

UNIVERSIDADE ABERTA



UNIVERSIDADE
AbERTA
www.uab.pt

OS GESTOS E OS PALADARES
DA MESA CAMILIANA

Elzira Sá Queiroga

2015

UNIVERSIDADE ABERTA



UNIVERSIDADE
AbERTA
www.uab.pt

OS GESTOS E OS PALADARES
DA MESA CAMILIANA

Mestrado em Estudos do Património

Dissertação orientada pela Professora Doutora Maria Isabel João

Elzira Sá Queiroga

2015

Dedico este trabalho à minha família,
cujo suporte emocional é único e completo.

Em especial
Ao Chico, ao Francisco e ao Rafael

AGRADECIMENTOS

Serve a presente nota para agradecer a todos aqueles que, de uma forma ou de outra, contribuíram para a concretização desta dissertação.

À Professora Doutora Maria Isabel João,
pela disponibilidade e apoio que sempre me concedeu, bem como pelas
importantes sugestões, na orientação desta investigação.

Ao Dr. José Manuel Oliveira, Diretor da Casa de Camilo,
que me incentivou para o tema da gastronomia em Camilo e que ao longo
desta investigação sempre demonstrou o seu apoio.

À Rosário Barbosa,
fico igualmente a dever o apoio e as leituras.

Aos amigos, em especial à Natália Lourenço,
pela partilha de conhecimentos, angústias e alegrias.

Ao Eng. Leite Gomes e ao Dr. Reis Torgal,
que colocaram os seus livros à minha disposição.

Aos colegas da Casa de Camilo – Centro de Estudos,
nomeadamente Carla Costa e Susana Freitas,
pela amizade e disponibilidade que sempre demonstraram.

À Casa de Camilo, instituição onde exerço a minha atividade
profissional, por ter disponibilizado o material de pesquisa e ter
permitido a reprodução de algum material incluso nesta dissertação.

RESUMO

Do ponto de vista literário a novela camiliana tem sido amplamente estudada. Camilo Castelo Branco é um autor que nunca se esgota. Mantém uma atualidade permanente capaz de gerar interesse não só pela obra que produziu, mas pela forma como viveu a sua época. Vida e obra entrecruzam-se, não só porque a sua escrita reflete o que viveu e o que imaginou, mas também porque a literatura preencheu a sua vida. Por isso continua a instigar leitores e investigadores a novas reinterpretações, dando origem a leituras alternativas.

A presente dissertação, realizada no âmbito do Mestrado em *Estudos do Património*, da Universidade Aberta, tem como objetivo valorizar e dinamizar a herança camiliana e ampliar o conhecimento histórico e social do tempo do escritor, através do estudo e análise das referências alimentares e gastronómicas registadas na obra de Camilo de Castelo Branco.

Palavras-chave: Camilo Castelo Branco; Património cultural; Gastronomia.

ABSTRACT

The novels by Camilo Castelo Branco have been extensively studied from a literary perspective, since this is an author that does not wear out with time. Camilo retains a lasting actuality susceptible to captivate attention, not just centred on his novels but also on the way he lived his time. His life and work merge together, not just because his writing reflect his life and imagination, but mostly because his existence was filled by literature. This continues to encourage both readers and researchers to new interpretations about his novels, thus emerging alternative readings.

This dissertation was produced as a part of the requirements for the degree of Master on Heritage Studies to Open University. The objective of this study is to value and popularize Camilo's literary heritage and to improve our historical and social awareness of the writer's epoch, this being made through the study of both food and gastronomic references contained in his novels.

Keywords: Camilo Castelo Branco; Cultural heritage; Gastronomy

ÍNDICE GERAL

Introdução	13
I Parte: A Valorização da memória enquanto património cultural	21
1.1. O romantismo e a consciência patrimonial.....	24
1.2. A pertinência da ficção camiliana na divulgação do sentido histórico e estético.....	33
1.3. A gastronomia como património	37
II Parte: Camilo Castelo Branco: vida e obra	41
2.1. Breve contextualização histórico-cultural	44
2.2. O despertar.....	45
2.3. A plenitude	51
2.4. O crepúsculo	61
III Parte: Camilo Castelo Branco e a gastronomia	65
3.1. Vivências gastronómicas do escritor	69
3.2. Camilo e os progressos da gastronomia: fontes e perspectiva	92
IV Parte: As representações do património gastronómico na novela camiliana	101
4.1. A gastronomia como recurso literário	105
4.2. A alimentação: elemento da identidade e fator de socialização	112
4.3. Regime alimentar e produtos.....	133
4.4. Os ritmos e os ritos de alimentação	145

