

**À mesa com Camilo Castelo Branco: a gastronomia como instrumento  
de identificação social em *O santo da montanha***  
**At the table with Camilo Castelo Branco: gastronomy as an instrument  
of social identification in *O santo da montanha***

MARIA ANTONIETTA ROSSI<sup>1</sup>

**Resumo:** O presente trabalho visa analisar o emprego da comida e das principais refeições – almoços e jantares – na novela histórica *O santo da montanha*, editada em 1866, de Camilo Castelo Branco, prolífico autor português pertencente à chamada segunda geração romântica, como instrumento narrativo para revelar os paradigmas sociais da antiga classe fidalga do século XIX, em fase de decadência paralelamente à ascendência da burguesia.

**Palavras-Chaves:** Alimentação; Camilo Castelo Branco; narratologia; *O santo da montanha*.

**Abstract:** The present work aims to analyse the use of food and the main meals – lunches and dinners – in the historical novel *O santo da montanha*, published in 1866, by Camilo Castelo Branco, a prolific portuguese author belonging to the so-called second romantic generation, as a narrative tool to reveal the social paradigms of the old noble class of the 19th century, in phase of decay parallel to the ascendancy of the bourgeoisie.

**Keywords:** Nutrition; Camilo Castelo Branco; narratology; *O santo da montanha*.

==

<sup>1</sup> Università per Stranieri di Siena (UNISTRASI).

La cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est.

(Lévi-Strauss, C. (1967).  
*Du miel aux cendres*. Plon. Paris)

## 1. Introdução

O presente trabalho pretende discutir de forma interdisciplinar a comensalidade como dimensão textual na novela histórica *O santo da montanha* do poliédrico autor Camilo Castelo Branco (1825-1890), instrumento utilizado na diegese como elemento revelador da identidade social oitocentista e dos estereótipos culturais das personagens que protagonizam a obra. Tendo como base o suporte teórico de estudos do âmbito da Crítica Literária, que examinaram as questões alimentares da obra camiliana focalizando a atenção nas vivências gastronómicas do autor (Moutinho, 2013; Oliveira, 2019) e na expressão sociocultural da comensalidade nas suas novelas (Torgal, 1994; Queiroga, 2015), foi imprescindível ter em consideração os contributos da Antropologia (Lévi-Strauss, 1968; Fischler, 1988 e 2011), da Sociologia da Alimentação (Poulain, 2002; Strong, 2004; Meglio, 2012; Marrone, 2017) e da Análise Conversacional (Goffman, 1967; Sacks *et al.*, 1974; Schegloff, 1992) para apresentar neste estudo, como pista de investigação, o aspeto sociocultural dos hábitos alimentares descritos pelo autor ao longo da narração. Considerando, conseqüentemente, a metodologia interdisciplinar de pesquisa como a mais adequada, foi possível demonstrar

neste trabalho que os saborosos e abundantes banquetes de almoços e jantares representam não apenas um momento de convívio social, mas também um meio para atestar a pertença à antiga classe fidalga que, nos finais do século XIX, estava a perder o próprio prestígio paralelamente à ascendência da classe média.

Com o objetivo de examinar a hipótese investigativa colocada, começamos a análise apresentando as causas históricas que determinaram a decadência da classe aristocrática portuguesa – e a conseqüente ascendência da burguesia – nos finais do século XIX, período em que ocorrem profundas transformações na nação lusitana a nível tanto político como económico, contexto reproduzido fielmente por Camilo Castelo Branco nas suas novelas, quer históricas, quer satíricas, através de pinceladas narrativas realistas. A seguir, propomos um exame sociológico das três principais cenas gastronómicas presentes na obra *O santo da montanha*, que revelará, de facto, como os hábitos alimentares refletem os paradigmas culturais da antiga nobreza portuguesa, elite rural em crise financeira.

## 2. A ficção camiliana como quadro realista da sociedade portuguesa oitocentista

A poliédrica e multifacetada obra de Camilo Castelo Branco, pertencente à chamada geração romântica portuguesa, reproduz de maneira fiel o panorama sociocultural da segunda metade do século XIX, época de consideráveis

transformações económicas, que incentivam, tanto em Portugal como na Europa, a evolução da burguesia e do proletariado, provocando a crise financeira e social da antiga aristocracia, já em fase de decadência no século anterior, quando a política de fomento industrial mercantilista promovida pelo Marquês de Pombal (1699-1782), Secretário de Estado dos Negócios do Reino, desencadeou significativas mudanças no tecido social, introduzindo as bases do capitalismo português e favorecendo, deste modo, a progressiva ascensão da burguesia, que é detentora do poder quer político quer económico (Marques, 1977: 570; Monteiro, 1987; Vasconcelos, 2004). A campanha pombalina de «igualdade social» (Marques, 1977, I: 570) era, portanto, finalizada com a abolição dos privilégios feudais da nobreza, da antiga «gente de governança» (Monteiro, 1997: 343), cuja riqueza consistia em honrarias, em altos cargos militares – como os de «capitão-mor» e de «sargento-mor» (Monteiro, 1997: 342) – e na posse de grandes latifúndios, onde a fidalguia se dedicava à caça e aos prazeres da literatura. A decadência do estatuto nobiliárquico acentua-se no século XIX, especialmente depois da promulgação da Constituição Portuguesa de 1822 e das medidas tomadas pelos legisladores liberais – sobretudo durante o mandato de António Bernardo da Costa Cabral (1842-1846) – para contribuir para o fortalecimento da classe capitalista dirigente. Por esta razão, são promulgados instrumentos legislativos destinados à «abolição dos dí-

zimos» e «dos direitos senhoriais» e à «extinção dos morgadios» (Neto, 2007: 14), facto que obriga os nobres a «depender exclusivamente dos seus bens fundiários» (Marques, 1977, II: 40).

