veias eram classificadas como vasos sanguíneos que distribuíam a comida pelo corpo. As artérias, no entanto, continham pneuma. Esse recurso a uma linguagem menos técnica e mais familiar acaba por colocar o doente mais perto da realidade que ele conhece.

Outro facto absolutamente verdadeiro é que toda a base da higiene assenta no equilíbrio entre o regime alimentar e a ginástica cuja função é a de favorecer a boa digestão dos alimentos e assegurar o equilíbrio humorral. Hipócrates (460-337 a.C.) e Galeno (130-200) preconizavam um regime de vida no qual a higiene, o exercício físico, a sobriedade e o banho superavam os medicamentos. É, aliás, este o modelo seguido pelos médicos da Idade Média.²⁰

²⁰ Lorcin, M.-T., "Humeurs, bains et tisanes: l'eau dans la médecine médiévale", *Senefiance*, nº15, 1985, p. 261.

Os *Regimes de Saúde*, género de escritos divulgados a partir de finais do século XII, reflectem claramente a preocupação que há em manter um corpo são. Os médicos aconselham que se vomite uma a duas vezes por mês e que se proceda a uma purga regular, de preferência na Primavera. De facto, um bom *Regime de Saúde* implica a escolha criteriosa dos alimentos e condena todo o tipo de excesso. Mas estes conselhos não são suficientes, é absolutamente necessário expulsar todos os elementos supérfluos que se acumulam no corpo. É por isso que vomitar e purgar são duas formas necessárias de limpeza interna que requerem muita água. Para completar este tratamento, é necessário que o paciente tome um banho para se ver livre de qualquer vestígio deixado pelo tratamento. Só através de lavagens poderão as impurezas deixadas no corpo desaparecer. Contudo é perigoso comer dentro de água pois o movimento normal de calor é contrariado. Da mesma forma, tomar banho logo a seguir a ter comido, expulsa do corpo o calor que deveria “cozinhar” as carnes no estômago.²¹

Para usufruir de uma boa saúde, é fundamental ter cuidado com a alimentação que se faz para que a digestão seja bem feita. Os alimentos passam a fazer parte do corpo. Logo, se não tiverem as propriedades necessárias, acabam por prejudicar a saúde. A alimentação apresentava ainda uma função social e cultural e o médico acabava por se interessar pela arte da mesa. Através da Cozinha, tratava-se ao mesmo tempo o corpo humano e o corpo social. Esta é uma ideia fundamental que, mais uma vez, reúne a Culinária e a Medicina na tarefa comum de manter um corpo são.

Aliás os médicos desenvolvem, com uma competência inesperada, um gosto pela Culinária, introduzindo nos seus regimes receitas que se encontravam nos antigos livros de Cozinha. Arnaldo de Villanova (c. 1245-1311) e Maino de Maineri (f. c. 1364) foram praticantes

²¹ *Idem*, p. 268.

assíduos dessa valorização da Culinária. Haverá basicamente três razões que justificam esse gosto pela Cozinha. Em primeiro lugar, justifica-se a necessidade de tornar apetitosa a comida que era proposta aos doentes. Só por si este argumento justifica capítulos inteiros dedicados aos temperos (*de saporibus*) nos *Regimes de Saúde*. Depois, surgem razões de ordem terapêutica uma vez que conhecer os temperos mais saborosos permite curar os pacientes que apresentam perturbações de apetite ou de digestão. Finalmente, aparecem motivos de ordem social. Os regimes representam um código que permite ao médico controlar, em parte, o modo de vida do paciente e a área da alimentação que, fazendo parte da esfera da vida privada de cada indivíduo, não podia ficar à margem desse tipo de regulamento. Deste modo, o médico não se preocupa apenas com as normas dietéticas mas também com o comportamento do paciente face ao seu estatuto social.²²

Nas receitas médicas, ou melhor, na preparação dos remédios, são referidos utensílios de cozinha como a faca, a marmita, o almofariz, entre outros tantos. Quanto aos ingredientes, esses também são fáceis de encontrar pois muitos deles são de uso corrente na Cozinha. Muitas vezes as raízes e as ervas que servem para fazer a sopa são aplicadas na elaboração dos remédios que são, de modo geral, difundidos por mulheres (criadas) que os preparam. É curioso verificar que os medicamentos são indicados em função de um conhecimento empírico das plantas mas também em conformidade com a teoria dos quatro elementos.

A Medicina medieval é uma ciência viva, próxima da Botânica e da Farmacologia pela utilização que faz das plantas alimentares. No século XV, em França, os remédios e os fortificantes sob forma de bebidas e de doce eram absorvidas pelos doentes ou simplesmente por pessoas que desejavam ter um regime dietético que fosse saudável e saboroso. Michel Jeanneret

²² *Ibidem*, p. 268.

defende que a alimentação e a sua relação para com a saúde está muito presente no espírito médico medieval:

“Si la pratique culinaire n'accède pas au rang de la littérature savante, l'étude médicale des ingrédients et l'analyse des rapports de la nourriture avec la santé présentent, elles, toutes les garanties: elles dépendent de l'autorité des Anciens, elles visent à la régulation du régime et au conditionnement du plaisir. Transférée dans l'ordre du normatif, la «gastronomie» s'identifie alors à son sens étymologique: une règle pour l'estomac. La médecine confisque la cuisine dans son champ d'influence et réconcilie ainsi le discours alimentaire avec la morale.”²³

A História da Medicina fornece informações sobre o modo exacto de preparação das bebidas feitas com especiarias, mel e vinho e que eram tão comuns na Idade Média, como o “vin herbé” e o “gingembrais”²⁴. Mas do ponto de vista médico, o “gingembrais” é usado como estimulante, como remédio para o estômago e por vezes para tratar as infecções broncopulmonares. É uma verdadeira panaceia. Constantino o Africano (*c.* 1010-1087), por exemplo, dá sempre prioridade aos remédios compósitos, pondo em primeiro lugar os electuários.²⁵

De resto, é muito difícil fazer a distinção entre os produtos farmacêuticos e a alimentação vulgar que entra no quotidiano das casas medievais porque a maioria das compras que são feitas ao nível das especiarias servem para o fabrico de remédios mas também são descritas na rubrica dos artigos frescos da cozinha.

²³ Jeanneret, Michel, *Des mets et des mots: banquets et propos de table à la Renaissance*, Mayenne, Librairie Corti, 1987, p. 78-79.

²⁴ Plouvier, Liliane, “Le “letuaire”: une confiture du bas Moyen Age”, *Du Manuscrit à la table*, dir. Carole Lambert, Paris, H. Champion, 1992, p. 246.

²⁵ Ver ponto 3.2 deste Capítulo, p. 138-140.

No que diz respeito ao sistema usado pelos hospitais, denota-se uma maior especialização da Farmacologia. Muitas vezes compram directamente a matéria-prima aos boticários que fornecem não só as composições específicas pedidas por um médico para determinada doença, como os produtos brutos em pouca quantidade. Nos registos referentes às contas dos hospitais medievais, encontram-se citados variados remédios para uso interno como as águas ou os destilados de plantas, as poções ditas medicinais que eram dotadas de virtudes laxantes, os xaropes de consistência viscosa, formados por um volume concentrado fortemente açucarado em água, vinho ou vinagre, os electuários, os pós dos quais se desconhece a composição exacta, as pílulas, as pastilhas de mascar e até os supositórios. Para uso externo, referem pomadas, emplastros e outros unguentos e bálsamos, utilizando um vocabulário mais técnico.

A Medicina árabe, que contribuiu em muito para o enriquecimento da Alimentação, refere uma série de especiarias que agrupam, por um lado o que nós usamos ainda hoje na Cozinha para dar gosto aos pratos, e por outro os produtos essencialmente farmacêuticos, como explica Danielle Jacquot:

*"Quelques plantes étaient connues depuis longtemps et cultivées dans les jardins potagers, bétaine, citronnelle, lis, menthe, pavot, rose, fenouil, sarcocole, dont un moine de l'abbaye de Reichenau chantait déjà au IX ème siècle les charmes et les vertus. D'autres ont été récemment accimilées en Occident, tel le citron présenté sous forme d'écorces confites. Mais la plupart ont été acheminées jusqu'à Pernes depuis le Levant, l'Inde, l'Extrême-Orient. Elles appartiennent à ce que le Moyen Age appelait «les épices», à savoir non seulement les ingrédients que la cuisine d'aujourd'hui ajoute à ses préparations pour en relever le goût, mais aussi une large gamme de produits condimentaires, tinctoriaux et pharmaceutiques."*²⁶

²⁶ Jacquot, Danielle; Micheau, Françoise, *La médecine arabe et l'occident médiéval*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1996, p. 221.

Em suma, a fronteira entre Medicina e Culinária acaba por se diluir na utilização que as duas ciências fazem de determinados ingredientes. Num artigo muito interessante Massimo Montanari²⁷ sublinha a importância de aliar o prazer da mesa aos cuidados de saúde. Embora agindo em terrenos diferentes, são duas artes que têm um objectivo comum, o bem-estar do ser humano.

²⁷ Montanari, Massimo, "Convidar, convivir", *Historia* 16, nº 233, nov. 1994, p. 34.

2.1 A “LITERATURA DE COZINHA” E A MEDICINA

A maioria dos livros de Cozinha dos séculos XIV e XV foram escritos ou copiados por médicos, e os códices que incluem livros de Cozinha estão integrados em obras de Medicina. Assim, os grandes difusores dos livros de Cozinha terão sido os médicos. A grande questão que se coloca, actualmente, é a de saber qual seria a função das receitas de Culinária nos manuscritos de Medicina. O facto de um certo número de obras médicas do final da Idade Média integrar receitas culinárias fez com que estas passassem despercebidas e não tivessem sido devidamente analisadas. Foram ignoradas pois estavam na fronteira de dois campos de investigação separados: a Cozinha e a Medicina.

Durante o período medieval exploraram-se os ingredientes culinários. No seio das elites, desenvolveu-se, aliás, uma Gastronomia variada e sofisticada. Os cozinheiros liam as receitas, reunidas num rolo e embora o século XIV seja o século dos livros de cozinha, os primeiros tratados de cozinha no Ocidente cristão surgem no século XIII. Contudo, o prazer do alimento viria a ser uma concepção específica do século XIV que surge, de resto, aliada à cor dos pratos. Os vários estudos que foram feitos sobre livros de cozinha franceses demonstraram que se verifica um uso crescente das especiarias e do açúcar entre o século XIII e o século XV, assim como se favorece a presença de corantes alimentares. Há, ainda, um fascínio pelos jogos de cores obtidos através da alquimia culinária. Em todos os livros de cozinha as cores dos pratos elaborados fazem parte integrante da receita. Na sua maioria, aparecem no fim da receita, em lugar de destaque. As cores mais utilizadas nas descrições das receitas são o amarelo, o verde, o

castanho, o preto, o branco e o azul. Assim, numa primeira fase, o trabalho do cozinheiro consistia em tornar apetecível o que se ingeria. Logo, comprehende-se que os cozinheiros se preocupassem mais com a cor e a forma e menos com o sabor. Deste ponto de vista, a Culinária passava a ser uma arte tão complexa como a poesia ou a música pois era necessário embelezar e enriquecer a matéria-prima de forma a torná-la desejável.²⁸

Muitos dos tratados de Culinária confundem-se, por outro lado, com os tratados de Medicina – ou ainda mais específicos –, de Farmacopeia pois muitos dos ingredientes são utilizados quer na Culinária quer na Medicina, mais precisamente na elaboração de receitas médicas. O que aproxima, na realidade, a Medicina da Culinária, é a forma e a utilização da receita. Na verdade, a contaminação pelas receitas médicas pode ter transformado a receita culinária no sentido de ser feita uma formulação mais rigorosa e de maior precisão, o que não acontecia.

Aldobrandino de Siena (*f. 1287*), por exemplo, no *Regime do Corpo*, começa por fazer um estudo do ambiente (ar, água, clima, estações), analisa o regime que se deve seguir consoante a idade e o temperamento, a maneira correcta de comer, beber, dormir ou tomar banho. Revê as diferentes partes do corpo, da cabeça aos pés e explica como mantê-los do ponto de vista da saúde e da beleza. Comenta, ainda, algumas práticas recomendáveis como a ventosa, a sangria ou a purga, para passar finalmente em revista todos os alimentos de uso corrente. Aldobrandino de Siena (*f. 1287*) assinala as qualidades boas e más das especiarias e ervas, referindo qual a melhor forma de utilização. Ou seja, a fronteira entre a arte culinária e a arte farmacêutica, entre a dietética e a estética não é muito clara.

²⁸ Vincent-Cassy, Mireille, "La vue et les mangeurs: couleurs et simulacres dans la cuisine médiévale", *Banquets et manières de table au Moyen Age*, Aix-en-Provence, CUERMA, Université de Provence, 1996, p. 167-173.

O mais antigo tratado de Cozinha em francês encontra-se num manuscrito da Biblioteca Nacional de Paris (Fundos latinos, 7.131) a seguir a uma obra de Medicina. Intitula-se *Enseignement qui enseignent a appareiller toutes sortes de viande*. Este tratado, escrito em 1300, foi publicado por Douet d'Arcq na Biblioteca da Escola de Chartres, tendo sido reproduzido depois por Jérôme Pichon e Gabriel Vicaire na edição que fizeram de Taillevent. O *Viandier* de Guillaume Tirel (1314-1395), mais conhecido por Taillevent, é, em matéria de Cozinha, a obra capital da Idade Média. Composto no último quarto do século XIV, conhecem-se dele uma série de manuscritos, sendo o mais completo o da Biblioteca do Vaticano (Fundos da rainha Cristina). Conheceu várias edições desde a invenção da imprensa e foi reeditado por Jérôme Pichon e Gabriel Vicaire com as adendas feitas no século XVI pelo livreiro P. Gaudoul. Apesar de se tratar de um texto do século XIV, o *Mesnagier* apresenta dados interessantes relativamente ao que se deve comer. Não só adverte para o facto de se comer em função da época do ano vivida, como diz que se deve adequar a alimentação à idade. Esta teoria faz com que seja exigida uma alimentação variada e exigente a tal ponto que até esquilos e ouriços o *Mesnagier* propõe.

Os livros de Cozinha resumem-se, na verdade, a simples colecções de receitas, que, na maior parte dos casos, apresentam uma forma muito modesta e que, por si só, não poderiam ocupar um *codex* inteiro. Escreve Bruno Lauroux:

“Comme la recette alchimique, la recette culinaire est le «plus petit élément en quoi un texte se laisse ultimement décomposer». Contribuant à l’unité du genre, la recette en est également l’unité de base, qu’il convient donc d’étudier pour elle-même. Elle présente en effet des aspects formels spécifiques – ce que l’on pourrait appeler une grammaire – et explore un domaine qui lui est propre: la cuisine, qui lui fournit son lexique.”²⁹

²⁹ Lauroux, Bruno, *Les livres de Cuisine médiévaux*, p. 13.

Acrescenta que a receita é, à imagem de outros géneros literários como os provérbios ou os ditos, uma forma breve. Na realidade, a maior parte das receitas não ultrapassa umas quantas linhas com uma redacção muito elementar. Além do mais, os livros de Cozinha medievais não apresentam uma lista de ingredientes que antecede a receita, como acontece nos livros modernos e os ingredientes são mencionados à medida que são utilizados.

O requinte culinário estava reservado às pessoas sãs para quem a alimentação tinha uma função preventiva. Assim, o *Liber de Coquina* do século XV, um dos livros de Cozinha mais divulgados na Idade Média, está incluído num manuscrito de Medicina. O *Opusculum de Saporibus* (*Opúsculo dos sabores*) foi escrito por Maino de Maineri (f. c. 1364). Este texto está conservado num só manuscrito e é considerado um fragmento ampliado do famoso *Regimen Sanitatis* dedicado ao bispo de Arras, Andrea de Florença e composto nos anos 1330 por Maino de Maineri (f. c. 1364). O *Opusculum de Saporibus* tem cerca de quarenta receitas cuja ordem de classificação segue os produtos de base, desde o carneiro, a vitela, até aos camarões e ostras. Contudo não adianta nada sobre a maneira de cozinhar, dando apenas informações sobre a cozedura dos alimentos: frito, cozido ou assado. O autor dá, de facto, maior atenção aos condimentos. Refere que os molhos são um elemento essencial na combinatória de qualidades e propriedades que ajudam a preservar o equilíbrio dos humores. Daí a preocupação que demonstra em fornecer uma extensa lista de molhos. Por outro lado, abrem o apetite e facilitam a digestão. Assim, uma das funções dos molhos é a de tornar apetitosos os pratos que de outra forma não o seriam. Para Bruno Lauroux, as receitas são uma cadeia de correcções pontuais onde a natureza de cada elemento compensa o desequilíbrio criado pelo precedente para chegar a uma harmonia dos humores³⁰. Ou seja, a Culinária é equivalente a uma arte alquímica que transmuta os materiais para atingir a fórmula da

³⁰ Lauroux, Bruno, "La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge", *Maladies, Médecines et Sociétés, Approches historiques pour le présent*, t. II, Paris, L'Harmattan, 1993, p. 138.

perfeição, o médico e o cozinheiro colaborando neste trabalho para preparar determinados alimentos para o doente. A *Summula de preparatione ciborum et potuum infermorum*, atribuída a Pedro Musandinus (morto depois de 1200), foca essencialmente todos os alimentos que combatem a febre. No fundo, demonstra que os alimentos não têm uma simples virtude preventiva mas sim um poder curativo. De resto, uma das grandes preocupações do médico é provocar o apetite do paciente, transformando os medicamentos em alimentos apetecíveis para que o doente coma.³¹

³¹ *Idem*, p. 136-148.

2.2 OS QUATRO HUMORES NO CÓDIGO ALIMENTAR DO SÉCULO XII

Para o Homem medieval, a comida não tem apenas um valor religioso. Participa igualmente dos **humores** que contribuem para a organização do universo.³² Os alimentos, porque participam da natureza, obedecem aos mesmos princípios e desempenham várias funções na Medicina e na Gastronomia. Por um lado, funcionam como medida preventiva pois tentam contribuir para o equilíbrio dos humores. Por outro lado, surgem como medida curativa pois corrigem os excessos. É interessante verificar que os médicos que tentam definir o grau de humidade ou calor dos alimentos proíbem alguns alimentos ou, ao contrário, aconselham outros consoante o humor dominante de cada ser humano. A teoria dos humores foi de tal forma importante que influenciou a dietética até ao século XVII. Na realidade, independentemente das circunstâncias próprias de determinada doença e do temperamento do doente, todos os pormenores que o rodeiam entram em linha de conta. Por exemplo, o temperamento do cozinheiro influencia o tipo de manjares que cria. Se for fleumático, terá uma tendência natural para salgar em demasia os alimentos.

O rigor com que é feita a classificação dos alimentos permite manter o equilíbrio dos humores. Por exemplo, para a cultura andaluz, que sofre uma forte influência da cultura árabe, é absolutamente necessário que os alimentos liberem o corpo dos humores indesejáveis embora cada um tenha a sua função específica. Este trabalho de libertação e equilíbrio é assegurado por

³² Ver Capítulo I, p. 87 e seguintes.

alimentos que, compartmentados, afastam o corpo de desequilíbrios indesejáveis. Para Lucie Bolens:

*"Il n'est pas indifférent de savoir qu'en al-Andalus, les myrtes sont les baies d'Artémis (elles servaient à conserver les viandes en mortadelles dans l'Antiquité romaine), que la grenade est une représentation du cosmos pour les kabbalistes (grenades douces et acides en composition simultanée), pommes rattachées au péché originel pour les trois monotheïsmes, que les limes et les oranges amères (naranj-s) sont un enchantement pour les yeux de tous les amants du soleil, et enfin que les citrons (laimun-s) sont en train de devenir pour tout l'Occident la base des limonades. Les dattes des Indes, don de la nature, verront leur couronnement dans une pâte de fruits. Chaque produit a sa fonction spécifique, mais tous doivent débarrasser le corps des humeurs indésirables."*³³

Cada alimento tem uma função determinada, o que faz com que a utilização de um alimento específico não seja, no romance cortês, aleatória. O pão branco era recomendado embora fosse apenas consumido pelos ricos. De entre as carnes, elogiam-se as aves por serem consideradas próximas da compleição humana. O mesmo argumento era válido para o peixe. Os médicos aconselhavam as espécies mais caras e criticavam o consumo de peixe seco e salgado (técnica usual de conservação deste alimento). O homem da Idade Média era um grande consumidor de peixe por causa dos 150 dias magros que constavam do calendário litúrgico. Os legumes secos que estavam na base da alimentação das classes baixa e média eram desaconselhados nos *Regimes de Saúde*.³⁴

Ainda no âmbito da teoria dos quatro humores, outro aspecto a salientar é a questão das cores e dos gostos que também oferecem correspondências. No temperamento sanguíneo, o

³³ Bolens, Lucie, "Les sorbets andalous (XI ème – XIII ème siècles) ou conjurer la nostalgie par la douceur", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, p. 265.

³⁴ Sournia, Jean-Charles, *História da Medicina*, Lisboa, Instituto Piaget, 1995, p. 100.

encarnado está ligado à doçura açucarada, no temperamento colérico, o amarelo alia-se ao amargo, no temperamento fleumático o branco está associado ao salgado e no melancólico o preto e o ácido estão presentes.

NOÇÕES DE ALIMENTAÇÃO MEDIEVAL

A alimentação do Ocidente medieval é qualitativamente comparável à nossa, se não pensarmos em problemas de Dietética ou Gastronomia. Contudo, não podemos esquecer que alguma da matéria-prima que consumimos diariamente chegou até nós durante a época moderna, da Ásia, da África e sobretudo da América. Assim, café, chá, chocolate, tabaco, tomate, batata, algumas espécies de feijão e o milho não faziam parte dos produtos correntes na Idade Média. De qualquer forma, a gama de alimentos era grande e variada.

Durante o século XII, a seguir à carne, ao pão e ao vinho, essenciais à alimentação da nobreza, vêm os ovos e o queijo. Estes dois últimos alimentos eram combinados com a carne nos dias normais ou alternados com o peixe nos dias de penitência. Os legumes estão em segundo plano e a ausência de fruta é, por vezes total. O único produto doce que aparece nos registos é o mel que entra na composição de alguns menus reais. O açúcar, produto de luxo de origem muçulmana, é de consumo raro. A primeira compra referenciada foi feita pelo Conde de Barcelona em Moresa em 1181. De facto, os ricos, os senhores das cidades em vias de desenvolvimento assim como os artesãos que para eles trabalham, reclamam em termos de alimentação algo mais do que o pão, que exigem acompanhar com queijo, carne ou peixe.³⁵

³⁵ Kuhne Brabant, Rosa, "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al-Andalus", *Cultures et nourritures de l'Occident musulman, Médiévaux*, 33, 1997, p. 55.

Se nos debruçarmos sobre a Cozinha medieval mediterrânea que, como toda a Cozinha medieval, é um reflexo da sociedade, constatamos que muitos dos ingredientes utilizados persistem até hoje na nossa alimentação. Assim, os legumes verdes ou frescos, como a berlingela, o melão, a abóbora, o pepino ou os espargos já são de uso corrente na Cozinha mediterrânea enquanto que no Norte de França eram totalmente desconhecidos. São, de facto, uma marca clara da “*nouvelle cuisine*” (para utilizar um termo da actualidade gastronómica) árabe do século IX porque foram introduzidos ou reintroduzidos pelos árabes em toda a Europa mediterrânea. De qualquer forma, muitos dos ingredientes já eram conhecidos pelos romanos. O azeite e frutos como o limão, a laranja, a romã e a amêndoia (que era utilizada para ligar os guisados) fazem parte da alimentação mediterrânea e entram em pratos típicos dessas regiões. Por exemplo, o peixe frito era acompanhado por sumo de laranja amarga ou por um molho à base de sumo de laranja. Os doces fritos fazem parte da alimentação mediterrânea. Na França do norte, os fritos transformaram-se em crepes, “gauffres” e “pâtés” (em francês antigo, “pastez norrois”) que têm um recheio à base de carne ou peixe sendo depois envolvidos em massa e fritos, e que pela descrição se assemelham aos rissóis portugueses. São ainda típicos todos os pratos açucarados assim como os molhos agridoces. Por exemplo, a camelina é um molho que leva especiarias (canela e gengibre), pão e vinagre dando origem a um molho ácido. É ainda de sublinhar que os pratos luxuosos seguiam o modelo do “blanc mangé” que são, na realidade, as “vianda de cuyllera” que se comiam à colher. É interessante lembrar que muitos dos doces de colher conventuais eram feitos com frango e que poderá haver aqui uma influência dessa mesma Culinária.³⁶

³⁶ Santich, Barbara, “Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne”, *Du manuscrit à la table*, dir. Carole Lambert, Paris, H. Champion, 1992, p. 133-139.

Do ponto de vista nutricionista, a alimentação medieval fornecia os glúcidos através dos cereais como o trigo, cujas espécies eram numerosas. O arroz era pouco usual. Com a farinha obtida a partir dos grãos, faziam-se papas e biscoitos ou então, graças à levedura de cerveja, era possível fazer pão que, muitas vezes, substituía o prato.³⁷

Os lípidos e as proteínas provinham de alimentos vegetais ou animais: óleo (de colza, linho ou azeitona) ou gordura (manteiga, toucinho, sebo, banha), carne de origem doméstica (aves, porco, carneiro) ou selvagem (javalí, garça-real, cerceta, lebre, coelho), peixe de água doce (tainha, truta, salmão) ou de mar (pescada, arenque, bacalhau) cuja presença é indispensável durante a Quaresma ou para poder cumprir jejuns. Há ainda um certo número de alimentos que fornecem lípidos e proteínas como os legumes secos, lentilhas, favas, ervilhas, avelãs e até castanhas e cogumelos. A esta lista acrescentam-se ainda os ovos que eram utilizados fora da Quaresma e os produtos lácteos como o queijo que era fornecido pelos camponeses.

Tirando as maçãs, os frutos, tal como os legumes, não eram abundantes. Os nobres viam o seu quotidiano enriquecido com frutos exóticos (tâmaras, pistácios), sobretudo durante as cruzadas e utilizavam molhos muito condimentados à base de pimenta, gengibre, canela, noz-moscada ou cravinho. A flor de açafrão era uma especiaria igualmente divulgada embora proveniente da Europa (de Aragão, por exemplo). Os remedios recorriam à mostarda e ao alho. O consumo de sal era considerável, chegando-se a pensar que seria o dobro do consumo actual, isto por causa das numerosas salgas. O mel, de utilização frequente, tomou durante muito tempo o lugar do açúcar que, conhecido e obtido ao largo do Mediterrâneo, a partir de meados da Idade Média, era utilizado para a Farmacopeia.³⁸

³⁷ Gottschalk, A., *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Éditions Hippocrate, 1948, p. 290.

³⁸ *Idem*, p. 283-90.

No *Mesnagier*, por exemplo, é dada uma explicação do termo “**salmigondis**³⁹” que significa acumular toda a refeição num mesmo prato.⁴⁰ Esse prato recebia o nome de “**mets**”, termo que ainda hoje se utiliza para designar um prato requintado. Danielle Queruel explica a origem da palavra “**mets**” e levanta questões pertinentes:

*“Mets désigne essentiellement le service de table, composé lui-même de plusieurs plats qui pouvaient être accompagnés au moment où ils étaient apportés dans la salle du banquet par de véritables mises en scène et par des décors élaborés et complexes, faisant même parfois intervenir figurants et acteurs. Ce sont ces divertissements conçus à la fois pour souligner et pour interrompre l’ordonnance du service qui sont désignés par le terme d’entremets dans tous les textes de cette époque (...). Le mot est cependant bien attesté avant le XV ème siècle et depuis ses premiers emplois au XII ème siècle, puis au XIII ème siècle, l’entremes est ce qui est servi ou montré entre les plats, et conformément à son étymologie ce qui est servi a l’entremes. Il y a donc eu initialement un lien très étroit avec la nourriture et est d’ailleurs parfois confondu avec le mot mes pour désigner telle ou telle victuaille.”*⁴¹

A alimentação medieval privilegia certos aspectos da arte da mesa que os gregos e os romanos, mais preocupados com o bom desenvolvimento da agricultura, tinham negligenciado. Muito rudimentar, o seu sistema alimentar, baseado numa Cozinha de fácil ingestão, era baseado no pão, na farinha, no vinho, no óleo e no queijo. A Idade Média, de facto, procura elaborar uma Cozinha cuidada, na qual cada prato tem determinada função e em que cada alimento contribui para melhorar as iguarias preparadas.

³⁹ Roguet, Yves, “Glotonnerie, gourmandise et caquets”, *Banquets et Manières de Table au Moyen Age*, Senefiance 38, 1996, p. 257.

⁴⁰ Talvez seja esta a explicação para o termo português *salganhada*?

⁴¹ Queruel, Danielle, “Des entremets aux intermèdes dans les banquets bourguignons”, p. 144.

3.1 O TRIÂNGULO ALIMENTAR

O Código Alimentar medieval repousa na oposição entre dois regimes que aparecem bem delineados nos romances corteses.⁴² Os alimentos que se espalham pelos textos retratam uma realidade que se divide entre um regime cavaleiresco e um regime eremítico, teoria defendida por Anita Guerreau-Jalabert em dois artigos seus.⁴³ O triângulo cavaleiresco, mais rico, contempla três alimentos – o pão, o vinho e a carne – e o triângulo eremítico inclui uma alimentação mais pobre baseada no pão, na água e nos vegetais. A primeira é a imagem de uma Cozinha rica, elaborada e condimentada enquanto que a segunda é uma Cozinha pobre, pouco elaborada e sem sabor. O único elemento comum aos dois regimes é o pão, embora o pão eremítico seja de uma qualidade muito inferior. Enquanto que o pão ascético é um produto grosseiro, feito sem fermento, de aveia ou cevada e preto, o pão dos cavaleiros é branco e refinado. Tal como o pão, a comida dos eremitas não tem gosto, não tem sal, ao contrário da alimentação cavaleiresca que é salgada e condimentada. Por outro lado, se o regime cavaleiresco admite algumas variantes como as frutas e as guloseimas, o regime eremítico deixa-se sempre reger por leis extremamente severas que não admitem desvios ao regime imposto.

⁴² Ver Capítulo III, ponto 2.2.2.a, p. 243-257.

⁴³ A - Guerreau-Jalabert, Anita, "Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII ème - XIII ème siècles)", *Annales ESC*, n°3, 1992, p. 561-594.

B - Guerreau-Jalabert, Anita, "Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 35-40.

A redução do campo dos alimentos a dois triângulos estereotipados e simetricamente opostos prova que a literatura procura reconstruir, através do imaginário, a ordem do mundo e da sociedade pré-estabelecida.

O Código Alimentar também encerra valores que se encontram definidos no modo como os alimentos são preparados. A primeira hierarquia à qual o percurso dos alimentos é submetido é a da aquisição, preparação e degustação. Assim, desde que é adquirido até ao momento em que é consumido, o alimento passa por um estádio intermédio fundamental em que é submetido a determinado tipo de tratamento. Logo, a segunda hierarquia que se estabelece gira à volta dos meios de preparação alimentar, sendo atribuídas as categorias de cru, cozinhado ou podre aos alimentos. O estado do cru não apresenta qualquer tipo de marca cultural enquanto que o cozinhado é uma transformação cultural do cru e o podre uma transformação natural do alimento. Embora se encontrem em campos opostos, o cozinhado e o podre conduzem a uma metamorfose alimentar. Podemos então concluir que esta hierarquia alimentar pode ser elaborada ou não, cultural ou natural. Este triângulo que se estabelece em torno da preparação alimentar gere, na verdade, todo o trabalho culinário. Para Claude Lévi-Strauss:

*“Le triangle du cru et du pourri délimite un champ sémantique, mais du dehors. Pour toute cuisine, rien n'est simplement cuit, mais doit l'être de telle ou telle façon. Il n'existe pas non plus de cru à l'état pur: seuls certains aliments peuvent être ainsi consommés, et encore à la condition qu'on les ait préalablement lavés, épluchés, coupés, sinon toujours assaisonnés. Enfin, même les cuisines les plus accueillantes envers la pourriture ne l'admettent que selon certaines voies, spontanées ou dirigées.”*⁴⁴

⁴⁴ Lévi-Strauss, Claude, *Mythologiques. L'origine des manières de Table*, p. 396.

Todo o trabalho culinário confere um cunho cultural ao alimento. Ao trabalhá-lo, o cozinheiro transforma o alimento num produto social. O homem encontra-se assim num universo situado entre a natureza e a cultura no qual a articulação necessária é feita pela Cozinha.

Deste modo, a oposição entre o cru e o cozinhado define a ausência ou a presença da arte culinária. O Código Alimentar manifesta-se em dois mundos diferentes que são, no fundo, o espelho da sociedade medieval. Se a sociedade civilizada, isto é, o mundo aristocrático, é considerada o mundo do cozinhado, o cru representa o mundo não civilizado, natural.⁴⁵ É, então, neste espaço, que aparecem os marginais, os loucos, os selvagens. No fundo, todos aqueles que vivem no limiar do mundo civilizado encontram lugar no mundo natural. Nesta classificação devemos ainda incluir os eremitas por serem seres especiais.⁴⁶

Na realidade, a imposição do requinte nos alimentos cozinhados, leva-nos a concluir que se as frutas são comidas cruas, a carne, o peixe e a maioria dos legumes tornam-se de mais fácil digestão quando cozinhados. Num universo marcado pela transmutação dos alimentos, verificamos que triunfam os temperos e o modo de preparação. É deste modo que instrumentos de Cozinha como o caldeirão, o espeto, a frigideira ou o almofariz se revelam imprescindíveis dentro da Cozinha medieval. O *Manuscrito de Colín*, publicado por Huia Miranda, é um texto de Cozinha árabe do século XII ou princípios do século XIII que apresenta cerca de 220 receitas. Nele estão patentes os conhecimentos que os árabes tinham das técnicas que ainda hoje são usadas na Cozinha. Assados, guisados, estufados assim como gratinados eram técnicas

⁴⁵ Lévi-Strauss, Claude, *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, p. 152.

⁴⁶ É o caso de Yvain. Ver Capítulo III, ponto 2.2.2., p. 255.

sobejamente divulgadas. Utilizavam também com frequência a carne picada pois falam em almôndegas e afins e os fritos faziam parte dos seus hábitos, assim como os molhos picantes.⁴⁷

Na verdade, a preparação dos alimentos era trabalhosa na medida em que os recursos eram escassos. Até ao século XIII os fornos não eram conhecidos e o único recurso que os cozinheiros tinham era a utilização de grandes chaminés onde os espetos iam virando e onde estavam também pendurados grandes caldeirões para ferver os legumes.⁴⁸

Os tempos de cozedura são também um mistério pois nos livros de Cozinha nunca são referidos. É interessante verificar que o movimento actual de *gothic revival*⁴⁹ que faz experiências culinárias baseadas nas receitas dos livros de Cozinha medievais enfrenta algumas dificuldades uma vez que nos livros nunca são mencionados os tempos de cozedura e as quantidades de ingredientes utilizados.

⁴⁷ Grene, Rudolf, "Hispano-Arabic cuisine in the Twelfth Century", *Du Manuscrit à la table*, dir. par Carole Lambert, Paris, H. Champion, 1992, p. 144-145.

⁴⁸ Revel, Jean-François, *Un festin en parole. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1979, p. 126.

⁴⁹ *Idem*, p. 148.

3.2 ALIMENTOS E BEBIDAS DA MESA MEDIEVAL

Catalogar todos os alimentos consumidos na Idade Média é uma missão que, só por si, daria origem a um fascinante trabalho. A nossa intenção é, no entanto, referir alguns dos alimentos que surgem com maior recorrência nos romances analisados de maneira a que seja mais fácil entender que funções desempenham na orgânica dos textos literários analisados.

Na mesa medieval o **pão** anuncia-se como o pilar de toda a alimentação e é o elemento que participa nos dois regimes alimentares (cavaleiresco e eremítico). Em geral, o pão é redondo e a sua forma varia consoante o tamanho. Para o pão pequeno, utiliza-se a forma de bola enquanto que o pão maior é moldado em semi-esferas. Há registos de diversos tipos de pães, como explica Bruno Laurioux:

*"Les boulangers en fabriquent en général trois sortes, destinées à des classes sociales différentes. Le «pain de bouche», pain très blanc, fait de la fine fleur, est donc réservé aux estomacs délicats. Le «pain de ville», issu d'un blutage plus grossier, est, comme son nom l'indique, la variété la plus courante, celle qui constitue la nourriture quotidienne du citadin moyen: clerc modeste, marchand artisan aisé («pain bourgeois»). Enfin le pain «à tout» est notre pain complet, où l'on trouve encore le son. C'est aux laborieux, aux hommes de peine qu'est destiné, par une homologie bien dans l'esprit du temps, ce pain lourd, noir et grossier."*⁵⁰

Independentemente da sua forma ou dos ingredientes de que é composto, o pão é considerado o alimento-rei porque satisfaz ricos e pobres. Não é, no entanto, igual para todos.

⁵⁰ Laurioux, Bruno, *Le Moyen Age à table*, p. 54.

Há, na verdade, vários tipos de pão mas é clara a separação entre o pão dos ricos e o dos pobres, como observa Paulina López Pita:

*"El pan constituía desde la antigüedad la base nutritiva del hombre. Existía una gran diversidad de tipos de panes: el pan de dátiles y nueces, el pan de pasas y almendras, el pan de uvas, pasas y azafrán que era uno de los panes más tradicionales, pues se consumía para celebrar las fiestas del verano; o el pan trenzado judío, que se consumía los sábados y días festivos, unas veces dulce y otras salado. En el siglo XIII era una señal de lujo presentar en la mesa diferentes tipos de panes."*⁵¹

Havia, de facto, vários tipos de pães.⁵² Nos textos literários aparecem referências a um pão individual, a micha⁵³ (pão habitualmente redondo) e aos grandes pães de centeio (com a designação de torta ou "pâté"⁵⁴) e que os monges assinalavam com uma cruz no meio para lembrar que era para dividir por quatro.

No que diz respeito à fabricação, há que distinguir o pão ázimo feito sem levedura, o pão ligeiramente fermentado e o pão levedado. O modo como é cozido também contribui claramente para o produto final. Pode este ser cozido no forno, nas cinzas, na marmita de terra, na água ou ainda na frigideira. Mas, o sucesso que o pão fermentado conheceu em todo o Ocidente deve-se às suas qualidades de conservação.

⁵¹ Pita, Paulina López, "Musulmanes y judíos en la mesa", *Historia 16*, Año XIX, nov. 94, p. 92.

⁵² Bautier, A. M., "Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII ème siècle", *Manger et boire au Moyen Age*, Paris, Belles Lettres, 1984, t. I, pp. 33-65.

⁵³ É interessante notar que, hoje em dia, na Suíça as michas são pães pequenos e no Brasil são pães feitos com várias farinhas.

⁵⁴ Ver Capítulo III, ponto 2.2.1., p.228.

O pão ázimo, “**panis azymus**”, é cozido sem levedura. É, antes de mais, um pão litúrgico utilizado na tradição hebraica e na confecção das hóstias. É feito numa placa ou num grelhador a que se dá o nome latim de “**craticula**”. A oblata é divulgada por todo o ocidente medieval. É um termo que dá azo a algumas imprecisões pois é utilizado em diversas situações. É simultaneamente a hóstia consagrada, o pão abençoado, o pão utilizado nas oblações destinadas ao padre que diz a missa e o pão que é dado como oferenda nos lugares de peregrinação. Existe ainda uma utilização, dita laica, que faz da oblata uma guloseima oferecida em determinada altura do ano a um senhor ou mesmo a um mosteiro. De qualquer forma, toda a utilização que se faz da oblata está sempre associada a uma festa religiosa com maior incidência na semana santa e em particular na quinta-feira santa. A sua forma original lembra um cone de gelado, que poderá ter a sua origem no “**panis rotularis**” romano que tinha a forma de uma bolacha muito fina. Normalmente estes elementos, pouco consistentes, serviam para os doentes anoréxicos. Associados à oblata, surgem as “**nebulae**”, “**nieule**” em francês antigo, que devem o seu nome à leveza da massa que faz com que se assemelhe a uma nuvem. Este termo era mais utilizado pelos praticantes da língua romana e, no fundo, eram barquinhos. É curioso porque existe um profissional que se dedica exclusivamente à confecção de toda a pastelaria cozida entre dois ferros, ou seja os “**oublies**” (os barquinhos) e as hóstias, que não se mistura com os pasteleiros e é conhecido por “**oubliers**”.

As variadas maneiras de cozer o pão são também interessantes de analisar. O pão cozido no forno, por fazer parte do quotidiano medieval, quase que não é referido. O pão **subcinericius** é cozido nas cinzas e não leva levedura. Tal como o pão cozido no forno, é um pão vulgar mais utilizado pelos camponeses. A fogaca também é cozida nas cinzas. Pão de circunstância, era oferecido ao senhor pela Páscoa e sobretudo pelo Natal. Por vezes, atingia enormes dimensões.

O pão “*clibanicus*” era cozido numa marmita de terra (“*testa*”) hermeticamente fechada como ainda se faz na África do Norte. Coziam-se, desta forma, todas as massas recheadas, os pastelões cuja designação vem do grego, as “*artocrae*”. É um pão muito seco que perde toda a água durante a cozedura, como acontece com a fogaça seca nas cinzas. Finalmente, o pão “*biscoctus*” era um pão cozido e seco no forno duas vezes. É claramente o antepassado do biscoito e da tosta. Para designá-lo, utilizava-se o termo de origem grega, “*paximacius*”. Alimentava os eremitas desde a Alta Idade Média e foi usado como pão de penitência. O pão fresco, quente e feito de farinha seleccionada impõe-se como o símbolo das delícias do corpo e do espírito. Nos mosteiros era impossível ter uma cozedura diária do pão, o que levava a que se benzesse no refeitório com toda a devoção o pão fresco.

O pão seco e velho é sempre sinónimo de pobreza ou de maceração. Há o pão da corte, dos senhores ou dos monges, que é mais branco, e o pão dos criados. O pão vulgar recebe o nome de “*panis quotidianus*” ou “*panis communis*”. O “*panis cibarius*” é reservado aos criados, sendo quase sempre um pão “*secundus*” ou seja, um pão de segunda qualidade feito com os restos da farinha peneirada. Este pão servia para alimentar os prisioneiros e, muitas vezes, os pobres. Ainda hoje, no Alentejo, existe o pão de segunda que vem na tradição do que acabamos de referir, embora actualmente seja considerado um pão tão bom ou melhor que o pão branco usual.

O pão impôs-se de tal forma na alimentação medieval, que no século XI aparecem referências a montras de pão, o que demonstra que a venda do produto já era feita de forma organizada. Os padeiros, os “*pistores*” tinham a profissão assegurada nas abadias, nos palácios e castelos mas também nos burgos e nas cidades pois revelavam-se necessários para a alimentação diária da população.

Curiosamente o pão, para além de alimentar, servia de prato. Dispunha-se a comida em cima do pão, e no final da refeição era ingerido. Este hábito deu origem a um dos pães mais populares, o pão sem fermento, em francês antigo “**pain tranchoir**”, consumido como acompanhamento e muitas vezes utilizado para envolver a carne.

A **Carne**⁵⁵ foi provavelmente a primeira verdadeira guloseima a que o homem teve acesso. Marca indelével do regime cavaleiresco, a carne constitui o essencial das refeições dos nobres e dos burgueses ricos. Na verdade, a caça é a categoria alimentar que distingue a nobreza das outras classes. Para além de ser uma das distrações favoritas da nobreza medieval, obedece também a uma certa vaidade e a um espírito de competição. É muito difícil catalogar as várias espécies de caça pois a maior parte dos tratados aplica um vocabulário impreciso para o tema. Nos romances franceses medievais, o termo “**venaison**” é, sem sombra de dúvida, o termo mais utilizado. Vem do latim “**venatio**”, de “**venari**” que significa caçar. Engloba a caça com pelo, mas não se pode excluir as outras pois durante toda a Idade Média não era feita a distinção entre a caça grossa e o que os tratados definem como a caça miúda (em francês antigo, “**basse venaison**”), ou seja os coelhos e as lebres. A caça mais procurada pela nobreza, no que diz respeito aos mamíferos era, em primeiro lugar, o veado que tinha uma carne abundante e que proporcionava ao nobre um desafio interessante no que diz respeito ao desporto da caça. Em segundo lugar, vinha o javali, cuja carne era muito apreciada. O cabrito-montês, a camurça, a lebre e o coelho, embora menos procurados que o veado, também constam dos relatos de caças. No que diz respeito aos pássaros, todos os tratados enumeraram listas intermináveis de espécies.

⁵⁵ Benoist, J.O., “Le gibier dans l’alimentation seigneuriale (XI ème – XV ème siècle)”, *Manger et Boire au Moyen Age*, Nice, Les Belles Lettres, 1984, p. 75-87.

