

Capítulo publicado in Araújo, Maria Marta Lobo de; Lázaro, António Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (coord.), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga, CITCEM, 2012, pp. 167-179.

**Autor:** Maria Antónia Lopes

**Título:** Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)

## **Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)**

Maria Antónia Lopes  
Faculdade de Letras e Centro de História da Sociedade e da Cultura  
Universidade de Coimbra  
mafilopes@netvisao.pt

### ***O que são rituais***

Os rituais – familiares ou não familiares – celebram, solenizam e fixam na memória dos próprios e da comunidade momentos especiais. Podem ser formais ou informais, ter ou não um cariz religioso, ser festivos ou lutuosos. A marca comum a todos é a repetição dos gestos e palavras, previamente conhecidos, e que são formas de comunicação simbólica. Há rituais cíclicos e há rituais únicos e irrepitíveis, marcando mutações existenciais. Estes últimos, mas não só estes, são os chamados rituais de passagem.

A expressão e o conceito de rito ou ritual de passagem, que parecem agora uma evidência, só surgiram em 1909, criados por Arnold Van Gennep para classificar as práticas padronizadas, presentes em cada comunidade, na altura do nascimento, casamento, morte e muitos outros momentos da vida<sup>1</sup>. Este autor, que alguns acusaram de anunciar um tropismo, na realidade foi o primeiro a interpretar esses ritos como passagem, detectando em todos eles uma sequência ritual em três tempos que materializa

---

<sup>1</sup> *Les rites de passage. Étude systématique des rites...*, 1909. Utilizei a edição espanhola GENNEP, Arnold van - *Los ritos de paso*. Madrid: Alianza Editorial, 2008.

três estados: separação e agregação, mediados por uma situação de transição mais ou menos curta, a que chamou margem. A partir de então, o tema tem sido muito trabalhado pela Antropologia com destaque para Victor Turner<sup>2</sup>.

Em 2007/2008 tive ocasião de trabalhar os rituais de passagem portugueses da Idade Contemporânea, em texto que só em 2011 foi editado<sup>3</sup>. Procurei, primeiro, recolher e fornecer informações concretas, datadas e localizadas, tanto no espaço geográfico como no contexto social – o que, com frequência, falta nos estudos antropológicos. Depois, tentei encontrar um sentido e uma explicação para essas cerimónias. Neste artigo vou abordar apenas a componente alimentar dos rituais familiares, utilizando os dados então recolhidos, a que acrescentei informações resultantes de pesquisas posteriores sobre esses ritos e sobre a celebração do Natal.

Se pensarmos nos ritos familiares – e não só os familiares, mas é deles que tratamos – concluiremos rapidamente que o consumo de alimentos em comum, a comensalidade<sup>4</sup>, está sempre presente e é absolutamente fundamental.

Como escreveu Isabel Drumond Braga, ao reflectir sobre alimentação e questões de identidade, “as práticas alimentares (...) têm que ser entendidas não apenas como consumo material de alimentos mas também como representações culturais figurativas e simbólicas”<sup>5</sup>. Ora, nos rituais familiares, essa dimensão cultural acentua-se porque os alimentos a consumir estão com frequência pré-estabelecidos, sendo, eles próprios, parte integrante do ritual, que obedece a normas estritas e codificadas. E existia, como ainda existe, um receio mais ou menos difuso das consequências da não observância dessas normas. Não atrairá infelicidade, fazer uma boda sem bolo de noiva? Não comer rabanadas no Natal ou uvas na passagem do ano?

Estas reflexões antropológicas são fundamentais para se perceber o significado dos rituais, mas eu sou historiadora e é a metodologia desta ciência que utilizo. Significa isto que todas as informações e interpretações têm de estar assentes em fontes identificadas e

---

<sup>2</sup> TURNER, Victor - *The forest of symbols. Aspects of Ndembu ritual*. Ithaca: Cornell University Press, 1994 (1ª ed.: 1967).

<sup>3</sup> LOPES, Maria Antónia - As grandes datas da existência: momentos privados e rituais públicos. In MATTOSO, José (dir.) - *História da Vida Privada em Portugal 3. Época Contemporânea*, coord. por Irene VAQUINHAS. Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011, p. 152-193; 470-473.

<sup>4</sup> Sobre a comensalidade ver GENNEP, Arnold van - *Los ritos de paso*, cit., p. 49-50.

<sup>5</sup> BRAGA, Isabel Drumond - As cristãs novas e as práticas e interditos alimentares judaicos no Portugal moderno. *Caderno Espaço Feminino*, 20 (2008), p. 56.

verificáveis para um tempo e espaço concretos. E este tempo e este espaço têm de ser contextualizados sob o ponto de vista cultural, social e económico.