Além de se impor na chefia económica da sociedade portuguesa, a nascente classe média impõe também a própria etiqueta e os respectivos hábitos, por imitação dos modelos de comportamento oriundos das nações politicamente mais influentes, como a França e a Inglaterra, facto que Camilo Castelo Branco delineia nas suas novelas, pintando um quadro verídico da realidade portuguesa (Coelho, 1981: 16-17). De facto, de acordo com Teófilo Braga, o autor criou «um novo género literário – o romance burguez, fundado no conflito dos interesses domésticos e nos typos subalternos da personalidade humana» (1892: 240). Passando do Ultrarromantismo para o Naturalismo (Reis, 1999: 144), o autor converte-se em «cronista da sociedade burguesa da segunda metade do século XIX» (Moisés e Amora, 1967: 184), tingindo e analisando quadros contemporâneos de costumes da fidalguia empobrecida e da moderna sociedade burguesa (Lopes, 2007: 49), dominada pelos valores do capitalismo, como a competitividade, a ambição e a acumulação frenética de dinheiro – que o próprio Camilo conhecia por provir da pequena burguesia transmontana –, provocando a ruína socioeconómica da aristocracia oitocentista, protagonista de inúmeras obras do autor.

Camilo Castelo Branco utiliza a novela como meio textual para esboçar com pinceladas realistas a nova sociedade portuguesa em processo de transformação, género textual que, de facto, domina a ficção literária do século XIX em Portugal. Dividida em duas vertentes tipológicas – passional e satírica (Lopes e Saraiva, 1996: 780-788) –, a ficção camiliana é também baseada, como argumenta Teófilo Braga, em motivos biográficos, que inspiram consideravelmente a sinopse das suas obras, como na criação da personagem de Balthazar em *O santo da montanha*:

Na sua obra de lucta, ha creações que exprimem a pureza do sentimento, o vigor da paixão, a santidade domestica, o meio social portuguez, e ha os productos forçados por situações angustiosas, que serão excellentes traços autobiographicos, documentos de uma existcncia trabalhada, mas a que falta da parte do artista um ideal superior e da parte do publico a sympathia da emoção. (1892: 278)

Diante disso, é possível afirmar que a obra camiliana representa, como sustenta Gonçalo Reis Torgal ao analisar, sob o ponto de vista etnossociológico, os hábitos gastronómicos portugueses do século XIX nas obras do autor, «um inesgotável repertório de dados culturais, imprescindíveis para o entendimento da sociedade do seu tempo» (Torgal, 1994: 607).

### 3. A função textual das cenas gastronómicas

A representação fiel de cenas quotidianas da vida aristocrática e burguesa permite conhecer modelos e hábitos de comportamento não apenas sobre as estratégias conversacionais de cortesia empregadas para intercambiar ideias durante momentos laborais ou recreativos, mas também sobre as ementas e os costumes alimentares adotados pela classe média e pela decadente fidalguia na segunda metade do século XIX (Moutinho, 2013), quer em ambientes urbanos, quer em contextos rurais. Relativamente às zonas rústicas, Camilo descreve mormente as do norte de Portugal, que o próprio escritor conhecia por ter vivido nesses territórios, representados fielmente, de maneira naturalística, em *Novelas do Minho*, publicadas entre 1875 e 1877, que esboçam um quadro de costumes dos povos rurais a nível tanto linguístico – através do emprego de dialetismos e de variantes diatópicas setentrionais – como social<sup>2</sup>.

Analisando as obras do autor, podemos afirmar que os alimentos e as cenas de jantares com comensais à mesa são elementos textuais

==

<sup>2</sup> Os 12 volumes que fazem parte das *Novelas do Minho*, publicados, em Lisboa, pela editora Mattos Moreira & C.<sup>a</sup>, são respetivamente: *Gracejos que matam* (vol. I, 1875), *O comendador* (vol. II, 1876), *O cego de Landim* (vol. III, 1876), *A morgada de Romariz* (vol. IV, 1876), *O filho natural* (vols. V e VI, 1876), *Maria Moisés* (vol. VII em 1876 e vol. VIII em 1877), *O degredado* (vol. IX, 1877) e *A viúva do enforcado* (vols. X, XI e XII, 1877). Para um estudo recente do processo ecdótico destas novelas, cf. Pimenta, 2017: 133-142.

frequentes na ficção camiliana, uma vez que Camilo emprega as descrições detalhadas das refeições, por um lado, como recurso para delinear a passagem entre as diferentes sequências narrativas e, por outro, como «depósito cultural e identitário» (Petrocchi, 2015: 219) das personagens que participam na diegese. Sobre esta questão, citemos as palavras de Marrone, para o qual os hábitos gastronómicos refletem, de maneira biunívoca, as relações sociais: «La cucina e la tavola parlano delle relazioni sociali, ma anche, viceversa, le relazioni sociali spiegano le scelte alimentari» (Marrone, 2017: 32).

#### **4. O santo da montanha:**

##### **introdução à novela histórica**

O emprego ficcional da comida como símbolo de pertença social está presente em *O santo da montanha*, obra publicada em 1866, que, como afirmam Moisés e Amora, pertence ao género da novela histórica:

Enquanto ficcionista, Camilo cultivou a novela histórica, a novela de aventuras e a novela passionnal. Ao primeiro tipo pertencem algumas obras, como as seguintes: *Luta de Gigantes* (1865), *O Santo da Montanha* (1866), *O Judeu* (1866), *O Senhor do Paço de Ninães* (1868), *O Regicida* (1874), *A Filha do Regicida* (1875), *A Caveira do Mártir* (1875-1876). (1967: 178)