A caça aquática também era muito estimada. Era muito apreciada a carne de grou, de garça-real e cisne selvagem mas o pato, o ganso selvagem e outros pássaros aquáticos como a cerceta, o mergulhão e o alcaravão proporcionavam pratos muito procurados e dispendiosos.

Não podemos, contudo, esquecer todos os pássaros do campo como o faisão, a perdiz, a codorniz, o pombo, e muitos outros. A utilização desta caça variava consoante a época do ano. A maior parte da caça grossa era salgada e conservada para ser consumida durante todo o ano. Contudo, a carne de cervídeo fresca era muito mais apreciada, sendo a salga apenas um meio de conservação. Tratava-se meramente de uma medida preventiva, pois havia carne fresca à mesa durante todo o ano. Do princípio da Primavera até ao Outono realizavam-se as montarias (lebres de Março a Abril e cervídeos de Julho a Setembro) e no Outono surgia a caça ao javali. O Inverno dava lugar à arte da falcoaria mas também se caçava pato e ganso selvagem. No Verão, com a ajuda de um gavião, caçava-se perdiz e codorniz.

A carne do porco tem um papel importante na alimentação dos camponeses porque é um animal que se alimenta essencialmente de bolota e vive ao ar livre. Que se saiba, é o único animal criado pura e simplesmente com fins utilitários. A sua carne e a sua gordura conservam-se muito bem por largos períodos de tempo. O toucinho é, de resto, uma das gorduras mais apreciadas na Idade Média.

A carne era normalmente servida sem acompanhamento ou então apenas com umas folhas de alface, coentros ou ainda com fruta cozida (ameixa, pêssego ou pêra).

O peixe⁵⁶ é um produto da economia selvagem pois aparece na água – pântanos, lagos – e não em viveiros. Quando é de água doce é consumido fresco. É o caso do salmão, da lampreia,

⁵⁶ Pastoureau, Michel, *La vie quotidienne en France et en Angleterre au temps des chevaliers de la Table Ronde*, Paris, Hachette, 1976, p. 73-87.

da enguia e do sável⁵⁷. Quando é de água salgada, o peixe é consumido seco ou fumado. Mas na Idade Média é claramente o peixe de água doce que encontra mais adeptos. Menos apreciado que a carne, os médicos consideram o peixe pouco nutritivo. Se a carne é o prato rico por excelência, o peixe surge através de uma “praxis” proposta pelos mosteiros para toda a Igreja como um substituto da carne em caso de penitência. O arenque começa a ser comercializado durante o século XII em grande escala: talvez por isso surjam referência a esse peixe em alguns dos textos analisados. As ostras aparecem no século XII e comem-se cozidas mas os crustáceos e as conquilhas não são consumidos. Os cetáceos, apesar de caros por serem raros, têm um lugar na Culinária medieval, o que explica a referência à carne de baleia, de marsuíno ou de tubarão.

Os ovos,⁵⁸ como o leite, eram muito utilizados na Cozinha e faziam parte da alimentação do dia a dia.

Os legumes⁵⁹ que muitas vezes recebiam a designação de ervas tomam o lugar da carne no regime ascético. Cultivava-se muito o nabo e os vários tipos de couves. A cebola, o alho francês e o alho são a base da alimentação camponesa assim como vários tipos de alfaches. São igualmente consumidas outras ervas e raízes como a cenoura e o rabanete, assim como todas as plantas aromáticas. Para os médicos, os legumes não têm boa fama porque não nutrem bem, comparados com o pão ou a carne. As frutas e os legumes não têm o mesmo valor social. Enquanto que as frutas podem ser utilizadas numa dieta aristocrática, as raízes e as ervas nunca são contempladas pois são consideradas alimento da classe baixa. Os legumes são consumidos sob forma de sopa, estufados, cozinhados no forno ou ainda nas cinzas da lareira.

⁵⁷ Ver Capítulo III, ponto 2.2.2., p.261-263.

⁵⁸ Gottschalk, A., *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, p. 296.

⁵⁹ Pastoureau, Michel, *La vie quotidienne en France et en Angleterre au temps des chevaliers de la Table Ronde*, p. 80.

A lista dos legumes correntemente utilizados é extensa: cenoura, alho francês, chicória, cardo, nabo, rábano, ervilha, fava, lentilha, couve (o *Mesnagier* dá conta de três tipos diferentes), aipo, alface, coentros, alho, cebola, pepino (mau para a saúde), espargos e outros legumes que desapareceram da alimentação actual.

A **mandrágora**, planta das regiões quentes, é uma raiz tuberculizada e bifurcada que lembra a forma de um corpo humano. Da família das Solanáceas, considerava-se que tinha alguns poderes sobrenaturais porque durante a Idade Média circulou uma lenda que explicava a existência da mandrágora (*mandragora officinarum L.*) através da mão divina. Na realidade, a sua raiz, de aspecto antropomórfico, teria sido inicialmente fabricada com a mesma terra com que Deus moldara o corpo de Adão, o que teria dado lugar à supremacia da mandrágora sobre os outros vegetais. As raízes são muitas vezes conotadas com propriedades mágicas ou curativas das plantas. Aos olhos dos Antigos, esta planta participava do elemento terroso e estava em situação intermédia entre os elementos, como entre o vivo e o morto, o que lhe confere um estatuto e poderes particulares. Mas a mandrágora tem propriedades reais na medida em que é utilizada como analgésico e narcótico. Utilizada pela Medicina antiga como narcótico, era administrada através de uma esponja embebida em vinho de mandrágora, colocada sob as narinas.

As **frutas**⁶⁰ são variadas, sendo umas banais e outras exóticas. De entre as frutas mais comuns, aparece a noz, a avelã, a amêndoia, os frutos do bosque - groselha, morango e framboesa (que só começaram a ser cultivados no fim da Idade Média), a maçã, a pêra, a ameixa, que terá sido trazida da Síria pelos Condes de Anjou, a uva, o pêssego que não tinha muita qualidade e que era caro, o alperce que foi divulgado mais tarde, o figo cuja variedade de Malta (por serem mais gordos) era mais apreciada, a castanha, que vinha da Lombardia e o melão, que era pouco

⁶⁰ Gottschalk, A., *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, p. 283-287.

cultivado na Europa, excepção feita à Península Ibérica. Ameixas, cerejas, tâmaras, romãs, figos, maçãs e melões eram utilizados nos diferentes guisados para acompanhar determinados pratos ou para preparar determinadas bebidas. De qualquer forma, em geral, a fruta não importada era comida fora das refeições. E, para os médicos, as frutas só deviam ser consumidas no início da refeição para que a digestão não fosse perturbada e de preferência devia-se optar por ingerir amêndoas, figos, uvas, melões e cerejas. Para a cultura europeia, a maçã é o arquétipo de todos os frutos. É um alimento vulgar, fresco, que dá vigor, prazer e saúde. A etimologia de “**pomme**”⁶¹ vem do latim “**pomum**” que designa todos os frutos produzidos por árvores ou arbustos, sendo “**malum**” a designação que se dá à fruta com polpa, sementes ou caroço e “**nux**” à fruta de casca dura. Estas categorias acabaram por adquirir um sentido particular em francês moderno: “**pomme**” e “**noix**”. No que diz respeito à utilização da maçã na alimentação, sabe-se hoje que durante toda a Antiguidade e a Idade Média a maçã era um fruto bastante mais ácido do que actualmente, que servia para fazer sopa ou papas. Há curiosamente registos da sua utilização como substituto de legumes, mas também era utilizada na fabricação de doces.

As frutas exóticas divulgadas na Idade Média resumem-se a tâmaras, romãs, pistácios, laranjas amargas que eram importadas da Palestina para a Sicília.⁶² O limão, por exemplo, não foi muito cultivado em Portugal mas a uva verde (o agraço) encontrava-se à disposição. Podemos ainda referir a presença do ruibarbo que foi introduzido pelos soldados de Carlos V, no regresso de Itália. Era utilizada em compotas ou numa variante medicinal que era cultivada nos conventos. Tal como a carne, a fruta estava presente na mesa abastada. Embora haja opiniões divergentes

⁶¹ Pastoureau, Michel, “BONUM, MALUM, POMUM. Une histoire symbolique de la pomme”, p. 170-193.

⁶² A laranja doce foi apenas introduzida pelos portugueses no século XVI, depois da descoberta da Índia.

sobre quem fazia uso destas frutas, a verdade é que entravam na elaboração de alguns pratos. Pinhões, castanhas, nozes, avelãs, pistácios e amêndoas eram usados para condimentar alguns pratos, em particular o frango. O óleo de amêndoas, por exemplo, era usado para fins medicinais e para cozinhar, tendo a mesma função que a banha de porco e a manteiga fresca ou salgada.

As **massas alimentares**⁶³, assim como o cuscuz, existiam nalgumas regiões da Europa. As precauções tomadas para evitar a fermentação levam a crer que a fabricação industrial data da Idade Média e deve ter começado em Nápoles.

Durante a Idade Média, os **cereais**⁶⁴ contribuem para o equilíbrio económico e alimentar. Assim, os denominados cereais inferiores desenvolvem-se, uma vez que a cultura do trigo é considerada de alta qualidade e destinada ao mercado urbano. Os seus concorrentes mais próximos são o centeio e a aveia que representam, de resto, inovações medievais.

O **electuário**⁶⁵ (“*letuaire*”) é um termo que surge com alguma frequência nos romances mas contudo nunca é explicado nos livros de Cozinha. É difícil definir o que terá sido este produto. Sabe-se que era servido no final das refeições, depois da fruta e ao mesmo tempo que as chamadas especiarias de quarto que serviam para “*botar*” (do francês antigo *bouter*) as pessoas fora. Daí a designação de “*bota-fora*” (do francês antigo “*boutehors*”). De entre as especiarias de quarto e por oposição às especiarias de Cozinha, o *Mesnagier* cita as drageias que são, na verdade, bombons perfumados com cor. Pode-se dizer que é um alimento *sui generis* por ter várias formas. O electuário também pode ser um doce. A expressão “*laituaire confit*”, que aparece com alguma frequência nos textos literários, leva-nos a uma conclusão interessante. “**Confire**” deriva do latim “**conficere**” que significa preparar, estando estes verbos na origem da palavra

⁶³ Gottschalk, A., *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, p. 291.

⁶⁴ *Idem*, p. 290.

⁶⁵ Plouvier, Liliane, “Le “*letuaire*”: une confiture du bas Moyen Age”, p. 245.

francesa “**confiture**” que chegaria ao português sob a forma de “**compota**”. Do século XIII (altura em que o termo começa a surgir) até ao século XIX, “**confiture**” é um termo genérico utilizado para designar alimentos fervidos e conservados em mel ou açúcar. Ou seja, refere-se não só ao que reconhecemos hoje como compota mas também às frutas cristalizadas ou às geleias de frutas, “nougats”, massapão, bombons, e muitas outras obras de arte da nossa Culinária e que não são mais do que aquilo a que se chama, desde os finais do século XIX, confeitoria. Todos estes produtos requeriam uma preparação que acabava por ser extremamente cara e podiam apenas ser adquiridos nas mercearias ou nos boticários.

Mas o significado de electuário (“**eletuaire**”) não fica pela arte da Culinária. No reino da Medicina este produto também toma a forma de um remédio de utilização frequente pois é, talvez, o remédio mais citado nos tratados médicos da época onde figura sob a sua forma latina “**elect(u)arium**”. É um termo que remonta à Alta Idade Média, com origens no verbo grego cujo significado é “**lamber**”, o que faz sentido pois na Medicina greco-latina o “**ecligma(tium)**” é, com efeito, um medicamento para lamber. Já na Mesopotâmia havia remédios que eram utilizados para lamber feitos com mel, manteiga ou azeite. Mas existe outro tipo de matérias que eram utilizadas tais como o gálbano, a mirra, e a cila (cebola marinha que se encontra nas margens do Mediterrâneo). Os frutos secos (amêndoas e pinhões) também eram utilizados. Este remédio servia para tratar as vias respiratórias e era normalmente preparado à cabeceira do doente.

Em suma, o electuário adopta as formas mais variadas: líquido, mole, espesso, duro. Da mesma forma, a sua administração varia em consequência da sua forma: bebido, chupado, engolido como pílula, aplicado como supositório e até como unguento.

O “**gingembrais**”⁶⁶ catalogado como electuário, aparece com alguma recorrência nos romances corteses. Nessa época, não se confeccionavam apenas bebidas aromáticas, havendo o hábito de fazer compotas e massas com gostos saborosos – as famosas geleias de frutas. O “**gingembrais**” era um género de geleia espessa consumida normalmente na última refeição do dia, antes de dormir. Produto luxuoso, o “**gingembrais**” tem um lugar de destaque nos tratados de Medicina e de Botânica medievais.

A **pastelaria**⁶⁷ distingue-se dificilmente da arte da padaria e muitas vezes baptizava-se pura e simplesmente de pastelaria um prato que era melhorado com especiarias. Dentro desta lógica, a pastelaria medieval não deve ser entendida, na sua totalidade, como ela é nos dias de hoje. Mas há toda uma variedade de produtos que se desenvolveram. As “**placentae**” eram bolos açucarados, cuja denominação remonta à Antiguidade romana. Deriva de “**placere**” e significa que um determinado prato é saboroso e dá prazer. Segundo Apício (*fl. Séc. IV*) são compostas por diversas farinhas, azeite e queijo de ovelha, passados por mel. As doçarias orientais que agradaram tanto aos cruzados ocidentais também recebiam a mesma designação. No Ocidente, as “**placentae**” eram alimentos muito rústicos. Aproximavam-se da fogaça por serem cozidas em cinzas e eram consumidas por todo o Ocidente mas as receitas variavam de país para país. Em alguns locais a “**placenta**” era descrita como sendo um “**flado**”, o que a aproxima do actual flan. Era um doce que se apresentava sob a forma de uma crosta recheada com ovos e leite. Contudo, na Idade Média o recheio era sempre feito com queijo fresco. Cozidos sem levedura, coexistiram

⁶⁶ Lyons, Faith, “«Vin herbé» et «Gingembrais» dans le roman breton”, *Mélanges de Langue et de Littérature du Moyen Age et de la Renaissance offerts à Jean Frappier*, organisé par J.C. Payen et C. Régnier, Genève, Droz, 1970, p. 694-695.

⁶⁷ Bautier, A.M., “Pain et Pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII ème siècle”, p. 44-46.

durante toda a Idade Média com o pão fermentado. Os pastéis recheados tiveram sempre um lugar na alimentação ocidental. Eram cozidos em lume vivo e quase tostados, feitos de carne picada, “**carne minuta**” e de pão. Mas também podiam ser recheados de variadas ervas ou de açúcar, servindo de base às preparações dos médicos, conforme os testemunhos da Escola de Salerno.

Os “**pastillus**” já eram divulgados na Antiguidade Clássica, sendo os bolos destinados aos sacrifícios. Esta pastelaria de luxo era feita com uma farinha refinada, recheada com carne ou peixe, sendo depois condimentada e passada em gordura. Nos dias de festa, usava-se uma carne mais distinta para fazer o recheio como a lebre, o cordeiro, o coelho ou o leitão. Nos dias vulgares, utilizava-se carne de porco, frango ou ainda peixe, em particular enguias. Muitas vezes, o recheio era feito apenas com ovos. Este tipo de alimento raramente aparece num regime monástico pois é considerado um prato guloso e pecaminoso. Uma guloseima que também surge na pastelaria medieval é a “**tortula**”. Talvez este termo tenha dado origem à torta que pertence à categoria dos bolos recheados. Acerca do bolo que surge nos romances franceses com varias formas – “**gastellus**”, “**guastellus**”, “**wastellus**” ou “**gastiel**”, as referências são quase inexistentes por ser uma doçaria frequente para a época. É ainda pertinente referir uma especialidade que aparece registada no século XI nos hábitos alimentares de Cluny e que poderá ser o antepassado mais legítimo daquilo que hoje em dia conhecemos como rissol. Trata-se da “**rubéola**”, “**rufeola**”, “**raseola**”, “**roscella**”, variantes que dependem da zona na qual surgem. A raiz “**rufus**” sugere a tonalidade ruiva, que remete para uma cozedura forte e aproxima esta guloseima de Natal e de Páscoa dos fritos que se comem em França durante a Quaresma e a que se dá por vezes o nome de “**roussettes**”, que vem do francês antigo “**ruissoles**”. Na língua portuguesa, rissol evoluiu de forma diferente na medida em que é um frito cujo recheio é salgado.

A “morteia” que se aproxima da fatia dourada, a “guafra” que é a actual “gauffre” e a “flamicia” que é, no fundo, o antepassado do crepe aparecem referenciadas a partir do século XIII. É interessante notar que todos estes doces fazem parte de uma tradição que, de uma forma ou de outra, chegou aos dias de hoje.

Para além dos alimentos que referimos, as ervas aromáticas, as especiarias e o açúcar parecem ter desempenhado um papel fundamental na arte culinária medieval. As **ervas aromáticas**⁶⁸ eram muito apreciadas mas não há muitas referências por serem comuns e de livre acesso. Quanto às **especiarias**, provêm de um Oriente associado ao mundo do imaginário, onde prodígios e maravilhas abundam, repletos de pedras preciosas e de monstros humanos ou animais. Oriundas de um mundo envolvido num historial fantasiado, as especiarias adquirem um sabor ainda mais exótico. Por outro lado, estas substâncias aromáticas são essenciais no desenvolvimento de um grande comércio internacional. Embora fossem utilizadas durante a Antiguidade, são mais utilizadas na Idade Média. Por serem de difícil aquisição, as especiarias eram extremamente caras. Quando algumas das especiarias asiáticas chegaram às mesas ocidentais, entre os séculos V e VII a.C., eram apenas referenciadas pelo seu preço astronómico.

Paulina López Pita é da opinião que a Cozinha andaluza usufruiu de influências muçulmanas ao nível da Culinária, de que as cerca de trinta especiarias diferentes utilizadas são a prova⁶⁹. Também no *Mesnagier de Paris* e no *Viandier de Taillevent* aparece uma Cozinha que inclui um extenso catálogo de especiarias, todas elas conhecidas. Nestes textos são sugeridos conselhos surpreendentes relativamente ao uso adequado das especiarias. Maguelonne Toussaint-Samat transcreve:

⁶⁸ García Sánchez, Expiración, “La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus”, *Cultures et Nourritures de l’Occident Musulman, Médiévaux*, 33, Automne 1997, p. 41.

⁶⁹ Pita, Paulina López, “Musulmanes y judíos en la mesa”, p. 95.

“La grande règle culinaire consiste à ajouter les épices dans les sauces au sortir du feu «car, tant plus perdent leur saveur, comme tant plus tôt sont mises» dit doctement le Ménagier. Les épices n’ont pas le temps de magnifier leur saveur par un «revena» préalable, puis un mijotage, comme on le fait aux Indes, patrie de la plupart d’entre elles. L’important n’est pas qu’on reconnaissse la présence des épices, mais qu’on les ait employées.”⁷⁰

Para os médicos medievais⁷¹, as especiarias apresentam propriedades medicinais significativas. No sistema dos humores, as especiarias eram consideradas como quentes e secas, logo passíveis de favorecer a digestão.

Na verdade, antes de serem utilizadas na Cozinha, as especiarias foram sobejamente utilizadas nas receitas médicas. É o caso do açafrão que surge nas receitas médicas integradas no livro de Apício (fl. séc. IV) ou ainda a noz-moscada, que aparece mais tarde. É interessante verificar que para os médicos e os teólogos, que muitas vezes eram os mesmos, a Cozinha é, antes de mais, uma dietética que cuida da preservação da saúde física e moral de um corpo dado por Deus. Na realidade, as especiarias têm um papel importante nas normas alimentares devido às virtudes profiláticas e curativas que lhes são atribuídas. No entanto, elas também contribuem para o aperfeiçoamento do gosto, distinguindo-se as culturas graças às características alimentares. É, contudo, muito difícil na maior parte dos casos determinar o que são essas marcas culinárias e qual o conhecimento das especiarias que contribuiu para personalizar a arte culinária. A Cozinha árabe, por exemplo, é riquíssima em condimentos e utiliza em quantidade as especiarias. Defende, aliás, que a sua utilização é a base principal das refeições e a chave da arte culinária pois para cada

⁷⁰ Toussaint-Samat, Maguelonne, “Le dit et le non-dit de la viande et des épices”, *L’imaginaire des nourritures*, éd. Simone Vienne, Grenoble, P.U.G., 1989, p. 33.

⁷¹ García Sánchez, Expiración, “La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus”, p. 42.

prato há uma especiaria certa a utilizar. Assim graças ao uso das especiarias, os pratos adquirem determinados sabores que emprestam a cada iguaria um sabor único.

Falou-se do uso que a Medicina e a Culinária faziam das especiarias ao longo da Idade Média, mas não deixa de ser curioso referir que o médico e o cozinheiro trabalhavam em equipa.

Na utilização adequada das especiarias, havia uma preocupação comum: agradar ao guloso que, não correndo riscos, podia comer o que lhe agradava sem destabilizar o seu temperamento, a sua idade e a sua saúde. Por outro lado, as especiarias permitem que os alimentos sejam guardados em bom estado de conservação, função essa que normalmente é atribuída ao vinagre, ao sal e a alguns condimentos compostos como a salmoura e a mostarda.

Tecnicamente, explica-se este fenómeno da conservação, atribuindo às especiarias uma função bacteriostática e bactericida, ou seja, a inibição e destruição dos microorganismos, o que faz com que a deterioração não tenha lugar.⁷²

As especiarias cumprem determinadas funções. Os coentros, por exemplo, ajudam a disfarçar os odores proibidos como o do vinho, não deixando rastro. A mostarda é utilizada para tornar os alimentos mais tenros. No que diz respeito à utilização correcta das especiarias, os tratados de Cozinha sugerem, em geral, que se escolham os ingredientes que sejam digestivos ou bons para a saúde.⁷³

A pimenta, por exemplo, tinha-se transformado na especiaria do Ocidente medieval pois constituía nada mais nada menos que 75% das quantidades de especiarias importadas. A pimenta

⁷² *Idem*, p. 44.

⁷³ *Ibidem*, p. 48.

é de tal forma a especiaria mais utilizada que, de acordo com os testemunhos notariais, passou a entrar nos dotes por constituir um componente obrigatório da Culinária.⁷⁴

O açúcar⁷⁵ começou a ser divulgado no século X pois sabe-se que a cana-de-açúcar já era cultivada nessa altura. O *Calendário de Córdova* (961) refere esse pormenor atestando a difusão do açúcar entre os séculos X e XIII. Sabe-se ainda que o açúcar vem da Cozinha árabe, tendo sido talvez transmitido graças às receitas dietéticas árabes que chegaram à Europa através das inúmeras traduções. O açúcar foi implantado tardivamente na Cozinha europeia porque até aos princípios do século XV os palácios franceses foram renitentes ao uso deste.⁷⁶ O açúcar era conhecido pelas suas qualidades terapêuticas mas também era utilizado no fabrico de doces, juntamente com o mel. Durante muitos séculos, o modelo do alimento doce foi o mel que era abundante e barato. Por outro lado, aproveitava-se a doçura de alguns frutos que secavam ao sol como os figos e as passas. O açúcar, o edulcorante mais usado nos dias de hoje, foi divulgado pela Medicina medieval e entrou nos hábitos europeus de forma desigual. Era considerado um artigo de luxo, o que fez com que fosse excluído da alimentação habitual das classes mais necessitadas até há pouco tempo.

No *Antidotaire Nicolas*,⁷⁷ texto do século XV atribuído a Nicolau de Salerno, que trata as composições medicamentosas herdadas da Medicina árabe, o açúcar tem um lugar de destaque. Este texto, bíblia de todos os boticários, é um receituário que lembra a estrutura dos antigos Antidotários árabes, os *Grabadins* que focam a utilização do açúcar e tratam, entre outros assuntos, as diferentes maneiras de o trabalhar. É por isso que surge uma série de receitas de

⁷⁴ Gonçalves, Iria, "A Alimentação Medieval: Conceitos, Recursos e Práticas", *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. 2 (A Alimentação), Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, p. 41.

⁷⁵ Kuhne Brabant, Rosa, "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al-Andalus", p. 55-57.

⁷⁶ Lauroux, Bruno, "La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge", p. 142.

⁷⁷ Dufournier, Florence, *Édition critique et commentée d'un réceptaire du XV ème siècle*, Paris, Université de Paris, 1997, p. 9.

doces nos tratados de farmacologia como no *Liber Servitatis* de Albucasis, do século XI. O açúcar vinha da Arábia, através de Veneza e como era classificado como um produto caro, era muitas vezes reservado aos boticários. As suas características resumem-se a várias virtudes terapêuticas. Contudo o açúcar também servia para conservar xaropes ou compotas ou, ao contrário, para tornar menos espessas certas componentes medicinais, facilitar a ingestão e dissimular sabores desagradáveis. Servia ainda como excipiente de modo a que estas atingissem todas as porções do tubo digestivo.

À luz da teoria dos quatro humores, no século XII e sobretudo durante o século XIII, acrescenta-se açúcar às especiarias e aos vegetais (fruta e legumes que são, por definição, frios e húmidos), para eliminar a fleuma, estabelecendo uma sensação de conforto que suavizava. Os médicos reconheciam o valor nutritivo do açúcar e consideravam que era inofensivo e mesmo benéfico para o aparelho digestivo do paciente não-colérico. Aconselhavam, deste modo, o seu uso associado a outros alimentos. Muitas vezes, convenciam o doente a tomar o açúcar com frutos oleaginosos pois diziam favorecer a digestão rápida. É assim que se explica que o açúcar fosse consumido com amêndoas, avelãs, pistácios, pinhões, nozes e outro tipo de frutos como as castanhas, as passas e todo o tipo de sementes. O açúcar entrava na preparação de electuários feitos à base de frutos frescos, fossem eles marmeladas, compotas, xaropes ou bebidas refrescantes sem esquecer que muitos destes preparados serviam para fins medicinais correctivos ou curativos.

De entre as **bebidas** consumidas durante a Idade Média, as mais referenciadas são a água, a cidra e o vinho. Os monges, eremitas e pobres contentam-se com a água embora a qualidade desta deixe, por vezes, muito a desejar. A cidra, sucedâneo do vinho, é a bebida que os eremitas oferecem quando têm convidados. É obtida a partir da fermentação das maçãs, abundantes nos

pomares dos mosteiros. Como a água ou o vinho, a cidra pode ser boa ou má. Quanto ao vinho, fazia parte dos hábitos alimentares.

O vinho,⁷⁸ juntamente com o pão, constitui a alimentação, por excelência do cristão, sendo também uma das componentes da comunhão. Em quantidade moderada, o vinho alimenta o corpo, devolve a saúde, previne as enfermidades, ajuda a digestão, reforça o calor natural, clarifica as ideias, evita a tristeza e ainda tem o dom de favorecer a procriação. Ao contrário do que sucede na actualidade, a sociedade medieval não considerava óbvia a relação entre o acto de comer e o acto de beber. De resto, a grande maioria dos tratados de moral que referem a mesa, apenas mencionam a bebida. Embora tenha qualidades, insistiam na relação entre o vinho e as desordens sexuais e a luxúria. Viam na deliciosa poção um inimigo para a saúde. Esta carga negativa é, no entanto, atenuada por todo o valor simbólico que o vinho exibe. À luz do ritual cristão e pelo poder simbólico que representa, o vinho pede que lhe seja acrescentada água. O vinho representa Cristo e a água, a descendência humana que se uniu a Deus no Sacramento.

Essa união é representada pela mistura do vinho com uma pequena quantidade de água, sendo esta acrescentada numa parte mínima para pôr em relevo a insignificância do homem perante Deus. Esta imagem de dominação espelha, na realidade, a hierarquia medieval. De entre as suas inúmeras virtudes, misturado com água, o vinho serve de consolo aos doentes, misturado com azeite, cura feridas e com báls ou mirra serve ainda de anestésico. O vinho, de natureza quente e húmida, reconstitui o calor do corpo e dos membros, elimina os maus humores, limpa as condutas e facilita a digestão.⁷⁹

⁷⁸ Delgado, José Hernando, "Los moralistas y la alimentación en la Baja Edad Media", *Historia 16*, nº 233, nov.1994, p. 54-56.

⁷⁹ Lorcin, Marie-Thérèse, "Les usages du vin à la fin du Moyen Âge", *Pour l'aise du corps*, Paris, Paradigme, 1998, p. 78.

Na verdade, a civilização alimentar medieval da Alta Idade Média é marcada pelo triunfo do vinho. Por todo o Ocidente recorreu-se ao consumo do vinho porque a água não inspirava confiança. Assim, paralelamente, desenvolveu-se o mercado de uma série de bebidas com álcool, como a cerveja ou o vinho de frutas selvagens (antepassados dos licores) que serviam de alternativa ao vinho. O vinho com mais de um ano era considerado vinho velho que só podia ser bebido cozinhado com especiarias, apimentado com mel ou aromas. Recebeu a designação de “vin herbés” que aparece frequentemente nos romances franceses medievais. São normalmente as mulheres, as crianças e os doentes que o bebem cortado com água⁸⁰ embora fosse um vinho, tal como o “gingembra”, que requeria uma preparação sábia com ingredientes caros e raros.

A partir do século XII, surgem aquedutos que fazem a distribuição da água na cidade de Paris, que obedece a um processo complexo de purificação. Os autores medievais conheciam vários processos para purificar a água que eram, na sua maioria, conhecidos desde a Antiguidade. Segundo Marie-Thérèse Lorcin:

“On peut la faire bouillir, puis, une fois refroidie, la filtrer à travers une étoffe de laine ou de la mie de pain. Ou bien ajouter de l'argile à l'eau bouillante, ou la faire passer d'un vase à l'autre au moyen d'une mèche de laine tordue, ou la filtrer au moyen d'un vase de cire plongé dans le vase qui contient l'eau suspecte. Si l'on est obligé de boire une eau impure, il faut lui ajouter du vinaigre, ou manger quelque correctif dont l'acidité la rendra inoffensive: ail, oignon, poireau, coing, grenade.”⁸¹

Se é verdade que a água é a bebida principal, também é verdade que no meio urbano nem sempre é de fácil aquisição. Diversos manuais distinguem cuidadosamente vários tipos de águas,

⁸⁰ Cortar o vinho com água era uma forma de o tornar menos espesso.

⁸¹ Lorcin, Marie-Thérèse, “Humeurs, bains et tisanes: l'eau dans la médecine médiévale”, p. 263.

sendo as minerais as mais recomendadas, seguidas das águas da chuva, dos rios, das fontes, dos poços e, em último lugar, dos pântanos. Era sabido que a água fervida se corrompia menos facilmente e que a água pura era menos boa que a água misturada com aromas naturais, mel ou vinho. Na Idade Média não se bebia água pura. A prova máxima é que um dos castigos infligidos aos monges recalcitrantes consistia em obrigar-lhos a ficar a pão e água. Bebia-se enriquecida com sumo de alguns frutos como a groselha, a framboesa ou a amora. Por vezes chegava apenas adicionar umas gotas de vinagre. O “claré”, que surge inúmeras vezes nos romances analisados, é uma agradável bebida que resulta da mistura de vinho com uma série de ingredientes. Paul Meyer apresentou, num artigo, a definição que encontrou de “claré” no Manuscrito Bodley 761, Folio 86 (*Claretum bonum sive pigmentum*):

“*Claretum bonum sive pigmentum hoc modo debet fieri: accipe nucem muscatam, gariofilos, quibebas, macis, cinamonum, galangam, que omnia in pulvere redacta distempera cum bono vino cum tertia parte mellis post colam per sacculum, et da ad bibendum; et nota quod illud idem potest fieri de cervisia.*”⁸²

Existem, que se saiba, duas receitas de “claré” ou “luterdranck” (em alemão) da Madre beneditina Hildegarda de Bingen (1098-1179). Uma é à base de saxifraga (em alemão “hirtzunge”) e a outra à base de tanásia (em alemão “reynfan”) que se mistura com vinho, mel, especiarias como o cinamomo, a pimenta e o cravinho.

O hidromel⁸³ era servido no final das refeições, puro ou diluído em vinho. Composto por água e mel, parece estar associado ao povo berbere.

⁸² Meyer, Paul, “Notice du Ms. Bodley 761”, *Romania* 37, 1908, p. 523.

⁸³ Gottschalk, A., *Histoire de l’Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, p. 308.

Do leite⁸⁴ poucas informações ficaram nos documentos escritos. Sendo um produto de fraca conservação e consumido no acto, o leite parece ser mais apreciado nas regiões do Oeste francês. No entanto, é muito raro consumir leite directamente durante toda a Idade Média pois muitas vezes, curiosamente, beber leite é um acto bárbaro. Era apenas dado às crianças até atingirem a adolescência, porque a partir dessa fase da vida era visto como um símbolo de insanidade ou então aos doentes. Com este produto faz-se, no entanto, o queijo. Preparado com leite de cabra ou de ovelha, é através do queijo que se consegue conservar o leite.

Finalmente, os molhos⁸⁵ permitem que o equilíbrio dos humores se estabeleça, assim como tornam a comida mais apetecível. Alguns dos molhos utilizados durante a Idade Média chegaram até aos nossos dias, embora com algumas variantes. Por exemplo, o agraço,⁸⁶ muito utilizado na Culinária medieval, é uma base ácida que era preparada com antecedência de variadas maneiras, ou com uma erva ácida como as azedas ou com limão. Quando o limão era muito caro, era substituído por sumo de uva verde. A camelina⁸⁷ era um molho à base de canela, gengibre, cravinho, pimenta e vinho ácido ou ainda agraço. De qualquer forma, na Idade Média, a base de todo o tempero é feita com alho, pimenta e hortelã misturada com mel.

Abandonando esta enumeração e tendo por pano de fundo o saber médico e alimentar, o *corpus* literário será, agora, saboreado de acordo com uma degustação do sabor/saber dos textos que *per si* falam e que, a nosso ver, sentem a influência de um saber medieval que delineámos até aqui.

⁸⁴ *Idem*, p. 310.

⁸⁵ Lauroux, Bruno, "La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge", p. 138-139.

⁸⁶ Gonçalves, Iria, "A Alimentação Medieval: Conceitos, Recursos e Práticas", p. 40.

⁸⁷ Revel, Jean-François, *Un festin en parolle. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, p. 133.

“A DEGUSTAÇÃO”

**“CORES” DE UM CÓDIGO ALIMENTAR
NA LITERATURA FRANCESA
DO SÉCULO XII**

O ROMANCE DO SÉCULO XII

1. 1 O ROMANCE E A REALIDADE

No século XII desenvolve-se a classe cavaleiresca e em paralelo uma literatura em língua vernácula destinada aos laicos que não sabiam o latim. Essa literatura vai buscar a matéria às lendas guerreiras e cristãs dos primórdios da sociedade medieval sugerida pelas cantigas de gesta, mas também às traduções em francês dos textos da Antiguidade latina. É desta forma que se dá o nascimento do género romanesco no qual, por exemplo, a mulher passa a figurar como nova temática.

Uma das marcas da profunda mutação cultural dá-se quando surge essa literatura¹ por oposição à epopeia, aos géneros de uso para-litúrgico e à lírica dos trovadores. Esta consiste em longas narrativas ficcionais que já não são cantadas, mas escritas e destinadas à leitura directa, **ocular**, no entender de Paul Zumthor², ou, mais frequentemente, indirecta, **por audição de um leitor-recitante**. A narrativa encontra as suas próprias regras, livre das normas impostas pelo canto e a voz passa a ser apenas o meio de transmissão do objecto terminado, deixando a improvisação de ter lugar por haver uma forma fixa.

Segundo Emmanuèle Baumgartner, escrever em “romanz” começa por ser uma forma de divulgar o saber livresco junto de um público que ignorava o latim. É neste contexto que uma

¹ O romance antigo aparece por volta de 1160.

² Zumthor, Paul, “Genèse et évolution du genre”, *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, p. 60-81.

série de “vidas” de santos são transferidas do latim para o anglo-normando. Mas também existe um espaço para a difusão do profano:

*“Un même soin de diffuser un savoir, tout profane désormais, sous-tend la composition dès 1150 et à l’intention des cours anglo-normandes, de chroniques relatant le passé fabuleux et historique de l’Angleterre ou celle des «romans antiques».”*³

Escrever em “romanz” era ainda uma forma de dar espaço a uma cultura de tradição oral que recolhia temas míticos ou lendários e que aparecia ao lado da cultura dita oficial alicerçada sobre o conhecimento dos textos sagrados e dos autores latinos. Ao distanciamento temporal acrescenta-se a estranheza do espaço, retratando-se, deste modo, um mundo diferente inspirado no mundo mediterrâneo oriental.

E. Baumgartner sustenta ainda a tese de que escrever em língua vulgar era uma forma de criar uma língua literária que pudesse estar à altura do latim e apresentasse temas inovadores de acordo com o novo ideal de sociedade:

*“Ce fut proposer au public des cours des récits - ces romans que l’on a dit ensuite “courtis” - qui font rimer prouesses guerrières et aventures amoureuses avec un nouvel idéal de société, la courtoisie.”*⁴

Em suma, o termo “romance” é uma invenção estritamente medieval que reflecte o novo ideal cortês. De facto, a literatura medieval explora a imagem mitificada de uma determinada realidade através da simplicidade narrativa. Num discurso que se revela espontâneo, a imagem da realidade surge.

³ Baumgartner, Emmanuèle, *La Littérature Française du Moyen Âge*, Paris, Dunod, 1999, p. 8-9.

⁴ *Idem*, p. 9.

Contudo, é necessário ter em conta que a concepção de realidade nas obras medievais nada tem a ver com o realismo moderno. Segundo Erich Auerbach:

*"Le propos essentiel des romans courtois est de représenter, d'un point de vue lui-même féodal, les moeurs et les idéaux de la chevalerie féodale; ses formes extérieures ne sont pas non plus négligées; elles sont dépeintes à loisir et en de telles occasions la narration abandonne le lointain nébuleux des contes de fées, pour introduire des tableaux très concrets des moeurs de l'époque."*⁵

Ou seja, a obra literária fornece informações que codificam os costumes de uma classe determinada da sociedade medieval. Assim, no objecto literário são focados alguns hábitos que traduzem um ritual enraizado numa sociedade cortês, como explica E. Auerbach:

"Ce cadre est rigide et il isole; le monde des romans courtois se détache autant du monde des autres couches sociales que celui des chansons de geste, mais il est bien plus raffiné et bien plus élégant; les femmes y jouent un rôle important, une classe cultivée est parvenue à une vie de société policiée. Et cette vie a pris un caractère qui restera pendant longtemps un des traits les plus caractéristiques du goût français: elle est gracieuse et tend même quelque peu à la préciosité".⁶

O Código Alimentar que é encenado nos romances estudados põe em primeiro plano uma realidade que reflecte uma verdade da época e define imagens de um imaginário médico e alimentar caro ao século XII. Assim, a realidade retratada nos textos fica comprometida porque contempla uma parcela da realidade, a da aristocracia.

Produto de uma “consciência particular”, a obra literária abre um espaço para a divulgação de determinadas temáticas que evidenciam as imagens de uma sociedade medieval.

⁵ Auerbach, Erich, "Les aventures du chevalier courtois", *Mimésis. La représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Paris, Gallimard, 1968, p. 140.

⁶ *Idem*, p. 141.

1.2. A REALIDADE DO ROMANCE

1.2.1 OS ROMANCES ANTIGOS

Os romances que surgem a partir dos meados do século XII fornecem uma interpretação da Antiguidade modelada segundo as realidades da sociedade medieval. Assim, os primeiros romancistas da Idade Média apresentam-se como historiadores e as suas obras assemelham-se a crónicas. O romance antigo, diferente do romance arturiano, não se inspira pura e simplesmente no mito, mas na epopeia antiga. Neste contexto, os romances antigos são longas versificações francesas inspiradas pela *Tebaida* e pela *Eneida* e espelham um discurso específico.

Na opinião de Jean Frappier e Guy Raynaud de Lage, entre a cantiga de gesta e o romance bretão apareceram os romances antigos que permitiram a transição durante a qual se criou o esboço de um género que procurava uma identidade:

“A ce cycle ou cette matière d’Antiquité, appelée la Matière de Rome au XII ème siècle, appartiennent les versions du Roman d’Alexandre échelonnées durant le XII ème siècle, du poème d’Albéric de Pisançon à celui d’Alexandre de Paris, le Roman d’Apollonius de Tyr malheureusement perdu, qui fut vraisemblablement composé vers 1150 d’après un roman latin dont la plus ancienne version remonte au III ème siècle, enfin et surtout entre 1150 ou 1155 et 1165 les trois romans de Thèbes, d’Énéas et de Troie. Les deux premiers, anonymes, sont des renouvellements, l’un de la Thébaïde, l’autre de l’Énéide, tandis que le troisième, œuvre de Benoît de Sainte-Maure, a pour sources et pour garants deux récits forts tardifs, puisqu’ils datent de la fin de l’Antiquité, et parfaitement mensongers, mais tenus pour plus dignes de foi qu’Homère. Outre les romans qui

*viennent d'être mentionnés, on peut rattacher à la même imitation des Anciens les contes ovidiens de *Piramus et Tisbé*, de *Narcissus* et de *Philomena*.⁷*

Por volta de 1150, o autor do *Roman de Thèbes* proclamava a necessidade de transmitir o seu saber aos séculos vindouros como teriam feito Homero (c. 850 a. C.), Virgílio (c. 70-19 a. C.), Platão (427-347 a. C.) e muitos outros. É devido a este facto que terá decidido contar em octossílabos e de acordo com o modelo fornecido pela *Tebraida* de Estácio (c. 40-96), a história de dois irmãos nobres. É uma história reservada ao clero e aos cavaleiros, os únicos que poderão compreendê-la. Trata-se do primeiro romance francês, no sentido medieval do termo.

Cerca de 1160, o *Roman d'Éneas* reproduz a *Eneida* de Virgílio (c. 70-19 a. C.) e por volta de 1165 Benoît de Sainte-Maure (séc. XII) coloca o seu *Roman de Troie* sob a autoridade de textos que servem de fontes, (compilações de Dario, o Frígio (521-486 a. C.) e Dictos) elaborados a partir da *Iliada* e da *Odisseia*. De facto a sua intenção foi traduzir o texto a fim de o tornar acessível a quem não o pudesse ler em latim.

A elaboração do vasto conjunto do *Roman d'Alexandre* deu-se ao longo do século XII e constitui um excelente testemunho dos modos de escrita medievais. Denota-se, neste romance, a tendência para estruturar a narrativa segundo o desenvolvimento cronológico de uma biografia, mas também se verifica que existe todo um trabalho feito pelos escritores para refundir, juntar e compilar todos os materiais herdados a fim de produzir um novo texto, uma “*summum*” de todos os conhecimentos herdados.

⁷ Frappier, Jean; Raynaud de Lage, Guy, ‘Les romans antiques’, *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinholt R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, p. 145-182.

A. LE ROMAN DE THEBES⁸ (C. 1150)

Célebre desde a Antiguidade, a *Tebaída* não se encontrava ao dispor do clero medieval que ignorava o grego. Foi esta epopeia, escrita no fim do século I d.C., que veio dar a conhecer à Idade Média francesa a expedição de Argos contra Tebas e o destino trágico dos filhos de Édipo que acabam por morrer em nome da ganância pelo poder.

O *Roman de Thèbes*, anónimo, retoma a temática e a estrutura da *Tebaída*. Conta a história de Édipo e dos seus dois filhos Etéocles e Polinices. Quando herdam o trono, decidem governar alternadamente, por períodos de um ano, sendo Etéocles o primeiro a governar. Findo o ano de reinado, este recusa entregar o reino ao irmão que resolve pedir auxílio aos gregos. Toda a querela origina uma guerra que conduz à morte dos dois irmãos assim como ao sacrifício de muitos heróis de ambos os lados.

B. LE ROMAN D'ÉNÉAS⁹ (C. 1160)

Neste romance anónimo, que está muito próximo em termos estruturais da *Eneida* latina, é preciso considerar três momentos importantes. A primeira parte assenta na temática da errância e da busca, focando todo um percurso que vai da fuga à viagem. Eneias vai de Tróia para Cartago, passando depois pelo Inferno para chegar à Lombardia. Encontra, pelo caminho, obstáculos como a raiva de Juno, a tempestade e o amor de Dido. Esta parte termina com a tomada de consciência de Eneias em relação à sua chegada à Terra Prometida. A parte central do

⁸ *Le Roman de Thèbes*, éd. et trad. par Francine Mora-Lebrun, Paris, Le Livre de Poche, 1995.

⁹ *Le Roman d'Énées*, éd. et trad. par Aimé Petit, Paris, Le Livre de Poche, coll. Lettres Gothiques, 1997.

texto é consagrada à guerra levada a cabo para conquistar a mulher e a terra. Na terceira e última parte, o herói conquista a mulher amada, Lavínia, contra a vontade da mãe desta, e dá-se a derrota e a morte de Turno, seu inimigo e rival. A consequência lógica destes dois factores conduz ao casamento do herói e à obtenção do reino.