### ***Baptizados***

Encontrei poucos dados sobre os alimentos da refeição que se seguia ao baptismo na alta sociedade. A etiqueta elegante de inícios do século XX só prescrevia como obrigatório o consumo de amêndoas à sobremesa<sup>6</sup>. Lembremo-nos que a amêndoa simboliza a luz, o nascimento, a vida nova e por isso era e é imprescindível na Páscoa.

Para o Alentejo rural, centrando-se em Elvas, mas englobando uma região mais vasta, possuímos uma óptima fonte sobre os anos 1890 a 1900: *Através dos campos*, de Silva Picão<sup>7</sup>. Também aqui surge a associação das amêndoas ao baptismo. Cada padrinho levava consigo uma bolsa com 1 a 3 kg de amêndoas e, depois de oferecerem aos convivas, atiravam as que sobravam às crianças que, na rua, esperavam esse momento. Só depois se servia a refeição. “O pai, a parteira e todos do acompanhamento sentam-se à mesa. A mãe fica de fora, com a criança ao colo. Uma pessoa de família serve os comensais”. Nas vilas e aldeias o repasto era muito leve, apenas chá ou café, bolos e doces, mas nos montes fazia-se um banquete, onde, decerto, o borrego ou a galinha não faltavam<sup>8</sup>.

Na década de 1940, na classe média/alta requintada (embora com preocupações de economia), aconselhava-se a seguinte ementa para a festa do baptizado: sanduíches diversas, pasteis de camarão, empadas de galinha, croquetes, pudim de laranja, bolo esplêndido, papos de anjo, amores de Azeitão, maravilhas, ananás gelado e *cup*. Era, portanto, uma refeição leve a que já se chamava copo-de-água. Aliás, prescrevia-se a ausência de exibicionismos de mau gosto, “esmero na apresentação, simplicidade, alegria discreta”<sup>9</sup>. Não existe aqui qualquer menção a amêndoas, como também não as encontramos nas ementas das festas de baptismo do mundo camponês da mesma época.

---

<sup>6</sup> NAZARETH, Beatriz - *Manual de civilidade e etiqueta*. Lisboa: Arnaldo Bordalo, 1908, p. 12. Preceitua o mesmo nas edições de 1914 e de 1919.

<sup>7</sup> A 1ª edição em livro data de 1903, mas resulta de artigos publicados a partir de 1891. Utilizei a edição PICÃO, José da Silva - *Através dos campos. Usos e costumes agrícola-alentejanos (concelho de Elvas)*. Lisboa: Dom Quixote, 1983.

<sup>8</sup> PICÃO, José da Silva - *Através dos campos...*, cit., p. 171-172.

<sup>9</sup> A 1ª edição data de 1949. Utilizei a edição SANTOS, Laura - *A perfeita dona de casa*. Lisboa: Editorial Laires. s.d., p. 37, 48.

Estas incluíam, na região de Coimbra (S. Silvestre e Tentúgal), canja, *arroz pardo*, chanfana ou capão assado<sup>10</sup>; em Cambeses (Monção, Minho), galinha com arroz<sup>11</sup>; em Longroiva (Meda, Beira Transmontana), canja, arroz, carne e *fritas* (rabanadas)<sup>12</sup>; no Cadaval e na Lourinhã (Estremadura), canja, galinha guisada, coelho, arroz doce, pão-de-ló e filhós<sup>13</sup>; e no Baixo Alentejo (Castro Verde e Mértola), canja, ensopado de borrego ou galinha corada no forno e arroz doce<sup>14</sup>. Vemos, pois, que a canja e a galinha guisada eram presença obrigatória nas mesas de festas de baptismo, um pouco por todo o país. A distribuição de confeitos às crianças da aldeia era comum, pelo menos no Alentejo.

### ***Casamentos***

As festas de casamento eram mais lutas. Aliás, entre os três grandes rituais de passagem, é este que mais cuidados merece no que se refere a alimentação.

Um menu publicado por Isabel Drumond Braga com a ementa servida pela Casa Ferrari no casamento do conde de São Lourenço, em Fevereiro de 1901, é elucidativo no que se refere a práticas da elite lisboeta<sup>15</sup>. Redigido em francês, como se usava nesses meios, e que era uma das suas muitas estratégias de distanciamento social, agora seria considerado ridículo. Senão repare-se como começa: “potage de volaille au riz” isto é, canja de galinha.

Traduzindo do francês, constou a refeição de canja, salsichas de caça, roscas de rodovalho, rolo de vitela, escalopes de frango com trufas, galantina de capão, lombo de vaca, presunto da Vestefália, pasta de fígado de Estrasburgo, lagosta, quente-frio de perdiz à espanhola, sanduiches à romana, gelados, mousse de ananás, bolo de noiva, diferentes biscoitos e bolos, fruta cristalizada e caramelizada, amêndoas cobertas, bombons, suspiros, ananás ao natural, vinhos nacionais e estrangeiros, chá, café e licores.