De facto, a sinopse desta novela desenrola-se a partir de um acontecimento histórico datado, as «festas de Corpus-Christi em Braga»,

celebradas no dia 24 de maio no ano de 1687 – onde se reúne a antiga fidalguia portuguesa –, mencionado pelo próprio autor no início da obra (Castelo Branco, 1866: 3). Este estratagema ficcional, seguindo o modelo do romance histórico scottiano que domina na época romântica (Chaves, 1980: 6) e o método de investigação de Alexandre Herculano (1810-1877), é empregado para apresentar ao leitor as personagens desta intriga passionnal, que leva o fidalgo Balthazar, a personagem central, a sentir um ciúme enlouquecedor de D. Mécia, uma donzela interesseira e maliciosa, em contenda entre D. José de Noronha, Salvador Teixeira de Guimarães e o próprio protagonista. O autor explicita, em nota de rodapé, a fonte histórica consultada para esboçar o enredo narrativo, editada no ano de 1840 em Braga, de maneira a conferir mais veridicidade aos factos:

Se o leitor deseja ver mais difusa e agradável notícia daqueles torneios, leia a *Relação do recebimento e festas que se fizeram na augusta cidade de Braga, à entrada do illustrissimo e reverendissimo senhor D. Rodrigo da Cunha, arcebispo e senhor d'ella, primaz das Hespanhas*. Impressa em Braga. Ano de MDCXXVII.

A descrição das justas, resumida elegantissimamente na linguagem tersa do sr. Rivara, vem publicada a pag. 35 e 46 do 4.º vol. do *Panorama*, anno 1840. (Castelo Branco, 1866: 57)

Ambientada nas zonas rurais do norte de Portugal, cenário que recorre frequentemente nas obras camilianas, a novela apresenta ao leitor um quadro social de costumes da fidalguia rural das regiões setentrionais, onde os hábitos gastronómicos simbolizam um instrumento de pertença às camadas sociais mais elevadas e socialmente estimadas. Se tivermos em conta as palavras do sociólogo Claude Fischler, para o qual «Food is central to our sense of identity. The way any given human group eats helps it assert its diversity, hierarchy and organisation» (1988: 275), então é possível admitir que também em *O santo da montanha* a comida representa um produto social que transmite os paradigmas culturais diestráticos da época.

### **5. As cenas gastronómicas como manifestações dos paradigmas sociais da antiga aristocracia**

Os hábitos gastronómicos da fidalguia transmontana sobressaem nas três cenas de banquetes e refeições que, no desenvolvimento da diegese, representam quer um momento de sociabilidade, durante o qual os comensais partilham e trocam ideias que refletem os paradigmas culturais da época, quer uma fase narrativa central para o desenvolvimento da ação. A seguir, para demonstrar que a comida representa na novela um instrumento de reivindicação social, propomos a análise sociológica e textual das sequências que apresentam ao leitor os hábitos alimentares da classe aristocrática.

#### *5.1. O jantar em Amarante*

O primeiro banquete, descrito de maneira minuciosa, tem uma função fundamental para o estabelecimento das relações entre as personagens principais: de facto, os comensais, os futuros pretendentes, entram pela primeira vez em contacto direto com D. Mécia, uma donzela, de apenas 18 anos, à procura de um casamento economicamente rentável, uma vez que o pai, Lopo Vaz de Sampayo, pertencente à antiga aristocracia e «famigerado governador da Índia» (Castelo Branco, 1866: 114), perdeu todas as riquezas próprias, à exceção da vivenda onde residia. Por esta razão, ele recomenda frequentemente à filha que case com um homem rico: «Não cases com homem pobre; e pobre, à proporção do teu património, é qualquer marido que não possa desempenhar esta casa, chamada nossa, em quanto os credores respeitam o meu nome» (Castelo Branco, 1866: 127).

O primeiro jantar, detalhadamente descrito, desenvolve-se numa estalagem em Amarante, onde os protagonistas estacionam antes de prosseguir a romaria de Anciães a Braga para assistir às festas do Corpus Christi: os hábitos à mesa revelam a condição económica de cada comensal e a etiqueta que domina na fidalguia portuguesa oitocentista, uma vez que as práticas alimentares assinalam «representações culturais figurativas e simbólicas» (Braga, 2008: 49).

D. José de Noronha, entendedor de gastronomia conotado com maneiras rústicas e

grosseiras, tem a convicção de que «O comer é o principal» (Castelo Branco, 1866: 26): por conseguinte, para captar o interesse de D. Mécia e do pai, manda cozinhar galinhas e presunto com abundância, como se a mesa opulenta representasse a própria riqueza. Na época, comer bem e em abundância era «uma marca de fidalguia» (Torgal, 1994: 609), uma vez que, no Portugal de Oitocentos, «um grande banquete continuava a ser aquele em que eram servidos inúmeros pratos e cada um em grande quantidade» (Braga, 2011: 155).

Lopo Vaz de Sampayo reage ao pedido de D. José de Noronha afirmando «Pouco e mal cozido é o que como; e então minha filha, essa não sei de que se alimenta!» (Castelo Branco, 1866: 26), ato ilocutório expressivo empregado pelo falante para declarar oficialmente o próprio estado de pobreza, apesar de pertencer à antiga fidalguia portuguesa.

A filha, pelo contrário, expressa o desejo de comer apenas um ovo, não para mostrar os exíguos hábitos alimentares, mas para respeitar a etiqueta oitocentista que regula a conduta nutricional das mulheres: o modelo feminino aceito pela sociedade baseia-se nos princípios da fragilidade e da delicadeza que, fisicamente, se manifestam através da aparência (Samyn, 2014: 71). Por conseguinte, as mulheres da segunda metade do século XIX devem seguir um regime alimentar rigoroso para respeitar o modelo da estética romântica feminina, baseado na magreza e na palidez da cara. Obri-

gada a seguir uma dieta hipocalórica, baseada em legumes, ovos e peixe, D. Mécia aparece, de facto, «magra e amarela» (Castelo Branco, 1866: 27) ou até «pallida e amortecida» (Castelo Branco, 1866: 123): a protagonista representa, portanto, o estereótipo da mulher solteira que deve adotar uma atitude alimentar de sacrifício perante uma sociedade que tem por hábito comer em abundância. Para respeitar as regras de polidez social e conversacional, D. José de Noronha manda frigar alguns ovos e uma truta, estratégia comportamental necessária para preservar a face positiva da interlocutora (Goffman, 1967).