C. *LE ROMAN DE TROIE*¹⁰ (1165)

Benoît de Sainte-Maure participa, com o *Roman de Troie* (1165), na actualização de temas da Antiguidade em voga entre os anos 1160 e 1165. Neste romance são tratadas as guerras provocadas pelos amores impossíveis entre gregos e troianos. É uma versão da Guerra de Tróia que retrata os amores de Jasão e Medeia, Aquiles e Polixena, Páris e Helena e Troilo e Briseida.

D. *LE ROMAN D'ALEXANDRE*¹¹ (1180/85 – 1190)

O *Romance d'Alexandre*, que resulta não apenas da tradição oral mas também de uma complexa tradição escrita e erudita, forma-se no seio do clero capaz de ler latim a partir de um primeiro texto e várias ramificações. Mas temos que notar que diversos poemas foram reunidos na refundição que é a versão de Alexandre de Paris escrita entre 1180/85 e 1190.¹² De toda a série de vidas romanceadas de Alexandre o Grande, a mais antiga chegou ao leitor contemporâneo desmembrada. A versão de Alberico de Pisançon (c. 1100), *Alexandre*, foi escrita

¹⁰ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, éd. et trad. par Emmanuèle Baumgartner et Françoise Viellard, Paris, Le Livre de Poche, coll. Lettres Gothiques, 1998.

¹¹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, éd. et trad. par L.Harf-Lancner (avec le texte édité par E.C. Armstrong et al.), Paris, Le Livre de Poche, coll. Lettres Gothiques, 1994.

¹² É esta a versão que analisamos neste estudo.

no dialecto do Dauphinois nos princípios do século XII. O *Alexandre decassilabico* data de 1160 ou 1165, está escrito no dialecto do Poitou e utiliza a obra de Alberico como modelo. Depois, existem ainda referências a dois poemas que se perderam na forma original, escritos entre 1165-70 ou 1170-75 que são *Alexandre no Oriente* de Lambert le Tort de Chateaudum e a *Mort Alixandre*.

Alexandre de Bernay, mais conhecido por Alexandre de Paris, seria normando e teria escrito um romance em, *grosso modo*, quatro partes (*branches*). A primeira parte retrata o nascimento, a juventude e as conquistas iniciais de Alexandre até ao cerco de Tiro. A segunda narra a conquista de Tiro e de Gaza, a entrada de Alexandre em Jerusalém e a derrota de Dario. A terceira relata a vitória do conquistador sobre Dario e Porus, o encontro com as amazonas, as viagens científicas ao fundo do mar e aos ares, a descrição da Índia e apresenta ainda o episódio da Rainha Cândace. Como não podia deixar de ser, na quarta parte, é narrada a morte de Alexandre, o desgosto dos doze pares e o funeral do herói. Como nos romances de *Thèbes*, *Énéas* e *Troie*, a representação da Antiguidade, adaptada às realidades da sociedade feudal do século XII, é anacrónica. De qualquer forma, o clero do século XII, alimentado pela literatura antiga, está perfeitamente consciente das diferenças que separam o seu universo social e mental do da Antiguidade.

O *Roman d'Alexandre* assume uma representação tradicional das maravilhas da Índia que oscila entre o sonho e o pesadelo. Este texto é um dos mais exóticos da literatura francesa e, segundo Alexandre de Paris, a Índia é sobretudo o espaço da iniciação do herói ao seu destino e à sua morte. Neste romance, são narrados os actos heróicos do grande Alexandre, mas os relatos não deixam de fora os feitos dos seus companheiros. O amor não tem lugar neste texto que está muito próximo, pela temática, da *Chanson de Roland*. De qualquer forma, o fascínio pelo Oriente é uma constante.

1.2.2 CHRETIEN DE TROYES (1135 – C. 1190)

A Matéria de Bretanha é, antes de mais, uma criação francesa. Trata-se de uma mistura subtil de coordenadas claramente celtas como o revela, por exemplo, a toponímia com novos elementos que reflectem a sociedade feudal, cortês e humanista do século XII francês.

Chrétien de Troyes parece ter recebido uma formação clerical, conhece Virgílio (c. 70-19 a. C.) e Ovídio (43 a. C. – 17 d. C.), assim como domina as artes do *trivium* e talvez mesmo as do *quadrivium*, chegando a citar, no *Érec et Énide*, Macróbio (c. 400). Através dos seus romances, pode-se concluir que se interessava pelas teorias médicas de Salerno e de Montpellier. No *Cigès* fala da presença de três físicos de Salerno e no *Chevalier de la Charrette* faz apelo ao saber dos médicos de Montpellier.¹³

A. *ÉREC ET ÉNIDE*¹⁴ (C. 1170)

A primeira parte deste romance relata o casamento de Érec e Énide. Mas antes de promover um final feliz, Chrétien desenvolve uma segunda parte consagrada ao casamento de amor como impedimento do percurso de Érec enquanto cavaleiro cortês. As aventuras, normalmente vividas em solidão, são aqui partilhadas pelo casal que tem, desta forma e com muita dificuldade, acesso à felicidade e à realeza. Chrétien aborda, aqui, a questão do amor cortês de um ângulo diferente com a valorização do amor dentro do casamento.

¹³ Retomaremos este assunto no ponto 2.1.1 deste Capítulo, p. 171-177.

¹⁴ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, publié par Mario Roques, Paris, Librairie Honoré Champion, 1981.

B. CLIGÈS¹⁵ (C. 1176)

Este romance, que absorve uma série de lendas como o mito tristaniano ou a lenda de Tebas, corresponde ao desejo, por parte de Chrétien, de explorar a matéria antiga. Na primeira parte, passada no espaço da corte arturiana, o escritor narra a história de amor dos pais de Cligès. A segunda centra a intriga no desenvolvimento do amor de Cligès e Fénice, contrariado por agentes exteriores. Vencidos os obstáculos com a ajuda de umas poções que a ama de Fénice, Thessala, prepara, surge um final feliz. Cligès volta para Constantinopla com Fénice e é coroado Imperador.

C. LE CHEVALIER DE LA CHARRETTE¹⁶ (1177-1181)

A acção deste romance passa-se em dois espaços distintos, o reino de Logres governado pelo rei Artur e o reino de Gorre, governado por Badernagu. Méléagant desafia os cavaleiros de Artur a defenderem a rainha. Se Méléagant for vencido, os prisioneiros que se encontram no reino de Logres serão libertados. Mas se Méléagant vencer, a rainha parte com ele para sempre. Keu oferece-se mas é vencido pois o seu cavalo regressa só à corte. Lancelot, acompanhado por Gauvain, lança-se nessa busca, sujeitando-se a uma série de aventuras até que é chegado o momento de combater Méléagant, na presença da rainha. É nesta parte do percurso que o nome de Lancelot é enunciado pela primeira vez e pela rainha. O romance chega ao fim quando Lancelot conquista o amor de Guenièvre e mata Méléagant.

¹⁵ Chrétien de Troyes, *Cligès*, publié par Alexandre Micha, Paris, Librairie Honoré Champion, 1982.

¹⁶ Chrétien de Troyes, *Le chevalier de la Charrette*, publié par Mario Roques, Paris, Librairie Honoré Champion, 1983.

D. *LE CHEVALIER AU LION¹⁷* (C. 1177-1181)

O romance inicia-se na corte do Rei Artur depois da refeição, com a narração de uma aventura que Calogrenant viveu perto da fonte mágica, na floresta de Brocéliande. Yvain, presente, ouve com atenção o relato infeliz do primo e decide retomar a mesma aventura. Assim, mata o cavaleiro e casa com Laudine, a viúva. Yvain encontra, entretanto, o rei Artur e Gauvain na fonte mágica, pedindo-lhe este último que parta com ele. Laudine deixa Yvain ausentar-se mas dá-lhe um ano para regressar a casa. Yvain, seduzido pela proeza guerreira, esquece a promessa que fizera à mulher. Laudine manda, então, uma das suas donzelas à corte de Artur e Yvain, reconhecendo a sua falha, entra numa fase de loucura e vai viver para a floresta como se fosse um selvagem. Passado este período, Yvain começa lentamente a recuperar a consciência e para conseguir o perdão da mulher, assume uma fase de reabilitação acudindo a todas as damas em apuros. Salva um leão das garras de uma serpente e em sinal de reconhecimento, o leão torna-se inseparável de Yvain. Seguem-se uma série de aventuras que fazem de Yvain um verdadeiro cavaleiro, consciente da sua missão ética.

A primeira parte do romance é um relato audacioso de um amor conquistado por um valor excepcional e perdido por uma imperdoável ligeireza do cavaleiro; a segunda parte é um relato de redenção para reparar o esquecimento.

¹⁷ Chrétien de Troyes, *Le chevalier au Lion (Yvain)*, publié par Mario Roques, Paris, Librairie Honoré Champion, 1982.

E. LE CONTE DU GRAAL¹⁸ (C. 1181-1191)

Este último romance de Chrétien, inacabado, marca uma nova orientação na obra do autor pois não são as personagens que cunham a intriga, mas sim um objecto, como o título claramente anuncia. Por detrás da busca do Graal, tema que no século XIII dará origem a uma vasta produção literária, é narrado o percurso iniciático do jovem Perceval que abandona o espaço feminino e materno para se afirmar como cavaleiro, ao mesmo tempo que outro cavaleiro, Gauvain, vai revelando as suas insuficiências.

¹⁸ Chrétien de Troyes, *Le Roman de Perceval ou Le Conte du Graal*, publié par William Roach, Genève, Librairie Droz, 1959.

1.2.3 GAUTIER D'ARRAS (FL. 1176-1184)

Contemporâneo de Chrétien de Troyes, da biografia de Gautier d'Arras sabe-se muito pouco. Deverá ter recebido uma formação literária sólida e sabe-se que pertencia ao clero. Assina os seus dois romances, nos quais deixa escapar que era trovador, que tinha a protecção de uns mecenases e que se relacionava muito bem com a corte. O seu conhecimento de textos sagrados só pode ser devido à forte influência eclesiástica. Contemporâneo de Chrétien de Troyes, apresenta um trabalho realista que Michel Zink define:

*"Lorsque, dès les années 1180 avec Gautier d'Arras, et au début du siècle suivant avec Jean Renart, une réaction se fait jour contre les « mensonges » des romans bretons, la « vérité » dont se réclament ces auteurs n'est plus la même qui était revendiquée par les premiers romans antiques. Il est admis désormais que le roman est la chose du romancier. On ne prétend plus que sa vérité n'est rien d'autre que celle des faits qu'il rapporte. Du coup, la notion ne va plus de soi comme dans la littérature à vocation historique qu'est le roman antique. Elle doit être définie, et cet effort est nouveau. Occupé à fonder la liberté et l'autorité du romancier sur l'arbitraire de la fiction, Chrétien de Troyes ne s'en est pas ouvertement soucié; la définition de la vérité n'apparaît chez lui que comme corollaire implicite de sa réflexion sur le sens du roman. Mais ses successeurs, qui affectent de repousser ses « mensonges », sont par là même contraints de s'expliquer sur leur vérité, comme le font Gautier d'Arras dans *Ille et Galeron*, Jean Renart dans le prologue de *L'Escoufle*. Leur critique porte sur la facture de l'œuvre littéraire et sur l'impression qu'elle produit, mais nullement sur le rapport qu'elle entretient avec la réalité extérieure."*¹⁹

¹⁹ Zink, Michel, *La Subjectivité littéraire*, Paris, PUF, p. 41-42.

A. ÉRACLE²⁰ (C. 1176-1184)

Esta obra relata a vida de Éracle, cujo nascimento excepcional faz dele um ser à parte. Anunciado por um anjo à mãe, o nascimento de Éracle dá-se após sete anos de espera, em condições excepcionais pois Éracle possui um dom triplo: o conhecimento das pedras, dos cavalos e das mulheres. Após a morte do pai, a mãe vende todos os bens, acabando por vender o filho a um senescal do Imperador. Depois de provar ao Imperador que possui um dom sobrenatural, Éracle fica ao seu serviço e escolhe para Imperatriz Athanaïs, uma pobreórfã de um senador que é, na realidade, perfeita.

A segunda parte do romance é inteiramente dedicada à Imperatriz Athanaïs que fica fechada numa torre enquanto o seu marido parte para novas conquistas. Numa festa, constantemente vigiada pelos seus guardas, Athanaïs apaixona-se por um tocador de harpa, Paridès. Através de uma velha vidente que a costuma visitar anualmente, Athanaïs fica a saber que o seu amor é correspondido. Graças a um plano engendrado pela Imperatriz, os amantes acabam por se encontrar. Éracle adivinha o que se passa e avisa o Imperador que, repudiando a mulher, acaba por dá-la em casamento a Paridès.

Na terceira e última parte do romance, Éracle volta a ser a peça central da intriga que tem como pano de fundo a História da Cruz. É assim que chega a Imperador de Constantinopla, sendo visto como uma figura crística por ter salvo a Cruz.

²⁰ Gautier d'Arras, *Éracle*, publié par Guy Raynaud de Lage, Paris, Librairie Honoré Champion, 1976.

B. *ILLE ET GALERON*²¹ (1176-1184)

Ille fica órfão e é expulso da Bretanha por um primo, Hoel, que nutria uma enorme inveja por seu pai. O rei de França, contudo, ajuda-o, fazendo dele um cavaleiro e dando-lhe terras e bens. Ille regressa à Bretanha para derrotar Hoel e apresenta-se na corte do Duque Conan (irmão de Galeron) que fica contente por vê-lo. Depois de mais uma cilada que Ille consegue vencer, o Duque faz dele senescal e oferece-lhe a mão de Galeron. Tem, no entanto, que lutar num torneio contra três pretendentes de Galeron, acabando por perder um olho. Com medo de perder o amor de Galeron, o herói refugia-se em casa de um clérigo cirurgião, onde Galeron penetra e descobre a dura realidade. Perante as dúvidas existenciais que os assaltam a ambos, Ille resolve voltar a fugir, dirigindo-se a Roma. Ille ganha a confiança do Imperador que quer casá-lo com a sua filha Ganor. No momento da celebração do casamento, aparece Galeron que confessa o seu amor a Ille e é o Papa que resolve a questão, aceitando Ganor o casal. Voltam os dois à Bretanha que se encontra devastada.

Há, então, um lapso temporal e o leitor depara com um cenário diferente. Depois de ter dado à luz três filhos, Galeron decide ir para o convento como freira, dando um enorme desgosto a Ille. A cidade de Roma, entretanto, encontra-se nas mãos dos gregos, o que faz com que Ganor se desloque à Bretanha para pedir a Ille que cumpra a velha promessa de auxílio. O Imperador morreu e Roma está decadente. Ille, pressentindo a situação, parte para Roma. As tropas de Ille salvam os romanos dos gregos, Ille e Ganor casam com o consentimento de todos e têm três filhos e uma filha. Os dois filhos de Galeron e Ille também se juntam a eles em Roma, proporcionando um fim feliz.

²¹ Gautier d'Arras, *Ille et Galeron*, publié par Yves Lefèvre, Paris, Librairie Honoré Champion, 1988.

O CÓDIGO ALIMENTAR NOS ROMANCES ANTIGOS, EM CHRÉTIEN DE TROYES E GAUTIER D'ARRAS

Estudar o Código Alimentar em romances franceses do século XII pode ser uma forma de investigar que tipo de alimentação se fazia na época e que hábitos vigoravam na sociedade medieval. Contudo, enquanto leitores modernos, é preciso olhar com algum cuidado para as imagens que a obra literária espelha, na medida em que a realidade que nela é retratada, e por se tratar de texto literário, obedece, por vezes, a uma visão idealizada. Por outro lado, é necessário ter em conta que o romance visa exclusivamente a classe aristocrática.

O Código Alimentar reúne, neste estudo, indícios de um imaginário que recolhe do quotidiano elementos que ajudam a completar, num universo declaradamente simbólico, um quadro alimentar. As menções por nós recolhidas dão conta do que seria a mesa medieval em termos alimentares mas também definem padrões das regras e dos usos e costumes da época, dos quais os escritores não se conseguem desligar. Assim, o espaço da mesa, recorrente no *corpus* analisado, não é mais do que uma configuração da realidade no imaginário literário.

A partir dos exemplos recolhidos, podemos afirmar que a temática da alimentação, embora variando de autor para autor, se mostra de uma maneira geral repetitiva nos modelos que utiliza para descrever situações correntes. Denotam-se ainda imprecisões quanto à natureza

exacta dos alimentos consumidos, à maneira como são preparados ou apresentados na mesa medieval.

Logo, esta busca do Código Alimentar coloca-nos perante uma literatura que apresenta, antes de mais, temas narrativos mediados por um código simbólico que limita a diversidade e a fidelidade ao real. O que importa explicitar é que as referências que aparecem são claramente convencionais. Em suma, esta literatura oferece componentes simbólicas de um sistema da representação do mundo e da sociedade medieval ocidental, apresentada na sua vertente aristocrática e cavaleiresca.

Se os romances acumulam muitos dos indícios que ajudam a definir a refeição e a cozinha medieval tal como a História da Alimentação as classifica, também é verdade que são generosos quanto aos rituais que se desenvolvem em torno da refeição. Contudo, revelam-se obviamente económicos, por exemplo, nos pormenores sugeridos sobre a composição dos menus e a preparação dos alimentos.

O Código Alimentar, na nossa opinião, deve englobar todos os elementos que permitam interpretar e transmitir imagens de uma alimentação fortemente influenciada pela cultura da época. E foi essa tomada de consciência que nos levou a considerar, nos textos literários que estudámos, todas as referências que, de alguma forma, se encontravam ligadas a um discurso alimentar. É, de resto, neste contexto que faz sentido começar por introduzir a temática da Medicina que, como tivemos oportunidade de explicar, influenciou toda a alimentação medieval. Assim, a Culinária é, como já vimos, uma arte requintada que no século XII – para não recuar ainda mais no tempo – procura submeter os alimentos a determinados processos de transformação para poder oferecer uma alimentação saudável. É nesta óptica que charma a ela o envolvimento de outras ciências como a Medicina, que valoriza os alimentos do ponto de vista

dietético, atribuindo-lhes um papel regenerador para o ser humano que procura, acima de tudo, o equilíbrio e a saúde.

2.1 A MEDICINA E O CÓDIGO ALIMENTAR

2.1.1. A FIGURA DO MÉDICO

Nos textos analisados aparece-nos por vezes a figura do médico²² que trata ferimentos ou devolve a saúde a quem a perdeu porque houve envenenamento ou outro tipo de perturbação, como a doença do amor (que é avaliada, nos textos estudados, como uma doença física). A terminologia mais utilizada para justificar a presença dessa personagem que restabelece o equilíbrio é “mire” que, segundo o *Dictionnaire de l'ancien français*²³ de A.-J. Greimass, aparece pela primeira vez em 1169 nos textos de Wace e vem do latim “**medicu[m]**”. Todos os romances optam claramente pelo emprego do vocábulo “mire”. Dos muitos exemplos que surgem no *corpus* analisado, no *Conte du Graal*, Gauvain, cavaleiro exemplar da corte arturiana, é também um conhecedor da arte médica. Sabe tratar melhor que ninguém. Chrétien usa a expressão “**Gauvains savoit plus que nus hom de garir plaies**”, que confere um estatuto de sábio a este cavaleiro:

*La pucele et le chevalier,
Qui de mire eüst grant mestier
Por les plaies que il avoit.
Et mesire Gavains savoit
Plus que nus hom de garir plaie.²⁴*

²² Ver Capítulo I, p. 62-70.

²³ Greimas, A.-J., “mire”, *Dictionnaire de l'ancien français*, Paris, Larousse, 1989, p. 416.

²⁴ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 203, vs. 6907-6911.

São inúmeras as referências a intervenções realizadas por médicos para curar, para “*respasser*” como é referido em vários textos. No *Roman d'Alexandre* a figura do “mire” é constantemente chamada a intervir:

“*Et cil demande mires et prie qu'il en ait*”²⁵

Mas o médico muitas vezes actua na presença de um (ou mais) colegas ou acompanhado por assistentes. Também no *Roman d'Alexandre*, surge um desses exemplos. São dois colegas que prestam assistência a Malatous. Ferido em combate, este arménio²⁶ é levado à presença de Alexandre e acaba por se submeter à autoridade do inimigo, oferecendo-lhe vassalagem para salvar a pele. O Imperador manda-lhe os seus médicos:

Deus siens mires li baillé, Ametis et Gassons,
*Et cil li covenencent : “Tout sain le vos rendrons.”*²⁷

Chamamos a atenção para o facto de os médicos prometerem devolver o doente curado, como se fosse possível dominar sempre qualquer doença. Neste romance a cura é dada como adquirida, o que não se verifica nos outros romances estudados, como se o poder de Alexandre fosse superior ao poder da morte. Mas, quando é Alexandre que perde a saúde, não há médico nem remédio que o cure.²⁸ Depois da segunda batalha contra Porus, rei da Índia, Alexandre chega a prometer uma recompensa ao médico para que trate todos os cavaleiros que ficaram feridos:

Et puis a dit au mire trestout a son voloir,

²⁵ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche I, p. 154, vs. 1309.

²⁶ Malatous é vassalo de Nicolau, rei da Cesareia e inimigo de Alexandre.

²⁷ *Op.cit.*, Branche I, p.156, vs.1321-1322.

²⁸ Ver envenenamento de Alexandre no ponto 2.1.2., p. 187-189.

Se il bien les garist, donra lui grant avoir.

Li mires li respont : « Je vos afi por voir

Que il seront tout sain tel di com hui au soir. »²⁹

No *Chevalier au Lion* de Chrétien de Troyes encontrámos um outro vocábulo para designar o médico. O “**fisicien**” é especialista na arte da Medicina, a “**mirgie**” e aparece para curar os ferimentos de Yvain e Gauvain. Chrétien demonstra o empenho do médico no tratamento que administra aos cavaleiros:

*Un fisicien qui savoit
de mirgie plus que nus hom
fist mander rois Artus adom.*

*Et cil del garir se pena
tant que lor plaies lor sena
au mialz et au plus tost qu'il pot.³⁰*

O médico é uma autoridade, um ser de exceção que entra em cena para tratar. Marcado por uma teoria da Medicina primitiva mítica (que recorre à cura através das plantas e outros métodos antigos como a sangria), o médico que circula pela corte ou pelo campo de batalha demonstra também a que ponto a Medicina da época se encontra sobre o domínio de uma Medicina oriental³¹ e, em particular, árabe que penetrou profundamente no pensamento médico do século XII. Assim, no *Roman de Thèbes*, Tideu, ferido pelos enviados de Etéocles (rei de Tebas), é curado por um médico arménio que o rei da Grécia convoca. É a nacionalidade do médico que parece dar credibilidade ao serviço que presta:

²⁹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 422, vs. 2033-2036.

³⁰ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 197-198, vs. 6494-6499.

³¹ Ver Capítulo I, p. 71-80.

*Li reis fait maunder un Ermine
qui molt saveit de medicine.
Tant y pena et seir et main,
al chief d'un meis le rendit sain.³²*

Tideu recupera a saúde ao fim de um mês pois o médico arménio dedica-se inteiramente à causa: “**Tant y pena et seir et main**”.

Também no *Roman de Troie* aparece esse modelo de médico, com características excepcionais, vindo do Oriente e que neste caso particular é posto ao nível de Galeno (130-200) ou Hipócrates (460-337 a. C.) o que faz com que seja escolhido para tratar Heitor quando volta a Tróia depois da segunda batalha contra os gregos:

*Li bons mires Goz li senez,
Que devers Oriant fu nez.
Ne meinz ne le priseit bon pas
Que Galien ne Ypocras-
Cil a ses plaies regardees
E afeitees e lavees.³³*

No *Roman d'Alexandre* o escritor não tem problemas em fazer intervir o famoso Hipócrates (460-337 a. C.) para tratar Saligot, aliado do emir:

*Et Saligos apele le bom mire Ypocras,
Dist li: “Je te donrai de fin or dis benas
Et dis mile besans, se de cest mal respas.”³⁴*

³² *Le Roman de Thèbes*, p. 158, vs. 1954-1958.

³³ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 248, vs. 10245-10250.

³⁴ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 682, vs. 6893-6895.

Já no *Roman de Troie*, depois da oitava batalha, Heitor regressa a Tróia com novos ferimentos e desta feita é tratado por Brot des Pouilles que, de acordo com o que é dito no texto, é considerado o médico que melhor aprendeu a sua arte. Esta personagem é fictícia, pois não parece haver notícia deste médico na História da Medicina:

*Brot li Puillanz, li plus senez
De mecene qui ainc fust nez,
Ne d'ognement freis ne d'enplastre,
Dedenz la chanbre d'alabastre
Tailla Hector si gentement
Que mal ne tret, dolor ne sent.³⁵*

Brot de Pouilles revela um excelente desempenho na sua arte porque Heitor não sente nada quando é cortado, operado (“**tailla**”). Ainda neste romance, no decorrer da décima batalha, morre Heitor e fica ferido Aquiles que também é submetido a um tratamento administrado por um médico de exceção, vindo do Oriente, que só não cura aqueles ao pé de quem não consegue chegar a tempo:

*Ja mes sa boche ne parlant,
Ne fust uns mires d'Oriant,
Qui de plaie par saveit tant,
Que nus hon ne poist morir
O il poist a tens venir.³⁶*

³⁵ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 310, vs. 14605-14610.

³⁶ *Idem*, p. 388, vs. 16294-16298.

Também a legitimidade da Medicina de Salerno, “molt ancien”, é chamada a intervir no *Cligès* de Chrétien de Troyes. Três médicos de Salerno vão a passar e ouvem as lamentações dos que choram a morte aparente³⁷ de Fénice:

*Sont venu troi fisicien
De Salerne, molt ancien,
Ou longuement orent esté.³⁸*

De entre os três médicos, destaca-se o mestre (“Li mestres d’ax, qui plus savoit”³⁹) que, após uma rápida observação, descobre que Fénice está viva:

*Et sor le piz et sor la coste
Li met la main et sant sanz dote
Que ele a el cors l’ame tote ;
Bien le set et bien l’aparçoit.⁴⁰*

Perante a encenação montada, e lembrando como a mulher de Salomão o traiu fingindo-se morta, os médicos usam métodos violentos para reanimar Fénice. Começam por lhe dar chicotadas, depois deitam chumbo fundido nas mãos e preparam-se para a assar e grelhar quando são surpreendidos pelas damas da corte:

*Par mi le dos de lor corroies;
S’an perent contreval les roies,
Et tant li batent sa char tendre*

³⁷ Ver, neste sub-capítulo o ponto 2.1.3 onde é explicada a morte aparente de Fénice, p. 200.

³⁸ Chrétien de Troyes, *Cligès*, p. 175, vs. 5745-5747.

³⁹ *Idem*, p. 177, vs. 5814.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 177, vs. 5818-5821.

Que il an font le sanc espendre. (...)
La dame li felon ribaut,
Qui le plonc tot boillant et chaut,
Si com il l'ont del feu osté,
Li ont anz es paumes colé. (...)
Ja la voloient el feu mette
Por rostir et por graillier
Quant des dames plus d'un millier
Des genz se partent et desvoient.⁴¹

Chocadas com os maltratos infligidos a Fénice, as damas acabam por lançar os sábios doutores pela janela. Neste episódio, o médico veste a pele do cozinheiro se tivermos em conta que os processos utilizados na reanimação reúnem termos culinários como “rostir” e “graillier”.

Neste exemplo, o poder da magia que Thessala detém sobrepõe-se ao poder da Medicina, fazendo com que esta ciência se revele impotente.

Já referimos a intervenção médica no masculino. Mas a mulher também participa na arte de curar. No *Conte du Graal* a forma mais simples encontra-se na figura de duas assistentes que acompanham o médico para reduzir a luxação de uma das articulações da clavícula de Keu e que desempenham a função de enfermeiras:

Li envoie un mire molt sage
Et deus puceles de s'escole,
Qui li raloënt sa canole
Et si li ont le bras liié
Et rasoldé l'os esmiué.⁴²

⁴¹ *Ibidem*, p. 180-181, vs. 5901-5935.

⁴² Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 127-128, vs. 4340-4344.

O modelo sugerido pelas mulheres médicas (que a História da Medicina baptizou de *mulleres Salernitanae*) também figura em alguns textos. Praticavam Medicina e, muitas vezes, aparecem como desdobramento da figura do médico, embora a Medicina praticada esteja próxima de uma Medicina curativa, com contornos que tocam a magia. A prática exercida pelas irmãs de Guivret, no romance *Érec et Énide*, é exemplificativa:

*La demorerent a sejor
les serors Guivret anbedeus,
por ce que biax estoit li leus.
An une chanbre delitable,
loing de noise, et bien essorable,
en a Guivrez Erec mené;
a lui garir ont molt pené
ses serors que il an pria.⁴³*

Ainda no *Érec et Énide*, o nome da fada Morgana vem associado ao campo da Medicina curativa. Artur fica chocado com as feridas que Érec apresenta e oferece-lhe um unguento feito pela irmã:

*Puis fet aporter un antret
que Morgue sa suer avoit fet.⁴⁴*

Esta figura mítica volta a ser citada no *Chevalier au Lion*, como a autoridade máxima na arte de elaborar remédios na medida em que consegue fazer desaparecer qualquer tipo de dor:

⁴³ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 157, vs. 5148-5155.

⁴⁴ *Idem*, p. 128, vs. 4193-4194.

*Mes tost aler nos an couvent,
car d'un oignement me sovient
que me dona Morgue la sage;
et si me dist que si grant rage
n'est an teste, qu'il ne l'en ost.*⁴⁵

E no *Cligès*, onde a Medicina se afirma, aparece a figura da mulher médica que aqui está muito próxima da curandeira. Cura todas as doenças comuns da época como a diabetes, a gota, as anginas, a asma e as infecções vulgares e considera-se melhor que Medeia, a perita em magia:

*Je sai bien garir d'itropique,
Si sai garir de l'arcetique,
De quinancie et de cuerpos;
Tant sai d'orines et de pous
Que ja mar avroiz autre mire;
Et sai, se je l'osoie dire,
D'anchantemanz et de charaies
Bien esprovees et veraines
Plus c'onques Medea n'an sot,
N'onques mes n'an vos dire mot,
Si vos ai jusque ci norrie.*⁴⁶

Em suma, o perfil do médico que é traçado nos textos estudados dá conta de uma entidade credível, fortemente influenciada pela Medicina oriental e que é chamada a intervir quando a situação clínica de determinada personagem assim o pede.

⁴⁵ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 90, vs. 2947-2951.

⁴⁶ Chrétien de Troyes, *Cligès*, p. 91, vs. 2983-2993.

Parece-nos, ainda, fundamental sublinhar o carácter profissional destas personagens que agem de acordo com a sua consciência. Mas também é importante perceber como é que o sábio cura. Em poucos versos, os autores dão conta da intervenção do médico e anunciam, ou não, os métodos utilizados para devolver a saúde a quem está doente. Ou seja, trata-se de um processo com o qual os escritores não perdem muito tempo pois os métodos parecem fazer parte de quotidiano de uma classe familiarizada com determinados tratamentos.

2. 1. 2. A DOENÇA

No estudo que fizemos, a doença aparece associada a ferimentos feitos em cenários de combate no espaço exterior. É sempre porque um cavaleiro sofreu um golpe que o médico é chamado a prestar auxílio. Mas também nos foi dado a observar a doença como consequência do espaço da corte, um espaço simbólico e interior. Assim, o envenenamento é a principal causa da morte à mesa e levanta questões relevantes. Finalmente, achamos importante assinalar uma doença que já remete para o domínio da simbologia mas que se reflecte no corpo: o mal de amor que produz uma ferida no coração constrói um discurso que lembra uma doença física.

Em traços gerais, estas são as doenças que marcam os percursos dos heróis embora haja, nos textos, alusões a doenças vulgares para a época (conheciam-se doenças infecciosas como a varíola, a papeira, o sarampo e doenças provocadas pelas alterações alimentares como o escorbuto, o raquitismo, os diabetes, a gota, etc.⁴⁷) ou ainda referência à morte, sem que seja explicitada a doença que a ela conduz. Míndos, pai de Éracle, morre sem que Gautier d'Arras explique o que levou à sua morte. O grau de imprecisão que vigora, por vezes, nos textos parece responder a uma intenção por parte dos escritores em ignorar determinados pormenores para não interferir com o desenvolvimento da intriga.

⁴⁷ Biraben, Jean-Noël, "Les maladies en Europe: Équilibre et recul de la pathocénose", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Miirko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, p. 301.

A. FERIMENTOS EM COMBATE

Tideu, no *Roman de Thèbes*, combate os enviados de Etéocles mas retorna à Grécia cheio de sequelas. É desenvolvido um vocabulário em torno do sangue e surgem descrições, por vezes violentas, dos golpes aplicados e que provocam ferimentos. Tideu, mortalmente atingindo, não tem ninguém que o ajude a levar as armas:

*Il fu naufrez par mie le cors,
si que la rate li saut fors;
li frans homme est naufrez a mort,
et n'ad qui ses armes li port.*⁴⁸

Nos Romances Antigos o termo “naufrez” aparece com frequência. No *Roman d’Éneas*, o escritor demonstra uma clara preferência pelo desmaio. Por tudo e por nada, é introduzido o termo “pamoison” embora a dor que provoca o desmaio seja mais psíquica do que física. Por exemplo, apaixonada por Eneias, Lavínia sucumbe à dor do amor que a leva a desmaiá sete vezes:

*A icest mot perdi s’alaine
et pasme soy; seule la lait
la rojonne et si s’en vait;
en autre chambre en est entre.
.VII. foys s'est Lavine paumee,
ne puet durer n'en reposz estre.⁴⁹*

⁴⁸ *Le Roman de Thèbes*, p. 156, vs. 1900-1903.

⁴⁹ *Le Roman d’Éneas*, p. 528, vs. 8714-8719.

Relato de batalhas sucessivas (num total de vinte e três), o *Roman de Troie* sugere inúmeras alusões ao ferimento feito em combate. Heitor é ferido, mas depois de lhe ser feito um tratamento, a que se dá o nome de garrote, combate ainda mais velozmente:

*Sa pliae li unt estanchee
E bien estreitement liee,
Puis rest montiez, mout ot grant ire:
Des or en fara ja martire.
Ce dist l'estoire de vertié,
Qui, après ce qu'il l'ot navré,
En ocist plus que de davant.*⁵⁰

Alexandre combate Porus mas dá-lhe tempo para tratar os ferimentos feitos durante o combate. Atitude digna de um cavaleiro, Alexandre quer matar Porus mas em posição idêntica:

*Ains te donrai respit tant que soies sanés.*⁵¹

No *Érec et Énide*, depois de um combate, Guivret pede misericórdia a Érec que acede ao seu pedido e passa a ser amigo do adversário. Para selar esta nova aliança, dá-se um episódio curioso: cada um aplica uma ligadura aos ferimentos do outro e depois separam-se. À falta de tratamento médico, “entre-tratam-se”, deixando para um espaço civilizado, uma intervenção profissional:

*Quant il se sont antre bandé,
a Deu s'antre sont comandé.*

⁵⁰ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 242, vs. 10095-10101.

⁵¹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 550, vs. 4048.

*Départi sont an tel meniere:
seus s'an revet Guivrez arriere;
Érec a son chemin retret,
qui grant mestier eüst d'antret
por ses plaies medeciner.⁵²*

Érec será tratado na corte do rei Artur que lhe fornece um unguento vindo do mundo das fadas. Ainda no percurso de Érec, depois de matar dois gigantes e salvar Cadoc de Cabtruel das garras destes, Érec fica exausto e as feridas (tratadas por Guivret) reabrem:

*Mes la chalors qu'il ot le jor
et les armes tant li greverent
que ses plaies li escreverent
et totes ses bandes tranchierent;
onques ses plaies n'estanchierent
tant que il vint au leu tot droit
la ou Enyde l'atandoit.⁵³*

Quando chega ao pé de Énide cai do cavalo, desmaiado, como se estivesse morto:

Et chiet pasmez com s'il fust morz.⁵⁴

Aqui há dois aspectos interessantes a focar. Em primeiro lugar, o unguento milagroso que Artur manda administrar não parece surtir efeito pois as feridas reabrem quando submetidas a duros golpes em combate. Mas também é verdade que Érec não respeitou o período de descanso de quinze dias aconselhado por Artur. De resto, é pertinente referir que os unguentos não são

⁵² Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 119, vs. 3907-3913.

⁵³ *Idem*, p. 139, vs. 4552-4558.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 139, vs. 4569.

apenas auxiliares das fadas. Nos exemplos que estudámos, os médicos usam e abusam deles. Em segundo lugar, há aqui uma forte alusão à conjugação dos humores. Ao calor do dia associa-se o calor do sangue que reabre as feridas, não proporcionando o natural equilíbrio de um corpo em crise.

O percurso de Érec volta a ser marcado por ferimentos (que surgem sobretudo na segunda parte do seu percurso que revela ser a fase negativa, em que ele sofre mais). Érec mata o conde de Limors, reconquista Énide mas fica debilitado. Guivret vai ao encontro de Érec e Énide por saber que estão em apuros e é confrontado com uma imagem negativa do cavaleiro que está fraco e “quassez”:

*Erec fu foibles et quassez,
et cil fu auques respassez
de ses plaies et de ses cos.⁵⁵*

Érec é a personagem cujo corpo mais sofre as duras etapas do seu percurso, fazendo dele o verdadeiro mártir. Apresenta-se “foibles” e “quassez”, as feridas abrem e o seu corpo está quebrado mas ele é o cavaleiro perfeito. Vence vários obstáculos, reconquista a mulher e é coroado rei.

O *topos* da ferida sangrando, à imagem da lança que sangra, é retomado no *Chevalier au Lion*, apresentando aqui as qualidades de quente e húmido que caracterizam o sangue:

*Et li sanc tuit chaut et boillant
par mainz leus fors des cors lor bolent,*

⁵⁵ *Ibidem*, p. 151, vs. 4965-4967.

qui par desoz les haubers colent.⁵⁶

No *Conte du Graal* aparece o verbo “*mehaignier*” para explicar a mutilação do rei Pescador que ficou ferido entre as pernas numa batalha:

*Mais il fu en une bataille
Navrez et mehaigniez sanz faille,
Si que puis aidier ne se pot,
Qu'il fu ferus d'un gavelot
Parmi les quisses ambesdeus,
S'en est encor si angoisseus
Qu'il ne puet sor cheval monter.⁵⁷*

Doente físico, o rei Pescador entrega-se à dor psicológica que uma paralisia implica. Vive “*angoisseus*”, mergulhado numa tristeza profunda marcada por essa ferida que encontra abrigo nas partes viris.

⁵⁶ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 189, vs. 6202-6204.

⁵⁷ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 102-103, vs. 3509-3515.

B. MORTE À MESA

No espaço interior da corte arturiana (ou outra) desenvolve-se um tipo de ferimentos diferente. Já não estamos no espaço de guerra, mas sim no espaço do lazer. Mas num espaço tão aprazível, a traição pode ter lugar, conduzindo à doença ou à morte. O envenenamento é a causa mais frequente do desequilíbrio de humores causado por agentes exteriores. No *Roman d'Alexandre*, há duas tentativas de envenenamento, a primeira não sendo bem sucedida porque Alexandre tem que morrer à mesa para que a sua morte possa ser digna. A poção que Alexandre bebe é cuidadosamente preparada por Antipater e Divinuspater de forma a não traer quem a faz - os resultados só serão visíveis oito dias depois de Alexandre o ingerir:

*Andui ont porchacié le venim d'un serpent,
Et est de tel nature, se l'estoire ne ment,
Que qant li hom le boit et el cors li descent,
Desq'au nuevisme jor ne bien ne mal ne sent,
Et qant vient au termine, adont li maus li prent
Et au disime jor l'ame du cors li rent.⁵⁸*

Prepara-se, então, o banquete da Coroação do Imperador que tem lugar na cidade da Babilónia no fim de Maio. Num momento que traduz a renovação do ciclo e a conquista da cidade celeste, o texto anuncia que Alexandre vai sucumbir. Resultando de uma morte anunciada, Alexandre bebe o veneno que é introduzido na taça de vinho e que o conduz à sufocação. Existe uma incongruência entre o veneno que a *branche III* do *Roman d'Alexandre* anuncia e o que é usado na *branche IV*. Na realidade, ao contrário daquilo que é anunciado, a poção age imediatamente após a ingestão do vinho. Alexandre fica verde como as folhas do alho francês:

⁵⁸ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 740, vs. 7824-7829.

*Quant li rois ot beū, si li froidist li cors,
sa char devint plus vers que n'est fuelle de pors.⁵⁹*

Como explica Jean-Claude Mühlenthaler, a morte de Alexandre por envenenamento é uma morte anunciada:

“Sanction d'une faute, l'empoisonnement d'Alexandre dans la splendeur ostentatoire de la table royale, apparaît à première vue comme une dégradation de l'image du prince. Mais la fonction dévaluante de cette mort est atténuée de plusieurs manières, de sorte qu'une réorientation de la lecture finit par s'imposer. D'abord, cette table qui réunit les grands, reflétant l'unité désormais assurée de l'empire, est unique dans le roman. Auparavant Alexandre n'avait guère eu le loisir de s'arrêter. Ses repas, à peine évoqués, étaient des collations rapides en vue de retrouver les forces nécessaires pour poursuivre la conquête. Son dernier repas par contre se calque sur la Sainte Cène: comme le Christ entouré des apôtres, Alexandre mange avec les douze pairs, et sa mort est l'œuvre des trahirs dont l'intervention détruit l'harmonie du banquet. (...) C'est bien là un de ces «banquets fatals», dans lesquels les enjeux de la transgression – l'empoisonnement du prince – s'éclairent à la lumière de la symbolique chrétienne qu'ils exploitent; le vin mortifère est l'inverse du vin de la communion, source de vie.”⁶⁰

Assim, não há nada que possa salvar Alexandre, nem mesmo as especiarias que têm propriedades medicinais:

*Lignalōés et ambre, nardus et autre espis
Ardotent en la sale com s'il fust vieux palis;
De l'odeur des especes et du bom flaireīs
Deüst estre par droit uns malades garis.⁶¹*

⁵⁹ *Idem*, Branche IV, p. 754, vs. 171-172.

⁶⁰ Mühlenthaler, Jean-Claude, “Mourir à table. Contextualisation et enjeux d'une séquence narrative au XII ème siècle (de la *Chanson de Guillaume à Erec et Énide*)”, *Sénèfiance* 38, p. 230-231.

⁶¹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche IV, p. 808, vs. 1010-1013.

Mesmo assim, após o envenenamento, o rei consegue reunir as forças necessárias para se retirar para o quarto onde morre na sua cama, após ter distribuído as terras pelos doze pares. Esta morte adiada transforma a mesa no espaço da traição. Como na Última Ceia de Cristo, a refeição de Alexandre representa a fase inicial de um percurso figurativo cuja finalidade é a morte do herói. Para o Ocidente cristão, morrer à mesa é um acto grave porque, na realidade, é uma morte pouco digna de um príncipe. Assim, o facto de ver Alexandre ser lançado para a morte à mesa, faz dele uma figura ainda mais carismática pois transforma-o num mártir que foi traído por um dos seus.

A morte do conde de Limors, no *Érec et Énide* também tem lugar à mesa, pela espada de Érec. Aqui, já não estamos perante uma morte digna mas sim uma morte que se impõe para que possa ser restabelecida a ordem. Érec resgata Énide das garras de Limors que quer casar com ela à força. Ao morrer à mesa, Limors é humilhado, provocando a má digestão do banquete que oferecera para comemorar a sua boda:

Ocis fu li cuens au mangier.⁶²

No espaço da corte arturiana, à imagem do que demonstrámos no cenário das batalhas e das aventuras cavaleirescas, o *topos* das feridas que reabrem fazendo jorrar sangue é retomada no *Chevalier de la Charrette*. Lancelot penetra no quarto da rainha, por uma janela com ferros que tem que afastar para passar. Fere as mãos que sangram, mas, entregues às alegrias dos jogos amorosos e na escuridão da noite, os amantes não se apercebem da marca que deixam:

⁶² Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 149, vs. 4878.

*Et del sanc qui jus an degote,
ne des plaies, nule ne sant
cil qui a autre chose antant.⁶³*

O sangue derramado é uma oferenda muda que simboliza o sacrifício e que repara a indiferença a que Lancelot foi votado. Este suja a cama da rainha e no dia seguinte, Keu é incriminado no seu lugar pois tinha umas chagas em sangue:

*Mes itant de mes plaies sai
qu'annuit m'ont seinnié a planté,
s'an sont mi drap ansanglanté.⁶⁴*

⁶³ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 142, vs. 4644-4646.