---

<sup>10</sup> Fontes orais (todos os testemunhos foram recolhidos em 2008): Francelina Ferreira, de Tentúgal, concelho de Montemor-o-Velho; Madalena Vieira, de Ançã, concelho de Cantanhede; Maria da Anunciação Maia e Maria da Ascensão Sousa, de S. Silvestre, concelho de Coimbra.

<sup>11</sup> Fonte oral: Aida Lourenço, de Cambeses, concelho de Monção.

<sup>12</sup> Fontes orais: Esperança Martins e Maria da Encarnação Lopes, de Longroiva, concelho da Meda.

<sup>13</sup> Fontes orais: Elísia Mendes, de Miragaia, concelho da Lourinhã; Agostinho de Oliveira, Francisco Oliveira, Francisco Evaristo, Maria Adelaide Rodrigues, Maria da Conceição Oliveira, Maria da Natividade Rodrigues e Maria Edviges Oliveira, de Vilar, concelho de Cadaval.

<sup>14</sup> Fontes orais: Aurora Alegre e Catarina Veríssima, da vila e concelho de Castro Verde; Cândida Costa, de Santana de Cambas, concelho de Mértola.

<sup>15</sup> BRAGA, Isabel Drumond - *Do primeiro almoço à ceia. Estudos de História da Alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004, p. 133.

Se compulsarmos esta ementa de casamento com a que propõe Laura Santos em 1949, para ser confeccionada em casa e que não se destinava à mais alta elite, verificamos que muitos dos seus pratos são os mesmos. Isto é, os requintados hábitos alimentares da aristocracia tinham-se difundido. De facto, o “copo de água” recomendado seria constituído por: caldo de galinha, galantina, peru assado, lagosta ao natural, rissóis de peixe, croquetes de carne, costeletas panadas, empadas de galinha, escalopes, sanduíches diversas, bolo de noiva, pudim de Londres, pudim Flam, pudim de leite, coração de noiva, bolinhos do paraíso, maravilhas, bolinhos de laranja, laranjinhas da China, escurinhos, morenos, bolinhos de nata, bolinhos de amêndoa, rebuçados de ovos, geleia de mão de vaca (em copinhos pequenos), frutas cristalizadas, ananás ao natural, cup, vinhos escolhidos, licores, espumosos e vinho do Porto<sup>16</sup>.

A autora ensinava também como dispor as flores e os alimentos na mesa: o bolo de noiva no centro, “mais afastados alguns pudins e bolos de espécie, e, nos copos da mesa, galantine de galinha, lagosta e peru assado”. Em pratos pequenos e dispersos apresentar-se-iam os bolos secos misturados com rebuçados de ovos e bombons. Da mesma forma, mas em pratos um pouco maiores, deviam colocar-se os rissóis de peixe, croquetes, sanduíches diversas – lombo de porco, fiambre, queijo e outras – e os restantes componentes do copo-de-água<sup>17</sup>. Recomendava-se ainda que “o caldo de galinha será servido bem quente em tigelas ou chávenas, que as criadas trazem para a sala dentro de tabuleiros; os convidados, depois de beberem o caldo colocam as chávenas ou tigelas dentro dos respectivos tabuleiros, que as criadas seguram nas mãos”<sup>18</sup>.

Recolhi o testemunho oral de uma senhora da média burguesia lisboeta que casou em 1932<sup>19</sup>. A boda, em casa dos pais dela, foi confeccionada por cozinheira contratada para o efeito que preparou filetes de peixe, carne assada de porco e de cabrito, arroz-doce, torta de Viena com recheio de ovos-moles, pudim de amêndoa e de laranja e fruta da época. O bolo de noiva viera da pastelaria. Bebeu-se vinho tinto, licores e Porto.

Recuemos agora no tempo, para a charneira dos dois séculos, descendo também no espaço e, sobretudo, na pirâmide social.

---

<sup>16</sup> SANTOS, Laura - *A perfeita dona de casa*, cit., p. 39-40.

<sup>17</sup> SANTOS, Laura - *A perfeita dona de casa*, cit., p. 38-39.

<sup>18</sup> SANTOS, Laura - *A perfeita dona de casa*, cit., p. 40.

<sup>19</sup> Maria Magalhães, de Lisboa.

No Alentejo camponês, pago pelo noivo e confeccionado pela mãe e irmãs, servia-se aos convidados das duas famílias um almoço, antes da cerimónia: “Consta de sopa de *verde* ou sangue cozido, com fressuras misturadas, ensopado, queijo, frutas, bolos, vinho e licor. Chá ou café só aparece se entre os comensais figuram pessoas finas. Mas em compensação, bebe-se vinho e licor à franca”<sup>20</sup>.