V Parte: O património gastronómico e a Casa de Camilo	151
5.1. Breve apontamento sobre o conceito de museu e a génese da Casa de Camilo.....	154
5.2. Estratégias de aproximação ao património cultural	159
Conclusão	171
Fontes e Bibliografia	181
Apêndices	201
Apêndice A – Base de dados	203
Apêndice B – Glossário.....	204
Anexos	209
Anexo A – Carta inédita de Ana Plácido a Camilo Castelo Branco	211
Anexo B – Carta inédita de Ana Plácido a Ricardo Jorge.....	212
Anexo C – Receita: galinha de alfifete.....	214
Anexo D – Receita: galinha mourisca	215
Anexo E – Receita: Peru salsichado	216
Anexo F – Livros portugueses de cozinha publicados até o terceiro quartel do século XIX..	217

Índice de figuras

II parte

Figura 1 - Casa de Camilo [1900] 53

III parte

Figura 2 - Ana Plácido, Manuel e Camilo [c. 1863]..... 75

Figura 3 - Pedras Salgadas [Anúncio publicitário]..... 80

IV parte

Figura 4 - Papel de embrulho das queijadas de Sapa 139

Siglas e abreviaturas

Siglas

APOM	Associação Portuguesa de Museologia
CMC	Casa Museu de Camilo Castelo Branco
ICOM	International Council of Museums
ICOMOS	International Council of Monuments and Sites
IGESPAR	Instituto de Gestão do Património Arquitetónico e Arqueológico
IN-CM	Imprensa Nacional Casa da Moeda
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
FLUP	Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Abreviaturas

art.	artigo
consult.	consultado
coord.	coordenador
ed.	edição
fasc.	fascículo
n.º	número
ob. cit	obra citada
p.	página
pref.	prefácio
prof.	professor
rev.	revista
S.d.	Sem data
Sep.	Separata
S.l.	Sem local de edição
S.n.	Sem nome de editor
S.p.	Sem página
vol.	volume

Introdução

Camilo Castelo Branco dedicou a sua vida à literatura. Durante os 45 anos (1845–1890) de atividade literária, retratou nos seus livros, as paisagens, os locais, as gentes e os costumes. A sua produção literária foi adaptada ao cinema, ao teatro e à televisão. Os seus livros encontram-se publicados em diversos idiomas, existindo também exemplares em braille e em registo áudio.

Conquanto a maior parte do seu trabalho literário se inscreva no campo da ficção, ele é portador das mais variadas representações histórico-sociais, que com alguma reserva, nos permitem uma aproximação à sociedade oitocentista. Na sua obra encontramos referências sobre cultura, mentalidades, comportamentos sociais, modos de vida que nos fornecem uma visão daquela época, mas também permitem um levantamento de tradições populares portuguesas. A este propósito, escreveu José Leite Vasconcelos que «o conjunto dos romances camilianos tem tanto valor para o conhecimento geral dos costumes populares, que quem os aproveitasse todos, classificando e comentando os extratos, formaria, só com estes, riquíssimo manual de etnografia».¹

Porém, não é somente o povo, no sentido dos grupos menos privilegiados, que está representado na obra camiliana e, no que diz respeito à alimentação, encontramos os hábitos e as novidades que pautam o viver de fidalgos, burgueses, novos-ricos, de toda uma variada panóplia da sociedade. A comida e o estar à mesa são uma componente fundamental da vida, por isso o escritor não pode ficar-lhes indiferente e utiliza-as como recurso literário, como mostraremos no capítulo quarto. A sua visão é subjetiva, naturalmente, e é ainda moldada pela forma como o escritor recria os ambientes e faz valer o seu ponto de vista perante o leitor. Por vezes, o traço é caricatural, grotesco, noutras momentos percebe-se a ironia ou o exagero para tornar mais convincente a sua narrativa.

Literariamente, a obra de Camilo Castelo Branco é um campo largamente estudado. Contudo, a sua abordagem numa perspetiva gastronómica, é ainda incipiente. Foi esse ângulo de leitura que escolhemos, com o objetivo de compreender o papel da gastronomia na vida e na obra do escritor, por um lado, e de mapear, por assim dizer,

¹ VASCONCELOS, José Leite – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda. 1980, vol.1, p. 180.

costumes e práticas da sociedade oitocentista portuguesa em relação ao ato de comer, tal como nos são relatados por Camilo e sempre conscientes que é a sua visão da realidade. Neste sentido, importa perceber o que se come, quando se come, como se come, e de que forma em torno da comida e da mesa se estabelecem modos de estar e de conviver que marcam as sociabilidades e as hierarquias sociais do tempo do romancista.

Nesta sequência de ideias estabelecemos como objetivos específicos:

a) investigar as vivências gastronómicas do escritor, bem como os espaços que se lhe associam;

b) identificar as fontes de pesquisa do autor e perceber de que forma essas leituras se refletem na sua ficção;

c) perceber os condicionalismos e a importância que a questão da alimentação assume na sua produção literária;

d) propor ações de valorização e dinamização desta expressão cultural que são os gestos e os paladares.