⁶⁴ *Idem*, p. 148, vs. 4870-4872.

C . FERIMENTOS DE AMOR

O amor aparece como uma doença que destrói todos os anticorpos de que o corpo se encontra munido. Correspondido ou não, o amor pode arrasar como se de uma doença física se tratasse. A doença de amor, à imagem do quadro sintomático que envolve qualquer doença, começa por provocar alterações do apetite, debilitando o equilíbrio humorai.

Dido, a rainha de Cartago, deixa-se seduzir por Eneias, não conseguindo libertar-se dessa paixão. Numa primeira fase, ambos se deixam levar por esse ardor que os consome, chegando a atingir um estado de loucura. Ambos esquecem o mundo que os rodeia:

*En luxure ambedui mainent
le temps d'yver, d'el ne se painent.
La dame en laisse son affaire,
nulle autre rien ne prise gaire,
et cil en a querpi sa voie,
et l'un et l'autre se foloie.⁶⁵*

Enlouquecidos pela fúria amorosa, hibernam esquecendo que ambos têm missões a cumprir. Eneias sai da letargia em que cairá porque os deuses o chamam à razão, mas Dido entrega-se ao sofrimento e esse estado doentio fá-la cair na loucura:

*Amor le fait souvent pamer,
et refroidir et tressuer:
elle tort poinz et ront sa crine.⁶⁶*

⁶⁵ *Le Roman d'Énéas*, p. 142, vs. 1656-1661.

⁶⁶ *Idem*, p. 162, vs. 2042-2044.

O estado de inquietação em que Dido se encontra leva-a a arrefecer (“refroidir”) e a aquecer (“tressue”), traduzindo um estado de inquietação que deixa marcas. Torce os punhos, arranca cabelos, assumindo a postura de uma louca. O desmaio mostra a fragilidade em que Dido cai por ser abandonada por Eneias. Este quadro é dado a observar no percurso amoroso de Dido. Viúva, nunca tinha sucumbido ao amor por nenhum homem. Eneias tira-a desse doce adormecimento para a atormentar (embora o faça involuntariamente) e quando a abandona, lança-a para a morte.

Não é só no feminino que a loucura tem lugar. Eneias volta a cair na teia do amor quando vê Lavínia. Os sintomas são comparáveis aos de Dido:

*Orainz estoie toute saine,
or sui toute pasmee et vainc.
Dedenz le cors une ardor sent.*⁶⁷

A mãe de Lavínia dá uma lição sobre o amor dizendo ser este um mal mais difícil de curar que a doença vulgar e quando Lavínia adoece, está consciente de que foi atingida pelo mal:

*Je sent les maux et la dolor
que ma mere me dist d'amor.*⁶⁸

Lavínia assume-se como uma personificação do amor para o qual se exige uma cura. Mas a sintomatologia da doença do amor é, afinal, uma doença vulgar. Alterações repentinas de humores e uma certa inconstância são os sintomas anunciados de uma paixão avassaladora:

⁶⁷ *Ibidem*, p. 498, vs. 8147-8149.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 498, vs. 8161-8162.

*Moult traist la nuit mal la meschine,
 et l'endemain, quant la rojne
 la vit ainsi descouloree,
 sa face, sa coulor muee,
 de son estre li demanda,
 et elle dit que la fievre a.
 Bien sot la mere que mentoit:
 autrement ert que ne dissoit.
 Elle la voit primes trambler
 et puis eneslepas süer,
 et puis soupirer et baailier,
 noircir, taindre, coulor changier.⁶⁹*

O amor, correspondido, faz sofrer ambas as partes. Eneias também padece do mesmo mal. Não dorme, não come, desmaia e apresenta alterações bruscas de temperatura. Este paralelismo sentimental funciona como antevisão daquilo que acaba por acontecer uns versos à frente: a união dos dois, depois de Eneias vencer Turno (pretendente de Lavínia) em combate.

Também Yvain enlouquece quando se apercebe de que não respeitara o prazo estipulado por Laudine para regressar a casa. Vítima do seu entusiasmo pela busca cavaleiresca, esquecera o objecto do amor. Cai, assim, numa fase negativa do seu percurso que se traduz pela insanidade, e recupera a razão, depois de passar um período afastado do mundo cortês. O mal de amor recebe o mesmo tratamento no feminino e no masculino, a loucura instalando-se até que um equilíbrio seja encontrado.

No *Chevalier de la Charrette*, o amor por Guenièvre leva Lancelot a mergulhar num êxtase de que dificilmente sai. Chrétien descreve este amor como sendo uma ferida que constantemente

⁶⁹ *Ibidem*, p. 516, 518, vs. 8499-8510.

se reabre e põe o acento no temperamento melancólico de Lancelot que se compraz no sofrimento:

*Pansers li plest, parlors li grieve.
Amors molt sovant li escribe
la plaie que feite li a;
onques anplastre n'i lia
por garison ne por santé,
qu'il n'a talant ne volanté
d'emplastre querre ne de mire,
se sa plaie ne li anpire.⁷⁰*

No romance de *Ille et Galeron*, Gautier descreve o amor como uma doença para a qual não existe cura. Galeron decide entrar para um convento, deixando Ille desamparado:

*Por ce grant doel et por cel'ire
ot puis maint jor mestier de mire.
Ne li vaut puisons ne racine,
autre estuet estre la mecene.⁷¹*

No caso de Lancelot como no de Ille, parece que se defende que o amor tem os sintomas de uma doença, mas não se pode curar como as outras doenças.

In extremis, é uma doença que conduz à morte, como se pode observar no *Cigès*. O desgosto de amor provoca a morte do Imperador Alis:

⁷⁰ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 41, vs. 1335-1342.

⁷¹ Gautier d'Arras, *Ille et Galeron*, p. 185, vs. 5317-5320.

*Tel duel ot que le san chanja;
Onques ne but ne ne manja,
Si morut com huem forssenez.⁷²*

Dido suicida-se em nome do amor. Morre imolada pelo fogo depois de cravar no seio a espada de Eneias. Este espetáculo macabro dá conta da degradação em que Dido cai por amor:

*Elle tient l'espee toute nue,
souz la mamelle s'est ferue.
O tout le cop saut enz el ré
que sa serror ot apresté,
ou lit dessor les garnemenz
au Troyen se couche dedenz,
el sanc volete de demaine.⁷³*

Esta é a morte apoteótica que traduz o poder do amor perante as almas doentes e fragilizadas e que nenhum remédio pode sarar. Na realidade, o amor só é encarado como uma doença quando a alma se encontra doente. Assim, mesmo sendo tratado como tal, tem que ser visto como uma falsa doença ou como uma doença funcional na economia narrativa.

⁷² Chrétien de Troyes, *Cigès*, p. 201, vs. 6607-6609.

⁷³ Le Roman d'Éneas, p. 166, vs. 2116-2121.

2. 1. 3. A CURA

A. PELO PODER DA POÇÃO

De acordo com os textos estudados, a cura faz-se, em primeiro lugar, através de um regime alimentar adequado. No *Roman de Troie*, Heitor regressa a Tróia, depois da segunda batalha entre gregos e troianos, onde é tratado pelo médico Got o sábio que o obriga a comer e a descansar. O tratamento administrado alia o poder do remédio a um regime alimentar cuidado. Como comprovam os *Regimes de Saide* da época, os médicos eram defensores de uma alimentação equilibrada que pudesse manter o corpo e a mente saúdes:

*Un poi l'a fait desjeūnier,
Puis fuit la chambre délivrier.⁷⁴*

No romance *Érec et Énide* o reencontro dos protagonistas (depois da morte do Conde de Limors) é celebrado com uma refeição típica para quem está convalescente. Guivret convida-os a comer um “pâté” frio e beber vinho misturado com água para que Énide reencontre o seu equilíbrio. Guivret sublinha que deve ingerir vinho diluído com água pois o vinho puro não é bom para quem está ferido (“*mes li purs ne vos es pas sains*”):

*Et puis li ont un cofre overt,
s'an fist hors traire trois pastez:
«Amis, fet il, or an tastez
un petit de ces pastez froiz.*

⁷⁴ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 248, vs. 10255-10256.

*Vin a eve meslé bevroiz;
j'en ai de boen set barrilz plains,
mes li purs ne vos est pas sains,
car bleciez estes et plaeiez.⁷⁵*

“Tastez un petit” é uma expressão que demonstra como Érec está fragilizado, ideia que é reforçada pelos versos que aparecem depois e onde surge a expressão “but petit”. Ou seja bebe e alimenta-se “come malades”:

*Erec manja come malades
et but petit, que il n'osa.⁷⁶*

Para Gérard Chandès, o vinho misturado com água ajuda a encontrar o equilíbrio perdido:

“L'eau qui donne la vie, sait aussi la sauvegarder; elle répare les corps meurtris par les armes. Ainsi on peut la mêler au vin, dont la brûlure serait insupportable au blessé. C'est l'avis de Guivret, qui s'adresse ainsi à Érec.”⁷⁷

As poções participam no milagre da cura. No *Roman de Troie*, o tratamento de Heitor é complementado com uma poção:

*Beivre li fist une poison
Qui tot l'a trait a garison.⁷⁸*

⁷⁵ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 155-156, vs. 5104-5111.

⁷⁶ *Idem*, p. 156, vs. 5126-5127.

⁷⁷ Chandès, Gérard, “Recherches sur l'imagerie des eaux dans l'oeuvre de Chrétien de Troyes”, *Cahiers de civilisation médiévale*, 19, 1976, p. 154.

⁷⁸ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 248, vs. 10251-10252.

Ainda neste romance, o médico que cuida de Aquiles fá-lo ingerir uma poção que o acalma e cura as feridas de que padece. Trata-se de um “**chaudel precios**”, bebida saudável feita de leite fervido, que fortalece o doente:

*Cil l'a feit si asoagier
Qu'en es le pas le fist mangier
D'un chaudel precios e sein.⁷⁹*

No *Érade* aparece uma variante de “**chaudel**”, o “**caudiel**”, que anima o tocador de harpa. Loucamente apaixonado pela Imperatriz, Paridès absorve o caldo que uma vizinha sábia e velha lhe prepara. O caldo, de complexão húmida e quente, permite acalmar esse amor irrequieto:

*La velle a tant dit au varlet
que li fait user un caudiel ;
ce met le mere en grant baudiel,
celi aporte un mantiel bon
et se li done tant del son
que rice en ert tout son vivant.⁸⁰*

No *Cligès*, Chrétien faz passar o fio da intriga por duas poções que marcam, em definitivo, o percurso do triângulo amoroso que envolve Fénice, Alis e Cligès. A poção que Thessala prepara para que o casamento de Fénice não seja consumado é administrada na boda. Na preparação, introduz especiarias que terão por função suavizar o gosto acre da poção introduzida no vinho que o imperador Alis, tio de Cligès, vai beber:

⁷⁹ *Idem*, p. 388, vs. 16295-16301.

⁸⁰ Gautier d'Arras, *Érade*, p. 130, vs. 4202-4207.

*Thessala tranpre sa poison,
Espices i met a foison
Por adolcir et atranprer;
Bien les fet batre et destranprez,
Et cole tant que toz est clers
Ne rien n'i est aigres n'amers;
Car les espices qui i sont
Dolces et de boene oldor sont⁸¹*

Muito bem elaborada, esta poção mágica deixa o imperador preparado para a doce ilusão de possuir a mulher todas as noites:

*Et quant vint as napes lever,
S'ot l'empereres tant beū
Del boivre qui li ot pleū,
Par nuit sera en dormant ivres,
Ne ja mes n'an sera delivres,
Einz le fera tant traveillier
Qu'an dormant le fera veillier.⁸²*

Este “boivre”, na realidade, também funciona como um alucinogénio que faz Alis viver no engano. O uso repetido do vocábulo “neant” traduz o vazio que rodeia os sentimentos de Alis:

⁸¹ Chrétien de Troyes, *Cligès*, p. 98, vs. 3209-3216.

⁸² *Idem*, p. 100, vs. 3280-3286.

*Tenir la cuide, n'an tient mie,
 Mes de neant est a grant eise,
 Car neant tient, et neant beise,
 Neant tient, a neant parole,
 Neant voit, et neant acole,
 A neant tance, a neant luite.
 Molt fu la poisons bien confite
 Qui si le travaille et demainne.*⁸³

A segunda poção elaborada por Thessala, que faz com que Fénice pareça morta, provoca palidez, frieza e mudez, em suma, simula a morte. Encena, desta forma, uma falsa morte para que Fénice possa fugir com Cligès. Preparam um plano que obriga Fénice a “morrer” para renascer nos braços do seu amado. Fénice cai em letargia profunda por um tempo determinado, não havendo médico nenhum que a possa salvar:

*Puis qu'ele l'aura abevree
 D'un boivre qui la fera froide,
 Descoloree, pale, et roide,
 Et sanz parole, et sanz alainne,
 Et si estera vive et sainne,
 Ne bien, ne mal ne sentira,
 Ne ja rien ne li grevera
 D'un jor ne d'une nuit antiere,
 N'en sepolture, ne an biere.*⁸⁴

No *Roman d'Alexandre*, as especiarias ou ervas medicinais que entram na composição das poções encontram-se na floresta das donzelas-flores, num pomar mágico, apresentando

⁸³ *Ibidem*, p. 101, vs. 3316–3323.

⁸⁴ *Ibidem*, p. 164, vs. 5394–5401.

qualidades maravilhosas. A poção, mais do que um fármaco, é obra da magia e do poder do Outro Mundo:

*Et entre les devises du vergié ot un pré
De toutes chieres herbes garni et asasé.
Hom ne demande herbe ne ne vient en pensé
Dont iluec ne trovast tout a sa volenté.
Il n'a sous ciel cel home tant enferm n'engroté,
De poison ne de poudre tant fort envenimé,
De dolor ne de mal tant fort enraciné
Ne le cuer entoschié ne le foie entamé,
Se il pooit tant faire qu'il en eüst gousté
Et le col en eüst un petitet passé
Et un poi i eüst dormi et reposé,
Que il ne s'en alast tous liés et en santé
De la flairor des herbes et de la sanité.⁸⁵*

⁸⁵ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 502- 504, vs. 3305-3317.



B. PELO PODER DO REMÉDIO

No *Roman d'Éneas* é feita uma sangria ao filho mais velho de Tiro, ferido por Ascânio (filho de Eneias) mas sem sucesso:

*L'ainzné des fiuz en aconsut:
une seinniee li valut,
desor la goulle l'en a point
que l'oz du col li a desjoint:
trenchié li a l'orguenal vaine;
a la gorje s'en ist l'alaine
qu'il chay mors jousté son frere.⁸⁶*

Era habitual recorrer a este tipo de tratamento para retirar o sangue em excesso (na região do sangradouro). A sangria era indicada em algumas doenças do coração, doenças pulmonares, hipertensão, etc.⁸⁷

O unguento (“antrez”) é outro dos métodos correntes utilizados para curar ferimentos. Érec, numa breve passagem pela corte arturiana, trata os ferimentos com um unguento maravilhoso oferecido por Morgana a Artur. Esse unguento recupera qualquer ferida numa semana:

*Li antrez est de tel vertu,
que Morganz ot doné Artu,
que la plaie qui an est ointe,
ou soit sor nerf ou soit sor jointe,
ne faussist qu'an une semaine*

⁸⁶ *Le Roman d'Éneas*, p. 256, vs. 3736-3742.

⁸⁷ “Saignée”, *Larousse Médical Illustré*, Paris, L. Larousse, 1968, p. 992.

*ne just tote senee et sainne,
mes que le jor une foiee
just de l'antrēt apareillée.⁸⁸*

As feridas são lavadas, depois é aplicado o unguento e finalmente feito um penso para proteger. Segundo Artur, depois de administrado o tratamento, Érec deveria ficar quinze dias na corte antes de partir em busca de aventura:

*L'antrēt ont le roi aporté,
qui molt a Erec conforté.
Quant ses plaies orent lavees,
l'antrēt mis sus, et rebandees,
li rois lui et Enyde an mainne
en la soe chanbre demainne,
et dist que por la soe amor
vialt an la forest a sejor
sejorner XV. jorꝝ toꝝ plains,
tant que toꝝ soit gariz et sains.⁸⁹*

Mas, Érec sente-se restabelecido e não cumpre o desejo de Artur. As feridas, no decorrer do percurso, reabrem acabando por ser tratadas pelas irmãs de Guivret que têm conhecimentos de Medicina.

Este tratamento é muito rigoroso e obedece a um plano de recuperação administrado pelas irmãs de Guivret. Primeiro tratam as feridas. Lavam-nas, aplicam um unguento (“antrai,” “l'antrait” e fazem um penso (“tante”):

⁸⁸ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 128, vs. 4195-4202.

⁸⁹ *Idem*, p. 128, vs. 4203-4212.

*Premiers, la morte char osterent,
 puis mistrent sus antrait et tante;
 a lui garir ont grant antante,
 et celes, qui molt an savoient,
 sovant ses plaies li lavoient
 et remetoient l'antrait sus.* ⁹⁰

Ao tratamento juntam uma dieta alimentar, sem especiarias. Proíbem Érec de beber vinho puro mas obrigam-no a comer quatro vezes ao dia, evitando o alho e a pimenta, e a repousar:

*Chascun jor catre foiz ou plus
 le feisoient mangier et boivre,
 sel gardoient d'ail et de poivre.* ⁹¹

Finalmente, quinze dias passados, as suas guardiãs dão-lhe banho para que Érec recupere a cor e retempere o seu humor. As médicas proíbem a ingestão de elementos quentes, o alho e a pimenta, e favorecem um elemento frio. É a água que ajuda a reequilibrar os humores do doente para que este recupere a sua saúde. A imersão na água é uma forma de limpar, de expurgar o corpo de Érec de todas as impurezas a que poderá ter estado sujeito:

*A lui garir mistrent grant painne
 les puceles: ainpois quinzainne
 ne santi il mal ne dolor.
 Lors, por reverir sa color,
 le comancierent a baignier.* ⁹²

⁹⁰ *Idem*, p. 157, vs. 5158-5163.

⁹¹ *Ibidem*, p. 157, vs. 5164-5166.

⁹² *Ibidem*, p. 158, vs. 5177-5181.

O *topos* do unguento é retomado no *Chevalier au Lion*. Yvain recupera a razão porque é reconhecido pelas donzelas da senhora de Norison que aplicam um unguento oferecido pela fada Morgana:

*Mes tost aler nos an covient,
car d'un oignement me sovient
que me dona Morgue la sage;
et si me dist que si grant rage
n'est an teste, qu'il ne l'en ost.⁹³*

No *Cigès*, Thessala utiliza uma terminologia médica que denuncia conhecimentos nessa área. Na fase letárgica de Fénice, Thessala engana a corte recolhendo diariamente urina de um doente terminal e fingindo que pertence a Fénice. Assim cria a ilusão de que Fénice está a morrer, despistando os médicos que observam a sua doente:

*De son entouchement⁹⁴ plein pot,
De mortel mal sanz garison.⁹⁵*

Para devolver a vida a Fénice, Thessala também prepara unguentos e uma bebida, o “leituaire”, garantido que ao fim de quinze dias (prazo que também é estipulado por Artur para que Érec recupere a saúde) estará como nova:

*Et Thessala maintenant cort,
Et prant oignement, et entrail,*

⁹³ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 90, vs. 2947-2951.

⁹⁴ “Entouchement” são as secreções orgânicas do doente que podem ajudar a fazer o diagnóstico.

⁹⁵ Chrétien de Troyes, *Cigès*, p. 172, vs. 5656-5657.

Et leituaire qu'ele ot fait. (...).
 - *Oïl, sire, n'en dotez pas*
que je tote ne la respas.
Ja n'iert passee la quinzainne,
Que je si ne la face sainne
Qu'ele ne fu nule foiee
Plus sainne ne plus anvoisiee.”⁹⁶

Num sentido figurado, mas ligado à cura por remédio, Chrétien utiliza uma metáfora associada ao discurso médico para reforçar a profundidade do amor que alimenta Lancelot e que confirma, num sentido, a teoria de que o amor é uma doença). Como se se tratasse de um remédio (Chrétien refere, aliás, remédios da farmacopeia medieval, o “**diamondargeton**”, o “**pleüriche**” usado no tratamento da pleurisia ou o “**tiriasque**” que combate os venenos ingeridos pelo homem), os cabelos (pertença da rainha) que Lancelot coloca junto do coração, protegem-no de qualquer tipo de doença:

Ne cuidoit mie que reoncles
ne autres max ja més le praigne;
diamondargeton desdaigne
et pleüriche et tiriasque,
neis saint Martin et saint Jasque;
car an ces chevox tant se fie
qu'il n'a mestier de lor aïe,
*mes quel estoient li chevol?*⁹⁷

⁹⁶ *Idem*, p. 189-190, vs. 6212-6214; vs. 6227-6232.

⁹⁷ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 45-46, vs. 1472-1479.

Em suma, apesar de ser uma ciência que consegue dar respostas a muitas necessidades, também esta arte falha, por vezes, perante o poder da doença. O médico e a cura revelam ter um papel crucial no desenvolvimento de uma sociedade medieval, ávida de conhecimento e de respostas perante as incógnitas de um universo que se revela vasto. Também os exemplos de fracasso aparecem nos textos estudados, embora não sejam muito numerosos. A ciência médica revela-se impotente perante a morte de alguns heróis que, na realidade, estão determinados a morrer. Assim, no *Roman de Thèbes*, Etéocles só pode estar direcionado para um fim trágico, visto ser uma personagem negativa. Apesar de não aceitar a morte que sente chegar, não luta. Nenhum médico o pode curar e a sua morte é, de resto, necessária para a resolução do romance:

*Ethioclés fu molt iriez
et en son cuer molt esmaiez;
et set bien que l'estoet morir
et nuls mires nel poet guarir.⁹⁸*

A morte de Alexandre é necessária para fazer dele o modelo do herói sacrificado. Adivinha-se nesta morte uma encenação da morte de Cristo. Também Alexandre dá a conhecer aos seus pares o que lhes deixa em testamento antes de fechar os olhos. Mortalmente atingido pelo veneno, Alexandre sabe que nem as ervas milagrosas o podem salvar:

*Mais je me morrai sempres d'une mort desloiale,
Ne m'i vaura mecene, mandeglore n'orvale.⁹⁹*

⁹⁸ *Le Roman de Thèbes*, p. 710, vs. 11433-11436.

⁹⁹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche IV, p. 780, vs. 559-560.

E, depois de uma intensa agonia, um único verso deixa adivinhar que a sua alma o abandona, sem que a medicina o possa salvar: “**L’ame s’en est aleé et li cors devié.**”¹⁰⁰

¹⁰⁰ *Idem*, Branche IV, p. 782, vs. 601.

C. PELO PODER DO GRAAL

No *Conte du Graal* de Chrétien de Troyes é referido um episódio diferente em que o poder do divino se sobrepõe ao quotidiano. O rei Pescador,¹⁰¹ ferido entre as pernas, impotente, é filho do rei *Esperitaus* que se alimenta de uma hóstia contida no Graal. Ou seja, estamos perante um caso excepcional em que a cura se faz pelo poder do espiritual.

Aqui o escritor não faz intervir nenhum sábio médico de Salerno para curar a paralisia do rei Pescador porque, na verdade, esta doença é necessária para a evolução de Perceval que tem que crescer para poder ser o eleito de entre os eleitos.

Assim, a cura toma contornos diferentes na medida em que a hóstia não devolve a saúde a quem a perdeu, mas torna possível a energia e a vontade de estar vivo. Quem não cura o rei Pescador é Perceval que, por não saber formular a questão no seu devido tempo, mergulha este reino em luto.

Ou seja, no castelo do rei Pescador não é o saber médico que vigora mas sim o poder espiritual que põe em destaque o valor nutritivo da hóstia. Esta, permitindo manter a força vital do rei velho, parece ser uma encenação do próprio Graal como explica Jean Frappier:

“L'hostie contenue dans le Graal est un aliment; le texte appuie curieusement sur la valeur nutritive, sur la force vitalisante de cette hostie qui, depuis quinze ans (v. 6429), apportée à chaque service du graal, soutient, conforte la vie (v. 6424), suffit à la vie (v. 6427) du «saint homme», presque un pur esprit (*esperitaus*); d'autre part la vertu nourricière de l'hostie résulte de la sainteté du graal; cette influence du contenant sur le contenu est indiquée très clairement par la syntaxe, de quelque façon qu'on ponctue le vers 6425, qu'on le rattache aux trois vers précédents ou aux trois vers suivant; le miracle de la «tant sainte chose» est d'abord un miracle de la nourriture.”¹⁰²

¹⁰¹ Ver sub-capítulo 2.1.2 deste Capítulo, p. 186.

¹⁰² Frappier, Jean, “Le Graal et l'hostie (*Conte del Graal*, v. 6413-6431)”, *Autour du Graal*, Genève, Librairie Droz, 1977, p. 140.

A hóstia santa, guardada no graal, alimenta o corpo e a alma. Deste modo, esta imagem que espelha uma hóstia alimentando um ser diferente marca definitivamente a fusão do terreno com o espiritual mas também traduz uma forte influência cristã.

Em suma, a partir da análise dos romances, podemos dizer que, para os homens do século XII, os alimentos não têm uma simples virtude preventiva mas ainda um poder curativo. Normalmente utilizados sob a forma de poções, há determinadas especiarias ou raízes que entram na composição dos remédios. Por outro lado, a base da higiene assenta no equilíbrio entre o regime alimentar e a ginástica cuja função é a de favorecer a boa digestão dos alimentos e assegurar o equilíbrio humorai. Hipócrates (460-337 a. C.) e Galeno (130-200) preconizavam um regime de vida no qual a higiene, o exercício físico, a sobriedade e o banho superavam os medicamentos. É, aliás, este modelo que os médicos da Idade Média seguem. Encontrar o equilíbrio a partir daquilo que se ingeria era, já no século XII, uma das preocupações que pareciam estar na ordem do dia.

2.2 O CÓDIGO ALIMENTAR

2.2.1. – A SIMBÓLICA DA MESA

A. A REFEIÇÃO MEDIEVAL¹⁰³

Nos romances estudados, o momento da refeição passa pelo ritmo circadiano¹⁰⁴ que se desenvolve num espaço onde alimentos e comensalidade justificam a orgânica da corte. O consumo da alimentação solitária é muito raro e só se produz quando o cavaleiro passa temporariamente para o lado do mundo animal, como acontece com Yvain. Mas mesmo em fases de comprovada loucura o cavaleiro come porque o seu ritmo biológico o ajuda a reencontrar o equilíbrio perdido.

Dois momentos marcam a refeição feita dentro do espaço do romance. Os vocábulos que surgem com maior frequência são “disner” e “souper”, que parecem designar respectivamente o almoço e o jantar. Estes indícios parecem importantes na estrutura narrativa pois ritmam os diferentes momentos do dia, balizando percursos que nunca enunciam as horas do dia. Nunca um cavaleiro se preocupa em saber as horas pois o estômago serve, na realidade, de guia. É a marcação dos ritmos como o do “sol-a-sol” de quem se liga à terra, só que aqui tem que ver com o ritmo social a que se alia a refeição.

O primeiro momento referenciado, o almoço, surge em quase todos os romances que estudámos. No *Roman de Thèbes*, por exemplo, é possível observar como as decisões políticas são apreciadas no período pós-prandial. Para reclamar a posse do reino a Etéocles (que parece querer

¹⁰³ O artigo de Anita Guerreau-Jalabert, “Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XIIème-XIIIème siècles)”, *Annales ESC*, mai-juin 1992, n°3, p. 561-594, serviu-nos de guião nesta parte do trabalho.

¹⁰⁴ Ritmo de vida que obedece ao ciclo circadiano: ritmo biológico cuja periodicidade é de cerca de 24 horas.

ignorar que chegou a hora de deixar o irmão Polinices governar), Tideu desloca-se a Tebas onde é recebido por Etéocles que se encontra sentado à mesa, conferindo-lhe uma autoridade sobre os seus súbditos:¹⁰⁵

*“En ce palais la suis amont.
A un parlement voet aler,
mais unquore siet a son disner ;
se vous voilez oue lui parler,
n’avez mais que demorer.”¹⁰⁶*

Ainda neste romance, Dario, aliado de Etéocles, negoceia com Polinices a libertação do filho, depois de comer e ainda no decorrer da manhã, “le matinet”:

*En la prison retornera,
et jeo irrai al rei parler
le matinet, après disner.”¹⁰⁷*

O segundo momento referenciado, o jantar, é mencionado na maioria dos romances. No *Roman de Thèbes*, Jocasta recebe Édipo, ignorando que se trata do seu filho, no espaço da refeição. É à mesa que o convívio tem lugar. Aqui, a invocação da refeição da noite, o “souper”, é reforçada pela nota temporal, “la noet”. A refeição da noite abre as portas ao prazer, sendo a mesa o patamar da cama onde Jocasta e Édipo se entregam “a grant deleit”. Desde sempre, os

¹⁰⁵ Ver ponto 1.1 do Capítulo II, p. 98-100.

¹⁰⁶ *Le Roman de Thèbes*, p. 124, vs. 1353.

¹⁰⁷ *Idem*, p. 536, vs. 8416-8418.

prazeres da alimentação e dos banquetes estiveram associados ao erotismo e à sensualidade. Na verdade, o espaço da comida é codificado como sendo um espaço preliminar para o sexo:

La noet fu riche le souper.

*ne vous sai dire ne counter
come richement l'ont conree
des richesses de la citee.*

*Quant li soupers fu touz partiz
et li mangiers fu touz feniz,
cil s'en tornerent cele neit,
et il remyst a grant deleit.¹⁰⁸*

Assim, o *topos* dos prazeres da mesa ou da comida não é meramente decorativo. A carne e o vinho estão reservados para quem pratica a sexualidade e os vegetais e a água para quem pratica a espiritualidade. Neste excerto, a abundância alimentar (“**La noet fu riche le souper**”) serve de antecâmara para o prazer (“**et il remyst a grant deleit**”), este tendo lugar quando os limites são excedidos. Esse jogo de forças também se dá na actividade sexual. Na verdade, como explica Michel Foucault:

“O facto da actividade sexual surgir sob a qualidade de um jogo de forças estabelecidas pela natureza, mas susceptíveis de abuso, aproxima-a da alimentação e dos problemas morais que essa coloca. Essa associação da moral do sexo e da mesa é um facto constante na cultura antiga.”¹⁰⁹

¹⁰⁸ *Ibidem*, p. 68, vs. 383-390.

¹⁰⁹ Foucault, Michel, *História da sexualidade. O uso dos prazeres*, Lisboa, Relógio d’Água, 1984, p. 61.

No *Chevalier au Lion*, na corte do rei Artur, Calogrenant narra uma aventura que lhe sucedeu, surgindo na sua descrição a alusão a um jantar. Chrétien esclarece o leitor com o verso “**Del soper vos dirai briemant**” porque na realidade, não adianta fornecer pormenores sobre a matéria alimentar utilizada ou sobre as regras da convivialidade. Trata-se definitivamente de uma forma de informar o leitor acerca dos tempos da acção:

*Quant de soper fu tans et ore;
n'i poi plus feire de demore,
si fis lors son comandement.

Del soper vos dirai briemant
qu'il fu del tot a ma devise,
des que devant moi fu assise
la pucele qui s'i assist.¹¹⁰*

No romance *Ille et Galeron*, a única menção ao tempo da refeição como marca do ritmo biológico aparece quase no fim do romance quando Ille decide voltar a Roma. Fica hospedado, por uma noite, em Viane, que fica a meio caminho, e em conversa com o seu anfitrião, descobre que Ganon pernoitou no mesmo sítio na noite anterior. É de referir aqui o tema do desencontro, que contribui para o desenvolvimento da intriga:

*Avoec son oste se deduit;
après souper a dit: « Biax sire,
savés me vos noveles dire
de cex de Rome, u laide u bele ?”¹¹¹*

¹¹⁰ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 8, vs. 247-253.

¹¹¹ Gautier d'Arras, *Ille et Galeron*, p. 193, vs. 5579-5582.

Ainda associado ao ciclo circadiano, no *Roman d'Alexandre*, aparece a imposição do ritmo biológico humano, embora não seja especificado o momento do dia em que decorre. Em muitas das referências observadas, é através de outro tipo de indício que conseguimos definir a hora de determinada refeição. Os pares de Alexandre censuram-no por ter arriscado a vida visitando o fundo do mar mas o imperador parece mais interessado em descansar para poder preparar o ataque a Porus. Assim, o facto de Alexandre pedir que o alimentem para depois se deitar, levam-nos a imaginar que precisa de se retirar para, no silêncio da noite, reflectir:

*Laissons ester a tant, donés moi a mengier
Et après si m’irai reposer et couchier;
Par matin leverai, car je veul ostoyer.*¹¹²

Noutro momento da intriga, depois de ser informado por quatro velhos sobre o poder das três fontes mágicas, ao cair da noite, “**quant il dut avesprer**”, Alexandre janta com os seus homens. Esta revelação dá-se num momento de renovação do ciclo pois estamos em Maio, o que indica o percurso ascensional de Alexandre: “**Ce fu el mois de mai, que li tans renovele**”.¹¹³

A notícia de que pode ter acesso à ressurreição, à imortalidade e à juventude deixa Alexandre irrequieto. Quer comer rapidamente (“**Le mengier font haster**”) para se deitar e poder partir muito cedo (“**Matin veulent lever**”) em busca das fontes:

*Quant il dut avesprer, s’assieent au mengier.
Le mengier font haster, car il veulent couchier,
Matin veulent lever por lor voie esloitier.*¹¹⁴

¹¹² Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 328, vs. 561-563.

¹¹³ *Idem*, Branche III, p. 484, vs. 3017.

¹¹⁴ *Ibidem*, Branche III, p. 484, vs. 3027-3028.

Encontrámos igualmente uma série de expressões que indiciam a permanência das personagens à mesa. Nos romances existem variadas alusões ao espaço da refeição que servem para pautar o desenvolvimento da intriga. Assim, o tempo adapta-se às necessidades humanas: “**saisonz fu bien de souper**”, “**servoit au mengier**”, “**sunt au mangier asis**”, “**se siet a son mengier**”, “**li mengiers est appareilliez**”, “**quant ot le mangier atorné**”, “**au mangier**”, “**li mengiers est atornez**”, “**se levoit de son mengier**”, “**aprés soper**”, “**aprés mangier**”, “**quant il orent assez mangié**”. Todas estas referências são exemplificativas de como a refeição indica um ciclo biológico que obriga os cavaleiros a interromper os seus percursos para se alimentarem.

É no período pós-prandial, em que o corpo readquire o seu equilíbrio através dos alimentos ingeridos, que estão reunidas as condições para explorar assuntos mais sérios, ficando o fim da refeição associado a um espaço de grandes decisões políticas. No *Roman d'Alexandre*, no dia da coroação do protagonista, à imagem de Cristo na Última Ceia, Alexandre reúne os seus doze pares à mesa. É o banquete no decorrer do qual o imperador é envenenado:¹¹⁵

*A son plus maistre dois sist li rois au disner,
Et furent entor lui cel jor li douze per.¹¹⁶*

No romance *Érec et Énide* de Chrétien de Troyes serve o espaço do pós-prandial para satisfazer a curiosidade de Érec em relação a Énide que embora de uma beleza física ímpar, aparece vestida pobemente:

Quant a lor eise orent sopé

¹¹⁵ Ver ponto 2.1.2. deste Capítulo, p. 187-190.

¹¹⁶ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche IV, p. 752, vs. 122-123.

*et des tables furent levé,
 Erec mist son oste a reison,
 qui sires ert de la meison:
 « Dites moi, biax ostes, fet il,
 de tanti povre robe et si vil
 por qu'est vostre fille atornee,
 qui tant est bele et bien senee? ¹¹⁷*

Esta descrição reitera ainda as qualidades cortesas que Énide possui, o que é visível na forma como recebe Érec. De resto, para justificar essa valorização das regras, Chrétien põe a tônica na refeição que é servida nesse espaço:

*Quant ot le mangier atorné
 tel con l'an li ot comandé,
 l'eve lor done an deus bacins;
 tables, et napes, et bacins,
 fu tost aparellié et mis,
 et cil sont au mangier asis.¹¹⁸*

Estes exemplos mostram bem como os tempos das refeições ritmam os textos. Por outro lado, a relação entre alimentos e comensalidade manifesta-se no objecto literário sob duas formas que não são totalmente idênticas. Assim, descobrimos uma série de refeições que são oferecidas aos cavaleiros no decorrer das suas aventuras ou dos seus percursos de conquista de terra. Estas são as refeições que representam claramente a noção de hospitalidade. Existem ainda refeições, características do quotidiano das cortes reais (arturiana e outras), e em particular as refeições de festas, nas quais o tema da hospitalidade está também presente mas em torno da qual se

¹¹⁷ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 16, vs. 501-508.

¹¹⁸ *Idem*, p. 16, vs. 493-498.

desenvolve uma multiplicidade de valores simbólicos. Outro aspecto que não deixa de ser curioso é que a categoria social daquele com quem o cavaleiro partilha a refeição não altera as condições nas quais a refeição é tomada. O que não se verifica, no entanto, quando surgem situações de desordem social grave (guerra, reino em perigo, etc.).

Assim sendo, e em situação normal, a refeição aristocrática é rica e abundante e ao tipo de alimento é ainda agregado um aspecto simbólico fundamental que é o do serviço. Este tem uma importância fundamental no nosso *corpus* e comporta aspectos que nos parecem vitais para a compreensão do sentido do texto. Na verdade, mesmo quando o texto não fornece pormenores sobre os alimentos consumidos, encontram-se menções aos elementos que constituem o ritual da mesa como a instalação das mesas, o ritual da água para as abluções, a toalha branca, etc.

O ritual alimentar implica regras que espelham a etiqueta medieval, de que os textos literários são fiéis depositários. No *Roman de Thèbes*, para celebrar a recente amizade de Polinices e Tideu, o rei Adrasto fá-los partilhar uma refeição onde, bem ao estilo aristocrata, nada falta. É realçado o valor das abluções antes de passarem à mesa, como se fosse uma forma de libertar os dois cavaleiros da maneira imprópria como travaram conhecimento:

*Li sopers fu apareilliez;
d'ice se firent bauz et liez,
donc servierent lez chivaliers.

De plusours guises de mangiers,
ele n'i ad plius a acounter.

Li reis fait l'ewe demander;
dui danzel la vont aporter,
et li chevaler vont laver;
en deux bacins que sont d'or mer*

cil laverent et vont mangier.¹¹⁹

Da mesma forma que Érec e Guivret se “entre-trataram”¹²⁰ como sinal de reconciliação, também Tideu e Polinices se submetem à lavagem das mãos, iniciando uma amizade profunda.

Este *topos* da lavagem das mãos aparece no *Roman d'Éneas* sob uma forma idêntica: também aqui são referidas bacias em ouro. À imagem do quotidiano da época, verifica-se, neste episódio, um ceremonial de purificação do corpo para poder dar início à refeição. Eneias vai pedir ajuda a Evandro para combater Turno e para celebrar essa aliança, Evandro convida Eneias para participar numa festa que tem lugar anualmente. A refeição serve, aqui, para selar o acordo entre os dois:

*Li roys a l'yaue demandee,
aus bacins d'or li ont donnee;
Eneas lava et sa gent,
puis mangierent moult liement.¹²¹*

O mesmo *topos* é retomado no *Chevalier de la Charrette*, quando a quarta donzela que Lancelot encontra no seu per-

urso lhe oferece uma refeição como forma de sedução:

*Quant cele li ot au col mis
le mantel, si li dit : « Amis,
veez ci l'aigue et la toaille (...)*

¹¹⁹ *Le Roman de Thèbes*, p. 104, vs. 996-1005.

¹²⁰ Ver ponto 2.1.3. deste Capítulo, p.195-196.

¹²¹ *Le Roman d'Éneas*, p. 318, vs. 4853-4856.

*Lavez voz mains, si asseez
Quant vos pleira et boen vos iert;
L'ore et li mangiers le requiert.¹²²*

Ainda no *Chevalier de la Charrette*, os rituais da mesa voltam a ser examinados numa refeição feita em casa de um “vavasseur”¹²³:

*(...) cil corent le mangier baster,
cil les chandoiles alumer;
si les alument et espranent;
la toaille et les bacins pranent
si donent l'eve as mains laver.¹²⁴*

O número de bacias (duas ou três) utilizado no ritual da lavagem das mãos intrigou-nos. A única referência à água quente aparece no *Conte du Graal*, na refeição que Perceval faz em casa do rei Pescador e levou-nos a avançar com a hipótese de haver diferentes conteúdos nas bacias que são apresentadas aos convivas:

*Li sire et li vallés lavoient
Lor mains d'eve caude trempee.¹²⁵*

Água fria, água quente e talvez água temperada com essências calmantes é a justificação que parece poder fazer sentido num universo claramente influenciado pela higiene e, mais

¹²² Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 32, vs. 1019-1026.

¹²³ Optámos por não traduzir este vocábulo porque a tradução, “sub-vassalo” ou “pequeno senhor”, não nos parece adequada.

¹²⁴ *Idem*, p. 78, vs. 2557-2561.

¹²⁵ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 95, vs. 3258-3259.

precisamente, pelas qualidades equilibradoras do quente e do frio, do seco e do húmido. Assim, num jogo de oposições, seria lógico preparar a refeição com um ritual purificador.

Os romances estudados encontram-se, na realidade, muito marcados pelas regras da mesa medieval. Por exemplo, no *Roman de Thèbes*, terminada a refeição que sela a amizade entre Tideu e Polinices, os serviciais retiram as toalhas e providenciam candelabros para que a luz não falte:

*Quant il orent assez mangié
et vins tasté, plusours changié,
les napes traistrent li servant,
les chandeliers levent d'argent:
en la chambre ot si grant clarité
come si fust un jour d'esté.*¹²⁶

Parece haver algumas semelhanças entre este excerto e o do *Chevalier de la Charrette*: ambos denunciam a subordinação a determinados hábitos como o uso de candelabros que, num primeiro momento, poderíamos considerar um elemento banal do quotidiano das cortes, não fosse o desfile do Graal no castelo do rei Pescador:

*Atant dui autre vallet vindrent,
Qui candeliers en lor mains tindrent
De fin or, ovrez a neel.
Li vallet estoient molt bel
Qui les chandeliers aportoient.
En chascun chandelier ardoient
Dis chandeilles a tot le main.*¹²⁷

¹²⁶ *Le Roman de Thèbes*, p. 104, vs. 1016-1021.

¹²⁷ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 94, vs. 3213-3219.

Os candelabros que alumiam quando a noite cai perdem o seu brilho perante a poderosa claridade que emana do Graal. Chrétien sugere uma metáfora de grande beleza para explicar que a luz dos candelabros morre perante o Graal, como as estrelas se desvaneçem perante a supremacia do Sol ou da Lua. Assim, está patente a artificialidade sugerida pelos candelabros que, face à verdadeira luz que sai do Graal, se apagam dando lugar à verdadeira luz:

*Une si grans clartez i vint
Qu'ausi perdirent les chandoiles
Lor clarté come les estoiles
Font quant solaus lieve ou la lune.¹²⁸*

O que se nos oferece dizer sobre este episódio é que o escritor recorre frequentemente a modelos de uso comum para justificar emoções difíceis de reproduzir, ou seja através do sensível, o atingível procura fazer entender o indizível.

Imagem de uma realidade da qual o escritor não se consegue libertar, o banquete com o qual Dido brinda Eneias oferece uma ilustração muito fiel da refeição aristocrática medieval. No *Roman d'Éneas*, a rainha de Cartago apaixona-se por Eneias que desembarca no seu reino, depois de ter enfrentado uma tempestade violenta. Observa-se assim uma adaptação interessante de uma matéria da Antiguidade à cultura medieval:

*Quant la maisnie est venue,
moult est la salle commette:
oyrent servant et despensier
et seneschal et boutillier.*

¹²⁸ *Idem*, p. 94, vs. 3226-3229.

*.C. damoysiaus i ot de pris:
 metent napes par ces daïs,
 aportent pain les despensiers,
 coutiaus, salieres et cuillers;
 .I. bacin d'or ont aporté
 a quoy la roÿne a lavé
 ses mains qui moult par furent blances.
 Danz Énéas li tient ses manches,
 après lava; a son service
 ot il serjanç de mainte guise,
 contes et dux: et filz de myns;
 il est montez ou maistre dois.¹²⁹*

Neste excerto, está presente uma descrição quase perfeita do requinte que envolve uma mesa aristocrática medieval. Quando Eneias chega, Dido preside a uma mesa numa sala de beleza ímpar e o banquete que lhe oferece é o espelho da grandiosidade que caracteriza esta rainha. Eneias segura as mangas enquanto Dido lava as mãos e fica sentado na mesa principal, em lugar de destaque. Cem valetes, sendo alguns deles especializados em tarefas específicas, prestam serviço. São eles “servant”, “despensier”, “senescal” e “boutillier”, ou seja, criados, despenseiros, mordomo e copeiro-mor, categorias profissionais que só se enquadram no espaço da refeição da nobreza medieval. Também aqui se chama a atenção para o ritual da lavagem das mãos e o escritor não deixa de sublinhar alguns aspectos que, noutra contexto, passariam despercebidos. A perfeição parece pairar sobre este momento gastronómico. Por um lado, Eneias comporta-se como cavaleiro cortês e parece conhecer as regras da convivialidade na medida em que segura as mangas de Dido enquanto ela lava as mãos. Por outro lado, confirma-se o requinte da mesa cortês nos pormenores que o escritor sublinha: a toalha branca, as facas, as colheres, os

¹²⁹ *Le Roman d'Énéas*, p. 96, vs. 830-845.

saleiros, enfim um rol de instrumentos que contribuem para a definição de uma mesa requintada e luxuosa.