Depois da cerimónia religiosa, vinha a refeição principal do casamento, o jantar da boda. Tal como nos baptizados, os padrinhos e representantes da madrinha atiravam amêndoas, confeitos e rebuçados a quem estava na rua à espera disso, crianças na maioria, mas também adultos<sup>21</sup>. E passo a citar Silva Picão, pois é trecho expressivo:

“Passado o período do bulício ocasionado pelo rapazio, vai para a mesa o jantar: sopa de macarrão, olha acompanhada de carne cheia, arroz com galinha, ensopado, fricassé (impropriamente chamado cabidela), coxo frio<sup>22</sup>, salada, frutas, folos [sic], arroz doce e vinho. Isto nas bodas de esbarrunto, em que se alardeia abundância. Noutras, menos espantosas, o menu reduz-se consideravelmente, sem contudo faltar o ensopado, tido e havido como prato de resistência indispensável.

Como os comensais costumam ser muitos e as acomodações poucas servem-se primeiro os noivos, os padrinhos e as pessoas mais gradas. A este primeiro serviço chama-se primeira mesa. À segunda concorrem os convidados e parentes de menos cerimónia, e à terceira e última as mulheres anteriormente ocupadas com o serviço e os rapazes adolescentes.

À mesa, a noiva ocupa o lugar de honra, à direita da madrinha, tendo, na frente, o noivo entre os padrinhos.

É da praxe a noiva comer pouco ou nada”<sup>23</sup>.

“Entretanto se come, mandam-se presentes de ensopado e de outras viandas, às pessoas amigas que não concorrem ao festim. A abundância da comida chega a todos, incluindo os pobrezinhos, a quem se distribuem os sobejos”<sup>24</sup>. Por fim, “no dia imediato reúne de novo a gente da boda, para tomar parte do almoço, derradeiro número da festa”. “Nas bodas da gente que reside no campo, seguem-se costumes semelhantes aos que deixo referidos (próprios das vilas e aldeias)”<sup>25</sup>.

---

<sup>20</sup> PICÃO, José da Silva - *Através dos campos...*, cit., p. 179.

<sup>21</sup> PICÃO, José da Silva - *Através dos campos...*, cit., p. 184.

<sup>22</sup> Nota do Autor: “Guisado de borrego, ou de chibo, preparado na frigideira, com manteiga de porco e alho”.

<sup>23</sup> PICÃO, José da Silva - *Através dos campos...*, cit., p. 185.

<sup>24</sup> PICÃO, José da Silva - *Através dos campos...*, cit., p. 186.

<sup>25</sup> PICÃO, José da Silva - *Através dos campos...*, cit., p. 189.

A refeição em comum é um rito de agregação e por isso está sempre presente nos momentos festivos. Patenteia-se a abundância e, todos juntos, usufruem do bem-estar que os alimentos e a companhia proporcionam. Por isso, as famílias de noivo e noiva, assim como os seus convidados, partilham a mesma mesa. Mas, acabámos de ler, nem sempre era possível essa refeição comum. E então, inapelavelmente, funcionavam os critérios de diferenciação social: comiam primeiro os noivos, padrinhos e gente importante; depois os outros convidados; em terceiro lugar (a que horas seria isso?), as mulheres que cozinharam (e que eram da família) e os rapazes adolescentes – repare-se como as mulheres são equiparadas aos menores do sexo masculino; finalmente, enviavam-se mantimentos a amigos não convidados e aos pobres.

Mas, muito mais radical era a prática, comprovada pelo menos durante toda a 1ª metade do século XX, de uma região que se estendia, no mínimo, de Pinhel a Castelo Branco, mas também encontrada em Mértola: cada uma das duas famílias fazia uma festa para os seus convidados, realizando-se, pois, duas bodas simultâneas. Tal rito só pode ler-se como a negação da agregação: quem se une são os noivos, que participam nas duas refeições, não as respectivas famílias. A cerimónia podia durar dois dias, o que significava que se realizavam quatro banquetes. Na zona de Castelo Branco, os recém-casados participavam no primeiro dia no banquete em casa dos pais do noivo e no dia seguinte no da noiva. Mas, enquanto a não agregação das duas famílias era notória, toda a comunidade era simbolicamente incorporada na festa. Além dos parentes, era convidado um representante de cada agregado familiar da aldeia e, ainda, todos os rapazes e raparigas solteiros – o que ritualiza a passagem dos noivos ao grupo dos casados sancionada pelo grupo de origem. Os banquetes nupciais extravasavam, portanto, o âmbito familiar. Eram festas da comunidade, a todos diziam respeito. Aliás, comiam em grande *sopeiras* de barro para quatro ou mais pessoas cada uma, antes da moda dos pratos individuais, as *bodas de prato*<sup>26</sup>.