O primeiro jantar, que, a nível ficcional, serve para apresentar os pretendentes a D. Mécia a fim de concretizar um bom «casamento pactuado» (Castelo Branco, 1866: 242), apresenta pratos excessivamente calóricos e ricos em condimentos, típicos da gastronomia transmontana, que a mulher recusa comer, preferindo esperar pelos ovos e pela truta, que demoram a chegar da cozinha, «furtando o nariz à fumaça das vitualhas vaporosas» (Castelo Branco, 1866: 35). A opulenta refeição, emblema da riqueza da antiga fidalguia, é assim descrita: «Abancados á tosca meza, cuja toalha tresandava ao fartum do azeite e bacalhau, appareceu a travessa fumegante com duas gallinhas, sobre as quaes se levantava uma pirâmide de três salpicões, assentes n'um grosso lardo de toucinho» (Castelo Branco, 1866: 35). Como explica Roy Strong, ao analisar a etiqueta comportamental à mesa do século XIX,

os pratos são servidos à *la russe*, segundo o código alimentar da época que elegia a ordem diacrónica do serviço:

Uma série de pratos foi servida dessa maneira, todos eles vindos da cozinha já prontos; ou, no caso dos pratos maiores, eram rapidamente trinchados pelos criados em mesas laterais. A comida chegava muito mais quente, e pela primeira vez todos tiveram a chance de provar de tudo. Essa nova forma de apresentação da comida passou a ser conhecida como *service à la russe*. Gradualmente espalhou-se por toda a Europa Ocidental, embora levasse um século inteiro para se firmar. (Strong, 2004: 252)

Sendo a maior parte dos comensais do sexo masculino – D. José de Noronha, Balthazar e Lopo Vaz de Sampayo –, de acordo com o protocolo alimentar da época, os pratos servidos, baseados sobretudo em iguarias de carne (Torgal, 1994: 609), alimento luxuoso cujo consumo é «socialmente prestigiante» (Braga, 2011: 156), devem ser suculentos e abundantes. José Ignacio Roquette, no seu *Código do bom tom*, cujos princípios de comportamento social e alimentar são adotados quotidianamente no século XIX em Portugal, argumenta a este propósito:

O sexo dos convidados importa para a escolha das iguarias e disposições da mesa. Num jantar d'homens, devem ser os pratos de iguarias fortes e succulentas, acepipes quentes, veação, lombo de vacca, presuntos de fiambre, assados com abundancia, nada de massas

leves, e ainda menos pratos do meio doces; géleas, pratos do meio aromatizados com licores, paios de lombo, salpicões e boa carne ensacada; à sobremesa, duas qualidades do melhor queijo, frutas confeitadas ou em calda de licor, pastilhas de chocolate, frutas novíssimas, alguns doces seccos, só para ornato de mesa. (Roquette, 1875: 172)

A fim de parecer um bom fidalgo para casar aos olhos de D. Mécia e do pai, Lopo Vaz de Sampayo, D. José mostra os próprios conhecimentos em âmbito gastronómico, afirmando ter-se tornado num ótimo cozinheiro graças ao livro *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues (1637-1719)<sup>3</sup>, «chef» da Casa Real de Portugal, cuja leitura foi essencial para ensinar a preparar as iguarias da época às suas cozinheiras. O resultado desta aprendizagem foi positivo, uma vez que o homem afirma com orgulho: «Hoje, em minha casa, pode-se comer com satisfação» (Castelo Branco, 1866: 37). Durante o jantar, portanto, ele exhibe a própria arte de cozinhar, expondo aos comensais três receitas, aprendidas através do receituário de Domingos Rodrigues, para preparar a «galinha de alfitete», a «galinha mourisca» e o «peru salchichado» (Castelo Branco, 1866: 36-38), que mostram ao leitor que a alimentação da

==

<sup>3</sup> A primeira edição foi publicada em 1680 por João Galvão, em Lisboa. Para uma análise aprofundada deste tratado, veja-se o seguinte volume editado em 2017 e coordenado por Isabel Drumond Braga: *Primeiro tratado de cozinha: Arte de cozinha. Obras pioneiras da cultura portuguesa*, direção de José Eduardo Franco e Carlos Fiolhais. Círculo de Leitores. Lisboa.



fidalgua rural oitocentista é simples e genuína, por estar baseada essencialmente em pratos de carne de aves, «peças de caça obtidas através da compra e sobretudo dos passatempos da aristocracia» (Braga, 2011: 156), valorizados por alimentos saborosos (como ovos e toucinho) e pelos condimentos mais comuns (como cravo, limão, louro, manteiga, pimenta e vinagre).

D. José de Noronha expõe desta forma a primeira receita para cozinhar a «galinha de alfítete», elencando exatamente todas as passagens, com instruções formuladas na forma impessoal do imperativo afirmativo, e os ingredientes necessários a fim de obter um «pe-tisco de morrer» (Castelo Branco, 1866: 36):

Coze-se uma gallinha com um arrátel de toucinho, em pouca agua para lhe não tirar o chorum; depois, derrete-se o toucinho; parte-se a ave em quartos e mette-se n'uma tigella a corar a lume brando; depois, pega-se em meio arrátel de assuear, farinha, seis ovos, manteiga e um todonada de vinho, e de tudo isto fazem-se bolinhos, com sua folha de louro, fritam-se, poem-se em camadas de assucar, cobrem-se de canella e por cima do tudo põe-se a gallinha. (Castelo Branco, 1866: 36)

No livro de Domingos Rodrigues<sup>4</sup>, tal receita é ilustrada, de maneira mais pormenorizada e discursiva em relação àquela descrita por

D. José de Noronha, no capítulo II, dedicado à preparação de pratos de galinha, presentes com assiduidade nas mesas fidalgas portuguesas. Apesar de ser mais sintética, a receita citada pelo pretendente de D. Mécia respeita todas as passagens, enumerando os mesmos ingredientes e temperos do texto original:

Para se fazer huma galinha de alfítete, coza-se a galinha com hum arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adubos, é agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver cozida, se derreterá o toucinho, e se lançará em huma tigella baixa, em que se porá a galinha em quartos para se córar em lume brando por baixo e por cima: como estiver corada, faça-se a massa fina de huma oitava de farinha com meio arratel de açúcar, seis ovos, manteiga, e hum golpe de vinho, desta massa se irão fazendo huns bollinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em cama com açúcar, e canella por cima em hum prato, até se encher, em cima se porá a galinha. (Rodrigues, 1838: 22)

A seguir, D. José de Noronha ilustra a segunda receita destinada à preparação da «galinha mourisca», prato bem apreciado pelos comensais, descrita novamente de maneira sucinta e com estruturas ilocutórias diretivas, técnicas empregadas pelo autor para não abrandar o ritmo narrativo com extensas dissertações culinárias:

Vai-se a gente ao pingo; deita-o n'uma tigella, onde já está a gallinha entalida ou meia assada; por cima despeja-se um golpe de vinho

==

<sup>4</sup> A edição consultada foi publicada em 1838 (Tipografia de J. J. Barroso. Rio de Janeiro).

branco, pouquito vinagre e agua um quasi nada; depois, louro, cravo, pimenta, gemmas de ovo, fatias por baixo e rodela de limão por cima. (Castelo Branco, 1866: 37)

Na *Arte de cozinhar*, a preparação da «galinha mourisca», que aparece imediatamente depois da receita da «galinha de alfitete», figura como um texto instrucional multiusos, uma vez que as técnicas ilustradas podem ser aplicadas para cozinhar também pratos à base de peru, pombo e cabrito:

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados e deite-se o pingo limpo, dos torresmos em huma tigella com o pingo de huma galinha que ha de estar meia assada, hum golpe de vinho branco pouco vinagre, agoa a que baste, e ponha-se a afogar, tempere-se com todos os adubos com duas folhas de louro, e coalhe-se com duas gemas de ovos: põe-se fatias por baixo e limão por cima. Deste modo se fazem peruns, pombos, cabritos, o lombos. (Rodrigues, 1838: 23-24)

Analisando os dois excertos, D. José de Noronha, apesar de respeitar fielmente as instruções de Domingos Rodrigues, não menciona o toucinho como ingrediente basilar para a preparação da «galinha mourisca»: provavelmente o narrador, por causa dum lapso, esqueceu-se de citar o alimento, já indicado na receita anterior.

O terceiro prato ilustrado é o «peru salchichado», tipologia de carne proveniente da

América e amplamente apreciada em Portugal, em meados do século XIX, pelas camadas sociais mais elevadas. Isabel Drumond Braga refere a este respeito, ao analisar os produtos alimentares do Novo Mundo introduzidos nos hábitos culinários portugueses, que o êxito do peru na Europa foi rápido e que «inicialmente foi considerado um produto de prestígio só presente nas mesas abastadas» (Braga, 2015: 175).

O fidalgo refere, empregando novamente a forma imperativa impessoal para dar as instruções, que o modo de preparação para este prato é o seguinte:

Faz-se assim móe-se com o pau da maça e enteza-se na olha ou em agua e sal; mas primeiro lardea-se com lardos de toucinho salpimentado; mette-se numa panella com seis maças azedas e outros adubos; põe-se em rescaldo ou no forno, obra de três ou quatro horas; depois, está alli um prato com sumo de limão e passa-se o peru para elle. (Castelo Branco, 1866: 38)

No receituário de Domingos Rodrigues, o texto, mais explicativo, aparece no capítulo IV, dedicado, nomeadamente, à preparação de 24 pratos de peru. Esta receita, como a anterior, é multifuncional, dado que se pode utilizar para cozinhar também iguarias à base de coelho, lebre, vitela e lombo:

Hum perum depois de limpo; e depenado, moe-se com o páo da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sai, e lardeando-se pri-

meiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mette em huma panella com toucinho picado, seis maçãs azadas, todos os adubos inteiros, e pizadoas (excepto açafraão) hum golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quartilho de agoa: logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mette-se no forno tres horas, ou põe-se em hum rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella: tanto qua está feito, põe-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agrade havendo-o. Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitella e lombo. (Rodrigues, 1838: 32)

Durante o jantar, ocasião em que o protagonista Balthazar se apaixona por D. Mécia, D. José prossegue exaltando as suas habilidades culinárias, uma vez que ele próprio declara com regozijo: «Sei fazer sopa de lombo de porco, de vacca, potagem á franceza, dourada, tostada, sopa de nata, sopa de amêndoa», esta última definida por ele como uma «iguaria dos anjos» (Castelo Branco, 1866: 37). As receitas destas tipologias de sopas figuram no capítulo I da *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, respeitante à preparação dos primeiros pratos, que Camilo Castelo Branco consultou para dar mais veracidade à descrição dos hábitos alimentares da fidalguia portuguesa. As receitas analisadas pelo autor são respetivamente: «sopa de queiijo, e lombo de porco ou de vaca», «sopa de queijo de caldo de vaca», «sopa ou potagem á Franceza», «sopa dourada», «sopa tostada», «sopa de amêndoa» e «sopa de nata» (Rodrigues, 1838: 4-10), que

apresentam os gostos culinários da época baseados em «pratos confeccionados à moda de alguns países» (Braga, 2014: 134). A aristocracia aprecia sobretudo iguarias de origem francesa, que se tornam famosas na Europa graças ao livro do cozinheiro Marie-Antoine Carême (1783-1833), *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, publicado em cinco volumes entre 1833 e 1844<sup>5</sup>. A potagem à francesa, apreciada por D. José de Noronha na novela, é de facto um prato que foi introduzido nesta época em Portugal e apreciado pelas camadas sociais mais distintas. Strong afirma a este propósito:

Graças a Carême a cozinha francesa, mais ainda do que no século anterior, iria dominar a cena europeia. Ela difundiu-se tanto por meio de uma corrente constante de livros de receitas – os mais importantes dos quais foram traduzidos – como pela migração de cozinheiros franceses para os palácios e palacetes do resto da Europa. (2004: 241)

## 5.2. O rápido almoço *na confraria do Bom Jesus*

D. José de Noronha, apreciador quer da cozinha genuína rural, quer da gastronomia francesa, manifesta novamente as próprias habilidades culinárias durante o segundo banquete, desta vez descrito pelo narrador de maneira mais sintética, dado que, nesta fase narrativa, os

---

<sup>5</sup> Carême, M. A. (1833-1844). *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. Chez MM. J. Renouard et Cie. [s.l.].

comensais param na confraria para almoçar e descansar depois do passeio pela ermida do Bom Jesus. A nível diegético, o banquete serve ao autor como estratégia ficcional para mostrar os pensamentos de Balthazar, completamente perturbado pelo sentimento irracional sentido por causa de D. Mécia. Com efeito, Camilo descreve desta maneira a perturbação interior do protagonista:

E fitou por instaures uma vista docemente perplexa nos olhos do mancebo. Seguiram-se minutos de silencio. Balthazar não pôde sod pesar o impeto da paixão – era já paixão – o subito enlonquecer dos doudos da poesia, aquelle ascender do coração até aos lábios, que se abrem involuntários como a crusta da terra irrompida pela explosão da lava. (Castelo Branco, 1866: 78)

Sendo, portanto, uma refeição improvisada, D. José de Noronha utiliza os poucos ingredientes disponíveis, galinhas e ovos, emblemas da comida rural das serras, e afirma entusiasmado: «Arranjam-se tres gallinhas e duas duzias de ovos! Hoje vou eu cosinhar á casa da confraria!» (Castelo Branco, 1866: 76-77).

### *5.3. O almoço em casa do alcaide-mor Francisco de Sampayo Mello e Castro*

No curso da diegese, Camilo introduz uma terceira refeição, um almoço, com a função narrativa de convívio social, em casa do alcaide-mor Francisco de Sampayo Mello e Castro, onde se reúnem os pretendentes para conquistar Mécia, de maneira que possa tomar

a decisão final para o seu casamento. A hesitação da donzela faz enlouquecer de ciúmes Balthazar, que murmura, antes de se apresentar em Anciães, «Que latidos estes do meu coração!... que vaticínios!... Aquella mulher vai perder-me!» (Castelo Branco, 1866: 104).

Este terceiro banquete – evento que o sociólogo Jean-Pierre Poulain definiria como «espace social alimentaire» (2002: 25), em que os comensais reivindicam, através da abundância da comida, a pertença à classe social mais ilustre – mostra uma mesa rica em iguarias, um monumento à opulência com pratos à base de galinha e javali acompanhados por vinho espumante e licor refrigerante. A magnificência da mesa, através duma propositada representação cénica, é diretamente proporcional aos comensais e ao prestígio do evento (Rinaldi, 2015: 231):

O alcaide conduziu os hospedes á meza do almoço, que estava sempre coberta das iguarias com que a gente dura d'aquellas eras douradas zombava da morte até aos noventa e mais annos. Os almoços dilectos dos senhores de Villa Flor e Anciães eram galinholas assadas e as pernas afiambradas dos javalis espingardeados nas selvas do Roboredo. No topo da meza avultava o enorme pichel de luzente estanho a desbordar de espumante vinho; e ao longo da meza, ao lado de cada garfo de prata, um púcaro da índia convidava com sua frescura o hospede sequioso a desdentar-se com alguns tragos do licor refrigerante de Murça ou Bragança. (Castelo Branco, 1866: 123)

O almoço servido em casa de Sampayo representa, neste ponto da narração, uma forma de contrabalançar implicitamente o rico banquete oferecido pela primeira vez por D. José de Noronha, estratégia comportamental que serve para restabelecer a face positiva de Lopo Vaz de Sampayo e da filha, D. Mécia, cujos limitados hábitos alimentares mostraram aos pretendentes da moça, durante o primeiro jantar, na estalagem de Amarante, o respetivo estado de pobreza que estão a viver. Com efeito, o homem descreve assim o dote da mulher, quantificado em porções de comida, o único bem de que ainda dispõe, mas em escassas quantidades: «O património d'ella é cousa de pouco mais de dez pipas de azeite e vinte carros de batatas, quarenta de milho e alguns saccos de feijões» (Castelo Branco, 1866: 94). Tal estado de pobreza leva, portanto, o pai, depois do almoço, a repetir constantemente à filha esta frase, para que tome uma decisão para o seu casamento: «A minha esperança era casar-te rica» (Castelo Branco, 1866: 146).

Por conseguinte, neste terceiro banquete, a comida representa uma ferramenta narrativa que expressa a memória social duma época e comunica – como afirmam Denise Amon e Renata Menasche ao analisar a comida como fonte da memória social – significados, visões do mundo, emoções e identidades: «a narrativa da comida constrói a comunidade» (2008: 20).

Além disso, a reunião em casa de Sampayo representa também, para o fidalgo Balthazar,

a oportunidade de conquistar o coração de D. Mécia – por ele idealizada como uma mulher-anjo (Sousa, 2009: 238) –, apesar de não ter grandes bens materiais para lhe oferecer, como a moça deseja. De facto, sabendo que Salvador Teixeira de Guimarães se candidatou como terceiro pretendente, o homem perde completamente a razão e a única riqueza que pode doar à mulher é a nobreza da própria alma: «Devo dizer-lhe que os sacos de ouro não os tenho eu; um coração com todas as riquezas da virtude já lh'o dei» (Castelo Branco, 1866: 167). Apesar destas palavras, D. Mécia decide finalmente casar com D. José de Noronha, cujas riqueza e mestria na arte da culinária foram os elementos principais que a levaram a tomar esta decisão. Camilo Castelo Branco descreve este ponto narrativo através da ironia, indispensável para fazer ressaltar a atitude calculista e interesseira da moça, protótipo da anti-heroína romântica que casa por conveniência e não por amor: «Lopo Vaz chamou a filha e ceremoniosamente a consultou na presença do noivo. A menina corou, abaixou os olhos donosos de pudicícia e respondeu com aquelle adorável silencio, que é a eloquência dos archanjos» (Castelo Branco, 1866: 198).