Vemos como um sem número de funcionários circula no espaço da refeição. Também outros romances aparecem determinados profissionais, embora o cozinheiro seja o mais importante. Este aparece no *Roman d'Alexandre* sob a designação de “quieu”:

*Les mors ont sevelis, li Grieu s'en sont torné.
Li quieu s'en vont avant, le mengier ont hasté;
D'un grant tertre ou il ierent ont un val avalé
Et truevent as herberges le mangier apresté.*¹³⁰

A refeição que o pai de Énide oferece a Érec, apesar de modesta, obedece às regras da refeição aristocrática. Não só está presente o ritual da lavagem das mãos, a mesa e a toalha, como as iguarias procuram respeitar o ideal de uma mesa nobre. Cozidos e assados, a carne e os passarinhos servidos substituem a caça e outros pratos mais elaborados tão habituais na mesa da corte. Em contradição com a modéstia em que vive o pai de Énide, os pratos apresentados revelam o requinte de um mundo marcado pelo cultural:

*Li uavasors serpent n'avoit
for un tot seul qui le servoit,
ne chamberiere ne meschine;
cil atornoit an la cuisine
por le soper char et oisiax.
De l'atorner fu molt isniax,
bien sot aparellier et tost
char cuire et an eve et an rost.*

¹³⁰Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 498, vs. 3216-3219.

*Quant ot le mangier atorne
 tel com l'an li ot comandé,
 l'eve lor done an deus bacins;
 tables, et napes, et bacins,
 fu tost aparellié et mis,
 et cil sont au mangier asis.*¹³¹

O pai de Énide vive modestamente mas tem um único criado, um “**sergent**” polivalente que dá conta de todas as tarefas domésticas, incluindo a de cozinheiro, “**cil atornoit an la cuisine por le soper char et oisiax.**” Vigora aqui uma *mise en scène* que aparece como consequência de uma cultura fortemente implantada na sociedade medieval. O cozinheiro é uma peça fundamental na casa aristocrática medieval e mesmo os menos abastados prescindem de outro tipo de serviço desde que o servente assegure o funcionamento da cozinha. Assim, este exemplo sublinha claramente o valor do Código Alimentar para a classe aristocrática.

A figura do “**quieu**” ganha uma importância particular nos romances de Chrétien. Ligada à cozinha, a personagem que recebe o nome de Keu participa no universo doméstico do rei Artur. No *Chevalier de la Charrette*, Keu, o senescal, desempenha funções importantes na corte arturiana:

*Et Kex qui ot servi as tables
 Manjoit avec les **conestables**.*¹³²

O “**senescal**” é o mais velho oficial do palácio. Depois de dirigir o serviço das mesas, função que o projecta para um cargo doméstico, Keu resolve exibir o seu valor cavaleiresco. É

¹³¹ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 15-16, vs. 485-497.

¹³² Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 2, vs. 41-42.

lançado um desafio à mesa de Artur e Keu quer assumir essa aventura. Quando Artur tenta contrariar esta atitude, o lado colérico de Keu manifesta-se. São, aliás, usados vocábulos que determinam esse temperamento (“*ire*”, “*despit*”¹³³) e a sua atitude brusca é, de resto, associada a um estado de loucura (“*desreison*”).¹³⁴

A personagem de Keu volta a estar em foco no *Chevalier au Lion*, pois critica todos os cavaleiros que demonstram interesse em responder aos desafios lançados, ainda no espaço da refeição arturiana. Ironicamente reprova toda a corte dizendo que, bem sentados, de barriga cheia e inspirados pelo vinho ou pela cerveja, é fácil combater tudo e todos, sem haver qualquer tipo de barreira. A expressão “**Bien pert**” que sublinha a evidência define perfeitamente a invocação satírica de Keu:

*-Bien pert que c'est après mangier,
fet Kex, qui teire ne se pot:
plus a paroles an plain pot
de vin qu'an un mui de cervoise;
l'en dit que chaz saous s'anvoise.
Aprés mangier, sanz remüer,
vet chascuns Loradin tuer,
et vos iroiz vengier Forré!¹³⁵*

Keu, sempre venenoso, pergunta ao Rei por Yvain, reiterando as insinuações proferidas no princípio do romance:

-Por Deu, qu'est ore devenuz

¹³³ *Idem*, p. 4, vs. 104.

¹³⁴ *Ibidem*, p. 6, vs. 186.

¹³⁵ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 19, vs. 590-597.

*mes sire Yvain, qui n'est venuz,
qui se vanta après mangier
qu'il iroit son cousin vangier?
Bien pert que ce fu après vin!*³⁶

Keu faz, então, uma comparação muito interessante, dizendo que o gato bêbado fica contente (“**P'en dit que chaz saous s'anvoise**”), demonstrando que é fácil falar de aventuras quando se está à volta da mesa.

A personagem de Keu é colérica, marcada por um temperamento quente e seco. Guenièvre caracteriza os comentários do senescal como sendo amargos, mordazes e venenosos e revela estar farta da sua “**escamonie**” (amargo):

*La vostre leingue soit honie
Que tant i a d'escamonie!*³⁷

É curioso porque em francês moderno, “scammonée” designa uma planta medicinal com propriedades drásticas e excitantes. Ainda segundo a *Natureza do Homem*, tratado que foi atribuído a Políbio de Cós (séc. IV a. C.), genro de Hipócrates, esta planta pertence a um conjunto de remédios que têm um efeito purgante sobre a báls amarela.³⁸ Os coléricos têm naturalmente um gosto amargo na boca, na medida em que produzem báls em excesso, humor que está associado ao temperamento colérico. Chrétien faz ainda uma analogia entre báls (ou fel), amargura e veneno. Guenièvre diz que Keu está cheio de veneno.

³⁶ *Idem*, p. 67, vs. 2181-2185.

³⁷ *Ibidem*, p. 19, vs. 616-617.

³⁸ Merceron, Jacques, “De la «mauvaise humeur» du sénéchal Keu: Chrétien de Troyes, littérature et physiologie”, *Cahiers de Civilisation Médiévale*, 41, 1998, p. 22.

*- Certes, Kex, ja fussiez crevez,
fet la reïne, au mien cuidier,
se ne vos poïssiez vuider
del venin don vos estes plains.* ¹³⁹

De qualquer forma, não faz sentido que uma personagem com o temperamento de Keu trate da cozinha da corte, onde é preciso agir com amor e doçura.

A importância do cozinheiro volta a ser valorizada quando no *Éracle* a imperatriz manda preparar “pâtés” ¹⁴⁰ para poder mandar a Paridès, com uma mensagem escondida:

*Li dame a molt les keus bastés,
commande lor que ait pastés:
mangier en velt, ce dist, a tierce.* ¹⁴¹

A refeição valoriza uma forma de estar em sociedade, respeitando um código nobiliário. No estudo que fizemos, concluímos que há dois tipos de cenários nos quais se desenvolve a alimentação. Um, interior, anuncia com rigor a arte de estar à mesa com todo o requinte que acompanha esse ritual. O outro, exterior, apresenta-se como o espaço das batalhas ou da busca cavaleiresca e tenta respeitar o Código Alimentar. Mas o espaço exterior, *per si*, levanta algumas dificuldades na manutenção de regras. Exemplificativo do espaço interior, no *Conte du Graal*, Gauvain é servido por duzentas e cinquenta donzelas que a rainha põe à sua disposição. Nada falta nessa refeição que se prolonga por mais de um dia e que ilustra um festim medieval, que

¹³⁹ Chrétien de Troyes, *le Chevalier au Lion*, p. 3, vs. 89.

¹⁴⁰ Optámos por utilizar o vocábulo “pâté” uma vez que a tradução “pastelão” não parece responder integralmente à designação. O “pâté” ou a “pie” dos ingleses é um preparado com pedaços de carne ou peixe envolto em massa folhada.

¹⁴¹ Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 135, vs. 4391-4393.

durava por vezes vários dias, havendo no período pós-prandial espaço para conversa, danças e o que mais aprouvesse aos presentes:

*Et li mengiers ne fu pas cors,
Qu'il dura plus que uns des jors
Entor la Trinité ne dure,
Qu'il fu nuis et laide et oscure
Et molt i ot ars gros tortis,
Ainz que li mengiers fust fatis.
Sor le mengier ot molt paroles,
Et molt ot dances et caroles
Aprés mangier, ains qu'il couchassent;
Tot de joie faire se lassent
Por lor seignor qu'il ont molt chier.¹⁴²*

Por outro lado, no espaço do romance, estes rituais fortemente enraizados na sociedade aristocrática passam para a refeição campestre ou tomada no espaço da floresta, espaço exterior *por exceléncia*. Mas também se verifica, em alguns textos, a ausência quase total das marcas do requinte material e ritual que caracteriza a mesa não-aristocrática, de que é exemplificativa a mesa do eremita.

No *Roman d'Éneas*, a refeição que Dido manda servir aos cavaleiros que ficam a tomar conta das embarcações de Eneias funciona como espelho do faustoso banquete que é servido no palácio.¹⁴³ Em paralelo, são servidas duas refeições. Se uma é feita no espaço interior, com todo o requinte nobiliário, a outra, exterior, retoma alguns dos preceitos impostos por uma refeição aristocrática:

¹⁴² Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 242-243, vs. 8247-8257.

¹⁴³ *Le Roman d'Éneas*, p. 96-98, vs. 868-905.

*A ceulz qui erent ou rivaige
tranmist la dame de Cartaje
et pain et vin a grant foison,
char et oisiaus et venoison.¹⁴⁴*

Pão, vinho e carne são os produtos que a rainha manda distribuir em grande quantidade e que são o modelo assumido de um regime cavaleiresco.¹⁴⁵

Também no *Roman d'Éneas* o ritual que envolve a arte de estar à mesa é visível na descrição de uma refeição que tem lugar quando Eneias desembarca na Lombardia. Regressado do Inferno, onde foi conhecer o destino do seu povo junto de seu pai, Eneias conduz os troianos até às margens do rio Tibre na Lombardia. Assim que põem pé em terra firme, a primeira coisa que os troianos fazem é comer juntos. Obedecendo a regras fundamentais da etiqueta medieval, os troianos improvisam mesas e pratos para poderem sentar-se e comer. Embora se trate de um espaço exterior, a “mise en place”¹⁴⁶ tem lugar como se se tratasse do espaço “civilizado” do castelo:

*El pré s'assient au mengier,
moult en avoient grant mestier.
Du pain prennent et des crostèles,
taubles en font et escüelles.
Sor les tables metent les mez,
parfain les menjuent par ez.¹⁴⁷*

¹⁴⁴ *Idem*, p. 90-92, vs. 740-743.

¹⁴⁵ Ver ponto 2.2.2. (a) deste Capítulo, p. 258-267.

¹⁴⁶ “mise en place” é uma expressão técnica para “pôr a mesa”, que não tem tradução e que é utilizada na indústria hoteleira.

¹⁴⁷ *Le Roman d'Éneas*, p. 222, vs. 3120-3125.

Algumas considerações devem ser feitas sobre estes versos. Embora haja uma tentativa de não romper com os hábitos corteses, encenando o código que define a mesa aristocrática, nota-se uma disparidade entre a riqueza dos hábitos e a escassez dos alimentos, uma vez que os cavaleiros se vêem obrigados a comer os pratos e as mesas que tinham improvisado.¹⁴⁸ Assim, transferir o espaço da corte para o exterior é uma forma de conservar as referências sociais que foram obrigados a deixar quando foram expulsos de Tróia. Interessante é também a situação de “faz de conta” que parece pautar esta refeição. “**Sor les tables metent les mez**” sugere alguma gastronómica que no verso seguinte se perde, pois os troianos, corroídos pela fome, comem os pratos e as mesas que pareciam fazer parte da “*mise en scène*”. Este episódio é um dos que mostra como a simbólica da alimentação, nos romances estudados, está ligada à evolução do percurso do herói, que alterna as conquistas com pausas para comer e dormir.¹⁴⁹

Nos romances antigos, espaço das conquistas e das batalhas, o exterior domina as inúmeras menções feitas à refeição dos cavaleiros, o que não exclui algumas refeições dentro dos palácios que revelam, aliás, ser importantes para a progressão da acção. Assim, o *topos* do banquete aparece nitidamente no episódio da floresta das donzelas-flores no *Roman d'Alexandre*. O banquete deixa o espaço interior para ter lugar em plena natureza. Seguindo o modelo do banquete feito no castelo, como o banquete que Dido oferece a Eneias, as iguarias são descritas. Num cenário sobrenatural, com a configuração de um paraíso terrestre, é retomada a refeição pautada pela abundância alimentar. Assim, “**la trueve asavoree**” porque os gregos encontram tudo o que desejam numa terra que oferece todos os frutos e especiarias:

*Qant il vaurent mengier, la viande ont trouvee,
A quarante mil homes la truevent conreee;*

¹⁴⁸ Relembro que, muitas vezes, durante a Idade Média o pão substituía o prato. (Ver Capítulo II, p.139)

¹⁴⁹ Ver ponto 2.3. deste Capítulo, p.311 e seguintes.

*Il demanderent l'eaue si lor fu aprestee.
 Il vont a la margele, qui par lieus iert trouee
 Et iert par artimaire molt menu tresgetee
 Et reçoit le conduit qui vient par la baee.
 Puis estendent les napes sor l'erbe a la rousee,
 Sous ciel n'en a devise la ne soit a portee,
 Chascuns a son talent la trueve asavoree.
 Après mengier se vont deporter en la pree;
 Qui vaut fruit de maniere ne chiere herbe loëe
 Assés en pot avoir sans chose deveee.¹⁵⁰*

No romance *Érec et Énide*, durante o período de errância empreendido pelos protagonistas, é-lhes oferecida uma refeição organizada de acordo com as regras da convivialidade da mesa aristocrática. Depois de uma noite passada ao relento, encontram um escudeiro, acompanhado por dois criados que trazem pão, vinho e cinco queijos gordos. O escudeiro oferece generosamente um almoço:

s'il vos plest a desgeüner¹⁵¹

Organiza-se, então, um piquenique que respeita o código nobiliário da mesa. O escudeiro serve Érec e Énide e a refeição que é apresentada tem qualidade. É curioso notar que, apesar de haver um retorno a um cenário natural – o da floresta que muitas vezes é identificado com uma fase selvagem do percurso do herói – a refeição apresenta marcas de uma alimentação trabalhada, cozinhada e codificada, pois é servido pão, vinho e queijo em cima de uma toalha branca, onde nem os copos foram esquecidos. Esta refeição encontra-se mais próxima de um regime

¹⁵⁰ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 514, vs. 3468-3479.

¹⁵¹ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 96, vs. 3147.

eremítico¹⁵² pelo espaço em que tem lugar mas também porque o queijo toma o lugar da carne (do regime cavaleiresco)¹⁵³:

*Androit midi uns escuiers
lor vint devant an un valet;
o lui venoient dui vaslet
qui portoient et pain et vin
et cinc fromages de gain.¹⁵⁴*

Os cinco queijos que aqui são enunciados parecem ser simbólicos. O episódio que antecede esta refeição mostra Érec como cavaleiro destemido que vence cinco adversários. Os cinco queijos, de uma qualidade superior porque são feitos com o leite gordo de vaca, *de gain*, parecem ser uma forma de valorizar o combate de Érec. Enfrentou cavaleiros e depois de um merecido descanso, pode engolir cinco queijos, como se de um troféu se tratasse.

¹⁵² Ver ponto 2.2.2. (a) deste Capítulo, p.267-271.

¹⁵³ Ver ponto 2.2.2. (a) deste Capítulo, p. 258-267.

¹⁵⁴ Chrétien de Troyes, *Érec et Enide*, p. 95, vs. 3118-3122.

B – O BANQUETE

O banquete desempenha uma função particular no seio da sociedade medieval e, em particular, no *corpus* que estudámos. Sinónimo de luxo e riqueza, de poder e harmonia, o espaço da refeição funciona igualmente como um espaço de autoridade. O detentor do poder, ao alimentar os outros, celebra um ritual que se destina a exaltar a sua soberania.¹⁵⁵ Teoricamente, os convivas que partilham os mesmos alimentos à volta de uma mesa ficam em pé de igualdade, o que faz com que o rei seja um amo dominador, sem que os seus súbditos se dêem conta dessa autoridade. A alimentação, como a roupa, é um sinal de poder social e os grandes devem manter o seu estatuto através de uma certa demonstração de luxo. Segundo Martin Aurell:

*“Autant que nourri, le roi est nourricier. L’échange de nourriture, source de sociabilité, symbolise l’entente entre le roi et ses sujets: en le nourrissant, le peuple reconnaît le roi pour son roi; ce geste appelle reciprocité de la part du roi qui se doit d’être nourricier: il reconnaît ainsi le peuple pour son peuple.”*¹⁵⁶

O banquete que Dido oferece a Eneias no *Roman d'Éneas* é, talvez, o banquete que melhor traduz (em consonância com o banquete do rei Pescador no *Conte du Graal*) o luxo do banquete medieval com uma forte influência de um mundo maravilhoso e oriental. Também o poder dessa rainha, depois de conquistar o reino graças à sua astúcia, se encontra explícito no espaço do banquete. A sala onde decorrem as refeições é descrita como sendo um cenário de exceção. A cadeira real encontra-se no centro da sala e todo o ouro e cristal que ornamentam o espaço reflectem o poder de Dido. Simbolizando esse espaço único, enquanto a rainha come, dez mil

¹⁵⁵ Aurell, Martin, “Le roi mangeur et les élites à table”, *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges* (Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990), Rouen, Publications de l’Université de Rouen, 1992, p. 123.

¹⁵⁶ *Idem*, p. 123.

passarinhos cantam. A descrição que é feita deste espaço maravilhoso, inundado pela luz e pelo luxo, faz do reino de Dido um reino à parte. É neste quadro rico e luxuoso que Dido anuncia o seu poder. De forma muito cortês, recebe os troianos que ficam em êxtase perante o espectáculo que lhes é oferecido. Por seu lado, Dido fica encantada pela presença de Eneias que, acedendo ao pedido de Dido, conta, no espaço do pós-prandial, as suas desventuras e a viagem que o levou até Cartago.

O único banquete do *Roman de Thèbes* é marcado pela harmonia que logo se perde por se tratar de um casamento impossível. Logo nos primeiros versos o escritor narra o casamento de Jocasta e Édipo que dura um mês. Particularmente longa, a comemoração desta aliança contrasta com toda a tragédia que é, depois, contada. Respeitando o código nobiliário medieval, o escritor expõe a refeição como espaço do prazer e dos jogos:

*Ses noeces fist a grant baudour:
la veissiez tant jubleour,
qui chantoient oue lour vñelles
et oue rotes et oue harpeles;
ainz que passast, ceo quit, li jors,
I ot tué plus de cent ors;
granz batailles y ot de vers,
assez y ot de dains et cerfs,
molt i ot cignes et poons,
otes et grues et hairons.
Un meis entier dura li plaiȝ;
onc pur mil livre ne fu faiz.¹⁵⁷*

¹⁵⁷ *Le Roman de Thèbes*, p. 72, vs 470-481.

Sinónimo de luxo, a comensalidade surge frequentemente ligada ao divertimento musical ou à dança. A música no pós-prandial ajuda Alexandre a descontrair-se. Depois de conquistar Tarso e de sobreviver a uma primeira tentativa de envenenamento, senta-se para comer, enquanto um músico toca. Assim, a refeição surge como momento lúdico:

*Ses dinners, qant vint l'eure, fu bien aparelliés;
Au mengier sont assis, assés i ot daintiés.
Uns harperres de Trace s'est du roi aprochiés,
De lais faire a fleutes fu duis et enseigniés,
Sous ciel n'a estrument dont ne fust afaitiés.¹⁵⁸*

O espaço da refeição funciona igualmente como um espaço de desafios. No *Roman de Troie*, Pelíades, para se ver livre do sobrinho Jasão, desafia-o no decorrer de uma grande celebração e pede-lhe que parta em busca do velo de ouro:

*Ne demora pas puis un meis
Q'une grant feste fist li reis;
Granz fu la corz qu'il ajosta
Et granz la genz qu'i asenbla:
Assez i ot contes et dux
E chevaliers set cenz e plus.¹⁵⁹*

Perante um número tão elevado de cavaleiros, Jasão não pode recusar o desafio e tem que partir.

¹⁵⁸ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche I, p. 240, vs. 2624-2628.

¹⁵⁹ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 50, vs. 799-804.

O *Érec et Énide* começa com o desafio que o rei Artur lança aos seus cavaleiros, depois de comerem:

*Aprés soper, quant li baron
furent tuit lié par la meison,
li rois, si con costume estoit,
por ce que le cerf pris avoit,
dist qu'il iroit le beisier prandre
por la costume del cerf randre.¹⁶⁰*

Quando não é o rei que desafia os seus cavaleiros, é Keu, o senescal colérico, que assume o papel de destabilizador. No *Chevalier de la Charrette*, à imagem do que se passa em *Érec et Énide*, a acção inicia-se, depois de uma refeição na corte arturiana, com a provocação de Keu:

*La novele en a Kex oïe
qui avoec les sergenz manjoit;
le mangier leit, si vient tot droit
au roi, si li comance a dire,
tot autresi come par ire.¹⁶¹*

O mesmo modelo volta a aparecer no *Chevalier au Lion*, uma vez que é no espaço da corte arturiana e depois de comerem que Calogrenant narra a sua aventura. O banquete arturiano dá conta de uma alegria de viver e conviver que espelha, na verdade, o equilíbrio do rei Artur:

¹⁶⁰ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 9-10, vs. 285-290.

¹⁶¹ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 3, vs. 82-85.

Li rois fu a Carduel en Gales;
après mangier, par mi ces sales
cil chevalier s'atropelerent
la ou dames les apelerent
ou dameseiles ou puceles.
Li un recontoient noveles,
li autre parloient d'Amors.¹⁶²

Assim, o banquete é uma forma de assegurar a autoridade. Mas também é o espaço da cumplicidade entre o rei e os seus súbditos. Na boda de Alexandre e Soredamor, no *Cligès* de Chrétien de Troyes, as iguarias não são descritas mas através de uma economia do vocabulário o escritor transmite uma ideia de luxo e abundância. Apenas com a utilização do vocábulo “vitailles” e uma terminologia associada a um momento positivo do percurso do herói (“richesce”; “joie”, “deduit”), Chrétien sugere o esplendor vivido na corte arturiana à volta da mesa:

Le jor firent lor esposailles.
De la richesce, et des vitailles,
Et de la joie, et del deduit,
Ne savroit nus dire, ce cuit,
Tant qu'as noces plus n'en eüst.¹⁶³

O episódio que narra a passagem de Perceval pela corte arturiana na sua fase imatura mostra uma corte reunida à mesa:

¹⁶² Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 1, vs. 7-13.

¹⁶³ Chrétien de Troyes, *Cligès*, p. 71, vs. 2315-2319.

*Jusqu'à la cort n'a atendu,
Ou li rois et li chevalier
Estoient assis al mengier.¹⁶⁴*

Contudo, também durante a refeição a autoridade pode escapar ao governante. O banquete da coroação de Alexandre dá lugar à sua morte. O banquete da coroação de Érec, ao contrário, remete para uma apoteose gastronómica, onde todas as regras da comensalidade estão expostas. Aqui é demonstrado como o destino do herói, após um determinado número de contratemplos, lhe dá acesso à felicidade:

*A chascune table por voir
avoit ou roi, ou duc, ou conte,
et .C. chevaliers tot par conte
en chascune table seoient.

Mil chevalier de pein servoient,
et mil de vin, et mil de mes,
vestuz d'ermins pelicans fres.

Des mes divers don sont servi,
ne por quant se ge nel vos di,
vos savroie bien raison randre;
mes il m'estuet a el entendre.¹⁶⁵*

No caso de Alexandre, o banquete funciona como resolução da intriga. A morte faz dele um mártir. São poucos os versos que narram o conteúdo gastronómico do banquete, o que indica o período negativo em que a corte se prepara para entrar. Mas também é uma forma de

¹⁶⁴ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 27, vs. 900-902.

¹⁶⁵ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 209, vs. 6868-6878.

valorizar o testamento que Alexandre faz antes de morrer e que se estende por várias dezenas de versos:

*Les tables furent mises s'est li mengiers criés;
Tels s'i assist a joie qui s'en leva troblés:
Ce fu li rois meismes qui fu enpoisonés.¹⁶⁶*

No banquete de Érec, Chrétien abandona a descrição pormenorizada das iguarias mas põe a tônica na valorização do Código Alimentar uma vez que o romance termina com a descrição deste banquete.

O *Roman d'Alexandre* mostra que o banquete pode ser o espaço do desequilíbrio. Num universo onde tudo parece estar em harmonia, é anunciado o caos à mesa. Nos primeiros momentos do romance, Alexandre é investido cavaleiro, acto que é comemorado com um banquete. A alegria que reina é, no entanto, quebrada pela chegada de um mensageiro de Nicolau, rei da Cesareia:

*Ains qu'il lievent des tables, es vos un messagier
Qui conta tel parole, sans point de mençoignier,
Dont morurent as armes maint gentil chevalier.¹⁶⁷*

Ainda no *Roman d'Alexandre* verificámos outro episódio marcado pela desarmonia à mesa. Desta vez tem lugar durante a boda do rei Filipe, pai de Alexandre. Aparece um mensageiro, a mando de Alexandre, que dá a conhecer a discordância em relação a este casamento:

¹⁶⁶ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche IV, p. 750, vs. 101-103.

¹⁶⁷ *Idem*, Branche I, p. 108, vs. 580-582.

*Devant le roi Phelippe es vos un messagier,
Qui estoit ja assis as nueses au mengier.¹⁶⁸*

Um pouco depois é Alexandre que entra de rompante na sala, espalhando a desordem para manifestar o seu desagrado em relação à decisão do pai. Figura duplamente castradora, Alexandre impede a felicidade do pai, pelo uso da força e do poder, e suspende o prazer dos convidados que vêem a festa interrompida:

*Li rois entre en la sale, qui le cuer ot mari,
Et vit par mi les tables le mangier establi,
Lors dist par maltaient, si que tuit l'ont oï:
«Anqui serés de moi a ces nueses servi.»
La ou il vit Jonas, ne l'a pas meschoisi:
«Jonas, dist Alixandres, cuivers, je te deffi. »
Lors a traite l'espee, durement l'en feri,
Que desus les espaullles la teste li toli.
Cil leverent des tables, le manger ont guerpi
Et furent par la sale durement estormi
Et cil de Pincernie sont as armes sailli,
Qui ensamble o lor dame estoient venu ci.¹⁶⁹*

Em suma, nos Romances Antigos, como nos romances de Gautier d'Arras, o espaço da refeição obedece a um percurso alimentar que se impõe pela necessidade fisiológica que os cavaleiros têm de se alimentarem nos intervalos das batalhas. Nos romances de Chrétien de Troyes, não podemos ignorar o número de referências em que Artur se encontra à mesa: o banquete é o espaço social, por excelência, onde o rei tem a oportunidade de impor a sua

¹⁶⁸ *Ibidem*, Branche I, p. 188, vs. 1823-1824.

¹⁶⁹ *Ibidem*, Branche I, p. 188, vs. 1838-1849.

autoridade aos seus súbitos. Na sua grande maioria, as refeições que Artur faz passam-se num espaço interior e são normalmente associadas às grandes festas do calendário cristão (como o Pentecostes, a Páscoa, a Ascensão) ou ainda a festas de casamento ou coroação. Ou seja, são acima de tudo refeições de festa, o que fica marcado por uma riqueza e uma abundância excepcionais, dignas de figurar em texto escrito. Em geral, os romances arturianos começam as aventuras na corte, após a refeição, selando-as, em alguns casos, também por uma refeição. Na realidade, Artur, reconhecido pela sua “largette” proporciona um espaço de bem-estar que se opõe ao espaço cheio de perigos da aventura.

2.2.2. OS ALIMENTOS SIMBÓLICOS

A. MODELOS ALIMENTARES

Dois tipos de regimes alimentares marcam os textos analisados. O levantamento das menções dos alimentos, no conjunto dos textos, evidencia dois tipos de alimentação, ambos marcados socialmente de forma muito clara. Se por um lado o Código Alimentar valoriza o regime cavaleiresco com a descrição da opulência e refinamento alimentares que lhe são particulares, por outro dá conta do regime ascético que se opõe claramente ao primeiro. A redução do campo dos alimentos a dois triângulos estereotipados e simetricamente opostos prova que a literatura procura reconstruir, através do imaginário, a ordem do mundo e da sociedade pré-estabelecida.¹⁷⁰

O pão é o único alimento que participa destes dois regimes e cuja simbólica reveste de significados as diferentes ocorrências estudadas. Das muitas referências estudadas, retivemos uma por ser um pouco diferente. No *Érec et Énide*, aparece o vocábulo “*gastel*”, que acaba por designar pão:

*De cest blanc **gastel** vos revest,
s'il vos plést un po a mangier.
Nel di pas por vos losangier;
li **gastiax** est de boen fromant,
ne rien nule ne vos demand;
boen vin ai et fromage gras,
blanche toaille et biax henas;*

¹⁷⁰ Anita Guerreau-Jalabert “Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII ème-XIII ème siècles)”, p. 561-594.

*s'il vos plust a desgeüner,
ne vos covient aillors torner.*¹⁷¹

O Triângulo cavaleiresco

Este regime baseia-se em três elementos que constituem o pilar da alimentação ocidental, ou seja, o pão, o vinho e a carne. Nos textos estudados, há uma multiplicação sistemática da designação de carne em três vocábulos. São eles “*char*”, “*venoison*”, “*oisiax*”. Na realidade é preponderante o peso que tem, no Ocidente, a alimentação carnívora, assim como se torna evidente que à carne se opõe o peixe que, salvo algumas exceções, assume sempre o termo genérico de “*poisson*”.

A descrição da boda de Érec e Énide, por exemplo, passa pelo Código Alimentar que espelha a digestão típica de um universo cavaleiresco. São três os elementos assinalados - carne, pão e vinho - sendo a boda farta:

*Li rois Artus ne ra pas chiches:
bien comanda as penetiers
et as queuz et aus botelliers
qu'il livrassent a grant planté,
chascun selonc sa volanté,
et pain et vin et veneison.*¹⁷²

¹⁷¹ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 96, vs. 3140-3148.

¹⁷² Idem, p. 62, vs. 2006-2011.

A temática da cadeia alimentar tripartida aparece igualmente no banquete de coroação de Érec, embora se observe uma ligeira variação. Aqui são mencionados o pão, o vinho e as várias iguarias:

*Mil chevalier de pein servoient,
 et mil de vin, et mil de mes,
 vestuz d'ermins pelicans fres.
 Des mes divers don sont servi,
 ne por quant se ge nel vos di,
 vos savroie bien reison randre;
 mes il m'estuet a el antendre.¹⁷³*

Pão, vinho e carne são três componentes da alimentação base do mundo cavaleiresco, o que transforma a boda de Érec e Énide numa antevisão do percurso de Érec. Segundo Jacques Le Goff, o Código Alimentar aparece com objectivos extremamente evidentes nas duas refeições iniciais do percurso de Érec, ou seja, a refeição servida em casa do futuro sogro e a sua boda:

*"Chez le vassalleur il joue son rôle dans le symbolisme de rang et de situation. Le vieillard offre en effet à Érec un repas qui, pour être modeste comme il convient à sa pauvreté, n'en est pas moins représentatif de l'effort de largesse du petit noble et digne du rang de son hôte. Le seul serviteur de la maison est un bon cuisinier. A défaut de gros gibier, il apprête de la viande sous les deux formes qui conviennent, le bouilli et le rôti, et il sert des petits oiseaux (v. 488-492). Surtout le décor du repas courtois apparaît: tables, nappes et bassins (v. 493-500). L'abondance des vivres ne fait pas défaut aux noces d'Érec et Énide. Arthur sait aussi montrer sa largesse alimentaire, mais Chrétien est plus avare ici de détails que pour les vêtements, les jeux, les cortèges et les tournois (v. 2006-2014). Ici ne manquent ni la venaision ni le vin, ornements indispensables des nobles banquets."*¹⁷⁴

¹⁷³ *Ibidem*, p. 209, vs. 6872-6878.

¹⁷⁴ Le Goff, Jacques, "Codes vestimentaire et alimentaire dans *Érec et Énide*", *L'Imaginaire Médiéval*, Paris, Gallimard, 1985, p. 201.

Não existem dúvidas quanto à classificação que é feita, em todos os romances analisados, desta tríade alimentar. Existem variantes ao triângulo base, mas essencialmente verifica-se a vontade em manter os elementos pão, vinho e carne. Na realidade, da natureza dos elementos constitutivos da alimentação cavaleiresca muito há a dizer. Em alguns dos romances analisados, é alvo de descrição a qualidade do pão, do vinho e suas variantes, dos frutos e das guloseimas servidas no final da refeição.

Quanto ao peixe (do lado do regime cavaleiresco), é importante referir que aparece, em geral, como substituto da carne, embora as espécies citadas remetam para um consumo de luxo (não estava ao alcance de todas as classes sociais), como comprova este exemplo tirado de *Érec et Énide*:

*Ce fu un samedi a nuit
qu'il mangierent poissons et fruit,
luz et perches, saumons et truites,
et puis poires crûes et cuites.¹⁷⁵*

No *Conte du Graal* voltam a ser referidos peixes de rio. Assim, a solha, a lampreia, o salmão marcam a alimentação feita em peixe. Quando o eremita explica a Perceval que o Graal contém apenas uma hóstia, faz referência a alguns peixes de uso corrente na alimentação medieval:

*Mais ne quidiez pas que il ait
Lus ne lamproie ne salmon;
D'une sole oiste le sert on,*

¹⁷⁵ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 129, vs. 4237-4240.

Que l'en en cel graal li porte.¹⁷⁶

Ainda no *Conte du Graal*, o castelo de Beaurepaire, onde vive Blanchefleur, sofre um embargo alimentar por parte de Clamadeus mas acaba por ser salvo graças a uns comerciantes que chegam numa barca, com uma enorme quantidade de alimentos para vender:

*Et cil dient: "Marcheant somes,
Qui vitaille a vendre menomes:
Pain et vin et bacons salez,
Et bués et pors avons assez
Por tuer, se besoinz estoit."¹⁷⁷*

Mais uma vez, os alimentos básicos deixados no castelo são o vinho, o pão e a carne que os cozinheiros se apressam em cozinar:

*Or puet longuement sejorner
Clamadeus, qui muse defors,
Que cil dedens ont bués et pors
Et char salee a grant fuisson
Et forment jusqu'a le saison.
Et li kieu ne sont pas oiseus,
Cil garçon alument ces feus
Es cuisines au mengier cuire.¹⁷⁸*

Clara representação do regime cavaleiresco, estes ingredientes confirmam o estado civilizado dos castelões que mandam cozinar os alimentos.

¹⁷⁶ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 189, vs. 6420-6423.

¹⁷⁷ *Idem*, p. 74, vs. 2537-2541.

¹⁷⁸ *Ibidem*, p. 75, vs. 2566-2573.

Dentro do regime cavaleiresco, a carne representa, sem sombra de dúvida, o alimento que conta mais ocorrências nos romances estudados embora seja por vezes difícil interpretar os termos que são utilizados em determinados romances. Assim, os produtos da caça estão omnipresentes. Há uma série de vocábulos que surgem de forma sistemática como “venaison”, “char” e “oiseaux”. O capão, recorrentemente citado, designa o que hoje em dia apelidamos de criação, com um acentuado carácter de luxo. Quanto ao pavão, o cisne ou o pombo são provavelmente animais domésticos que por serem raros gozam de um estatuto particular. Parecem situados num lugar intermédio entre a criação e a caça de penas. De qualquer forma, estes animais contribuem para uma alimentação rica, com uma forte inflexão para o luxo. Não podemos deixar de lado a caça de pelo (javali, veado, cabrito-montês) que encontra alguma expressão nos romances estudados.

No *Roman de Thèbes*, são referidos vários alimentos, mas a caça parece ser o manjar mais apetecível para a classe nobre do século XII. Na comemoração das bodas de Jocasta e Édipo são servidos diversos pratos onde veados, camurças, cisnes, pavões e gansos aparecem na imensa lista de iguarias que reconfirma o estômago de quem participa no acontecimento:

*Assez y ot de dains et cerfs,
molt i ot cignes et poons,
oies et grues et hairons.
Un meis entier dura li plaiç:
onc pur mil livre ne fu faiz.¹⁷⁹*

A caça, como as aves, era normalmente servida sem qualquer tipo de acompanhamento pois era considerada pela Medicina da época como o alimento mais próximo da compleição

¹⁷⁹ *Le Roman de Thèbes*, p. 72, vs. 477-481.

humoral. O mesmo argumento era válido para o peixe. Os médicos aconselhavam as espécies mais caras e criticavam o consumo de peixe seco e salgado.

Verificámos também que nalguns casos os textos referem apenas dois dos três elementos que definem a alimentação cavaleiresca. Deste modo, no *Chevalier au Lion*, Lunete acolhe Yvain e oferece-lhe uma refeição simples em que as regras do Código Alimentar estão presentes, assim como as marcas culturais. São, no entanto, referidos apenas dois alimentos, o vinho e o capão, não havendo notícia do pão. A ausência deste elemento fundamental da tríade leva-nos a tecer algumas considerações. Que não esteja presente o elemento pão que, por exceléncia, simboliza a alimentação essencial, é uma forma de lembrar que uma falha é declarada. Na verdade, Laudine perdeu o marido e o cenário que é oferecido ao leitor é de franco negativismo. Poderá então ser vista como voluntária esta omissão do pão. Da mesma forma que a refeição apresentada não é completa, também o reino se encontra *en détresse*, pois a Senhora de Lunette enviuvou:

*La dameisele cort isnel
en sa chanbre, et revint molt tost,
s'aporta un chapon en rost
et vin qui fu de boene grape,
plain pot, covert de blanche nape.¹⁸⁰*

De resto esta refeição espelha a simplicidade da anfitriã:

*Si li a a mangier offert
cele qui volentiers le sert;
et cil, cui bien estoit mestiers,*

¹⁸⁰ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 32-33, vs. 1046-1050.

menja et but molt volentiers.¹⁸¹

No *Roman d'Alexandre*, o Código Alimentar está claramente do lado do triângulo alimentar cavaleiresco. Pão, carne e vinho aparecem constantemente. Porém, o texto dá conta de um certo número¹⁸² de ingredientes que assinalam a influência de um Oriente mítico também visível na prática médica. No decorrer das suas expedições, Alexandre e os seus homens levam das vilas devastadas mantimentos. As exigências de Alexandre resumem-se a vinho, fermento, farinha moída, pão e carne salgada cozinhada ou crua. À semelhança do *Roman d'Éneas*, a carne cozinhada dá um grau de civilidade a quem abandona o espaço da corte, para se dedicar à conquista de terras:

*Prent vin et forment et ferine molue
Et pain et char salee veulent on cuite ou crue.¹⁸³*

Ainda no *Roman d'Alexandre*, numa noite em que nada têm para comer, os guerreiros comem um pouco de cereal cozido (sem que este seja transformado em pão). O autor insiste na alimentação base que lhes falta para terem forças, isto é, pão, carne e fruta, ingredientes necessários para um equilíbrio desejado do corpo. Aqui, estamos perante uma alternativa ao triângulo cavaleiresco. A fruta substitui o vinho, o que acaba por ser apenas uma variante mais saudável para quem precisa de armazenar energias e manter o equilíbrio e as forças para poder combater:

¹⁸¹ *Idem*, p. 33, vs. 1051-1054.

¹⁸² Ver ponto 2.1.1 deste Capítulo, p.185.

¹⁸³ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 300, vs. 133-134.

*Ne mangierent la nuit ne pain ne char ne fruit,
Mais chascuns en alant un poi de froment cuit.¹⁸⁴*

Noutro momento do percurso, convocadas para combater, as tropas de Alexandre partem carregadas de víveres. Relativamente a alguns produtos descritos, verifica-se a presença de um exotismo que só o fascínio pelo Oriente proporciona. De todos os alimentos que aqui comparecem as ervilhas, as favas e as lentilhas são legumes que não são referenciados em mais nenhum dos textos analisados. Alimentos de natureza seca e quente, estas leguminosas provocam a vontade de comer e de beber. Quanto aos elementos que permitem o tempero, o sal, a pimenta e os cominhos, também eles são importantes para proporcionar a digestão. A água, com a sua virtude expulsiva, ajuda o corpo a retomar o seu equilíbrio inicial:

*Et portent vin et eau, sel, ferine et pain cuit,
Pois, feves et lentilles, poivre, commin et fruit.¹⁸⁵*

A fruta volta a estar em evidência no romance *Érec et Énide*. Surge como uma variante dos três elementos essenciais da alimentação cavaleiresca. Antes e depois da aventura da “*Joie de la Cour*”, o rei Évrain oferece uma festa a Érec e Énide na qual está presente o *topos* da alimentação aristocrática. Há passarinhos, caça, fruta e vinho:

*Orent plenierement la nuit,
oisiax et venison et fruit
et vin de diverse meniere;*

¹⁸⁴ *Idem*, Branche III, p. 370, vs. 1237-1238.

¹⁸⁵ *Ibidem*, Branche III, p. 440, 442, vs. 2319-2320.

*mes tot passa la bele chiere,
que de toz mes est li plus dolz
la bele chiere et li biax volz.*¹⁸⁶

Ao triângulo primário também são acrescentados outros alimentos como se pode ver nas reservas alimentares que os homens de Alexandre reúnem para partir em expedição. Levam pão, vinho, carne. O trigo e a aveia servem para fazer mais pão:

*Le charroi devers l'eane qui la vitaille amaine,
Le pain, le vin, la char, le forment et l'avaine.*¹⁸⁷

No *Énide*, no decorrer das suas conquistas, o imperador pára numa cidade enquanto espera que um navio o venha reabastecer. O trivial é assinalado pelo autor que diz haver carne, pão, vinho e trigo, ou seja, Gautier preocupa-se apenas em referir as componentes do triângulo cavaleiresco que tão claramente definem o Código Alimentar em vigor no século XII:

*Les engiens vont aparillier
por faire ceus dedens villier
et por els prendre et malbaillier;
mais il i poront assaillir,
mien ensiant, toute lor vie
ains qu'il lor toillent le navie
qui lor amaine le viande
et quanque cascuns i demande
de pain, de vin, de car, de blé,
trestout sans venir en emblé;*

¹⁸⁶ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 169, vs. 5537-5542.

¹⁸⁷ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 636, vs. 6180-6181.

ja par famine conquis n'ierent.¹⁸⁸

Aqui o vocábulo “blé” poderá ser o equivalente do termo “froment” que aparece em Chrétien e nos Romances Antigos.

Em suma, extremamente rico, o regime cavaleiresco obedece a um rigor alimentar que procura fornecer energias pois o percurso cavaleiresco é duro fisicamente, o mesmo não sucedendo no regime eremítico.

O Triângulo ascético

Neste regime, considera-se básica a tríade pão, água e vegetais que, aliás, traduz a ideia de pobreza e de abstinência perfeita, necessária a uma vida espiritual. O pão, único elemento que participa dos dois regimes alimentares, apresenta um desvio relativamente ao pão consumido no regime cavaleiresco. Este pão é grosso, não leva trigo mas sim cevada e aveia. De aparência escura e áspera, é provável que fosse consumido sob a forma de papa, ensopado em água, aproximando-se talvez da consistência que a açorda apresenta. O pão aristocrático sobre o qual não existem grandes referências era branco e refinado, razão que leva os cavaleiros a não terem prazer no consumo do pão ascético. Veja-se o caso de Yvain no *Chevalier au Lion* em que é especificado que o pão é áspero e pesado:

Le pain sel prant et si i mort;

¹⁸⁸ Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 99, vs. 3201-3211.

*ne cuit que onques de si fort
ne de si aspre eüst gosté
n'avoit mie XX. solz casté
li setiers don fu fez li pains.¹⁸⁹*

A água aparece por oposição ao vinho, e é muitas vezes dito que vem de uma fonte. Os vegetais, consumidos crus ou cozidos, são o produto de uma simples colheita ou cultivo, o que condiz com algumas indicações de actividades agrícolas praticadas pelo eremita que aparece, em particular, no *Chevalier au Lion*.