As despesas com os festejos de casamento eram pesadas. Por isso, nos meios modestos do concelho de Castelo Branco, os familiares contribuía com vinho, pão, ovos, chouriço, presunto. De volta, se sobrasse, levavam consigo um conjunto de víveres pré-estabelecido: um pão, bolos e arroz-doce<sup>27</sup>. Aplica-se aqui aquilo a que Gennep

---

<sup>26</sup> ROQUE, João Lourenço - Casamentos e baptizados. *Reconquista*, 31.7.2008.

<sup>27</sup> ROQUE, João Lourenço - “Casamentos e baptizados”, cit.

chamou “comensalidade alternativa”, quando há troca de víveres, inserindo-se, aliás, no sistema geral da dádiva que implica dar-receber-retribuir<sup>28</sup>.

Noutros locais, como no concelho de Mirandela, onde as famílias dos dois noivos se juntavam na mesma mesa, toda a comunidade da aldeia era convidada para ir à igreja e integrar o cortejo, mas não para a boda. Depois desta, a noiva ia com uma cesta, de casa em casa, oferecer tremoços e bolos, retribuindo o acompanhamento na cerimónia religiosa e no cortejo<sup>29</sup> – mais uma vez encontramos a festa da família alargada à comunidade e a troca de dádivas. Na região do Oeste praticava-se também a dádiva de alimentos como forma de associar a comunidade à festa do casamento, oferecendo-se *bolos de ferradura* a todos os que não participavam no festim nupcial<sup>30</sup>.

No Minho, Trás-os-Montes, Alto-Douro, região de Coimbra e na Estremadura, a boda, reunindo os convidados das duas famílias, era em casa dos pais da noiva e constava de canja de galinha, cozido, arroz de frango e arroz-doce (Ponte de Lima), borrego com batatas cozidas e arroz-doce (Mirandela), cabrito assado com batatas, arroz de miúdos de cabrito, filhós, arroz-doce, pão-de-ló ou cavacas (S. João da Pesqueira e Meda). Em muitas terras do Alto Douro, Beira Alta, Alto Alentejo e Beira Litoral, na véspera ou antevéspera os pais da noiva mandavam entregar em casa dos padrinhos ou mesmo de todos convidados cestas com doces tradicionais. Mais recheadas, naturalmente, para os padrinhos. Na região do Oeste e no Algarve, havia um segundo dia de festa com refeição em comum para os parentes mais próximos<sup>31</sup>.

Que a comensalidade é um rito de agregação, e não de separação ou transição entre esses dois estados, é óbvio. Mas nem sempre tem carácter festivo.

### ***Funerais***

O consumo de alimentos, como parte de ritos fúnebres, é praticado em muitas partes do globo. Também no nosso país se efectuava, embora só o tenha localizado em

---

<sup>28</sup> GENNEP, Arnold van - *Los ritos de paso*, cit., p. 50.

<sup>29</sup> Fontes orais: Lurdes Perdigão e Margarida Perdigão, de Fradizela, concelho de Mirandela.

<sup>30</sup> Fontes orais citadas dos concelhos de Cadaval e Lourinhã.

<sup>31</sup> Fontes orais citadas dos concelhos de Cadaval, Cantanhede, Coimbra, Lourinhã, Meda, Mirandela, Montemor-o-Velho e Ponte de Lima. E ainda: Maria Elisa Vieira, da Espinhosa, concelho de S. João da Pesqueira; Constância Carita, de Montalvão, concelho de Nisa; Francisco Coelho da vila e concelho de Ponte de Sor; Albertina Brito e Juliana Leal, de S. Clemente, concelho de Loulé.

zonas circunscritas. Já no velório, era mais usual proporcionar algum sustento ou pelo menos alguma bebida a quem ali passava toda a noite sem dormir. Mas, como aos ritos funerários estavam também associados interditos alimentares, era em geral qualquer coisa de muito leve. Apenas café na Meda, café e aguardente em Monção e Vila Real, mas bacalhau cozido com batatas em Ponte de Lima e canja de galinha em Castro Verde<sup>32</sup>, o que contrariava a prática do Centro e Norte de abstenção de carne durante alguns dias ou pelo menos enquanto o corpo estivesse insepulto.