Esta resolução desencadeia um «sentimento incendiário, vulcânico, impetuoso e alucinante» (Moisés e Amora, 1967: 167), que leva Balthazar a transformar o próprio sentimento de amor numa violenta paixão e a comportar-se «com furor quase primitivo, instintivo,

pré-lógico» (Moisés e Amora, 1967: 167) perante a rejeição de D. Mécia, circunstância que incita o orgulho ferido do homem a matar o próprio rival, D. José de Noronha, «vulto infernal das suas meditações febris» (Castelo Branco, 1866: 199), durante um banquete em homenagem aos noivos.

Apesar de ter tomado os votos sacerdotais para expiar o seu crime, com o nome de Frei Balthazar das Dores – episódio relacionado com a vida do próprio Camilo, que estudou num seminário católico em Vila Real –, reage à notícia do novo casamento de D. Mécia, com o primo de Lisboa, João Dornellas, matando a própria mulher<sup>6</sup>.

O episódio do homicídio, introduzido na ficção para capturar a atenção do leitor que não espera um novo gesto criminoso por parte de Frei Balthazar, é baseado numa fonte histórica autêntica – consultada e mencionada pelo autor durante a exposição dos acontecimentos (Castelo Branco, 1866: 272) –, que descreve o assassinio, ocorrido em 1693, numa mulher de nome Mécia durante a sua festa de casamento no Funchal: *Epilogo jurídico de vários casos civeis e crimes concernentes a especulativo e práctico, controvertidos, disputados e decididos a maior parte d’elles no Supremo Tribunal da côrte e Casa da Supplicação com umas insignes anno-*

*tações á lei novíssima da prohibição das facas e mais armas promulgada em 4 de abril de 1719, escrito por António Vanguerve Cabral, jurisconsulto lisbonense*<sup>7</sup>.

Balthazar consegue redimir as suas culpas através da fuga para Argel, depois de ter despedido o hábito, onde vive inúmeras peripécias: do casamento em África nasce uma filha, assassinada durante um assalto pirata. O homem decide voltar definitivamente para Portugal, para a solitária serra do Alvão, onde expia os

---

<sup>7</sup> O texto do documento citado por Camilo Castelo Branco durante o relato dos acontecimentos, que inspira o episódio do homicídio de D. Mécia, é o seguinte: «Acerca do homicídio casual, me será licito escrever, para exemplo, um caso que succedeu na cidade do Funchal da ilha da Madeira no anno de 1693, onde eu era juiz commissario d’aquelle bispado e assessor do illustrissimo bispo D. frei José de Santa Maria, e depois premudado para o bispado do Porto, e no dito caso fui também consultado, o qual foi na forma seguinte: Na cidade do Funchal da ilha da Madeira é costume observado que, vindo para o porto da dita cidade de três navios para cima, tocar-se a rebate aonde se ajuntam as companhias da ordenança com seus capitães e se arrumam onde elles mandam. Succedeu arrumar-se uma companhia á cêrca dos religiosos de S. Francisco, onde tinham aarrumado os soldados as armas junto á porta da cêrca, que vulgarmente se chama a *porta do carro*; e vindo um religioso, pegou em uma espingarda que estava carregada com quartos, dizendo queria atirara um francelho, e com effeito atirou e errou o tiro. E por volta da tarde, que o tiro foi pela uma hora depois do meio dia, se divulgou «ue uma mulher nobilíssima, por nome D. Mécia, a mataram, estando ella a uma janella das suas casas, que ficavam muito distantes da cerca dos religiosos e por detraz da dita cerca, e por esta causa se não via; e logo o religioso disse que devia ser do tiro que havia atirado ao francelho, pois «não houve outro tiro naquelle lugar e se averiguou que fora morta d’aquelle mesmo tiro, porque se achou que fora um quarto de bala que havia dado na testa da dita D. Mécia; e não se havia n’aquelle sitio ouvido outro tiro e a espingarda estar carregada com quartos» (Castelo Branco, 1866: 273-274).

---

<sup>6</sup> A personagem de Balthazar foi analisada, de maneira aprofundada, a nível ficcional e psicológico no artigo de Sousa, 2009: 231-256.

seus crimes como mendigo e onde atinge a fama de santo por fazer o bem à comunidade.

## 6. Conclusão

Ao concluirmos o estudo aqui apresentado, podemos afirmar que Balthazar, juntamente com Lopo Vaz de Sampayo, encena, no romance histórico analisado, a decadência da antiga aristocracia portuguesa que, estranha à mentalidade capitalista da época, perdeu a própria posição privilegiada na pirâmide social. Destarte, a descrição de banquetes faustosos e de iguarias gastronómicas representa, na ficção camiliana, uma estratégia narrativa para introduzir momentos de convívio social em que os comensais, através dos hábitos alimentares e comunicativos, têm a oportunidade de mostrar o próprio valor social: a opulência da comida representa, portanto, uma fonte de riqueza e de prestígio que a fidalguia, por causa do enfraquecimento financeiro sofrido na segunda metade do século XIX, já não possui.

## Bibliografia

### Fontes

Braga, I. D. (coord.) (2017). *Primeiro livro de cozinha: Arte de cozinha*. Em: J. E. Franco e C. Fiolhais (dir.). *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*. Vol. 29. Círculo de Leitores. Lisboa;

Castelo Branco, C. (1866). *O santo da montanha*. Livraria de Campos Junior. Lisboa;

Rodrigues, D. (1680). *Arte de cozinha*. João Galvão. Lisboa;

Roquette, J. I. (1875). *Código do bom tom ou regras de civilidade e de bem viver no XIX<sup>o</sup> século*. J. P. Aillaud. Paris.