Deste regime é banido o peixe, pois trata-se claramente de um alimento pertencente ao âmbito do laico e do luxo, funcionando os vegetais como o simétrico invertido: representam a antítese daquilo que é a alimentação cavaleiresca.

No *Chevalier au Lion*, Yvain foge para a floresta, rasga as suas roupas e sobrevive comendo carne crua como se fosse um homem louco. O leitor expressa, desta forma, a ruptura de Yvain com a sociedade, com o mundo dito consciente e a sua queda num vazio psíquico que coloca a sua vida em jogo. É, no entanto, ajudado por um eremita que lhe faz chegar alimentos elementares para sobreviver:

*De son pain et de sa porrete
par charité prist li boens hom,
si li mist fors de sa meison
desor une fenestre estroite ;
et cil vient la qui molt covoite:
Le pain sel prant et si i mort (...)
tot menja le pain a l'ermite
mes sire Yvains, que boen li sot;*

¹⁸⁹ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 87, vs. 2845-284.

*de l'eve froide but au pot.*¹⁹⁰

Pão, água e legumes (“porrete”) são os alimentos que o eremita partilha com Yvain, remetendo-nos para o triângulo alimentar eremítico que recusa a ingestão de carne. Este esquema alimentar liberta Yvain de todos os maus elementos do mundo civilizado, tornando a sua introspecção completa. Não só se livra das más influências do mundo civilizado, como usufrui do que há de bom na natureza. Durante esta fase selvagem, Yvain age infringindo todas as leis do mundo civilizado, comendo de forma selvagem, mas o contacto (alimentar) com o eremita permite o regresso ao mundo arturiano. A carne que ingere é a caça que consegue obter na floresta, mas é comida sem sal e sem pimenta, marcas do mundo civilizado:

*Iceste vie mena puis,
et li boens hom s'antremetait
de lui colchier, et si metoit
asez de la venison cuire;
et li peins, et l'eve, et la buire
estoit toz jorz a la fenestre
por l'ome forsené repestre;
s'avoit a mangier et a boivre
venison sanz sel et sanz poivre
et aigue froide de fontainne.
Et li boens hoem estoit an painne
de cuir vandre et d'acheter pain
d'orge, et de soigle sanz levain;
s'ot puis tote sa livreison
pain a planté et veneison.*¹⁹¹

¹⁹⁰ *Idem*, p. 87, vs. 2840-2854.

¹⁹¹ *Ibidem*, p. 88, vs. 2868-2882.

Assim, graças ao contacto com o eremita, Yvain recupera o juízo e os valores sociais que perdera.

O regime ascético, situado do lado do espiritual, articula a comida humana e a comida espiritual. Na realidade, as práticas alimentares efectivas repousavam sobre a oposição essencial da carne e do peixe como símbolos do gordo e do magro, do carnal e do espiritual, sendo este conceito válido para a mesa laica e eclesiástica.

A escassez alimentar que caracteriza o regime ascético afasta o cavaleiro do mundo exterior. Quando Lancelot é fechado numa torre, recebe comida em pequenas quantidades:

*Leanç covint Lancelot estre,
si li donoit l'an a mangier,
molt povremant et a dongier.¹⁹²*

Este encarceramento num espaço elevado é um convite à reflexão. Com o estômago vazio e isolado do mundo exterior, Lancelot pode entregar-se a uma profunda análise do seu percurso. Quando é libertado, Lancelot explica como é que lhe faziam chegar a comida:

*Et j'ai ceanz a planté corde
que li sergent baillée m'ont
por traire le mangier a mont,
pain d'orge dur et eve troble
qui le cuer et le cors me troble.¹⁹³*

¹⁹² Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 187, vs. 6140-6142.

¹⁹³ *Idem*, p. 201, vs. 6614-6618.

Debaixo de uma aparente forma penitencial, pão duro e água turva fazem Lancelot mergulhar num isolamento que é vivido como castigo para a mente e para o estômago.

“**Pain d'orge**” e “**eve troble**”, dois alimentos que definem uma refeição eremítica. Não é apenas o jejum que está aqui espelhado, mas sim o alimento em degradação. Assim como Lancelot se encontra preso e impotente, também os alimentos podres remetem para uma natureza degradada, demonstrando como Lancelot se encontra numa fase negativa do seu percurso.

Por outro lado, Chrétien introduz também, de certa forma, o regime eremítico no percurso de Lancelot porque ao fazer uma penitência forçada, Lancelot apoia-se no mundo da espiritualidade. Para estar perto do divino, este tem que renunciar aos elementos marcadamente civilizados. Com o triângulo alimentar eremítico, em que o pão e a água são a base, Lancelot retira-se do mundo civilizado e material. No, fundo, vê-se obrigado a cumprir uma abstinência que serve para limpar os maus humores que pelo seu corpo deambulam.

B. OS ALIMENTOS SIMBÓLICOS

Ao tentar definir quais os modelos que vigoram nos textos analisados, chegámos à conclusão que os alimentos balizam os percursos simbólicos das personagens. Em primeiro lugar, verificámos o uso sistemático do vocábulo “vitaille” para designar os alimentos consumidos no espaço do romance. As inúmeras alusões encontram-se agregadas ao percurso do herói que, embora se apresente como ser de exceção, precisa de comer pois é humano. Por outro lado, ter mantimentos é uma arma eficaz contra o adversário.

No *Roman de Thèbes*, o inimigo cercado não se preocupa em arranjar estratégias para sair do castelo pois sabe ter víveres para pelo menos catorze meses:

*Et si avon assez vitaille,
n'avon pour qu'ele nous faille:
se y seiez quatorze meis,
ves ne mangerons ja tardeis.
Et si avon assez vin cler:
ne nous poez de rien grever.¹⁹⁴*

Aqui o alimento é um convite ao combate como fica comprovado pela preocupação do rei em fornecer alimento aos seus soldados para que não percam o ânimo frente ao inimigo. As tropas de Tebas, cercadas pelos Gregos, conseguem sobreviver por terem reservas alimentares:

*Vos nes purrez ja afamer:
navire lor vint par cest mier
qui lour aporte assez vitaille;*

¹⁹⁴ *Le Roman de Thèbes*, p. 230, vs. 3165-3169.

*n'ont crieme que l'en lez assaille.*¹⁹⁵

O mesmo *topos* das vitualhas aparece no *Roman d'Énéas*, quando é explicado que Montauban é um castelo edificado na Lombardia por Eneias onde os troianos podem resistir por muito tempo (um ano) ao inimigo pois têm muitas reservas alimentares:

*Mais bien le puet tennir I. an,
car garniz est bien de vitaille.*¹⁹⁶

Como em todos os romances estudados, no *Roman de Troie* a grande preocupação dos cavaleiros prende-se com as reservas alimentares que levam para as suas expedições guerreiras. Os troianos encontram-se bem fornecidos de mantimentos, não receando os malefícios do combate contra o inimigo:

*Tost furent prestes e garnies
Et de vitaille replenies.*¹⁹⁷

Outra forma de referir as reservas alimentares aparece na utilização do vocábulo “*pain*” com sentido lato. No romance *Ille et Galeron*, Gautier d’Arras não valoriza a alimentação e quando o faz, não entra em pormenores. Nos seus romances, a alimentação é vista como meio de subsistência e não como fonte de prazer. Assim, numa fase negativa do seu percurso, depois de ser ferido num olho por um dos pretendentes de Galeron, Ille chega a Roma e procura apenas comida e roupa em troca de trabalho honesto. O autor utiliza os vocábulos “*pain*” e “*dras*”:

¹⁹⁵ *Idem*, p. 650, vs. 10413-10416.

¹⁹⁶ *Le Roman d'Énéas*, p. 292, vs. 4409-4410.

¹⁹⁷ Benoit de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 146, vs. 4135-4136.

*Uns preudon qui me retenroit
feroit aumosne et cortoisié;
jel serviroie sans boidié,
mais qu'il me donast pain et dras.* ¹⁹⁸

Para marcar a preocupação de Ille em conseguir sobreviver, Gautier d'Arras retorna a expressão utilizada uns versos antes, utilizando agora os vocábulos “viande” e “vesteüre”:

*Si ne quiert autre troveüre
fors que viande et vesteüre.* ¹⁹⁹

“Pain et dras” e “viande et vesteüre” focam a necessidade de encontrar uma forma de vida. Finalmente, Ille encontra “pain et vesteüre”, que é uma variante resultante das duas primeiras expressões:

*Des l'autre soir remés a vous
et fu convenant entre nous
que pain et vesteüre avroie
itant com jo vos serviroie.* ²⁰⁰

Mais completas são as referências que o *Roman de Thèbes* dá para explicar quais os alimentos que se revelam fundamentais à vida. Após a morte de Atis, o rei tenta compensar Isménia, sua irmã. Noiva de Atis, Isménia fica destroçada e resolve entrar para um convento.

¹⁹⁸ Gautier d'Arras, *Ille et Galeron*, p. 90, vs. 2024-2027.

¹⁹⁹ *Idem*, p. 91, vs. 2059-2060.

²⁰⁰ *Ibidem*, p. 94, vs. 2169-2172.

Etéocles oferece-lhe, então, o necessário para que possa viver. Ao dar a Isménia um pedaço de terra, Etéocles oferece uma fonte de riqueza que retrata o ideal encenado pelo feudalismo:

*Li reis y otreie granz feus,
de vin chescun an sex cenz mois,
et tant de molins et de forz
pain en avront assez touz jours ;
terre demeine a cent charues,
en la cité deux maistres rues,
et le flum oue la pescherie,
et environ la praierie :
si li baillis defors n'en triche,
dedenz avra vivre molt riche.²⁰¹*

Deste modo o vinho, o pão e a carne definem-se como as componentes essenciais do regime cavaleiresco e o peixe, por excelência, como o substituto da carne em caso de penitência. Ou seja, estão aqui designados os ingredientes essenciais para que um regime de saúde seja seguido. Símbolo de vida eterna, o peixe que Isménia pode comer projecta-a para o mundo da espiritualidade, quando ela se entrega a uma devoção que substitui o amor terreno que não pode viver.

Também no *Roman de Thèbes*, é prometida uma abundância digna do paraíso terrestre aos soldados de Hipomedonte. Vinho forte, pão espesso e grosso, vinhas enormes, pomares com fruta, porcos, ovelhas, veados, corças, gamos, cabritos monteses e javalis em quantidade assim como gado, são a promessa feita aos cavaleiros para não se deixarem abater pela penúria:

²⁰¹ *Le Roman de Thèbes*, p. 458, vs. 7073-7082.

*Outre la monte est grant la plaigne:
 la terre y est bien guaaigné
 et coltivé et aplaignié;
 illoec est fort vin theleis
 et li bons frumentz de marreis;
 li fromenz est quarrez et gros
 et des vignes sont grant li clos;
 tiel sont li vergier que nous tuit
 i porrión vivre de fruit
 Illoec ad granz guaaigneries
 et granz somdres de porcheries,
 pors et berbiz, es bois gras cers,
 bisses et dains, chevrels et vers;
 et preez ad grant plenté d'almaile.²⁰²*

A opulência alimentar valoriza o percurso do cavaleiro pois este só pode viver feliz se o estômago estiver reconfortado. Analogamente a cidade de Jaconides, no *Roman de Troie* dá conta dessa abundância alimentar. Fruta, aves e peixe são os alimentos que definem a riqueza da cidade:

*Mout fu la citez bien fundee
 E mout fu riche la contree.
 De fruiz, d'oiseus e de peissons
 I ot, ce sachez, granz foisons.²⁰³*

Também no *Roman d'Alexandre*, uma alimentação saudável passa pelo consumo de carne e peixe:

²⁰² *Idem*, p. 506, vs. 7912-7925.

²⁰³ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 66, vs. 1158-1162.

*Des eauies plenteües nos uenront li poisson,
Des forez qui sont larges avrons la venison.²⁰⁴*

A qualidade da **caça**, de acordo com o modelo da refeição cavaleiresca, é valorizada no *Roman de Troie*. Páris vai à caça e oferece a Helena as melhores partes dos animais caçados, ou seja, o lombo e as coxas. A utilização redundante de determinados vocábulos define a abundância alimentar. Assim, “*Sovent*” (2), “*molt*” (3), “*foresz pleine*” retratam a qualidade e quantidade da caça que Páris oferece a Helena:

*Sovent alot chacier Paris
Es granz foresz de Beleitis,
E cil qui aler i voleient
Sauvaizine molt i perneient,
Car tote en ert la foresz pleine.
Sovent en tramet dame Heleine
Longes, lardez o les deintiez,
Cimers e hanches e forchiez.
Molt en aportent veneison.
Molt en pernent a grant foison.²⁰⁵*

No *Chevalier de la Charrette* Lancelot é recebido por um “vavasseur” (em casa de quem é provocado pelo cavaleiro orgulhoso) cuja criadagem prepara um prato de caça:

*La veneison que il aporte
destrossent molt tost et deslient.²⁰⁶*

²⁰⁴ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 602, vs. 4899-4900.

²⁰⁵ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 326, vs. 14963-14972.

²⁰⁶ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 78, vs. 2546-2547.

Terceiro elemento do triângulo cavaleiresco, o **vinho** aparece em lugar de destaque nos romances que estudámos pois incorpora diferentes funções dentro do modelo de alimentação cavaleiresca. De natureza quente e húmida, penetra no organismo apresentando virtudes digestivas. De facto, como o *Roman de Thèbes* demonstra, a bebida nobre é servida em taças de ouro e a sua presença no banquete aristocrática é obrigatória:

*Li reis fait demander le vin;
l'en li aporte es niefs d'or fin.*²⁰⁷

Um vinho era considerado especial quando tinha menos de um ano. Uma vez ultrapassado este prazo, precisava de ser cozinhado com especiarias ou outros ingredientes, como o mel, para ser bebido. A permanente alusão à cor “**cler**” do vinho é uma forma de confirmar a sua pureza. No *Cligès*, a poção que Thessala prepara para iludir o imperador, depois de filtrada, adquire uma cor clara, fazendo com que seja confundida com o “**claré**”. Cligès serve, então, ao tio o alucinogénio sem levantar suspeitas:

*Car li boivres est cler, et sains,
Et de boenes espices plains.*²⁰⁸

A transparência desta bebida, que Chrétien insiste em especificar, lembra a elaboração do “**claré**”, cuja composição também refere a utilização de especiarias. Ou seja, Thessala, perita na arte da magia, obtém um produto que em tudo se assemelha a uma bebida corrente da época. O

²⁰⁷ *Le Roman de Thèbes*, p. 110, vs. 1106-1107.

²⁰⁸ Chrétien de Troyes, *Cligès*, p. 100, vs. 3263-3264.

vinho aromatizado também se encontra no *Roman d'Énéas*. Normalmente associado a um equilíbrio humorai, estes vinhos são muito utilizados pela Medicina do século XII:

*Ne say dire compte des més
qui souvent vindrent et espez
ne des vins ne des bons herbés
mais qu'il en orent tuit assez.*²⁰⁹

No *Chevalier de la Charrette* é posta a tônica no vinho que uma donzela apaixonada por Lancelot lhe oferece. Lancelot passa uma ponte e do outro lado encontra uma sala maravilhosa onde vão ser servidos vinhos especiais. É referido o vinho branco mas também é referido o “moré”:

*Par l'uis qu'il ont trouvé overt,
entrent anz, et voient covert
un dois d'un tablier grant et lé;
et sus estoient aporté
li mes, et les chandoiles mises
es chandeliers totes esprises,
et li benap d'argent doré,
et dia pot, l'uns plains de moré,
et li autres de fort vin blanc.*²¹⁰

Sucedâneos de vinho, o hidromel, as bebidas temperadas com especiarias (de que o “moré” é um exemplo), percorrem constantemente o *corpus* estudado. Fazendo parte de hábitos medievais, cruzam a intriga de forma natural, o “claré”, o “burjeras” e o “ysopé”, que são

²⁰⁹ *Le Roman d'Énéas*, p. 318, vs. 4857-4860.

²¹⁰ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 31, vs. 983-991.

combinações de vinho com outros ingredientes como o mel ou a canela são, na realidade, vinhos aromatizados ou licorosos, muito usados na Idade Média. No *Roman d'Éneas*, o banquete que Dido oferece a Eneias considera o vinho mas também destaca as bebidas aromatizadas:

*Al mengier servent la rojñe
LX. enfant de la cousine,
et autretant aportent vin
es nés et es coupes d'or fin;
portent piument et bon clare,
et burjeras et ysopé.²¹¹*

Mais uma vez, estamos perante um exemplo que reflecte usos medievais pois o vinho é servido simples ou misturado, adquirindo aromas específicos. Ao contrário da água que por ser fria e húmida, apresenta virtudes expulsivas, o vinho revela ser digestivo.

Mas o precioso elixir também corrompe quando não tornado com “conta, peso e medida” No *Roman de Thèbes*, os soldados do rei de Tebas vão embriagados ao encontro do mensageiro do rei dos gregos, o que dá mau resultado:

Nostre home orent trop beū vin.²¹²

No *Roman d'Éneas*, consumido em doses exageradas, o vinho revela ser prejudicial:

*La nuit ot tant beū de vin
que tout son senz en fu troublé*

²¹¹ *Le Roman d'Éneas*, p. 96-98, vs. 856-862.

²¹² *Le Roman de Thèbes*, p. 280, vs. 4068.

et son savoir ot oublie.²¹³

Também a questão da ebriedade surge no *Roman de Troie*. Os troianos deixam-se apanhar e são massacrados pelos gregos por terem bebido muito e estarem descontraídos. O espaço do combate dá, muitas vezes, lugar à ebriedade:

*O ce qu'assez beu aveient
E que nule rien ne cremeient,
S'erent couchie e endormi.²¹⁴*

Embora o *topos* da fonte seja recorrente, a água, no século XII, nem sempre é consumida em segurança por não ser pura e é esta a razão que leva ao grande consumo do vinho. Porém, quando é boa, é doce e provém de uma fonte, como é dado a observar no *Roman de Thèbes*:

*Les fontaignes que sount es orz
lor voet veeir par grant esforz
et de l'eve douce sevrer.²¹⁵*

No *Roman d'Éneas*, a água é conotada com a purificação. Quando Eneias informa os troianos de que a Lombardia é a terra designada pelos deuses para se radicarem, o que os deixa a todos eufóricos, eles mergulham nas águas do rio Tibre e bebem dessa mesma água, como se assim se purificassem interior e exteriormente:

Couru sont a l'yaue de Toivre

²¹³ *Le Roman d'Éneas*, p. 332, vs. 5136-5138.

²¹⁴ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 606, vs. 26039-26041.

²¹⁵ *Le Roman de Thèbes*, p. 356, vs. 5318-5320.

por euz laver et après boivre.²¹⁶

No espaço da refeição aristocrática, a tríade alimentar do pão, da carne e do vinho torna-se de tal forma redundante que os autores não julgam necessária a descrição pormenorizada desses alimentos. São nomeados, mas raramente explorados. Mas esse triângulo desdobra-se muitas vezes em alimentos derivados. São muitos os exemplos, mas vejamos apenas alguns.

A fruta, como já tivemos a oportunidade de referir, não era consumida por qualquer pessoa, embora houvesse uma variedade de frutas significativa. Segundo Bruno Laurioux:

“Alors que les racines et les herbes, produits de la terre, sont réputées grossières et paysannes, les fruits des arbres conviennent aux classes élevées de la société. De ce point de vue, plus haut il faut aller chercher le fruit, meilleur est celui-ci. C'est pourquoi les médecins conseillent de se méfier des fraises et des melons qui, n'étant pas issus d'arbres fruitiers, ont une nature ambiguë.”²¹⁷

Os frutos secos são exemplo dessa riqueza e, ainda na opinião de Bruno Laurioux, são consumidos por uma classe à parte:

²¹⁶ *Le Roman d'Éneas*, p. 226, vs. 3180-3181.

²¹⁷ Laurioux, Bruno, *Le Moyen Age à table*, p. 62.

*“Les fruits secs sont consommés toute l’année par les «seigneurs» de Florence, qui dirigent la cité et goûtent fort noisettes, amandes, figues et raisins secs. S’ajoutent à ce minimum les achats saisonniers de fruits frais: cerises, figues, raisins, pommes et poires.”*²¹⁸

A cereja tem um papel fundamental no *Éracle* de Gautier d'Arras. Também sazonal é a visita que uma velhota faz à imperatriz, todos os anos no dia de São João, para lhe entregar um cesto de cerejas. Este passa, então, a ser utilizado como pretexto para entrar na torre onde se encontra encerrada a imperatriz. Considerado fruto comum na Idade Média, a cereja madura, com o tom verde das suas folhas, torna convidativa a entrada do cesto na torre:

*Aidier li puet boniment
et en cest point meïmement
c'un **cerisier** ot fait enter
dont ele soloit presenter
la dame un present cascuns an
devant la feste Saint Jehan.
Or est li **cherisiers meürs**,
ce est, je cuiç, bien ses eürs.(...)
Quant ele ot fait tout son ator,
si vait al postis de la tor,
durement huç : «Laiissés m'ens!»
et li portiers n'est mie lens,
le postiç a molt tost ouvert,
des fuelles voit le fruit covert.²¹⁹*

O *topos* do pomar maravilhoso presente no *Roman d'Alexandre*, oferece um exotismo que se reflecte nas árvores de fruto com características orientais, como a alfarrobeira ou a tamareira:

²¹⁸ *Idem*, p. 62.

²¹⁹ Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 130-131, vs. 4213-4230.

*El bois ot un vergié de grant antiquité,
 Poires i ot et pumes et fruit a grant plenté
 Et dates et amandes et yver et esté,
 Cherubins et nardiers, mil arbres de bonté
 I vinrent par nature, ainc n'i furent planté,
 De la forest tenoient une lieue de lé.²²⁰*

As especiarias também estão representadas nos romances, sugerindo temperos, odores e remédios. Para D. Jacquard:

*"Elles appartiennent à ce que le Moyen Age appelait «des épices», à savoir non seulement les ingrédients que la cuisine d'aujourd'hui ajoute à ses préparations pour en relever le goût, mais aussi une large gamme de produits condimentaires, tinctoriaux et pharmaceutiques."*²²¹

No *Roman de Thèbes*, é descrito um vergel, exemplo perfeito do "*hortus conclusus*", onde todas as especiarias existem, o espaço do pomar mágico aparecendo como um espaço onde todas as especiarias e ervas aromáticas crescem milagrosamente:

*Molt chevalchoient a grant peine
 quant aventure lez ameine
 a un vergier que molt ert gent;
 que onque espice ne piement
 que homme peüst trover ne dire
 de cel vergier ne fu a dire.²²²*

²²⁰ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 502, vs. 3299-3304.

²²¹ Jacquart Danielle; Micheau, Françoise, *La médecine arabe et l'occident médiéval*, p.221.

²²² *Le Roman de Thèbes*, p. 176, vs. 2248-2253.

A valorização das especiarias deve-se à sua natureza quente e seca que favorece a digestão. Assim se entende que, sendo um produto de luxo, estivesse presente na alimentação nobre. São elas que, entrando na elaboração dos pratos, facilitam o equilíbrio natural do corpo humano. Alexandre de Paris fala do alcaçuz, da canela e do incenso:

*Molt fu biaus li vergiers et gente la praele,
Molt souef i flairoit riquelisse et canele,
Garingaus et encens, citouaus et tudele.²²³*

Também em *Érec et Énide* aparece o *topos* do “*hortus conclusus*”, apresentando muitas semelhanças com a descrição anterior. Por magia, está cercado por ar e vive-se uma Primavera eterna com tudo o que de bom existe:

*Et tot esté et tot yver
y avoit flors et fruit maür (...);
Et terre, tant com ele dure,
ne porte espice ne meicine,
qui vaille a nule medecine,
que iluec n'i eüst planté,
s'an i avoit a grant planté.²²⁴*

O “*pâté*”, que aparece algumas vezes nos textos seleccionados, tem um lugar de destaque no *Éracle*. A imperatriz procura encontrar-se com o tocador de harpa e astuciosamente, manda fazer um “*pâté*” onde esconde uma carta. O “*pâté*” é entregue à velha (coadjuvante neste processo amoroso) com uma bolsa de dinheiro e com um recado levado pelo mensageiro,

²²³ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 504, vs. 3325-3327.

²²⁴ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 173-174, vs. 5696-5697; vs. 5710-5714.

dizendo que o que acompanha o “pâté” é para guardar, mas que faça chegar o “sorplus” ao seu amado. Da mesma forma que o “pâté” oculta o seu recheio, também a imperatriz dissimula o seu amor:

*Le brief tient ploié en son doi
si a deus pastés devant soi;
de l'un le croste un poi solieve,
tant l'escrouste et tant le cieve
que metre i puet le brief escrit,
se li met petit et petit
si c'onques riens n'i decourrut
n'aïnc ovreture n'i parut
n'onques nel virent cele gent.²²⁵*

Gera-se uma confusão, por momentos, pois a velhota pensa ser o “sorplus” o dinheiro que lhe foi entregue na bolsa:

*Or est li vielle en grant esmai
et dist : «Ci n'a autre present
ne mais cest pasté seulement,
et li sorplus est li argens.
Que mal goute ait en ses dens,
que ça m'envoia cest pasté.²²⁶*

Finalmente, quando o “pâté” se abre, comprehende a mensagem da imperatriz pois avista no seu interior um pergaminho. Aqui o alimento funciona como auxiliar da relação amorosa:

²²⁵ Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 136, vs. 4391-4405.

²²⁶ *Idem*, p. 137, vs. 4426-4431.

*Par mal talent le pasté brise;
le chartre voit et si l'a prise;
dont dist: «Biaus sire Dius, merci!
C'est li sorplus que je voi chi,
c'est li sorplus que il i a!²²⁷*

No *Roman de Thèbes*, é valorizado o trigo que, sinónimo de riqueza, garante a alimentação elementar. O termo “guaaignable” designa a terra trabalhada, sendo o trigo resultado de uma boa colheita:

*La est la terre guaaignable;
de la vient li blez et li vins,
a muls, a chamaïls, a rounçins.²²⁸*

E no *Éracle* de Gautier d'Arras o trigo parece ter um lugar de destaque, mais pelo valor económico do que pelo valor alimentar. O pai de Éracle fica doido de alegria com o nascimento do filho tão desejado de tal forma que distribui a sua riqueza, pondo o trigo ao nível do ouro e do dinheiro:

*Tout depart a la povre gent,
son blé, son or et son argent,
que Dius quil fist a se faiture
soit garde de s'engenreüre.²²⁹*

²²⁷ *Ibidem*, p. 137, vs. 4441-4445.

²²⁸ *Le Roman de Thèbes*, p. 650, vs. 10426-10428.

²²⁹ Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 7, vs. 215-218.

Depois da morte do marido, cujo motivo não é revelado, a mãe de Éracle desfaz-se de todos os seus bens. Gautier repete o mesmo verso para destacar o valor dos bens que os pais de Éracle possuem:

*Com ele mist arriere dos
après le mort Miriados
son blé, son or et son argent
sel dona tout a povre gent.²³⁰*

Na realidade é como se o nascimento de Éracle estivesse associado à perda da riqueza. O trigo, considerado um cereal de alta qualidade durante a Idade Média, reveste de maior importância a fortuna dos pais de Éracle.

O rei, no *Roman d'Alexandre*, disfarçado de escudeiro, vai ao mercado para comprar bolos e vinho. A pastelaria medieval, muitas vezes confundida com a padaria, apresenta uma grande variedade de bolos:

*Chambellens sui le roi si veul cire achater
Dont nos li ferons cierges anquennuit au souper,
Et chanestiaus et vin, se point en pius trover.²³¹*

A um nível mais espiritual, o Graal tem um lugar importante no desenvolvimento do percurso iniciático de Perceval. O objecto do Graal implica, contudo, algumas observações sobre os seus sentidos. Em primeiro lugar, “graal” no seu sentido medieval significa “escudela”, ou

²³⁰ *Idem*, p. 89, vs. 2861-2864.

²³¹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 392, vs. 1552-1554.

seja, prato fundo. Em segundo lugar, existe em toda a questão do graal algo de misterioso que faz com que o romance progrida. Jean Frappier escreve:

*"Jean Marx a supposé que l'auteur du conte remis par Philippe d'Alsace à Chrétien en guise de source ou de modèle avait remplacé les mets magiques du plat d'abondance par le *panis angelicus* que jadis les anges apportaient aux Pères du Désert et que n'ignoraient pas non plus les immarama celtiques. Chrétien aurait franchi une seconde étape en substituant au pain des anges l'hostie ou, plus exactement, une *oiste* dont on ne sait pas si elle est consacrée ou non, mais qui possède en tout cas un pouvoir miraculeux, vitalisant."*²³²

A imagem da hóstia guardada no graal e que alimenta um ser diferente, “**mehaigné**”, marca a fusão do terreno com o espiritual. Na verdade, o eremita do *Conte du Graal* opõe a comida espiritual, a “*oiste*”, trazida pelo Graal, à comida material que o próprio banquete servido no Castelo do rei Pescador encena, assim como as referências a peixes de luxo representada pelos grandes peixes, as lampreias, os salmões. Para D. Buschinger, o Graal tem uma missão determinada que passa pelo milagre alimentar:

*"Ce thème du graal, dispensateur de nourriture (...) est sans doute à mettre en relation avec la peur de la fin qui a hanté le Moyen Age: c'est une sorte de miracle alimentaire analogue à la manne dans le désert ou la distribution des pains dans la Bible ou encore aux miracles qu'on trouve dans presque toutes les vies de Saints."*²³³

O graal possibilita um milagre alimentar. Ornamentado de pedras preciosas, contém uma hóstia que serve para alimentar o rei “*esperitaus*”. Na verdade, neste misterioso episódio, o rei alimenta-se com a hóstia, ou seja, o corpo de Deus.

²³² Frappier, Jean, “La légende du Graal: origine et évolution”, *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol.IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, p. 309.

²³³ Buschinger, Danielle, “La nourriture dans les romans arthuriens allemands entre 1170 et 1210”, *Manger et boire au Moyen Age*, Nice, Les Belles Lettres, vol. 1, 1984, p. 379.

No *Conte du Graal*, o graal pode ser visto como uma custódia, mas não há dúvida de que cumpre uma função de entidade alimentadora, pois a sua presença assegura a abundância espiritual à mesa. Anne Berthelot escreve sobre a refeição do Graal:

“Ce n'est pas et de loin le premier repas auquel il nous est donné d'assister dans Le Conte du Graal; il s'agit en fait du troisième, ce qui a peut-être une valeur signifiante, si l'on se place dans une optique chrétienne. Les deux premiers n'ont pas été décrits en détail (chez Gornemant de Gorre et chez Blanchefleur) à la différence de celui-ci, mais le surplus d'information auquel on a droit dans cette scène peut être mis sur le compte d'un désir naturel de mettre en valeur la richesse de l'hospitalité offerte par le Roi Pécheur, qui deviendra ensuite le «riche Pécheur».”²³⁴

Uma vez que Perceval falhou o enigma proposto no Castelo do Rei Pescador, deveria ter sido “engolido”, à imagem do que poderia ter sucedido a Édipo se não tivesse respondido correctamente à Esfinge. Contudo, curiosamente, verifica-se a situação contrária porque Perceval devora tudo o que encontra no banquete que lhe é oferecido no Castelo do Rei Pescador.

O banquete do Graal é pantagruélico. Para Jean-Guy Gouttebroze²³⁵ é claro que esta refeição se inscreve na liturgia do Graal, pois há indícios muito fortes, como a utilização que é feita do “tailloir”. Esta peça não é nada mais do que um prato fundo de prata sobre o qual é trinchada a perna do veado. É esse “tailloir” que a donzela transporta no cortejo do Graal para acompanhar a portadora do graal. Estranha oposição entre o ouro do graal e a travessa de prata que, embora tenham um valor diferente, acabam por contribuir para uma missão comum: são dois instrumentos da alimentação ritual. O cortejo do Graal faz parte, na verdade, do ceremonial da refeição. A perna de veado cortada sobre o “tailloir” associa tecnicamente o cortejo a uma

²³⁴ Berthelot, Anne, “Le graal nourricier”, *Banquets et manières de table au Moyen Age*, *Seneffance*, 38, 1996, p. 454-455.

²³⁵ Gouttebroze, Jean-Guy, “A quoi sert le repas du graal? Remarques sur la liturgie du graal dans *Le Conte du Graal*”, *Seneffance*, 38, 1996, p. 472.

alimentação tradicional da caça primitiva mesmo que a refeição seja prolongada com guloseimas e licores refinados do mundo cortês.

O Graal, sabe-se *a posteriori* pela boca do eremita, serve para alimentar uma misteriosa personagem (tio de Perceval) que se encontra numa sala contígua à do banquete:

*Tant sainte chose est li graals.
Et il, qui est esperitax
Qu'a se vie plus ne covient
Fors l'oiste qui el graal vient.*²³⁶

A refeição do Graal, no *Conte du Graal*, tem uma finalidade simbólica. Embora as iguarias servidas sejam de uma qualidade única, esta refeição tem por missão revelar a existência de uma outra refeição, mais valiosa, da qual Perceval é banido.

²³⁶ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 189, vs. 6425-646428.

C. MODOS DE PREPARAÇÃO

Nos romances estudados existe uma diferenciação entre a carne fresca e a carne seca salgada. No *Roman de Thèbes*, na refeição que o rei Adrasto faz para receber Polinices e Tideu, é dito que ele come um pedaço de carne fresca. “Braon”, segundo o *Dictionnaire de l'ancien français* de A-J. Greimas²³⁷, é uma parte carnuda boa para assar. Esse bocado de carne é fresco, “frei”, o que também é uma marca de poder económico:

*Por lor amor lava li reis,
et si mangea d'un braon freis.²³⁸*

O modo de preparação mais mencionado é o assado, o cozido sendo raramente referenciado de maneira explícita, à exceção de *Érec et Énide* onde existe uma associação do cozido e do assado:

*De l'atorner fu molt isniæx,
bien sot aparelhier et tost
char cuire et an eve et an rost²³⁹*

No *Roman d'Éneas*, depois de sobreviverem à tempestade, os troianos desembarcam na Líbia. Eneias entra na floresta com um único cavaleiro e caça veados e corças em grande quantidade. Já no espaço da praia, a caça é cozinhada (“les feuz alument ou sablon”), o que faz com que estes homens se mantenham ligados ao mundo civilizado. Cozinhar o que está cru, é provocar uma transformação do natural:

²³⁷ Greimas, A.-J., “Braon”, *Dictionnaire de l'ancien français*, p. 81.

²³⁸ *Le Roman de Thèbes*, p. 104, vs. 1014-1015..

²³⁹ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 16, vs 490-492.

*Si home en ont assez porté,
les feuz alument ou sablon
si aprestent lor venoison.²⁴⁰*

No *Roman d'Alexandre* são dadas informações sobre o modo de preparação da carne:

*Prentent vin et forment et ferine molue
Et pain et char salee veulent ou cuite ou crue.²⁴¹*

No *Chevalier au Lion*, contudo, durante a fase selvagem pela qual Yvain passa, a relação que mantém com os alimentos é totalmente contrária à que é imposta pelas regras do Código Alimentar medieval. Yvain caça para sobreviver e come a carne crua:

*Les bestes par le bois agueite,
si les oït; et se manjue
la venison trestote crue.²⁴²*

A ausência de um tratamento alimentar coloca Yvain dentro do mundo natural. Ainda na fase selvagem, Yvain salva um leão que, em sinal de reconhecimento, o segue fielmente para todo o lado e caça para o seu protector poder comer. O facto de Yvain iniciar, inconscientemente, o seu regresso ao mundo civilizado (à corte de Laudine) faz com que cozinhe a carne que o leão lhe traz. Assim, pode ser iniciada a ponte entre o estado selvagem e o estado civilizado. É curioso verificar que na preparação da sua refeição, Yvain já obedece a um ritual próprio do Código

²⁴⁰ *Le Roman d'Éneas*, p. 62, vs. 199-201.

²⁴¹ Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche III, p. 300, vs. 133-134.

²⁴² Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 86, vs. 2826-2828.

Alimentar da época. Primeiro procede a um corte elaborado do cabrito-montês, retirando um lombo:

*Lors le comance a escorchier,
le cuir li fant desus la coste,
de la longe un lardé li oste.²⁴³*

Em segundo lugar, prepara um lume para assar o dito lombo:

*Et tret le feu d'un chaillot bis,
si l'a de busche sesche espris;
puis mist en une broche an rost
son lardé cuire au feu molt tost;
sel rostist tant que il fu cuiz.²⁴⁴*

Finalmente, há uma tomada de consciência de que se trata de uma refeição à imagem do mundo civilizado mas onde tudo falta. Conclui-se, então, da leitura deste episódio que Yvain está apto a regressar ao seu universo na medida em que reconhece o espaço cultural a que pertence e as regras que regem esse universo.

*Mes del mangier ne fu deduiz
qu'il n'i ot pein ne vin ne sel,
ne nape, ne coutel, ne el.²⁴⁵*

²⁴³ *Idem*, p. 105, vs. 3454-3456.

²⁴⁴ *Ibidem*, p. 105-106, vs. 3457-3461.

²⁴⁵ *Ibidem*, p. 106, vs. 3462-3464.

As menções ao lardeado, à pimenta, à pimenta quente referem-se ao modo de preparação, da mesma forma que os “pâtés” de cabrito-montês, pombo, faisão entram nas refeições feitas no exterior, sendo o assado o outro modo de preparação nestas circunstâncias.

Todo o prato sujeito a temperos e a um cuidado culinário traduz uma presença do mundo civilizado e particularmente abastado, uma vez que as especiarias são, em geral, produtos de luxo. No que diz respeito à sua actuação no organismo, as especiarias são saudáveis por serem favoráveis ao temperamento humano. J. O Benoist fornece alguns pormenores sobre a maneira de cozinhar a caça e que estão presentes nos romances analisados:

*“Les animaux constituant la grosse venaison étaient servis rôtis et piqués de lard. On appréciait particulièrement le «lardé de cerf au poivre noir», la langue de cerf entrelardé et la bure de sanglier. Les lièvres et les lapins étaient consommés en civet – celui-ci confectionné avec beaucoup de poivre ou en sauce faite avec de la cannelle, de la mie de pain détrempée dans de l'aigret des jeunes pousses de vignes, remplacé l'hiver par du vin. Les hérons, les grues et les cygnes sauvages étaient des mets de choix; le cou de cygne était particulièrement prisé. Les faisans, les pigeons et les tourterelles étaient servis en rôtis ainsi que les pluviers et les courlis. Les passereaux se mangeaient au poivre, au sel ou en pâtés. Les petits oiseaux rôtis étaient parfois servis enfilés sur des broches, à la manière des actuelles brochettes.”*²⁴⁶

No regime ascético, é, nalguns casos, referida a ausência de sal a que se opõe a presença implícita de sal e pimenta na alimentação cavaleiresca. Na verdade, a comida eremítica é pobre, pouco elaborada e sem gosto por oposição à cavaleiresca onde todos os sabores são admitidos.

²⁴⁶ Benoist, J.O., “Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI ème - XV ème siècles)”, p. 75-87.

D. JEJUM E GULA, ABUNDÂNCIA E ESCASSEZ

A regra número um da vida monástica é a recusa da carne. Contudo, quando um monge se encontrava doente, era transferido para uma enfermaria onde lhe era servida carne pois acreditava-se que este alimento devolvia sangue e fogo ao corpo debilitado. Era uma forma de voltar a ter forças. Mas o simples facto de o doente ser carnívoro durante algum tempo, afastava-o da comunidade em que se encontrava inserido e obrigava-o a não comungar. É dentro desta óptica que se deixava de dar carne aos moribundos depois de terem recebido a extrema-unção, uma vez que comungavam todos os dias. Esta atitude era fundamental para que, perto da morte, o cristão pudesse estar próximo do estado angélico e rejeitasse o estado carnal.²⁴⁷ Antes de mais, a abstinência passa pela recusa ou interdição de certos alimentos: a carne, o peixe, os legumes e o vinho ou a cerveja.

A origem do jejum encontra-se irremediavelmente presa a Adão e Eva. O pecado original parece estar associado a uma gula incontrolável e não a um desejo sexual. Foi, de facto, a vontade de satisfazer um desejo material que conduziu ao pecado mortal. Ao violar as regras para comer a maçã da Árvore do Conhecimento, Adão e Eva colocaram todo o equilíbrio natural em perigo. Deste ponto de vista, jejuar durante a Quaresma é uma forma de reparar o pecado fatal cometido no Éden. O jejum obedece a regras e é praticado em ocasiões específicas como explica A. Saunier:

²⁴⁷ Delgado, José Hernando, "Los moralistas y la alimentación en la Baja Edad Media", p. 52.

“Os «jejuns», em toda a parte numerosos, não significam privação de comida, mas variação de alimentação. O calendário alimentar comparado de sete estabelecimentos [hospitalares] mostra uma certa constância. Sexta-feira e sábado são magros, domingo, terça-feira e quinta-feira são sempre gordos; segunda-feira e quarta-feira mudam de estatuto segundo os estabelecimentos. Sem conhecer as ementas quotidianas em pormenor, possui-se, contudo, indicações precisas quanto às refeições servidas nos hospitais desta época: nos dias gordos, consome-se carne fresca (por ordem de importância: porco, carneiro, vaca e vitela), aves, carnes diversas (por ex.: em Orleães) ou toucinho. Nos dias magros são servidos ovos, queijo, tartes ou flans, peixe fresco ou salgado. Na Quaresma, longo período de jejum, os ovos são substituídos por arenques, consumidos então em grandes quantidades. A bebida consiste num vinho ligeiro, vinho novo – vinho do ano, ainda ácido – ou cerveja; o pão acompanha todas as refeições, e os legumes verdes («ervas», «crus» ou mais precisamente couves, cenouras, agriões, cebolas, salsa e alhos) estão muitas vezes presentes em forma de sopa. Encontra-se também vulgarmente leguminosas (fava ou ervilhas frescas ou secas), frutos (cerejas, morangos, ameixas, maçãs, uvas, figos, tâmaras) igualmente frescos ou secos. Mostarda, condimentos, sal e açúcar não faltam, nem matérias gordas: manteiga, banha e, sobretudo, óleos de noz, de nabinha e de azeitona. No conjunto, a alimentação hospitalar na Idade Média parece bastante forte, rica em produtos animais e em matérias gordas.”²⁴⁸

Desta leitura, conclui-se que em regime de doença, o jejum não é severo. Jejuar não significa não se alimentar mas sim fazer opções no regime alimentar. Assim, não satisfazer totalmente o apetite, quebrar as habituais horas das refeições, questionar a natureza do que comemos são formas de jejuar.

O vocábulo **jejuar** remete para uma única refeição durante todo o dia. No Inverno comer entre as duas e as três da tarde quando se está levantado desde a madrugada, na Primavera entre as quatro e as cinco e durante a Quaresma às seis. Com este horário espartano, é evidente que o jejum é encarado como uma dolorosa missão para castigar o corpo.

²⁴⁸ Saunier, Annie, “A vida quotidiana nos hospitais da Idade Média”, *As doenças têm história*, apresentado por Jacques LeGoff, Lisboa, Terramar, 1997, p. 213-214.

O jejum também se explica através da teoria dos quatro humores, como é sugerido na *Lenda Dourada*. Segundo Tiago de Varazze (c. 1225-1298), terá sido o Papa Calisto (m. 1124) que institucionalizou o jejum dos quatro tempos por ter lugar quatro vezes no ano, em cada estação:

- *Na Primavera, o jejum é necessário para temperar um humor maléfico, a luxúria;*
- *No Verão, o jejum é necessário para reprimir o calor prejudicial, a avareza;*
- *No Outono, o jejum é necessário para temperar a secura, o orgulho;*
- *No Inverno, o jejum é necessário para adocicar o frio, a infidelidade e a malícia.*²⁴⁹

Este combate contra humores indesejáveis que dão origem à luxúria, à avareza, ao orgulho, à infidelidade e à malícia só pode ser travado com um jejum severo. Assim, jejua-se em Março (na primeira semana da Quaresma) para fazer com que as virtudes do homem venham à tona. Jejua-se no Verão, na semana do Pentecostes, para acolher o Espírito Santo. Em Setembro, antes da festa de São Miguel, jejua-se para agradecer a Deus a colheita dos frutos. Em Dezembro, jejua-se porque as folhas caem e o homem morre para o mundo. Todo o processo do jejum está associado ao corpo humano e ao modo como este é gerido. São os quatro humores que permitem o equilíbrio do processo associado à não ingestão de alimentos pois o corpo padece de determinados vícios que é necessário combater e expulsar.