A chamada *refeição do enterro* no dia do funeral era corrente no Alto Minho do século XIX. Consumia-se pão, vinho e sardinhas ou, na falta destas, bacalhau, e “era devida aos padres que acompanhavam o féretro e oficiavam a cerimónia religiosa, aos pobres e principalmente aos familiares, parentes e vizinhos”. Segundo Margarida Durães, “nas zonas rurais, estes costumes mantiveram-se vivos ao longo dos séculos, só começando a ser recusados a partir de finais do século XIX início do século XX”, mas “ainda hoje em muitos locais do Minho” se realiza essa refeição<sup>33</sup>. Outra fonte informa-nos que nos anos 1930/40, em Ponte de Lima, seguiam na cauda do cortejo fúnebre as mulheres que “faziam o pranto” e que transportavam à cabeça cestos com pão e garrações de vinho para distribuir no fim do funeral<sup>34</sup>. Repare-se que não há carne nesta refeição.

Na mesma época, distribuía-se bebida depois do enterro no Cadaval e, na Lourinhã, servia-se em casa do falecido pão, azeitonas e chouriço, sendo este último raro porque em geral nesta zona a família não comia carne pelo período de 15 a 30 dias<sup>35</sup>. Uso muito mais discreto e generalizado, mas também implicando distribuição de alimentos, era o da entrega de um pão aos que assistiam à missa do 7º dia, quando este sufrágio se praticava. Em Ançã (Cantanhede), onde não havia esta missa, durante uma semana as mulheres da vizinhança iam todas as noites a casa do defunto rezar o terço com a família e dormiam lá, no chão. No último serão a família oferecia uma ceia com filhós, bolos e café que, assim, encerrava o ritual de passagem<sup>36</sup>.

Mas era no Porto, pelo menos durante toda a segunda metade do século XIX, que se ritualizava mais nitidamente o *terminus* do tempo funerário. E fazia-se de forma

---

<sup>32</sup> Fontes orais citadas e BORGES, Júlio António - *Monografia do concelho de Vila Real*. S.l.: s.l., 2006, p. 397.

<sup>33</sup> DURÃES, Margarida - *Herança e sucessão. Leis, práticas e costumes no termo de Braga (séculos XVIII-XIX)*. Braga: Universidade do Minho, 2000 (tese de doutoramento policopiada), p. 432-433.

<sup>34</sup> Isaura Mateus, de S. Pedro de Arcos, concelho de Ponte de Lima.

<sup>35</sup> Fontes orais citadas.

<sup>36</sup> Fontes orais: Delfina Vaz e Graciete João, de Ançã, concelho de Cantanhede.

aparatoso, através da partilha de alimentos e do seu consumo em comum. É Alberto Pimentel que nos informa, em obra publicada em 1893. Escreve este autor:

“Ainda subsiste [no Porto] o costume de haver na casa do falecido grande comezaina durante o oitavário do falecimento. Os jantares são lautos, abundantíssimos de vitualhas. A família do finado recebe dos seus amigos enormes presentes de pernas de vitela, aves cozidas e assadas, sem falar em várias iguarias, tais como bandejas de bolos, pasteis, etc.

Às vezes até recebe jantares inteiros e completos, que duplicam e triplicam a abundância da mesa. Os íntimos da casa, que são por via de regra os oferentes, banqueteiavam-se conjuntamente com a família do falecido”<sup>37</sup>.

Repare-se: ofertas de alimentos, consumo abundante em comum e ausência de peixe. Os ritos funerários pretendem auxiliar o morto a libertar-se do mundo anterior e a seguir a sua jornada, incorporando-se numa nova realidade. Mas, em simultâneo, ajudam os vivos a separar-se e a retomar a vida sem eles. A partilha e consumo de alimentos durante os ritos fúnebres tem este último propósito: proclamação da vitória da vida, recomposição do grupo dos vivos e forma de libertar e canalizar energia emocional. São afinal, mais um rito de agregação, mas dos sobreviventes.

### ***Festas familiares cíclicas: o Natal***

As festas familiares cíclicas, ou ritos comemorativos, são repetições rituais que incluíam o Natal – com a consoada no dia 24 e o almoço de 25 –, a Páscoa, os aniversários natalícios e onomásticos, as bodas de prata, etc. Usando as palavras de Rui Cascão, estas festividades (familiares ou não) “revestiam formas estabelecidas pela tradição, apresentavam aspectos rituais e tinham conotações simbólicas, cujo sentido, muitas vezes, já se tinha perdido”<sup>38</sup>. O Natal é aquela que está mais associada à comensalidade e cujos alimentos a consumir são mais rigidamente estabelecidos. Por essa razão tratarei apenas deste ritual familiar, até porque Rui Cascão já trabalhou as “Festividades cíclicas”<sup>39</sup> e os “Manjares cerimoniais”<sup>40</sup>. Às informações fornecidos por

---

<sup>37</sup> Utilizei a edição PIMENTEL, Alberto - *O Porto há trinta anos* (nota introdutória de Gonçalo de Vasconcelos e Sousa). Porto: Universidade Católica, 2011, p. 92-93.