### Estudos

Amon, D. e Menasche R. (2008). Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e cultura*, **1**: 13-21;

Braga, I. D. (2008). As cristãs novas e as práticas e interditos alimentares judaicos no Portugal moderno. *Caderno Espaço Feminino*, **2**: 31-56;

Braga, I. D. (2011). Lisboa e Rio de Janeiro: Práticas alimentares e sociabilidade à mesa. Em: A. L. de Faria e M. A. Amorim (eds.). *O reino sem corte. A vida em Portugal com a Corte no Brasil (1807-1821)*. Tribuna da História. Parede: pp. 153-180;

Braga, I. D. (2014). Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. *ArtCultura*, **28**: 129-142;

Braga, I. D. (2015). A mesa conventual e os sabores da América. Em C. G. Ribeiro e C. Soares (eds.). *Odisseia de sabores da Lusofonia*. Universidade de Coimbra. Coimbra: pp. 169-182.

Braga, T. (1892). *As modernas ideias na literatura portuguesa*. Livraria internacional de E. Chardron, Lugan & Genelioux. Porto;

Chaves, C. B. (1980). *O romance histórico no romantismo português*. ICALP. Lisboa;

Coelho, J. D. P. (1981). *Introdução ao Estudo da Novela Camiliana*. (2.<sup>a</sup> ed.). INCM. Lisboa;

Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, **27**: 275-293;

Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, **50**: 528-548;

Goffman, E. (1967). *Interactional rituals. Essays on the face-to-face behavior*. Doubleday. New York;

Lévi-Strauss, C. (1968). *L'origine des manières de table*. Plon. Paris;

Lopes, O. (2007), *Ensaio camilianos*. Fundação Eng. António Almeida. Porto;

Marques, A. H. O. (1977). *História de Portugal*. Palas Editores. Lisboa. 2 vol.;

- Marrone, G. (2017). *Cibo e linguaggio, Traduzioni e Tradizioni In parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*. Led. Milano;
- Meglio, L. (2012). *Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione*. Franco Angelini. Milano;
- Moisés, M. e Amora, A. S. (1967). *Presença da literatura portuguesa. III: Romantismo-Realismo*. Difusão Européia do Livro. São Paulo;
- Monteiro, N. G. (1987). Notas sobre nobreza, fidalguia e titulares nos finais do Antigo Regime. *Ler História*, **10**: 5-51;
- Monteiro, N. G. (1997). Elites locais e mobilidade social em Portugal nos finais do Antigo Regime. *Análise Social*, **2**: 335-368;
- Moutinho, J. V. (2013). *Camilo Castelo Branco e o garfo*. Âncora Editora. Lisboa;
- Oliveira, J. M. R. (2019). *Vivências de Camilo Castelo Branco a partir da sua correspondência*. FLUP. Porto;
- Petrocchi, F. (2015). Il viaggio alle Antille di Leonello Fiumi: «Inghiottire» l'alterità. Em: E. De Luca (ed.). *Parla come mangi. Lingua portoghese e cibo in contesto interculturale*. Settecittà. Viterbo: pp. 219-230;
- Pimenta, C. (2017). O processo de escrita camiliano em Novelas do Minho. *Camilo. O Homem, o Génio e o Tempo. Actas do I Congresso Internacional*. Orfeu, Livraria Portuguesa e Galega. Bruxelas: pp. 133-142;
- Poulain, J. P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Editions Privat. Paris;
- Queiroga, E. S. (2015). *Os gestos e os paladares da mesa camiliana*. Dissertação de Mestrado em Estudos do Património. Universidade Aberta. Lisboa;
- Reis, C. e Pires, M. N. (1999). *História Crítica da Literatura Portuguesa*. Vol. V: *O Romantismo*. Verbo. Lisboa, São Paulo;
- Rinaldi, S. (2015). Il linguaggio visivo delle tavole imbandite nei trattati del Cinque-Seicento. Em: E. De Luca (eds.). *Parla come mangi. Lingua portoghese e cibo in contesto interculturale*. Settecittà. Viterbo: pp. 231-249;
- Sacks, H., E. Schegloff e Jefferson G. (1974). A simplest systematics for the organization of turn-taking for conversation. *Language*, **50**: 696-735;
- Samyn, H. M. (2014). Dietética e estética no romantismo português: subsídios para uma leitura feminista. *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*, **12**: 67-78;
- Saraiva, A. J. e Lopes, O. (1996). *História da Literatura Portuguesa*. (17.<sup>a</sup> ed.). Porto Editora. Porto;
- Schegloff, E. 1992. Repair after next turn: The last structurally provided defense of intersubjectivity in conversation. *American Journal of Sociology*, **98**: 1295-1345;
- Sobral Neto, M. (2007). Propriedade e renda fundiária em Portugal na idade moderna. Em: M. M. M, Motta (eds.). *Terras lusas: a questão agrária em Portugal*. Editora da Universidade Federal Fluminense. Niterói: pp. 13-30;
- Strong, R. (2004). *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fatura à mesa*. (Trad. de S. G. Paula). Jorge Zahar Ed. Rio de Janeiro;
- Sousa, S. G. (2009). A origem do desejo n' *O santo da montanha* de Camilo Castelo Branco. *Revista do CESP*, **42**: 231-256;
- Torgal, G. J. S. R. (1994). Subsídios Camilianos para o estudo etno-sociológico e linguístico da cozinha tradicional portuguesa: a mesa no século XIX. *Actas Congresso Internacional de Estudos Camilianos*. Comissão Nacional das Comemorações Nacional. Coimbra: pp. 607-619;
- Vasconcelos, F. (2004). Alterações na nobreza no último século da monarquia. Em: B. D. Soares (org.). *Grupos sociais e estratificação social em Portugal no século XIX*. CEHCP-ISCTE. Lisboa: pp. 99-106.