Há três dias da semana em que se cumpre o jejum. São eles a quarta-feira porque é o dia da semana em que Judas traiu o Senhor, a sexta-feira porque foi o dia em que Jesus foi crucificado e

²⁴⁹ Voragine, Jacques, *La légende dorée*, trad. de J.-B. M.Roze, Paris, Garnier-Flammarion, 1967, p. 185-187.

o sábado por ter sido o dia em que Jesus permaneceu no Sepulcro e em que os Apóstolos estiveram de luto pela morte do Senhor. Estes três momentos marcam as fases importantes do jejum, sendo que está sempre presente uma vontade determinada de castigar o corpo por este ser o receptáculo de determinados vícios próprios do ser humano.

A Igreja, marcando a sua intervenção na sociedade medieval, é muito rigorosa relativamente ao jejum. No *Chevalier de la Charrette*, são especificados alguns dos momentos em que, no calendário litúrgico, se pratica o jejum:

*A Pantecoste ou a Noël,
les genz acostumeemant,
tot autresi comunemant
estoient la tuit aüné.
Trois jorz avoient geüné
et alé nuz piez et an lenges
totes les puceles estrenges
del rëaume le roi Artu.*²⁵⁰

Libertar o espírito de todas as impurezas da vida terrena parece ser um dos objectivos, sendo necessário confessar os pecados depois de jejuar. Também no *Roman de Thèbes* esse aspecto é explícito:

*Quant li jeuner, ert complis,
al jour que serra establis.*

²⁵⁰ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 107-108, vs. 3520-35.

*il aut avant et nous après;
de nos peccchez selon confés.*²⁵¹

Modelo do regime eremítico, o Aristóteles que aparece no *Roman d'Alexandre* comunga de um jejum voluntário que o coloca mais perto da espiritualidade. A abstinência fá-lo recorrer ao pão e à água, recusando qualquer outro prato. O jejum é uma forma de limpar o corpo das vicissitudes humanas e a ingestão da água possibilita a acção da sua virtude expulsiva pois a água é um elemento frio e húmido:

*De pain et d'eau vit, ne quiert autres pertris.*²⁵²

No *Roman d'Alexandre* a ausência de alimento, na prefiguração de um jejum anunciado, prepara os cavaleiros para momentos menos agradáveis do percurso:

*Et mainte nuit vellier et maint jor jeûner
Par les terres salvages que il vaut conquerster.*²⁵³

Da mesma forma, no *Roman de Troie*, Príamo resolve reconstruir Tróia, depois de ter chorado os mortos durante três dias sem comer:

*Les premerains treis jors plorerent
Qu'ont de viande ne gosterent.*²⁵⁴

²⁵¹ *Le Roman de Thèbes*, p. 368, vs. 5536-5539.

²⁵² Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Branche IV, p. 808, vs. 1024.

²⁵³ *Idem*, Branche I, p. 96, vs. 396-397.

²⁵⁴ Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, p. 114, vs. 2971-2972.

Éracle de Gautier d'Arras é marcado pelo jejum e a ausência de apetite. O espaço da refeição é, no entanto, omitido pois a primeira referência indicando uma situação de jejum é a seguinte:

*Si fait molt bien ce qui covient;
et quant ce vient c'on doit juner,
ces povres prent a gouvrenner
de quanques onques ont mestier.*²⁵⁵

No romance *Érec et Énide* existem dois episódios ligados ao Código Alimentar que se situam claramente no âmbito da recusa alimentar. A primeira referência alude a uma breve passagem do casal pela corte de Artur, no decorrer de uma errância que se revela necessária. Aqui, não pode ser oferecida uma refeição de festa visto que Érec e Énide se encontram numa fase de recolhimento espiritual. A solução encontrada por Chrétien para valorizar esta fase do percurso do herói é muito interessante porque põe a corte arturiana a jejuar. Escolhe uma noite de sábado para poder sugerir uma vigília onde o jejum é obrigatório. Assim, o rei Artur e os seus convidados comem peixe e fruta, embora haja requinte no jejum que é estabelecido. Este jejum que passa pela não ingestão de carne, permite que a corte coma peixe de rio, retratando o luxo dos banquetes arturianos e as peras servidas são cruas e cozidas, encontrando-se no limite entre o mundo do natural e do cultural:

*Ce fu un samedi a nuit
qu'il mangierent poissons et fruit,
luz et perches, saumons et truites,
et puis poires crues et cuites.*²⁵⁶

²⁵⁵ Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 91, vs. 2946-2947.

²⁵⁶ Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, p. 129, vs. 4237-4240.

A segunda menção é, em nosso entender, talvez a mais interessante. Énide pensa que Érec morreu e é arrebatada pelo conde de Limors que quer casar com ela à força e que a obriga a comer. Montam uma mesa junto de Énide, à maneira medieval, mas ela recusa qualquer tipo de alimento e bebida porque pensa que Érec está morto:

*Mangiez, quant je vos an semoing.
-Sire, fet ele, n'an ai soing.
Sire, ja tant com je vivrai,
ne mangerai ne ne bevrai,
se ge ne voi mangier einçois
mon seignor, qui gist sor ce dois.*²⁵⁷

Quando o casal aparece dissolvido, o Código Alimentar não funciona para quem fica. O facto de recusar a partilha do alimento com o conde é um sinal de disforia, de solidariedade para com o defunto, mas também é a recusa explícita de partilhar o que quer que seja com o Conde. Ou seja é uma forma que traduz a não-aceitação de outro homem. Tal como Énide não consegue comer, pensando que o seu marido está morto, também a rainha Guenièvre recusa qualquer tipo de alimento. A sua falta de apetite é notada porque, apesar de ter recusado Lancelot depois deste a ter salvo, sofre por ficar a saber, à mesa, que ele foi feito prisioneiro no mundo de Gorre:

*Ceste novele par tot vait,
a la reine fu retrait,
qui au mangier estoit assise.(...)
Puis dit a li meisme an bas,
por ce que l'en ne l'oïst pas,*

²⁵⁷ *Idem*, p. 145-146, vs. 4775-4780.

*que de boivre ne de mangier
ne la covient ja mes proier
se ce est voirs que cil morz soit
por la cui vie ele vivoit.*²⁵⁸

Como Énide, Guenièvre não pode ver comer quando pensa que o seu amado morreu. Esta dor é reforçada pelo narrador que, uns versos a seguir, insiste no desgosto que a Rainha sente:

*La reïne an tel duel estut
deus jorz, que **ne manja ne but,**
tant qu'an cuida qu'ele fust morte.*²⁵⁹

Na verdade, a Rainha entrega-se ao jejum, penitenciando-se por ter tratado Lancelot de uma forma agressiva. Não dorme nem come, “voille” *et* “geüne”, duas acções que surgem frequentemente associadas nos romances estudados. O mal de amor tira, em regra, o apetite e o sono:

*Sa crualté, sa felenie,
la fet molt tainte et molt nericie,
et ce qu'ele voille et geüne.*²⁶⁰

Por seu lado, Lancelot, dominado por um temperamento seco e frio para o qual a rainha o lançou, deambula melancólico (“dolant” e “pensif”), não goza os prazeres da vida e preocupa

²⁵⁸ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier de la Charrette*, p. 127, vs. 4157-4176.

²⁵⁹ *Idem*, p. 129, vs. 4245-4247.

²⁶⁰ *Ibidem*, p. 128, vs. 4191-4193.

todos aqueles que o rodeiam. A perda de apetite é o primeiro sintoma da doença amorosa como vimos noutras exemplos:

*Vos ne bevez ne ne mangiez,
Ne ne vos voi joer ne rire.*²⁶¹

À imagem de Guenièvre, no romance *Éracle*, quando a Imperatriz se apaixona pelo tocador de harpa, não come, não bebe e não dorme. Assume um estado doentio, corroída pelo amor:

*Il n'entendra a home né,
molt l'a Amors griement pené,
ne dort ne boit ne ne mangüe,
tressaut, seglout et si tressue.*²⁶²

De facto, o amor mesmo correspondido faz com que o apetite falhe pois o tocador de harpa sofre do mesmo mal:

*Si soie je de Diu amee,
biaus dols amis, n'en morrés mie
s'aidier vos puet sifaite amie.
Mais or mangiés un petitet.*²⁶³

²⁶¹ *Ibidem*, p. 166, vs. 5442-5443.

²⁶² Gautier d'Arras, *Éracle*, p. 121, vs. 3923-3926.

²⁶³ *Idem*, p. 130, vs. 4198-4201.

Em síntese, existe uma clara diferença entre o jejum que tem lugar por razões religiosas e o jejum provocado pelo desgosto (de amor) ou pela necessidade, que, apesar de tudo, do ponto de vista simbólico pode funcionar também como uma purificação.

A **gula** que os tratados de moral referem como sendo um pecado capital, opõe-se à abstinência. É evidente que o excesso de comida leva ao vício da gula. Para além de ser um pecado, a gula prejudica a saúde.

Convivialidade e comida estão intimamente associadas porque a degustação de alimentos a sós é rara. Só se dá quando o homem quebra todas as afinidades com o mundo social. Por outro lado, comensalidade e palavra surgem emparelhadas porque a mesa é o lugar, por excelência, da troca de palavras. A refeição representa o momento em que todos se informam e todos contam as suas aventuras. Ou seja, é o espaço propício para soltar a língua. Assim, à gula surge associado o pecado da língua de que Keu é o melhor representante. Maldoso, no espaço do banquete arturiano que abre o romance *Le Chevalier de la Charrette*, resolve lançar o caos. Carla Casagrande e Silvana Vecchio dão conta de um tratado inglês do século XIII, *De Língua*, que demonstra como a língua representa o paladar e a palavra. O pecado da língua existe desde sempre:

*"Cet organe qui préside aux deux fonctions du parler et du manger est évidemment l'élément qui unit aussi les deux catégories de péchés qu'on commet avec la langue. Le péché in loquela est inextricablement lié au péché in gustia, avec lequel il a en commun le lieu et l'organe d'origine et dont il partage complètement le statut."*²⁶⁴

²⁶⁴ Casagrande, Carla; Vecchio, Silvana, *Les péchés de langue*, Paris, Éd. du Cerf, 1991, p. 114.

Assim, é importante que a disciplina seja rigorosamente severa, caso contrário, assiste-se a uma loquacidade excessiva que é contra as leis naturais e que acaba por ser inconveniente num meio que deve ser governado pela temperança. Ou seja, o silêncio é a única arma segura contra um dos piores pecados da fala, a vangloria. A língua apresenta uma natureza mediadora e intermediária, o que obriga a uma grande disciplina. Tem que se controlar a ingestão da comida e o débito das palavras para que seja encontrado, por um lado, o equilíbrio entre aquilo que entra na boca e o que sai; e por outro, o elo de ligação entre duas realidades heterogéneas: a exterioridade – cujo aspecto mais visível é a comida e a interioridade – difícil de definir mas de que a palavra parece ser a tradução mais física. Perceval, no *Conte du Graal*, tem alguma dificuldade em coordenar alimento e palavra. Há, no percurso deste herói, uma evolução que passa pelo estômago²⁶⁵ e o seu erro está associado ao facto de não usar da palavra na presença do Graal. No castelo do rei Pescador, só usa a boca para comer e não para falar, o que será visto como uma falha. Também é pela boca de um terceiro, o eremita, que Perceval percebe o seu erro. O seu tio eremita refere que o pecado lhe cortou a língua (ou será o apetite?): “Perchiez la langue te trencha.”²⁶⁶

Estando os prazeres da mesa associados aos prazeres da cama, a gula é, então, a antecâmara da sensualidade onde é possível permanecer se, por algum motivo, se desejar evitar o amor. É à volta da mesa que se forja muitas vezes o encontro amoroso, o que faz com que haja categorias alimentares que aparecem em determinadas refeições dos romances estudados. A categoria alimentar que mais frequentemente se associa às variações da libido é, incontestavelmente, a das especiarias tais como o anis, o cardamomo, a canela, o cravinho, a noz-moscada, a pimenta ou o açúcar. Para Constantino o Africano (c. 1010-1087), por exemplo, os

²⁶⁵ Ver ponto 2.3 deste Capítulo, p. 311 e seguintes.

²⁶⁶ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 188, vs. 6409.

alimentos mais importantes do ponto de vista da nutrição são a pimenta, os pinhões, os figos, a gema de ovo, a carne em geral e a mioleira, em particular. Segundo Constantino, o afrodisíaco deve ser quente e húmido pois são essas as duas qualidades essenciais do esperma. Deste modo, um afrodisíaco pretende ser nutritivo, quente e húmido. De entre todos os alimentos que cumprem estas funções, há três que acumulam as qualidades desejadas: o grão, a colofónia (resina de terebinto ou de pistácia terebintina) e o rábano.

As alusões à abundância são muitas. No *Roman d'Éneas*, assim que saem de Tróia, Eneias encontra vinte barcos carregados de alimentos, como aparece bem exemplificado na expressão “**a grant plenté**”:

*Eneas cherca le rivaige,
trouvé y a .XX. de lor barge,
il entra enz a tout sa gent,
et vin et eve et forment
trouva es nez a grant plenté.²⁶⁷*

De uma opulência inigualável, o banquete de Dido revela-se quase mágico. Todas as iguarias estão presentes, lembrando, de certo modo, o luxo oriental:

*Ne say conte dire des més
qui souvent viennent et espés.
Ne fu a dire du souper:
mengier que hom seüst penser,
ainz qu'il faillent, tant y ot*

²⁶⁷ *Le Roman d'Éneas*, p. 54, vs. 67-71.

*sol le voer lor anuiot.*²⁶⁸

No *Chevalier au Lion*, no Castelo de “Pesme-Aventure” é servida uma refeição farta, sem que nada mais seja acrescentado à descrição. Há, de facto, uma economia de palavras ao nível do Código Alimentar como se o não-dito se sobrepuasse ao que a vista alcança:

*La nuit fu serviz au mangier
de tanz mes que trop en i ot;
li aporters enuier pot
as sergenz qui des mes servirent.*²⁶⁹

É ainda interessante retomar o *Conte du Graal* para referir que o cortejo do Graal passa no decorrer de uma refeição muito rica. Há um claro contraste entre o ambiente vívido no castelo do rei e o momento negativo do ciclo, apenas perceptível na doença do rei Pescador.

Quando a comida falta, instala-se um clima de tensão que faz prever um momento de desânimo para os guerreiros gregos. O vocabulário empregue no *Roman de Thèbes* (“chevalchent a martire”, “de faim se pasment”, “maldient et blasment”) demonstra que ao desespero físico, provocado por uma tempestade que os afasta de tudo, se associa uma dor moral, espelhada na raiva que as tropas sentem pelos chefes:

*Cinc jors chevalchent a martire;
n'i veïsez joer ne nire,
car li plusor de faim se pasment,
lor conduit maldient et blasment:
chier avront vitaille achaté*

²⁶⁸ *Idem*, p.98, vs. 866-871.

²⁶⁹ Chrétien de Troyes, *Le Chevalier au Lion*, p. 165, vs. 5432-5435.

*aincés qu'il l'aient trouvé.*²⁷⁰

No *Roman d'Énéas*, os troianos embarcam para procurar uma nova terra onde possam viver mas são surpreendidos por uma tempestade violenta (que dura três dias) provocada pela Deusa dos Céus, Juno (que não gosta dos troianos por estes terem julgado Paris). Ficam, deste modo, sem comer, convencidos de que a morte os vai vencer:

*Ainsi furent li Troïen
.III. jors, ne lor souvint de bien,
ne de mengier ne de dormir,
n'erent seür fors de morir.*²⁷¹

A ausência de comida apresenta, no *Conte du Graal*, uma carga simbólica pois castiga o corpo. Perceval, no início do seu percurso, entra na tenda e devora a comida que aí encontra porque não conhece as regras da convivência mas também porque está em jejum e não pode dominar a fome que o possui:

*Li vallés a son cuer ne met
Rien nule de che que il ot,
Mais de che que jeūné ot
Moroit de fain a male fin.*²⁷²

Mas também está presente, na forma como devora os alimentos que encontra, a gula. Não conseguindo controlar o apetite voraz, o jovem Perceval transforma-se num monstro bulímico:

²⁷⁰ *Le Roman de Thèbes*, p. 510, vs. 7975-7980.

²⁷¹ *Le Roman d'Énéas*, p. 60, vs. 164-167.

²⁷² Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 22, vs. 734-737.

*Por le fain qui forment l'angoisse,
Un des pastez devant lui froisse
Et mengile par grant talent,
Et verse en la colpe d'argent
Del vin qui n'estoit mie lais,
S'en bois sovent et a grans traïs.²⁷³*

Na sua busca, Perceval avista um castelo “fort et bien seant”²⁷⁴, rodeado por água e terra gasta, imagem que anuncia o quadro que o cavaleiro vai encontrar no interior:

*En nul lieu de tot le chastel,
N'il n'i avoit vin ne gastel
Ne rien nule qui fust a vendre
Dont l'en poist un denier prendre.
Ensi trouva le chastel gaste,
Qu'il n'i avoit ne pain ne paste
Ne vin ne sydre ne cervoise.²⁷⁵*

Não há comida, reflexo do momento negativo que os castelãos atravessam, mas Perceval é recebido por Blanchefleur que marca definitivamente o seu percurso.

²⁷³ *Idem*, p. 22, vs. 743-750.

²⁷⁴ *Ibidem*, p. 50, vs. 1707-1708.

²⁷⁵ *Ibidem*, p. 52, vs. 1767-1773.

2.3 O(S) PERCURSO(S) ALIMENTAR(ES)

A evolução do herói passa pelo alimento tal como a evolução da espécie humana também pôde progredir graças à vontade que o Homem demonstrou em procurar a diversificação alimentar. Nos Romances Antigos, o Código Alimentar ajuda a encontrar referências importantes para o percurso do herói. Equilibrar as batalhas e conquistas com momentos calmos em que os cavaleiros conseguem retomar o fôlego para prosseguir as suas aventuras, parece ser essa a missão de refeições feitas nos espaços exteriores ou interiores. De qualquer forma, todo o código cortês aparece retratado nesses espaços de convívio onde o médico se desloca para curar os feridos e promover a saúde perto daqueles que a perderam. O Código Alimentar nos Romances Antigos manifesta-se, acima de tudo, marcando o ritmo do percurso do herói, que assume nitidamente um regime cavaleiresco.

No *Roman de Thèbes*, no *Roman d'Éneas* e no *Roman de Troie* o momento em que a refeição é servida surge como um tempo de convívio onde todos os assuntos são discutidos. O desenvolvimento da intriga é direcionado a partir do que se vai passando à mesa. É, na realidade, no pós-prandial que as personagens demonstram as suas capacidades intelectuais e políticas, uma vez que a gestão do equilíbrio humoral se encontra restabelecida pelos alimentos ingeridos. O espaço da mesa é o espaço dos grandes acontecimentos, é o lugar das grandes decisões.

No *Roman d'Alexandre*, aparecem alusões à fonte de juventude, referências a plantas únicas ou ainda a fadas que dominam a vida e a morte.

Mas, neste romance, o envenenamento confere um significado especial ao percurso do grande conquistador. Alexandre conquista e domina o universo, mas quando chega a hora de

combater a traição e a morte, revela-se impotente. O seu percurso adquire, assim, outra dimensão, passando Alexandre ao estatuto de mártir.

Os romances arturianos apresentam uma imagem interessante de um rei que gosta de reunir a sua corte. É, aliás, a refeição que tem lugar no espaço da corte que marca o princípio e o fim da aventura do herói cortês. Em alguns dos contos arturianos, os cavaleiros são desafiados para uma aventura na corte de Artur e marcam encontro para contar os feitos realizados, na presença do rei, completando assim o percurso que se propõem cumprir. É no romance de Chrétien que se consegue delinear um modelo de percurso alimentar, espelho de uma sociedade medieval.

No *Érec et Énide* os quatro momentos alimentares que Chrétien oferece ao leitor resumem aquele que seria o Código Alimentar medieval: a refeição erémica, o festim aristocrático, o jejum e o regime dietético²⁷⁶. Na parte central do romance, em que se desenvolvem as aventuras do casal, surgem quatro referências importantes ao Código Alimentar, distintas umas das outras. Mas o percurso de Érec passa também pelo corpo que, ferido, tem que ser submetido a tratamentos médicos e a dietas alimentares.

O *Cligès*, que apresenta semelhanças com o *Roman d'Alexandre*, mostra um percurso do herói gerido pelas presenças à mesa. *Cligès* evidencia, acima de tudo, a relação das realidades visíveis e invisíveis. O mundo do real é justificado pela imposição da fantasia, no qual a poção enganadora desempenha um papel fundamental. Neste romance, as poções mágicas revelam ser essenciais para o desfecho positivo da intriga e o Código Alimentar apresenta uma imagem quase fiel da sociedade medieval.

²⁷⁶ Ver ponto 2.2.1 (a), p. 225 e seguintes e ponto 2.2.2 (a), p.257 e seguintes.

Em termos comparativos, Érec e Fénice têm um ponto em comum: adormecem, como se estivessem mortos. Érec, pelo cansaço²⁷⁷ (via natural) e Fénice por artimanha (via artificial) mas ambos acordam como por milagre. Nestes exemplos, a Medicina parece ser esquecida ou não ter poder curativo²⁷⁸, o que leva a concluir que há alguma ingenuidade, fruto da ficcionalidade, na maneira como se lida com a doença e com a morte que, no caso de Fénice e Érec, deve ser vista como uma morte simbólica.

No *Chevalier de la Charrette*, o espaço da refeição tem por função marcar a evolução da intriga, fornecendo, acima de tudo, referências temporais. São muitas as expressões que marcam a hora do dia: “*après mangier*”, “*il fu ore de soper*”, “*au mangier*”, “*quant il orent assez mangié*”, “*au soper*”. Chrétien demonstra, desta forma, que o que importa para o desenvolvimento da acção vai além da alimentação ingerida pelos cavaleiros.

O *Chevalier au Lion* mostra como a mesa serve de cenário ideal para dar abertura a todos os desenvolvimentos da intriga. Assim, é num ambiente de lazer na corte arturiana que Calogrenant lança o desafio inicial deste romance.

Por outro lado, o percurso de Yvain também é delineado de acordo com as suas necessidades alimentares.²⁷⁹ Na fase selvagem do seu percurso, Yvain adopta um regime erémítico que permite a sua purificação.

O *Conte du Graal* é o romance em que o Código Alimentar mais importância tem para o desenvolvimento da narrativa. De um modo geral, todos os momentos chave do percurso do herói estão associados ao espaço da refeição. As expressões que dão conta do espaço da refeição repetem-se, à imagem de outros romances da época.

²⁷⁷ Érec, cansado e ferido, consegue chegar até Énide que, com os seus gritos de desespero, chama a atenção do conde de Limors que vai a passar.

²⁷⁸ Fénice é observada pelos médicos de Salerno que não conseguem tirá-la da letargia em que se encontra. Ver ponto 2.1.1 deste Capítulo, p.188-189.

²⁷⁹ Ver ponto 2.2.2 (a) deste Capítulo, p. 258-267.

Éracle, um romance com características hagiográficas, apresenta de forma irregular informações sobre a alimentação mas nunca há, por parte do autor, o cuidado de referir aspectos dos hábitos alimentares das personagens. Os valores que Gautier d'Arras tenta salientar aproximam-se mais da espiritualidade, o que não deixa de ser lógico na medida em que este autor é fortemente influenciado pelo misticismo. A refeição, que em Chrétien é alvo de descrições pormenorizadas, neste texto de Gautier é apenas sumariamente referida. Também no romance *Ille et Galeron*, Gautier d'Arras faz incidir a sua escrita sobretudo na riqueza espiritual das personagens, insistindo na grandiosidade do herói. As descrições de batalhas, caracterizadas pelo realismo, são ricas em detalhes e dão uma imagem completa de todo o cenário bélico. Um campo em que o romance se revela particularmente fértil é na descrição quase dantesca dos ferimentos provocados pelos confrontos guerreiros. Num texto austero, realista e com características de um texto hagiográfico como este, os elementos do quotidiano são desprezados. Quando necessário, Gautier limita-se a referir o fundamental, sendo o triângulo cavaleiresco o único que é mencionado.

Os textos de Gautier d'Arras demonstram como o realismo deste autor limita a sua vontade de descrever detalhes que não ajudam a resolver a intriga do romance. *Ille et Galeron* valoriza pouco o quotidiano, Gautier avaliando os sentimentos e tomando nota de alguns estados de alma das personagens.

O percurso do herói, que passa obrigatoriamente por um modelo de refeição, está mais presente nos romances de Chrétien. Cligès surge incógnito na corte arturiana onde decorre um torneio. Depois de vencer Sagremor, Lancelot, Perceval e Gauvain, é levado por este último à presença de Artur e é durante o banquete que revela a sua identidade, quebrando o silêncio que tinha imposto a ele próprio:

*Quant toz lor mes orent eūz,
 Lors ne s'est plus li rois tenz.
 « Amis, fet il, apprendre vnel
 Se vos lessastes par orguel
 Qu'a ma cort venir ne deignastes,
 Tantost qu'an cest païs antrastes,
 Et por coi si vos estrangiez
 De nos, et voz armes changiez,
 Et vostre non me raprenez,
 Et de quel gent vos estes nez.*²⁸⁰

Perceval é o herói que melhor define um percurso ascensional que passa pelo estômago. É o modelo que exemplifica a presença do Código Alimentar no percurso do herói. A grande oposição dá-se entre uma terra Gasta que é claramente anulada com o poder do Graal. No início do percurso, Perceval encontra os cavaleiros arturianos e quer partir para a corte. Finge-se surdo aos conselhos que a mãe lhe dá, pedindo-lhe apenas que o alimente para que possa partir o mais depressa possível:

*A mengier, fet il, me donez;
 Ne sai de coi m'araïonnez.
 Molt m'en iroie volentiers
 Au roi qui fait les chevaliers.*²⁸¹

Quando Perceval abandona o mundo materno, não corta todos os laços que o ligam à mãe pois tenta seguir os conselhos que esta lhe deu antes de o deixar partir. Perceval, ingênuo e inexperiente, interpreta incorrectamente todos os ensinamentos da mãe e logo que sai dos

²⁸⁰ Chrétien de Troyes, *Cligès*, p. 152, vs. 4982-4994.

²⁸¹ Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, p. 15, vs. 491-494.



domínios maternos, confunde uma simples tenda com a casa de Deus e a sua grande preocupação é encontrar aí alguém que lhe forneça alimento. Este comportamento primário mostra como Perceval é imaturo e reage apenas a um instinto quase selvagem próprio de um jovem criado num ambiente feminino e, acima de tudo, fechado ao mundo exterior:

*Je li irai priuer par foi
Qu'il me doinst anqui a mengier,
Que j'en aroie grant mestier.²⁸²*

O amigo da donzela, ao regressar à tenda, depara com um cenário caótico e castiga-a. De acordo com o código cortês, o cavaleiro julga ter sido traído:

*S'il muert, vos me sivrez a pié.
Ne jamais ne seront changié
Li drap dont vos estes vestue,
Ainz me sivrez a pié et nue
Tant que la teste en avrai prise;
Ja n'en ferai autre justise.²⁸³*

Esta é a imagem natural e dura da sua tomada de posição e Chrétien subtilmente demonstra que não é o desgosto que o impede de comer:

Atant s'assist et si menga.²⁸⁴

²⁸² *Idem*, p. 20, vs. 664-666.

²⁸³ *Ibidem*, p. 24-25, vs. 827-832.

²⁸⁴ *Ibidem*, p. 25, vs. 833.

Quando Perceval chega a Cardoel, “verde” e jovem imaturo, encontra a corte reunida à mesa:

*Jusqu'à la cort n'a atendu,
Ou li rois et li chevalier
Estoient assis al mengier.²⁸⁵*

Perturbado pela ameaça do cavaleiro vermelho, Artur explica a Perceval que veio em má altura:

*Que li pire anemis que j'aie,
Qui plus me het et plus m'esmaie,
M'a chi ma terre contredite;
Et tant est folz que tote quite
Dist qu'il l'avra, ou weille ou non.
Li Vermax Chevaliers a non
De la forest de Quinqueroi.²⁸⁶*

É, ainda, de salientar que o Cavaleiro Vermelho desafia toda a corte ao entornar uma taça de vinho em cima da rainha. Irritada, Guenièvre fecha-se no quarto:

*Mais devant moi ma colpe prist
Et si folement l'en leva
Que sor la roïne versa
Tot le vin dont ele estoit plaine.²⁸⁷*

²⁸⁵ *Ibidem*, p. 27, vs. 900-902.

²⁸⁶ *Ibidem*, p. 28, vs. 945-9951.

²⁸⁷ *Ibidem*, p. 28, vs. 958-961.

A passagem de Perceval pela corte arturiana, numa fase imatura do seu percurso, é fundamental para que este se consciencialize de que o seu crescimento passa por uma submissão a todo um processo de aprendizagem que lhe é facultado, *a posteriori* por um cavaleiro que lhe ensina a arte de combater. É também este cavaleiro que lhe dá roupas novas e comida, partilhando com Perceval o mesmo prato. Há, neste episódio, um ritual iniciático imposto ao jovem herói, como se fosse submetido a um baptismo:

*Et li mengiers fu atornez,
Bons et bax et bien conraez;
Si laverent li chevalier,
Puis si s'asient al mengier.
Et li preudom lez lui assist
Le vallet, et mengier le fist
Avec lui a une escüele.
Des mes ne faz autre favele,
Quans en i ot ne quel il furent,
Mais assez mengierent et burent;
Del mengier ne faz autre fable.*²⁸⁸

Neste excerto existem vários aspectos que reflectem o código nobiliário da mesa. Por um lado, Chrétien sublinha a lavagem, a purificação pela água para receber o alimento, mas por outro lado, descreve o hábito medieval da partilha do prato com outro conviva. Como explica Chrétien, finda a refeição, ou seja, uma vez acalmado o apetite, o cavaleiro pede a Perceval que fique um mês para que ele possa ensinar-lhe as artes guerreiras e começa, deste modo, o seu verdadeiro percurso iniciático.

²⁸⁸ *Ibidem*, p. 46, vs. 1559-1568.

A refeição em que o Graal circula perante os olhos de Perceval espelha o que seria uma refeição aristocrática no século XII. Era usual trazer as iguarias em procissão A mesa de marfim e de uma peça só, assim como a toalha branca, são descritas como sendo obras de arte e o ritual da lavagem das mãos, tão comum nos romances analisados²⁸⁹, também não é negligenciado:

*Et li sire as vallis comande
L'eve doner et napes traire.
Cil le font qui le doivent faire
Et qui acostumé l'avoient.
Li sire et li vallis lavoient
Lor mains d'eve caude trempee²⁹⁰*

Os alimentos, no *Conte du Graal*, remetem o leitor mais facilmente para o campo da espiritualidade uma vez que o Graal toma aqui o lugar de todo e qualquer alimento terreno. De qualquer forma, existem quatro refeições que marcam o percurso do herói. Na realidade, estes exemplos definem o comportamento de Perceval à mesa e reflectem intencionalmente o comportamento do herói nas várias etapas do seu percurso. De facto, a sua relação com a comida é o espelho do seu comportamento perante uma sociedade que, a princípio, lhe foi vedada. Assim, a gula exacerbada do “filho da viúva” no episódio dos “pâtés” que Perceval devora perante o olhar assustado da donzela da tenda, é a primeira das quatro refeições que definem o crescimento de Perceval:

*Un bouchel trove plain de vin
Et un hanap d'argent selonc,*

²⁸⁹ Ver omo 2.2.1.a deste Capítulo, p. 234.

²⁹⁰ *Ibidem*, p. 95, vs. 3254-3259.

*Et voit sor un trossel de jonc
 Une toaille blanche et noeve.
 Il le sozlieve et desoz trove
Trois bons pastez de chievrol fres,
 Ne li annie pas cis mes.
 Por le fain qui forment l'angoisse,
 Un des pastez devant lui froisse
 Et mengue par grant talent,
 Et verse en la colpe d'argent
Del vin qui n'estoit mie lais,
 S'en boit sovent et a grans traïs.²⁹¹*

A descrição desta cena é singular porque Perceval, agindo como um selvagem apartado das regras que regem o código nobiliário, demonstra ignorar o que é o mundo cortês. Quase viola a jovem que se encontra na tenda, confunde e faz mau uso de todos os conselhos da mãe e alimenta-se de forma incivilizada, usando aquilo que não lhe pertence. E de todo o seu mau procedimento, o que há a lamentar é que ignora a desgraça em que lança a jovem.

É interessante referir que, mais tarde, depois de passar pelo rei Pescador, Perceval encontra o cavaleiro que lhe relata o que aconteceu, confessando Perceval ter sido ele o autor dessa violação. Esta atitude demonstra a maturidade que Perceval adquiriu ao longo do seu percurso.²⁹²

Depois desta violação alimentar, vem a segunda refeição que tem lugar em Beaurepaire, descrito como um castelo da fome:

La terre nue et desertee,

²⁹¹ *Ibidem*, p. 22, vs. 738-750.

²⁹² *Ibidem*, p. 114, vs. 3907-3910.

Et dedens molt petit trova. (...)
Ensi trova le chastel gaste,
Qu'il n'i avoit ne pain ne paste
*Ne vin ne sydre ne cervoise.*²⁹³

Espelhando um momento negativo do ciclo, é oferecida a Perceval uma refeição frugal, breve mas tomada com apetite. Há michas, pães grandes de uso frequente na Idade Média, vinho cozido e um cabrito-montês:

"Mais n'a chaiens que sol cinc miches,
Que uns miens oncles qui'st priens,
Molt sains hom et religieus,
M'envoia por souper anuit,
Et un bouchel plain de vin cuit.
De vitaille n'a plus çaiens,
Fors c'un chievrol c'uns miens serjans
Odist lui main d'une saiete."
Atant comande que l'en mete
Les tables, et eles sont mises
Et les gens al soper assises;
Al mengier ont molt petit sis,
*Mais par molt grant talent fu pris.*²⁹⁴

A terceira, no castelo do rei Pescador onde surge o Graal, é o exemplo de um verdadeiro festim medieval. Todos os pratos descritos pelo autor são apetitosos e deliciosos, o Graal assegurando a abundância de víveres à mesa:

²⁹³ *Ibidem*, p. 52, vs. 1750-1751; vs. 1771-1773.

²⁹⁴ *Ibidem*, p. 56, vs. 1910-1922.

*Li premiers mes fu d'une hanche
 De cerf de craisse au poivre chaut.
 Vins clers a boire ne lor faut,
 En colpes d'or, sôés a boivre.
 De la hance de cerf al poivre
 Uns vallés devant als trencha,
 Qui a lui traite la hanche a
 Atot le tailleoir d'argant,
 Et les morsiax lor met devant
 Sor un gastel qui fu entiers.
 Et li graals endementiers
 Par devant als retrespassa
 Ne li vallés ne demanda
 Del graal cui on en servoit.²⁹⁵*

Nota-se, aqui, a fusão entre a alimentação física e a espiritual pois, enquanto são servidas iguarias fabulosas, dignas de imperadores ou reis, passa o Graal, ao qual Perceval não é sensível. Finda a refeição, os escudeiros preparam as camas e uma série de guloseimas, habituais numa refeição medieval:

*Dates, figues et nois muscades
 Et girofle et pomes grenades
 Et laituaires en la fin
 Et gingembres alexandrin,
 Or pleuris et arcoticum,
 Resontif et stomaticum,*

²⁹⁵ *Ibidem*, p. 96, vs. 3280-3293.

*Après ce burent de maint boivre:
Piument ou n'ot ne miel ne poivre,
Et viez moré et cler syrop.²⁹⁶*

Todo este cortejo alimentar deixa Perceval espantado pois nunca tinha visto banquete igual. Nesta refeição, são referidos alimentos luxuosos de difícil aquisição como as tâmaras e a noz-moscada mas também se enumera alimentos de uso comum como os electuários que eram servidos no final da refeição. O esplendor das iguarias distrai Perceval do Graal. E, deste modo, instala-se a sua falha.

Depois deste festim farto, passam-se cinco anos até que Chrétien de Troyes volte a sentar Perceval à mesa. Esta última refeição, bem diferente, apresenta um cenário antagónico. Já não é o espaço da corte, mas sim um espaço sagrado. Perceval encontra-se, desta feita, no espaço do ermitério onde cumpre uma penitência que se reflecte curiosamente na alimentação que este faz. É sugerido um repasto puramente vegetariano:

*Icele nuit a mengier ot
Ice qu'al saint hermite plot;
Mais il n'i ot se betes non,
Cerfueil, laitues et cresson
Et mill, et pain d'orge et d'avaine,
Et iauie de clere fontaine.²⁹⁷*

O auge do percurso de Perceval coincide com uma refeição preparada pelo eremita para absolvção dos seus pecados. Não é obra do acaso que o herói seja absolvido na Páscoa pois é o período de maior introspecção espiritual que remete para a pureza.

²⁹⁶ *Ibidem*, p. 97, vs. 3325-3333.

²⁹⁷ *Ibidem*, p. 191, vs. 6499-6506.

Destas quatro refeições podemos concluir que há um percurso que se desenha. Três refeições obedecem claramente ao regime cavaleiresco sendo que a primeira e a terceira fornecem uma mesa farta em alimentos requintados e a segunda sem quantidade. A outra refeição (e não é por acaso que, simbolicamente é a última) pertence ao regime eremítico e é marcado pela escassez alimentar. No regime cavaleiresco, o triângulo alimentar que se impõe é o pão, o vinho e a carne, enquanto que no regime eremítico, o triângulo resume-se a pão, água e vegetais. O primeiro reúne os vícios de uma humanidade gulosa – sendo a carne o alimento que marca esse estado pecaminoso, enquanto que o segundo permite ao homem a aproximação a Deus pois os vegetais são alimentos puros, que podem conduzir à purificação da alma. Jean-Jacques Vincensini explica:

“L'inversion ne fait pas de doute: les trois ingrédients du second régime retournent les trois éléments du premier (car le «pain chevaleresque» est radicalement différent du pain «érémitique»). Par ses pratiques de table, le jeune Perceval réussirait à lui seul à synthétiser ces deux régimes contraires et incompatibles. Le déroulement de la fiction peindrait avantageusement la progressive transformation psychologique et sociale du «nice» en chevalier accompli puis en membre reconnu de la famille spirituelle, évolution positive figurée par le changement de régime.”²⁹⁸

É muito interessante a análise que Vincensini faz destas refeições:

“Le bel équilibre entre échange de mets et échange de mots est rompu puisque l'excès de nourriture a pour pendant le manque de mots et l'excès de silence: Qui mange bien et beaucoup, parle trop peu.”²⁹⁹

O excesso alimentar verifica-se, na realidade, no Castelo do Graal e na Tenda. Na refeição do Graal, Perceval tem como anfitrião um homem, há um mutismo exagerado e existe alimento

²⁹⁸ Vincensini, Jean-Jacques, “Echange de mets, échange de mots, échange de corps dans *Le conte du graal*”, *Manger et Boire au Moyen Age*, Actes du colloque de Nice (1982), Paris, 1984, t. 2, p. 502.

²⁹⁹ *Idem*, p. 504.

em excesso. Na tenda, o anfitrião forçado é uma mulher e denota-se por parte do Perceval uma brutalidade verbal e erótica exacerbada assim como uma voracidade, ou seja, todo um quadro de exagero que define o estado imaturo do jovem herói. Contudo, a escassez alimentar que se verifica em casa do eremita e no Castelo de Beaurepaire já remete para um estado diferente. O episódio do eremita reflecte um ambiente masculino onde a alimentação é parca e o mutismo é obrigatório. Em Beaurepaire, o ambiente é exclusivamente feminino e a alimentação é parcimoniosa. De facto, Perceval comete um erro grave no Castelo do Graal pois não emite uma única palavra. A ausência de palavras faz com que Perceval não salve o mundo do rei Pescador do estado negativo em que este se encontra.

Para corroborar o que aqui foi estudado, diríamos que Chrétien de Troyes, nestas quatro refeições, leva o leitor a adivinhar o espiritual através do material, o que torna importante a análise ritual da mesa para definir o(s) percurso(s) do(s) herói(s) dos romances estudados. Estando o *Conte du Graal* inacabado, resta saber se o destino de Perceval era profano (será ele o próximo rei Pescador?) e/ou religioso (deverá manter-se casto?). E dentro deste quadro recusará ou não a realeza? Talvez pudesse ainda haver mais uma referência a um banquete que desse a resposta final...

CONCLUSÕES

A escrita medieval, marcadamente simbólica, transporta o leitor para um universo cercado por jogos de correspondências no qual o escritor do século XII encena imagens da sociedade em que se encontra inserido. Ao analisar alguns aspectos da Medicina e da Alimentação, tentámos ver como é que estas ciências se manifestam no objecto literário. Assim, no romance, por detrás de um conhecimento literário, aparece um discurso científico, dando lugar ao diálogo entre diferentes artes.

O objectivo do nosso trabalho prendia-se fundamentalmente com o desejo de transpor algumas das barreiras convencionais do estudo literário, para encontrar uma forma de trabalhar áreas da ciência que, por norma, se declaram estanques. Na verdade, a aproximação de aspectos culturais permite o diálogo entre o literário e o científico e, acima de tudo, coloca questões que despertam a curiosidade de quem trabalha o imaginário.

Ao assumir um estudo que faz a apologia dos temas culturais caímos na análise da temática que, segundo Maria Alzira Seixo, voltou a estar na moda:

“A questão das variações temáticas conduz-nos ainda a um problema final: o de que a relativa constância dos temas, susceptíveis de se reencontrarem nas variações indiciadas (...) releva de uma matriz cultural ocidental ou, pelo menos, de uma visão ocidental maioritária das culturas de outras áreas geográficas. E é por isso que a questão temática pode estar hoje de novo na ordem do dia. Com efeito, os estudos culturais, os estudos de género (...) acentuam as diferenças e o carácter multicultural na maioria das componentes que constituem e afectam o fenómeno literário.”¹

¹ Seixo, Maria Alzira, “A questão temática: o tema como problema em literatura”, *Floripa Encantada. Novos caminhos da literatura comparada*, org. Helena Buescu, João Ferreira Duarte e Manuel Gusmão, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 2001, p. 495.

O texto literário revela ser um instrumento fundamental na conservação de aspectos culturais, por vezes perdidos no tempo. Se o romance prende elementos da cultura na teia da sua escrita, aquele que analisa o texto literário resgata indícios de uma cultura que, sem o testemunho literário, se perderiam.

No primeiro capítulo do trabalho procurámos percorrer a História de uma Medicina que poderia influenciar o escritor do século XII. Depois de situar a Medicina num século que reclama o renascimento intelectual, tentámos ver de que forma evoluiu esta ciência. Referimos as escolas de Salerno e de Chartres, não por contribuírem directamente para este trabalho, mas por serem referências fundamentais para entender o trabalho de Constantino o Africano (c. 1010-1087) e de Guilherme de Conches (1085-1154). Também enunciámos a teoria dos quatro humores, imprescindível para a forma de entender a alimentação e a Medicina na Idade Média culta.

No segundo capítulo do trabalho, e para que fosse fácil ler nas entrelinhas do texto literário, partimos em busca de dados que pudessem definir um modo de alimentação medieval. A recolha de diversos aspectos do Código Alimentar revelou contribuir para uma melhor compreensão do espaço literário. Vimos como é que o Código Alimentar se manifestava na sociedade medieval, referimos a relação entre Código Alimentar e Medicina que remete, no fundo, para a higiene alimentar seguida pelo homem medieval. Procurámos, ainda, sugerir uma lista, embora reduzida, de alimentos de uso corrente no século XII e aludir ao triângulo alimentar que caracteriza a alimentação medieval que, aliás, aparece firmada nos romances do século XII.

No terceiro e último capítulo quisemos, acima de tudo, dar conta das temáticas que, nos romances analisados, revelavam a relação entre ciências que tinham em comum uma mesma realidade. Depois de anunciar, num primeiro sub-capítulo, os textos que sujeitámos a uma demorada “Degustação”, procurámos identificar nos Romances Antigos, nos romances de

Chrétien de Troyes e nos de Gautier d'Arras vestígios de uma Medicina e de uma alimentação medievais. Assim, considerámos uma primeira parte dedicada ao papel desempenhado pelos médicos no *corpus* estudado, a doença e a cura aparecendo agregadas a essa figura que restaura o corpo e a alma doentes. A segunda parte, inteiramente dedicada às manifestações de um Código Alimentar, corresponde a um levantamento de todos os indícios textuais que evidenciam um modelo alimentar. Procurámos, num primeiro momento, reunir algumas das muitas referências da simbólica da mesa medieval (que o Capítulo II dedicado à "Preparação" da alimentação medieval tão bem ilustra). Num segundo momento, preocupámo-nos em valorizar os alimentos simbólicos para evidenciar os dois regimes alimentares que se adivinham no percurso do herói. Na terceira parte, mostrámos como é que o Código Alimentar contribui para a construção da significação da obra literária. O percurso evolutivo do herói cruza em permanência um percurso alimentar que espelha hábitos de um quotidiano incrustado no objecto literário.