<sup>38</sup> CASCÃO, Rui – À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia. In Mattoso, José (dir.) - *História da Vida Privada em Portugal 3*, cit., p. 56-91 (citação: p. 88).

<sup>39</sup> CASCÃO, Rui – Em casa: o quotidiano familiar. In Mattoso, José (dir.) - *História da Vida Privada em Portugal 3*, cit., p. 236-244.

<sup>40</sup> CASCÃO, Rui – À volta da mesa..., cit., p. 88-90.

este autor sobre as ementas do Natal, acrescentarei outras que em nada refutam o que escreveu.

“A geografia da culinária da época natalícia, justificada por razões de carácter religioso e cultural, estava fixada desde há muito tempo: predomínio do peixe (em especial o bacalhau) no Norte e da carne no Sul, com o Centro a funcionar como zona de transição”<sup>41</sup>. A estes alimentos principais acrescentava-se o polvo no Norte e margens meridionais do Douro e, por todo o país, as frituras. Eis mais dois testemunhos da charneira dos dois séculos que patenteiam a dualidade das ementas natalícias portuguesas.

Sob o título “Perús! Perús!” publicou-se na revista *Branco e Negro* de 25 de Dezembro de 1896:

“Ahi andam elles pela cidade, aos rebanhos, tangidos pela vara dos vendedores.

São as nossas victimas d’hoje... Glu! Glu! Glu! Não ha meza que não tenha um pedaço da sua carne loira e tostada pelo forno, o seu arroz apetitoso e amarello”. “Glu! glu! glu! o canto da sua morte e a alegria do nosso jantar estivo e familiar!”<sup>42</sup>.

Doze anos depois, podemos ler em *Serões*: “No Norte de Portugal a *consoada* é talvez a festa mais comemorada no seio das familias. O indispensável bacalhau cosido e as indispensaveis rabanadas são prato obrigatorio ainda nos lares mais modestos”<sup>43</sup>.

Na Madeira de inícios do século XX o Natal era diferente. “O primeiro rebate do Natal, que tem o que quer que seja de pagão, é o *critar* afflictivo dos porcos – a victima immolada – que esturje os ares na madrugada de 24 de dezembro”. “A festa do Natal anda intimamente alliada á matança dos porcos e, tanto, que o Natal e a morte do porco são synonymos na Ilha”. No Funchal, depois da missa do galo, segue-se em casa “a cerimonia ritual da canja e do calice do velho vinho”. “O dia de Natal contrasta muito com a vespera: é silencioso, recolhido e grave”<sup>44</sup>. Bem distinto, portanto, da efusão do Norte quando no dia de Natal já não se estava condicionado pela abstinência de carne.

Um dos melhores trechos que conheço desta época sobre a celebração familiar do Natal é uma pequena crónica que Teixeira de Queirós publicou na revista *Branco e Negro*

---

<sup>41</sup> CASCÃO, Rui – Em casa: o quotidiano familiar, cit., p. 240.

<sup>42</sup> *Branco e Negro*, nº 39, 25.12.1896, p. 193.

<sup>43</sup> E. N. - O Natal. *Serões*, II série, vol. VII, 1908, p. 383-386 (cit: p. 386).

<sup>44</sup> GOUVEIA, João – O Natal na ilha da Madeira. *Serões*, II série, vol. III, 1906, p. 423-429.

em Dezembro de 1897 com o título “Noite de Consoada”<sup>45</sup>. Nela descreve a ceia dos diversos grupos sociais, referindo-se, como de imediato se depreende, ao meio rural do Norte, donde era natural. Uma vez mais, faço uma longa citação:

“Os verdadeiramente pobres, os quasi pedintes” recebem géneros, “pelo menos uma folha de bacalhau, meio alqueire de batatas, uma almotolia de azeite, um pucaro de vinagre. A infusa d’água pé, algum mollete<sup>46</sup> e a malga de mel”. Castanhas e lenha apanham-nas nos campos. “As crianças não adormecem cedo n’essa noite querida e desejada com tanta esperança. O seu bacalhau com batatas, nadando em azeite e vinagre, comido em commum no mesmo alguidar, é manjar maravilhoso”.

“Nas casas dos remediados que não precisam de recorrer aos vizinhos”, “os trabalhos ruraes terminaram mais cedo. Durante todo o mez do frio dezembro, não se vendeu um só ovo; em pannelo de barro vidrado conservara-se o mel [...]. Na última feira tinha-se feito a provisão indispensável do bacalhau e do polvo seco; da villa trouxera-se no ultimo domingo o arroz e o assucar [...]. Os tachos de frigar, dois ou tres, descem solenemente da borda da chaminé, onde estiveram durante um anno sem prestimo”.

Enquanto as crianças esperam que as castanhas assem no borrarho onde as colocaram, “num lago de azeite, bóiam os bolos de bacalhau, os de gerimú<sup>47</sup> e as indispensáveis rabanadas”. “Ceiam ali mesmo, na cozinha, em face do soberbo lume”.

“Nas grandes cozinhas da casa rica, as creadas acompanhadas das meninas e da senhora é que organizam a ceia. Uma grandeza de abarrotar. Numerosas cestas de ovos, que se quebram com magnificência, para alguidares largos como lagaretas.

Depois de bem batidos, misturam-se esses ovos ao bacalhau desfiado, á polpa do gerimú, ao arroz cozido e ás tripas das cirgalhotas, que, tirada a espinha, andaram previamente a corar, para lhes desaparecer o gosto ensardinado.

Todas estas grandes massas, que se alastram nas gamelas ou nos alguidares, em breve principiam em fôrma de pequenos bolos a nadar em mares de azeite, nos tachos amplos e reluzentes como os dos conventos.”

Confeccionam-se, ainda, arroz de polvo, pudins e rabanadas, estas sempre a cargo da mãe da família. “Não se usa caldo nesta ceia, mas vêm no fim, por causa do frio, as grandes malgas de vinho quente com mel, fumegantes”.

Tudo estava, pois, ritualizado: os alimentos que se consumiam, a sequência com que eram servidos, os comportamentos que cada um devia adoptar. Tudo previamente conhecido e rigorosamente cumprido.

---

<sup>45</sup> QUEIRÓS, Teixeira de - Noite de Consoada. *Branco e Negro*, 2º ano, nº 91, 26.12.1897, p. 200.

<sup>46</sup> Esclarecimento aos leitores do Sul e Centro-Sul do país: molete era e é a palavra usual no Norte e na Beira Transmontana para designar os pãezinhos moles de trigo que noutras regiões são conhecidos como papo-secos ou carcaças.

<sup>47</sup> Abóbora menina.

Mas, como sempre, as elites procuravam distanciar-se, adoptando práticas diferentes. Eis o menu de uma ceia de Natal de 1891:

“puré jardinière, rellena natila, arroz phantasia caseira, costeletas nacionaes e ervilhas idem, dinde classique garni, couve flor composta. Dessert: riz ancêtres à la dominus tecum, bollo experimental, fatias Victor Cordon, hors d’oeuvre gelado, puding incognito broas de Natal portuguez, fructas verdes e maduras, ditas secas familiares, bonbons et confitures à la variagatum. Vinhos: Asseiceira, Palmella, Champagne, Moscatel, Malaga. Licores: curaçao, mãos d’anneis, anisette; Bordeaux, Lisboa. Cigarettes”<sup>48</sup>.

Além da variedade gastronómica que deliberadamente se afasta dos alimentos ritualmente prescritos por regras não escritas, repare-se ainda na afectada amálgama linguística, aliás polvilhada de erros ortográficos, com que a ementa é apresentada.

Encontramos no século XIX, por parte dos não clericais, a reivindicação da sacralidade da família e da festa de Natal como sua celebração. Ora, esta não era a visão da Igreja, que comemora nesse dia o nascimento do Salvador. A indignação que Ramalho Ortigão sentia relativamente à missa do galo, que não conheceu no Norte e que se praticava em Lisboa, é um dos bons exemplos dessa posição. Afirma ele, sempre truculento, que essa missa à meia-noite “dissolve o serão doméstico”, “é uma invasão do lar pela sacristia”, é um “intrometimento sacerdotal”. “Os padres, sem de modo algum lhes discutirmos o muito que eles sabem do pecado, não sabem nada acerca da família”<sup>49</sup>. Contudo, era em Lisboa e no Sul que se violava o preceito da abstinência, comendo-se carne na noite de Natal.

Muito mais tarde, em 1949, o livro de culinária de Laura Santos apresenta uma ementa para a noite de consoada, onde predomina o bacalhau, contrariando hábitos lisboetas, e uma outra para o dia de Natal, a que chama dia de família, onde peru é o prato central<sup>50</sup>. Isto é, sem sequer aludir à religião ou ao profano, as duas esferas ficavam perfeitamente delimitadas e respeitadas através do simbolismo dos alimentos.

---

<sup>48</sup> Ceia em que participou a 2ª condessa de Nova Goa, Raquel Anjos Jardim, cit. por BRAGA, Isabel Drumond - *Do primeiro almoço à ceia*, cit., p. 132.

<sup>49</sup> Crónica não datada. *As farpas* foram publicadas mensalmente entre 1871 e 1882. ORTIGÃO, Ramalho - *Farpas V. A Religião e a Arte*. Lisboa: Clássica Editora, 1990, p. 221.

<sup>50</sup> SANTOS, Laura - *A perfeita dona de casa*, cit., p. 53-57.