Chegámos, deste modo, a duas conclusões importantes que vão ao encontro daquilo que esperávamos defender. A primeira prende-se com a temática da relação entre literatura e realidade. No imaginário forjado pela escrita, a realidade reclama um espaço que o autor não consegue apagar. A realidade da época aparece filtrada no trabalho literário, permitindo que o texto arquive e perpetue usos e costumes que, de outra forma, se perderiam.

Em segundo lugar, este trabalho levou-nos a assumir os estudos temáticos como uma via saudável de investigação. Na realidade, esta linha de pesquisa alarga os horizontes porque permite a abertura para outro tipo de problemas que a simples análise de texto não procura aprofundar.

Ficámos interessados em estudar uma série de textos da Medicina que infelizmente se encontram encarcerados e que mereceriam ser trazidos para a luz do dia. Por não estarem

traduzidas e à disposição de qualquer leitor interessado, as obras de autores como Constantino, o Africano, Guilherme de Conches ou Urso de Salerno continuam inacessíveis.

Resta-nos ainda referir que, das pistas que abandonámos por não ser possível dar conta de todo o material recolhido, duas temáticas ficam arquivadas para futuros trabalhos de investigação. Por um lado, o *corpus* que trabalhámos é um valioso depósito de imagens do corpo mutilado e ferido que parece poder conduzir a observações muito pertinentes. Por outro lado, a questão dos quatro humores acabou por ficar arredada do estudo que fizemos pois o seu estudo daria, por si só, um trabalho de investigação importante.

Quando Georges Braque diz não acreditar nas coisas mas na relação entre as coisas, justifica o que nós sentimos em relação ao trabalho que aqui efectuamos. Existe, na realidade, algo de imaterial que une as coisas visíveis às coisas invisíveis de que falava Guilherme de Conches, fazendo com que passe para o plano do literário o apetite com que estudamos temas pelos quais nos deixamos fascinar.

BIBLIOGRAFIA

I - BIBLIOGRAFIA ACTIVA

A - OS "ROMANS ANTIQUES"

Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, éd. et trad. par L.Harf-Lancner (avec le texte édité par E.C. Armstrong et al.), Paris, Le Livre de Poche, coll. Lettres Gothiques, 1994.

Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, éd. et trad. par Emmanuelle Baumgartner et Françoise Vielliard, Paris, Le Livre de Poche, coll. Lettres Gothiques, 1998.

Le Roman d'Énéas, éd. et trad. par Aimé Petit, Paris, Le Livre de Poche, coll. Lettres Gothiques, 1997.

Le Roman de Thèbes, éd. et trad. par Francine Mora-Lebrun, Paris, Le Livre de Poche, 1995.

B - CHRÉTIEN DE TROYES

Chrétien de Troyes, *Cligès*, publié par Alexandre Micha, Paris, Librairie Honoré Champion, 1982.

Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, publié par Mario Roques, Paris, Librairie Honoré Champion, 1981.

Chrétien de Troyes, *Le chevalier au Lion (Yvain)*, publié par Mario Roques, Paris, Librairie Honoré Champion, 1982.

Chrétien de Troyes, *Le chevalier de la Charrette*, publié par Mario Roques, Paris, Librairie Honoré Champion, 1983.

Chrétien de Troyes, *Le Roman de Perceval ou Le Conte du Graal*, publié par William Roach, Genève, Librairie Droz, 1959.

C – GAUTIER D'ARRAS

Gautier d'Arras, *Éracle*, publié par Guy Raynaud de Lage, Paris, Librairie Honoré Champion, 1976.

Gautier d'Arras, *Ille et Galeron*, publié par Yves Lefèvre, Paris, Librairie Honoré Champion, 1988.

II - BIBLIOGRAFIA PASSIVA

Agrimi, Jole; Grisciani, Chiara, "Charité et assistance dans la civilisation chrétienne médiévale", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Mürko D.Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 151-174.

A History of twelfth century western philosophy, Cambridge, University Press, 1992.

A imagem do mundo na Idade Média. Actas do Colóquio internacional, org. Hélder Godinho, Lisboa, ICALP, 1992.

Alexandre-Bidon, Danièle, "À la table des miniaturistes: archéo-iconographie des gestes et des mets", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, pp. 45-55.

Alverny, Marie Thérèse d', *Avicenne en Occident*, Paris, J.Vrin, 1993.

Angenot, Marc, *Teoria Literária*, Lisboa, Dom Quixote, 1995.

Anitchkof, Eugène, "Le Saint Graal et les rites eucharistiques", *Romania*, n° 55, 1929, pp. 174-94.

Archimbaud, Gabrielle Démians d', *Histoire artistique de l'Occident Médiéval*, Paris, Armand Colin, 1992.

Aubailly, Jean-Claude, "Plaidoyer pour une mythanalyse: le cas *d'Yvain*", *Pris-ma*, III/1, pp. 3-13.

Auerbach, Erich, "Les aventures du chevalier courtois", *Mimésis. La représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Paris, Gallimard, 1968, pp. 133-152 .

Aurell, Martin, "Le roi mangeur et les élites à table", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges (Actes du Colloque de Rouen :14-17 nov. 1990)*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 119-129.

Banquets et manières de table au Moyen Âge, *Sengfiance*, 38, 1996.

Baumgartner, Emmanuèle, "Temps linéaire, temps circulaire et écriture romanesque (XII ème – XIII ème siècles)", *Le Temps et la durée*, Paris, Nizet, 1986, pp. 7-21.

Baumgartner, Emmanuèle, *La Littérature Française du Moyen Âge*, Paris, Dunod, 1999.

Bautier, A.M., "Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII ème siècle", *Manger et boire au Moyen Âge*, Paris, Belles Lettres, 1984, t. I, pp. 33-65.

Bautier, A M., "La prise de conscience à innover et le tournant du XIII ème siècle", *Le Moyen Age et la Science: approche de quelques disciplines et personnalités scientifiques médiévales* (dir. Bernard Ribémont), Paris, Klincksieck, 1991, pp. 23-42.

Béniac, Françoise, "O medo da lepra", *As doenças têm história*, org. Jacques LeGoff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 127-143.

Benoist, J.O., "Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI ème - XV ème siècles)", *Manger et boire au Moyen Âge*, Paris, Belles Lettres, 1984, t. I, pp. 75-87.

Ben Yahia, Boubaker, "Constantin l'Africain et l'École de Salerne", *Les Cahiers de Tunisie*, n° 3, 1955, pp. 49-59.

Berthelot, Anne, "Le graal nourricier", *Banquets et manières de table au Moyen Age, Seconde*, 38, 1996, pp. 453-466.

Bezzola, Reto R., *Le sens de l'aventure et de l'amour (Chrétien de Troyes)*, Paris, La Jeune Parque, 1947.

Biraben, Jean-Noël, "Les maladies en Europe : Équilibre et recul de la pathocénose", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Mürko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 297-311.

Bloch, Howard, *La cuisine andalouse, un art de vivre*, Paris, Albin Michel, 1990.

Bolens, Lucie, "Les sorbets andalous (XI ème – XIII ème siècles) ou conjurer la nostalgie par la douceur", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, pp. 257-271.

Bonheim, Helmut, "The Giant in literature and in medical practise", *Literature and medicine*, 13, n°2 (Fall 1994), pp. 243-254.

Bonnassie, Pierre, "Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Age", *Annales ESC*, XLIV, 1989, pp. 1035-1056.

Bottéro, Jean, "A magia e a medicina reinam na Babilónia", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 11-38.

Boulnois, Olivier, "La création, l'art et l'originel", *Communications: La création*, n° 64, 1997, pp. 55-76.

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris, Librairie de la Bibliothèque Nationale, 1875.

Brown, Peter, *Le renoncement à la chair. Virginité, célibat et continence dans le christianisme primitif*, Paris, Gallimard, 1995.

Brunel, C., "Les hanches du roi Pêcheur", *Romania* 81, 1960, pp. 37-43.

Burnett, Charles, "Scientific speculations", *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, pp. 151-176.

Buschinger, Danielle, "La nourriture dans les romans arthuriens allemands entre 1170 et 1210", *Manger et boire au Moyen Age*, Nice, Les Belles Lettres, vol. 1, 1984, pp. 377-389.

Buschinger, Danielle, "La violence dans le *Roman de Tristan*", *Seneffiance* 36, 1994, pp. 86-93.

Buschinger, Danielle, "Banquets et manières de table dans la réalité et la fiction au Moyen Age. Un exemple: le *corpus tristanien*", *Seneffiance* 38, 1996, pp. 411-422.

Bynum, Caroline, *Jeûnes et festins sacrés*, Paris, Cerf, 1994.

Cabanès, Jean-Louis., *Littérature et médecine*, Talence, L'april - Université Michel Montaigne-Bordeaux 3, 1997.

Cartelle, Enrique Montero, "Encuentro de culturas en Salerno: Constantino el Africano, traductor", *Rencontres de cultures dans la philosophie médiévale: actes du colloque international de Cassino (15-17 juin)*, Louvain, Université Catholique de Louvain, 1990, pp. 65-88.

Carvalho, Sérgio Luís de, *Assistência e medicina no Portugal Medieval*, Lisboa, Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1995.

Casagrande, Carla; Vecchio, Silvana, *Les péchés de langue*, Paris, Éd. du Cerf, 1991.

Chandès, Gérard, "Recherches sur l'imagerie des eaux dans l'oeuvre de Chrétien de Troyes", *Cahiers de civilisation médiévale*, 19, 1976, pp. 151-164.

Closson, Monique, "Us et coutumes de la table du XII ème au XV ème siècle", *Manger et Boire au Moyen Age*, Actes du Colloque de Nice (1982), Paris, 1984, t. 2, pp. 21-32.

Coelho, Latino, *A Ciência na Idade Média*, Lisboa, Guimarães Editora (col. Filosofia e Ensaios), 1988.

Collard, Franck, "Le banquet fatal: la table et le poison dans l'Occident médiéval", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 335-342.

Connocchie-Bourgne, Chantal, "«Comment li element sont assis»: l'image de l'oeuf cosmique dans quelques encyclopédies en langue vulgaire du XIII ème siècle", *Les quatre éléments dans la culture médiévale*, Cöppingen, Kummerle Verlag, 1983, pp. 37-47.

Connochie-Bourgne, Chantal, "La violence des éléments", *Senfiance* 36, 1994, pp. 167-178.

Connochie-Bourgne, Chantal, "Lancelot et le tempérament colérique", *De la science en littérature à la science-fiction*, Paris, Éd. CTHS, 1996, pp. 11-22.

Corsi, Dinora, "«Les secrés des dames»: Tradition, Traduction", *Médiévales*, n° 14, Printemps 1988, pp. 47-58.

Courtine, Jean-Jacques; Haroche, Claudine, *História do rosto*, Lisboa, Teorema, 1988.

Crisciani, Chiara, "Alchemy and medicine in the Middle Ages. Recent studies and projects for research", *Bulletin de Philosophie Médiévale*, 38, 1996, pp.9-21.

Crist, Larry S., "Gastrographie et pornographie dans les Fabliaux", *Continuations. Essays on medieval French Literature and Language. In honour of John L. Grigsby*, ed. by Norris J. Lacy and Gloria Tonini-Robin, Birmingham, Al=Summa, 1989, pp.249-258.

Cultures et nourritures de l'Occident musulman, *Médiévales* 33 , Automne 1997.

Curtis, Renée L., "Le philtre mal préparé: le thème de la réciprocité dans l'amour de Tristan et Iseut", *Mélanges de Langue et de Littérature du Moyen Age et de la Renaissance offerts à Jean Frappier*, organisé par J.C. Payen et C. Régnier, Genève, Droz, 1970, pp. 195-206.

Curtius, Ernest Robert, *La littérature européenne et le Moyen Age latin*, Paris, PUF, 1956.

Delacampagne, Christian, "La mimèsis: actualité de la question platonicienne", *L'imitation - aliénation ou source de liberté? Rencontres de l'École du Louvre - sep. 1984*, Paris, La Documentation Française, 1985, pp. 36-45.

De la Chanson de Geste au Roman: études de littérature médiévale offertes à Alexandre Micha, Genève, Droz, 1976.

De la science en littérature à la science-fiction, org. par Danielle Jacquart, Paris, Ed. du CTHS, 1996.

Delgado, José Hernando, "Los moralistas y la alimentación en la Baja Edad Media", *Historia 16*, Año XIX, n° 233, nov. 1994, pp. 47-66.

Delort, Robert, *La vie au Moyen Age*, Paris, Seuil, coll. «Point Histoire», 1982.

Delort, Robert, "Que a peste seja do rato!", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 109-124.

Détienne, Marcel, *Dionysos mis à mort*, Les Essais, Paris, Gallimard, 1977, pp. 174-183.

Dourbes, Jacques, "Modèle structural et réalité ethnographique (À propos du «Triangle culinaire»)", *Revue L'Homme*, tome IX, n° 1, jan.-mars 1969, pp. 43-48.

Dronke, Peter, "New approaches to the School of Chartres", *Anuario de estudios medievales* 6, 1969, pp.117-140.

Duby, Georges, *Saint Bernard. L'art cistercien*, Paris, Flammarion, 1979.

Dufournier, Florence, *Édition critique et commentée d'un réceptaire du XV ème siècle (Thèse)*, Paris, Université de Paris 4, 1997.

Durand, Gilbert, *L'imagination symbolique*, Paris, Presses Universitaires de France, 1964.

Durand, Gilbert, *Mito e sociedade: a mitanálise e a sociologia das profundezas*, Lisboa, A Regra do jogo, 1983.

Durand, Gilbert, *As Estruturas Antropológicas do Imaginário*, Lisboa, Editorial Presença, 1989.

Eco, Umberto, *Arte e Beleza na Estética Medieval*, Lisboa, Editorial Presença, 1989.

Elford, Dorothy, "William of Conches", *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, pp.308-327.

Et c'est la fin pour quoy sommes ensemble. Hommage à Jean Dufournet, Paris, Honoré Champion, 1993.

Faral, Edmond, *Les Arts poétiques du XII ème et du XIII ème siècles*, Paris, Honoré Champion, 1971, pp. 61-103.

Faral, Edmond, *Recherche sur les sources latines des contes et romans courtois du Moyen Age*, Paris, L. Honoré Champion, 1983.

Ferchiou, Sophie, "Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerid (Sud Tunisien)", Revue L'Homme, Tome VIII, n° 2, avril-juin 1968, pp. 64-86.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo, *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

Floresta encantada. Novos caminhos da literatura comparada, org. Helena Buesco, João Ferreira Duarte, Manuel Gusmão, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 2001.

Foulon, Charles, "Les quatre repas de Perceval", *Mélanges de Philologie et de Littératures Romanes offerts à Jeanne Wathélet-Willem*, (éd. Jacques de Caluwé), Liège, Cahiers de l'A.R.U.L.G., 1978, pp. 165-174.

Foucault, Michel, *História da sexualidade. O uso dos prazeres*, Lisboa, Relógio d'Água, 1994.

Frappier, Jean, "Le Graal et l'hostie (*Conte del Graal*, v. 6413-6431)", *Autour du Graal*, Genève, Librairie Droz, 1977, pp. 133-153.

Frappier, Jean, "La légende du Graal: origine et évolution", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 292-339.

Frappier, Jean, "La Matière de Bretagne: ses origines et son développement", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 183-211.

Frappier, Jean; Raynaud de Lage, Guy, "Les romans antiques", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R. Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 145-182.

Fritz, Jean-Marie, "La théorie humorale comme moyen de penser le monde. Limites et contradiction du système", *Écritures et Modes de pensée au Moyen Age (VIII ème – XV ème siècles)*, Études rassemblées par Dominique Boutet et Laurence Harf-Lancner, Paris, Presses de l'École Normale Supérieure, 1993, pp. 13-26.

Gally, Michèle, "Sous le feu des regards ou la beauté captive", *Lancelot*, Paris, Éditeur Autrement, 1996, pp. 51-64.

García Sánchez, Expiración, "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus", *Médiévales* 33, Automne 1997, pp. 41-53.

Garrison, Fielding, H., *An Introduction to the History of Medicine*, Philadelphia, Saunders, 1929.

Gauvard, Claude, "As doenças dos reis de França", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 231-240.

Gavilanes, Emilio, "El número nueve en la medicina popular", *Revista de Dialectología y tradiciones populares*, t. I, 1995, pp. 243-261.

Glixelli, Stefan, "Les contenances de table", *Romania* 47, 1921, pp. 1-40.

Guillaume de Conches, *Philosophia Mundi*, éd. Gregor Maurach, Pretoria, 1980.

Gonçalves, Rebelo F., *Vocabulário da Língua Portuguesa*, Coimbra, Coimbra Editora, 1966.

Gonçalves, Iria, "A Alimentação Medieval: Conceitos, Recursos e Práticas", *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. 2 (A Alimentação), Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, pp. 29-47.

Goody, Jack, *Cozinha, culinária e classes*, Oeiras, Celta Editores, 1998.

Gottschalk, A, *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie*, Paris, Éditions Hippocrate, 1948, pp. 280-352.

Gourevitch, Danielle, "Les voies de la connaissance: la médecine dans le monde romain", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Mürko D.Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 95-122.

Gouttebroze, Jean-Guy, "A quoi sert le repas du graal? Remarques sur la liturgie du graal dans *Le Conte du Graal*", *Seneffiance*, 38, 1996, pp. 470-478.

Green, Monica H., "Women's medical practice and health care in medieval Europe", *Signs*, 14, 1989, pp. 434-473.

Gregory, Tullio, "La nouvelle idée de nature et de savoir scientifique au XII ème siècle", *The cultural context of Medieval Learning*, ed. J.E.Murdoch and E.D. Sylla, Dordrecht - Holand / Boston - USA, 1975, pp. 193-218.

Gregory, Tullio, "The platonic Inheritance", *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, pp. 54-80.

Greimas, A.-J., *Dictionnaire de l'ancien français*, Paris, Larousse, 1989.

Grene, Rudolf, "Hispano-arabic cuisine in the twelfth century", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, pp. 141-148.

Grieco, Allen J., "Le thème du coeur mangé: l'ordre, le sauvage et la sauvagerie", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges (Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990)*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 21-28.

Guerreau-Jalabert, Anita, "Romans de Chrétien de Troyes et contes folkloriques: rapprochements thématiques et observations de méthodes", *Romania*, 104, 1983, pp. 1-48.

Guerreau-Jalabert, Anita, *Index des motifs narratifs dans les Romans Arthuriens français en vers (XII ème-XIII ème siècles)*, Genève, Droz, 1992.

Guerreau-Jalabert, Anita, "Les nourritures comme figures symboliques dans les romans arthuriens", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges (Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990)*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 35-40.

Guerreau-Jalabert, Anita, "Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII ème - XIII ème siècles)", *Annales E.S.C.*, 47 (1992/3), 1992, pp. 561-594.

Harf-Lancner, Laurence, "Sur deux vers du *Lai du Chativel* de Marie de France. Le fou et son pain: l'image au secours du texte", *Et c'est pour quoy sommes ensembles. Hommage à Jean Dufournet*, Paris, Honoré Champion, 1993, pp. 705-716.

Henry, Albert, "Le vin dans *Les Miracles de Nostre Dame* de Gautier de Coincin", *Et c'est la fin pour quoy sommes ensemble. Hommage à Jean Dufournet*, Paris, Honoré Champion, 1993, pp. 727-737.

Hildegard von Bingen, *Le livre des subtilités des créatures divines*, trad. de la *Physica*, traduit du latin par Pierre Monat, Grenoble, Ed. Jérôme Millon, 1989.

Histoire de la pensée médicale en Occident, sous la direction de Mirko D.Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995.

História da vida privada. Da Europa feudal ao Renascimento, dir. Philippe Ariès e Georges Duby, Lisboa, Edições Afrontamento, 1990.

Houstin-Krempp, Fr., "Les quatres éléments dans le *Perceval*", *Pris-ma*, II, janv.-juin 1986.

Huchet, Jean Charles, "La loi de la Dame et le ravissement du roman", *Lancelot*, Éditions Autrement, Paris, 1996, pp. 101-124.

Image, structure et sens. Etudes Arthuriques, Sénéfiance 34, 1994.

Imbault-Huart, Marie-José, "História do cancro", *As doenças têm história*, apresentação de Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 175-186.

Introduction aux méthodologies de l'Imaginaire, org. par Joel Thomas, Paris, Éditions Ellipse, 1998.

Ir Col·loqui d'Història de l'alimentació a la corona d'Aragó, ed. Mitjana, Edat, Lleida, Institut d'estudis llerdenes, 1990.

Jacquart, Danielle, *Le milieu médical en France du XII ème au XV ème siècles*, Genève, Librairie Droz, 1981.

Jacquart, Danielle, "La réflexion médicale et l'apport arabe", *Nouvelle Histoire de la Psychiatrie*, Paris, Dunod, 1984, pp. 37-47.

Jacquart, Danielle, "Aristotelian thought in Salerno", *A History of Twelfth-Century Western philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, pp. 407-422.

Jacquart, Danielle, "Principales étapes dans la transmission des textes de médecine (XI ème - XIV ème siècles)", *Rencontres de cultures dans la Philosophie Médiévale: actes du colloque international de Cassino (15-17 juin 1989)*, dir. par Jacqueline Hamesse et Marta Fattori, Louvain, Université Catholique de Louvain, 1990, pp. 251-271.

Jacquart, Danielle, *La formation du vocabulaire scientifique et intellectuel dans le monde arabe*, Turnhout, Brepols, 1994.

Jacquart, Danielle, "La scolastique médicale", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Mirko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 175-210.

Jacquart, Danielle, "Quelle histoire des sciences pour la période médiévale antérieure au XIII ème siècle?", *Cahiers de civilisation médiévale*, n°39, 1996, pp. 97-113.

Jacquart, Danielle, "A medicina medieval posta à prova", *As doenças têm história, apresentação de Jacques Le Goff*, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 79-84.

Jacquart, Danielle, *La science médicale occidentale entre deux renaissances (XII ème -XV ème siècles)*, Aldershot, Variorum, 1997.

Jacquart, Danielle; Micheau, Françoise, *La médecine arabe et l'occident médiéval*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1996.

Jauss, Hans Robert, "Littérature médiévale et théorie des genres", *Théories des genres*, dir. par Gérard Genette et Tzvetan Todorov, Paris, Point Seuil, 1986, pp. 37-76.

Jeanneret, Michel, *Des mets et des mots: banquets et propos de table à la Renaissance*, Mayenne, Librairie Corti, 1987.

Jeauneau, Edouard, *A Filosofia Medieval*, Lisboa, Edições 70, 1980.

Jeauneau, Edouard, "Note sur l'École de Chartres", *Signs*, 14, 1989, pp. 824-855.

Jeauneau, Edouard, "L'École de Chartres: mythe ou réalité?", *L'âge d'or des Écoles de Chartres*, Chartres, Éditions Houvet, 1995, pp. 19-24.

Johanson, Donald C., Edey, Maitland, *Lucy, the Beginnings of Humankind*, New York, Touchstone, 1974.

Jolivet, Jean, "The Arabic inheritance", *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, pp. 113-148.

Jovanna, Jacques, "La naissance de la pensée médicale en Occident", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Miirko D.Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 25-66.

Kerbrat-Orecchioni, Catherine, *L'énonciation de la subjectivité dans le langage*, Paris, Armand Colin, 1980.

Klibansky, Raymond; Panofsky, Erwin; Saxl, Fritz, "La mélancolie dans la littérature physiologique des Anciens", *Saturne et la mélancolie*, Paris, Gallimard, 1989, pp. 31-45.

Kohler, Erich, "Le rôle de la «coutume»", *Romania*, 81, 1960, pp. 386-397.

Kuhne Brabant, Rosa, "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al-Andalus", *Médiévales* 33, Automne 1997, pp. 55-67.

Lage, Raymond de, "Les romans de Tristan au XII ème siècle", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 212-230.

Larmat, Jean, "Manger et boire dans le *Moniage Guillaume* et dans le *Moniage Rainouart*", *Manger et boire au Moyen Age*, Nice, Les Belles Lettres, vol. 1, 1984, pp. 391-404.

Lancelot, dir. Mireille Séguin, Paris, Autrement, coll. Figures mythiques, 1996.

Langlois, Charles-Victor, *La vie en France au Moyen Âge de la fin du XII ème au milieu du XIV ème, d'après des romans mondains du temps*, Genève, Slatkine, 1981.

Laurioux, Bruno, "Entre savoir et pratiques: le Livre de cuisine à la fin du Moyen Âge", *Médiévales*, n°14, Printemps 1988, pp. 59-72.

Laurioux, Bruno, *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989.

Laurioux, Bruno, "La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge", *Maladies, Médecines et Sociétés, Approches historiques pour le présent*, t. II, Paris, L'Harmattan, 1993, pp. 136-148.

Laurioux, Bruno, *Les Livres de cuisine médiévaux*, Paris, Brepols, 1997.

Lary, Pierre, "Mots d'alchimie, alchimie des mots", *La formation du vocabulaire scientifique et intellectuel dans le monde arabe*, dir. par Danielle Jacquart, Brepols, Turnhout, 1994, pp. 22-34.

Larmat, Jean, "Manger et boire dans le *Moniage Guillaume* et dans le *Moniage Rainouart*", *Manger et boire au Moyen Âge*, Nice, Les Belles Lettres, vol. 1, 1984, pp. 391-404.

Larousse Médical Illustré, Paris, L. Larousse, 1968.

La Violence dans le monde médiéval, Senefiance, n°36, 1994.

Latini, Brunetto, *Li livres dou tresor*, Éd. critique par francis J.Carmody, Genève, Slatkine, 1975.

L'eau au Moyen Age, Senefiance n°15, 1985.

L'eau au Moyen Age. Symboles et usages, Medievalia n°20, 1996.

Lebrun, François, "Os cirurgiões-barbeiros", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 299-304.

Le "cuer" au Moyen Age, Senefiance, 30, 1991.

LeFevre, Yves; Lage, Raynaud de; Anderson, Robert, "Autres romans du XII ème siècle", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 265-291.

Le Goff, Jacques, "Codes vestimentaire et alimentaire dans *Érec et Énide*", *L'Imaginaire Médiéval*, Paris, Gallimard, 1985, pp. 188-207.

Le Goff, Jacques, *Les intellectuels au Moyen Age*, Paris, Éditions du Seuil, 1985.

Le Goff, Jacques, "Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges (Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990)*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 133-144.

Le Goff, Jacques, "As plantas que curam", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 343-354.

Le chevalier nu: contes de l'Allemagne médiévale, Textes traduits et présentés par Danielle Buschinger, Paris, Stock, 1988.

Les écrivains et le sacré. La vigne et le vin dans la littérature: actes du XII ème congrès de l'Association Guillaume Budé, Paris, Société d'Éditions "Les Belles Lettres", 1989.

Lévi-Strauss, Claude, *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.

Lévi-Strauss, Claude, *Mythologiques. L'origine des manières de Table*, Paris, Plon, 1968.

Lody, Raul, *Santo também come*, Recife, Inst. Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979.

Lorcin, Marie-Thérèse, *Façons de sentir et de penser: les fabliaux français*, Paris, Honoré Champion, 1979.

Lorcin, Marie-Thérèse, "Humeurs, bains et tisanes: l'eau dans la médecine médiévale", *Senefiance* 15, 1985, pp. 261-273.

Lorcin, Marie-Thérèse, "Les «meschantes herbes» des jardins", *Senefiance* 28, 1990, pp. 237-252.

Lorcin, Marie-Thérèse, "Les maladies de cœur dans les recueils de recettes médicales et pharmaceutiques de la fin du Moyen Âge", *Senefiance* 30, 1991, pp. 207-214.

Lorcin, Marie-Thérèse, "Les usages du vin à la fin du Moyen Âge", *Pour l'aise du corps*, Paris, Paradigme, 1998, pp. 75-84.

Lot, Ferdinand, "Nouvelles études sur le cycle arthurien", *Romania*, 47, 1920, pp. 39-45.

Lyons, Faith, "«Vin herbé» et «Gingembre» dans le roman breton", *Mélanges de Langue et de Littérature du Moyen Age et de la Renaissance offerts à Jean Frappier*, organisé par J.C. Payen et C. Régnier, Genève, Droz, 1970, pp. 689-696.

Magdelaine, Caroline, "Microcosme et macrocosme dans le *Corpus hippocratique*: réflexions sur l'homme et la maladie", *Littérature et médecine*, articles recueillis par Jean-Louis Cabanès, Talence, Lapril - Un. Michel Montaigne - Bordeaux 3, 1997, pp. 11-39.

Mane, P., "L'alimentation des paysans en France et en Italie aux XII ème et XIII ème siècles à travers l'iconographie des calendriers, sculpture, fresque, mosaïque et vitrail", *Manger et boire au Moyen Age*, Paris, Belles Lettres, 1984, t. I., pp. 319-331.

Martín, José-Luis, "Simbolismo y comportamiento en la mesa", *História 16*, Año XIX, n ° 223, nov.1994, pp. 67-85.

Martins, Rui, "A alimentação medieval portuguesa: práticas e representações", *Revista de Ciências Históricas*, 7, 1992, pp. 67-82.

McLaren, Angus, *História da contracepção da antiguidade à actualidade*, Lisboa, Terramar, 1987.

McVaugh, Michael, "Stratégies thérapeutiques: la chirurgie", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Muirko D.Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 239-255.

Médecin et Médecine. Manuel d'introduction à l'étude de l'histoire de la médecine, dirigé par Yves Ferroul, Antoine Drizenko, Dominique Boury, Paris, Honoré Champion, 1997.

Mélanges de langue et littérature françaises du Moyen Age offerts à Pierre Jonin, Senefiance n°7, 1979.

Ménard, Philippe, *Le rire et le sourire*, Genève, Droz, 1989.

Merceron, Jacques E., "De la «mauvaise humeur» du sénéchal Keu: Chrétien de Troyes, littérature et physiologie", *Cahiers de Civilisation Médiévale*, n° 41, j-mars 1998, pp. 17-34.

Meyer, Paul, "Manuscrits médicaux en français", *Romania*, 44, 1915-17, pp. 161-184.

Meyer, Paul, "Notice du Ms. Bodley", *Romania*, 37, 1908, pp. 509-528.

Meyer, Paul, "Chrétiens de Troyes", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 231-264.

Micheau, Françoise, "A idade de ouro da medicina árabe", *As doenças têm história*, org. Jacques LeGoff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 57-78.

Miranda, M^a Adelaide; Silva, J. Custódio Vieira, *História da Arte Portuguesa (Época medieval)*, Lisboa, Universidade Aberta, 1995.

Modernité au Moyen Age: le défi du passé, publié par Brigitte Cazelles et Charles Méla, Genève, Librairie Droz, 1990.

Monica, H. Green, *The Trotula. A medieval Compendium of Women's Medicine*, Pennsylvania University of Pennsylvania Press (The Middle Ages Series), 2001.

Monkachi, Mohamed, "L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc", *Médiévales*, 33, Automne 1997, pp. 91-102.

Montanari, Massimo, "Alimentazione, cultura, società nel medioevo", *Ir Col-loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, por Edat Mitjana, Lleida, Institut d'Estudis Llerdencs, 1995, pp. 21-37.

Montanari, Massimo, "Convidar, convivir", *Historia 16, Año XIX*, n° 233, nov. 1994, pp. 22-34.

Montanari, Massimo, *La faim et l'abondance*, Paris, Éditions du Seuil, 1995.

Mossé, Claude, "As lições de Hipócrates", *As doenças têm história*, org. Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 39-56.

Moulin, L., *La vie quotidienne des religieux au Moyen Age, X ème -XV ème siècles*, Paris, Hachette Littérature, 1978.

Mühlethaler, Jean-Claude, "Mourir à table. Contextualisation et enjeux d'une séquence narrative au XII ème siècle (de la *Chanson de Guillaume à Erec et Énide*)", *Seneffance*, 38, pp. 217-234.

"Naturalismo", *Logos, Enciclopédia Luso-Brasileira de Filosofia*, Lisboa, Verbo Editorial, 1991, p.1067.

Oliveira, Luís Nuno Ferraz; Doria, José Luís; *História da Medicina*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, 2001.

Oliveira, Ernesto Veiga, *Manjares ceremoniais do Entrudo em Portugal*, Coimbra, Associação Portuguesa para o progresso das Ciências, 1957, pp. 5-16.

Paczensky, Gert v., "L'Humanité fragmentée – L'Histoire sociale de l'Alimentation", *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. 2 (A Alimentação), Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, pp. 11-25.

Parent, J. M., *La Doctrine de la création dans l'École de Chartres*, Paris, J. Vrin, 1938.

Paris, Gaston, "Lais inédits", *Romania*, 8 ème année, 1879, pp. 234-241.

Pastoureau, Michel, *La vie quotidienne en France et en Angleterre au temps des chevaliers de la Table Ronde (XII ème- XIII ème siècles)*, Paris, Hachette, 1976, pp. 73-87.

Pastoureau, Michel, "BONUM, MALUM, POMUM. Une histoire symbolique de la pomme", *L'arbre. Histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Age*, Paris, Cahiers du Léopard d' Or n°2, 1993, pp. 170-193.

Perlès, Catherine, "Les origines de la cuisine. L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme", *Communications*, n°31, 1979, pp. 4-14.

Pereira, Maria Helena da Rocha, *Estudos de História da Cultura Clássica*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1979.

Petit, Aimé, *Naissance du roman: les techniques littéraires dans les Romans Antiques du XII ème siècle*, Paris, Honoré Champion, 1985, pp. 7-18.

Pina, J.A. Esperança, *A responsabilidade dos médicos*, Lisboa, Lidel, 1998.

Pintaric, Miha, "Le rôle de la violence dans le roman médiéval: l'exemple d'*Érec et Énide*", *Senefiance*, 36, 1994, pp. 415-423.

Pita, Paulina López, "Musulmanes y judíos en la mesa", *Historia 16*, Año XIX, nº 233, nov.94, pp.91-101.

Plouvier, Liliane, "Le «detuaire»: une confiture du bas Moyen Age", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, pp. 243-256.

Poirion, Daniel, "Romans en vers et romans en prose", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle (vol. IV)*, dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 74-81.

Poirion, Daniel, *Résurgences. Mythe et littérature à l'âge du symbole (XII ème siècle)*, Paris, Puf, Écriture, 1986.

Poirion, Daniel, *L'art de vivre au Moyen Age*, Paris, Éditions du Félin, 1995.

Queruel, Danielle, "Des entremets aux intermèdes dans les banquets bourguignons", *Seneffiance*, 38, 1996, pp. 143-157.

Redon, Odile; Brunet, Jacqueline, *Tables florentines: écrire et manger avec Franco Sacchetti*, Paris, Stock, 1984.

Règles des moines, intr. et prés. par Jean-P. Lapierre, Paris, Seuil, 1982.

Revel, Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1979, pp. 126-148.

Ribard, Jacques, *Du philtre au Graal*, Paris, Librairie Honoré Champion, 1989.

Ribard, Jacques, "Le lai des deux amants: Essai d'interprétation thématique", *Seneffance*, n° 7, 1979, pp. 581-591.

Ribard, Jacques, *Le Moyen Age: littérature et symbolisme*, Paris, Honoré Champion, 1984.

Ribard, Jacques, *Du mythique au mystique. La littérature médiévale et ses symboles*, Paris, Honoré Champion, 1995.

Ribémont, Bernard, "L'encyclopdisme et la question de l'organisation du savoir", *Actes du Colloques de Bagnoles-de-l'Orne* (avril 1990), *L'écriture du savoir*, Alençon, 1991, pp. 95-106.

Ribémont, Bernard, "*Le cuer del ventre li a traist*. Coeur arraché, cœur mangé, cœur envolé: quelques remarques médico-théologiques sur un thème littéraire", *Semefiance*, 30, 1991, pp. 347-361.

Ribémont, Bernard, "L'encyclopdisme médiéval: de la définition d'un genre à son évolution sur la pertinence des notions d'apogée et de décadence", *Apogée et déclin: actes du colloque de l'URA 411*, Éd. par Claude Thomasset, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1993, pp. 27-68.

Ribémont, Bernard, "Physique et fiction: une mythologie «scientifique» de l'eau dans les encyclopédies médiévales", *L'eau au Moyen Age* (Actes du colloque d'Orléans - mai 1994), Orléans, Paradigme, 1996, pp. 95-109.

Ribémont, Bernard; Sodigné-Costes, Geneviève, "Botanique médiévale: tradition, observation, imaginaire. L'exemple de l'encyclopdisme", *Le Moyen Age et la science. Approche de quelques disciplines et personnalités scientifiques médiévales*, sous la direction de Bernard Ribémont, Paris, Klincksieck, 1991, pp. 153-169.

Riera, Antoni, "Sistemas alimenticios y estructura social en la alta Edad Media", *Historia 16*, Año XIX, nº 233, nov.1994, pp.36-46.

Roguet, Yves, "Gloutonnerie, gourmandise et caquets", *Banquets et Manières de Table au Moyen Age, Senefiance*, 38, 1996, pp. 254-277.

Rosenberg, Bruce, "Folkloristes et médiévistes face aux textes littéraires: Problèmes de méthode", *Annales E. S. C.*, nº 5, sept-oct 1979, pp. 943-955.

Roy, Bruno, "Trois regards sur les aphrodisiaques", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, pp. 285-292.

Saly, Antoinette, "L'image du sang dans le roman de *Perlesvaus*", *Senefiance* nº34, 1994, pp. 161-169.

Santich, Barbara, "Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne", *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Paris, Honoré Champion, 1992, pp. 133-139.

Saunier, Annie, "A vida quotidiana nos hospitais da Idade Média", *As doenças têm história*, apresentado por Jacques Le Goff, Lisboa, Terramar, 1997, pp. 205-220.

Scarborough, John, "Drugs and medicines in the roman world", *Expedition*, vol.38, n° 2 (1996), Pennsylvania, Stuart J.Fleming, pp. 38-51.

Scobeltzine, André, *L'Art féodal et son enjeu social*, Paris, Gallimard, 1973.

Séguy, Mireille, "D'armes et d'amour à corps perdu", *Lancelot*, Éditeur Autrement, Paris, 1996, pp. 7-32.

Seixo, Maria Alzira, "A questão temática: o tema como problema em literatura", *Floresta encantada. Novos caminhos da literatura comparada*, org. Helena Buescu, João Ferreira Duarte, Manuel Gusmão, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 2001, pp. 459-499.

Sodigné-Costes, Geneviève, "Les blessures et leur traitement dans les romans en vers (XII ème - XIII ème siècles)", *Senefiance*, 36, 1994, pp. 501-514.

Sotres, Pedro Gil, "Les régimes de santé", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Miirko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 257-281.

Sournia, Jean-Charles, *História da Medicina, Lisboa, Instituto Piaget, 1995.*

Sousa, A Tavares de, *Curso de História da Medicina. Das origens aos fins do século XVI*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1996.

Stanesco, Michel, *Histoire européenne du roman médiéval: esquisses et perspectives*, Paris, Puf, 1992, pp. 9-37.

Stern, Radu, *À Manger des yeux: l'esthétique de la nourriture: actes du colloque de Lausanne (7 février 1987)*, Lausanne, Éditions de la Baconnière, 1988.

Strohmaier, Gotthard, "Réception et tradition: la médecine dans le monde byzantin et arabe", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Miirko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 123-149.

Strubel, Armand, "Littérature et pensée symbolique au Moyen Age", *Écriture et modes de penser au Moyen Age (VIII ème – XV ème siècles)*, Études rassemblées par Dominique Boutet et Laurence Harf-Lancner, Paris, Presses de l'École Normale Supérieure, 1993, pp. 27-45.

Suard, François, "L'eau dans les Chansons de geste", *L'eau au Moyen Age. Symboles et usages. (Actes du Colloque)*, Orléans, Paradigme, 1994, pp. 133-147.

Tavares, Maria José Ferro, "A festa, uma ruptura no quotidiano do homem medieval", *Revista Portuguesa de História*, t. XXXI, vol. 1, 1996, pp. 43-54.

Thelamon, Françoise, "Sociabilité et conduites alimentaires", *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges (Actes du Colloque de Rouen (14-17 nov. 1990))*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 9-15.

Thomasset, Claude, "La femme au Moyen Age. Les composantes fondamentales de sa représentation: immunité-punité", *Ornicar*, n° 22-23, 1981, pp. 223-238.

Thomasset, Claude, "Médecine et sexualité: force et faiblesse de l'explication scientifique médiévale", *Le Moyen Age et la science. Approche de quelques disciplines et personnalités scientifiques médiévales*, sous la direction de Bernard Ribémont, Paris, Klincksieck, 1991, pp. 173- 187.

Thomasset, Claude, *Apogée et déclin: actes du colloque de l'URA 411*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1993.

Thomasset, Claude, "La tradition médicale", *L'art de vivre au Moyen Age*, dir. par Claude Thomasset et Daniel Poirion, Paris, Lebaud, 1995, p.67-76.

Thomasset, Claude; Poirion, Daniel, *L'art de vivre au Moyen Age*, Paris, Lebaud, 1995.

Touati, François-Olivier, *Maladies, médecines et sociétés: approches historiques pour le présent: actes du VI Colloque d'Histoire au présent*, Paris, L'Harmattan, 1993.

Toussaint-Samat, Maguelonne, "Le dit et le non-dit de la viande et des épices", *L'imaginaire des nourritures*, éd. Simone Vierne, Grenoble, P. U. Grenoble, 1989, pp. 15-33.

Toussaint-Samat, Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1994.

Touwaide, Alain, "Stratégies thérapeutiques: les médicaments", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Miirko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 239-255.

Tristan et Iseut. Les poèmes français. La saga norroise, traduit et commenté par Daniel Lacroix et Philippe Walter, Paris, Livre de Poche, 1989.

Trousson, Raymond, *Thèmes et mythes*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 1981.

Variations sur le thème, *Communications*, 47, 1988.

Vauchez, André, *A espiritualidade da Idade Média ocidental*, Lisboa, Editorial Estampa, 1995.

Vela, Agustín Rubo, "El consumo de pan de la Valencia bajomedieval", *Ir Col-loqui d'Historia de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, por Edat Mitjana, Lleida, Institut d'Estudis Llerdencs, 1995, pp.153-183.

Vegetti, Mario, "Entre le savoir et la pratique: la médecine hellénistique", *Histoire de la pensée médicale en Occident*, sous la direction de Miirko D. Grmek, Paris, Éditions du Seuil, 1995, pp. 67-94.

Verdier, Yvonne, "Pour une ethnologie culinaire", *Revue L'Homme*, tome IX, n° 1, jan.-mars 1969, pp. 49-57.

Verger, Jacques, *La Renaissance du XII ème siècle*, Paris, Éditions du Cerf, 1996.

Vergers et jardins dans l'univers médiéval, *Senefiance*, n°28, 1990.

Vierne, Simone, *L'Imaginaire des nourritures*, Grenoble, Presse Universitaire de Grenoble, 1989.

Vincensini, Jean-Jacques, "Echange de mets, échange de mots, échange de corps dans *Le conte du graal*", *Manger et Boire au Moyen Age*, Actes du colloque de Nice (1982), Paris, 1984, t. 2, pp. 495-509.

Vincensini, Jean-Jacques, "Figure de l'imaginaire et figure du discours. Le motif du «coeur mangé» dans la narration médiévale", *Senefiance*, 30, 1991, pp. 441-459.

Vincensini, Jean-Jacques, *Pensée mythique et narrations médiévales*, Paris, Champion, 1996.

Vincent-Cassy, Mireille, "La vue et les mangeurs: couleurs et simulacres dans la cuisine médiévale", *Senefiance*, 38, pp. 161-175.

Viret, Jacques, "Le quaternaire des éléments et l'harmonie cosmique selon Isidore de Séville", *Les quatre éléments dans la culture médiévale*, Coppingen, Kummerle Verlag, 1983, pp. 7-25.

Voragine, Jacques, *La légende dorée*, trad. de J.-B. M.Roze, Paris, Garnier-Flammarion, 1967.

Wack, Mary Frances, "Constantine's *Viaticum*", *Lovesickness in the Middle Ages: the "Viaticum" and its commentaries*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1986, pp.31-50.

Walter, Philippe, "Yvain, «L'ogre et les trois jeunes filles»", *Pris-Ma*, III/1, pp. 67-75.

Wetherbee, Winthrop, "Philosophy, cosmology, and the twelfth-century Renaissance", *A History of Twelfth-Century Western Philosophy*, edited by Peter Dronke, Cambridge, University Press, 1988, pp. 21-53.

Wickersheimer. E., *Dictionnaire biographique des médecins en France au Moyen Age*, Genève, 1979.

Zink, Michel, *La subjectivité littéraire*, Paris, PUF, 1985.

Zumthor, Paul, "Genèse et évolution du genre", *Grundriss der Romanischen Literaturen des Mittelalters: Le roman jusqu'à la fin du XIII ème siècle* (vol. IV), dirigé par Jean Frappier et Reinhold R.Grimm, Heidelberg, Carl Winter, 1978, pp. 60-81.