Atendendo à variedade e à extensão da obra camiliana e por ser na novela que o mundo de Camilo se encontra mais vivo, consideramos como *corpus* do estudo as novelas escritas entre 1850 e 1886, excluindo-se a restante produção escrita, com exceção da epistolografia, por reconhecermos que a correspondência pessoal de Camilo Castelo Branco pode igualmente contribuir para o engrandecimento do registo gastronómico oitocentista. Aquela que melhor serve o nosso propósito, por conter um maior número de informações que testemunham a vivência camiliana em termos de alimentação, é a correspondência enviada por Camilo a sua filha Bernardina Amélia e ao genro António Francisco de Carvalho, pelo que se justifica a sua inclusão no *corpus* do estudo. Grande parte da correspondência mantida por Camilo com Bernardina Amélia e António Francisco de Carvalho não é datada, sendo possível aferir algumas datas com base nos acontecimentos referidos nas cartas. No entanto, a maioria, se não todas, situam-se entre os anos de 1874-1885.

A restante correspondência e alguma bibliografia passiva poderão ser igualmente elementos de consulta, operando mais como materiais de apoio.

A edição utilizada para o *corpus* do trabalho é a da Lello, mais precisamente as *Obras Completas de Camilo Castelo Branco*. Porto: Lello & Irmão, vol. I (1983), vol. II

(1983), vol. III (1984), vol. IV (1985), vol. V, (1985), vol. VI (1987), vol. VII (1987), vol. VIII (1988), vol. IX (1988) e vol. XVIII (2002).

As transcrições de pequenos excertos das obras encontram-se de acordo com a fonte original para manter o sabor do tempo.

Além do recurso à bibliografia ativa e passiva de Camilo Castelo Branco, consultamos também obras de índole genérica para as questões de enquadramento e obras de carácter mais específico, como os livros de cozinha, que julgámos pertinentes para a compreensão da temática em questão.

Iniciamos a nossa investigação com a pesquisa bibliográfica. A bibliografia encontrada revelou a existência de estudos sobre o património gastronómico no âmbito do turismo, sendo escassa a bibliografia sobre autores portugueses que verse uma aproximação da gastronomia à literatura. No entanto, verificamos a existência de alguns exemplos, nomeadamente o caso do escritor Eça de Queiroz, com os preciosos trabalhos de Dário Moreira de Castro Alves, designadamente *Era Porto e entardecia*, dicionário onde constam entradas e citações sobre vinhos e bebidas, e *Era Tormes e amanhecia*, dicionário gastronómico cultural de Eça de Queiroz. Beatriz Berrini possui também valiosos estudos, dos quais destacamos o excelente livro *Comer e Beber com Eça de Queiroz*, que resulta de um trabalho conjunto com Maria de Lurdes Modesto. Salienta-se ainda, o trabalho exercido pela Fundação Eça de Queiroz que promove a componente gastronómica em articulação com a componente cultural queirosiana, ação que se justifica pela constância quase avassaladora da gastronomia em Eça de Queiroz.

No que respeita ao escritor Camilo Castelo Branco, assinalamos alguns trabalhos de pequena extensão, como o artigo de José Quitério *Camilo e o caldo verde*, publicado no catálogo do “Jantar camiliano”, realizado no Mosteiro de Landim em julho de 1990. Os textos de Gonçalo Reis Torgal *Com Camilo dois mistérios desvendados*, publicado em 1992 no In Memoriam: Camilo centenário da morte, e *Subsídios Camilianos para o estudo etno – sociológico e linguístico da cozinha tradicional portuguesa a mesa no século XIX*, publicado em 1994 nas atas do Congresso Internacional de Estudos Camilianos. Mais recentemente o livro de José Viale Moutinho *Camilo Castelo Branco e o garfo*, publicado em 2013 pela Âncora Editora, e o artigo de Maria Alzira Seixo *Os sabores da literatura: ou como a gastronomia se apoia nos modos de dizer*, publicado em 2014, na Revista do

Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF. Vol. 6, n.º 12. Partindo dos conceitos “saber” e “sabor” e da obra de Roland Barthes *O prazer do texto*, Maria Alzira Seixo aborda a forma como os autores portugueses, Camilo Castelo Branco, Eça de Queirós, Vitorino Nemésio, José Saramago e António Lobo Antunes representam a gastronomia nas suas produções literárias.

O estudo que agora se apresenta, no âmbito do Mestrado em Estudos do Património, está estruturado em cinco capítulos, ao longo dos quais se expõe o trabalho desenvolvido.

Na primeira parte, cujo título é *A Valorização da memória enquanto património cultural*, abordamos o contexto histórico-cultural da sociedade oitocentista e o desenvolvimento da formação da consciência patrimonial, aspetos que servem de base para o enquadramento cultural e temporal da obra literária de Camilo Castelo Branco. Ao tomar a mesa camiliana como objeto de estudo, consideramos pertinente iniciar com uma reflexão teórica sobre os encadeamentos -literatura, história e cultura- com destaque para o potencial literário da obra de Camilo Castelo Branco. Incluímos também, nesta primeira parte do trabalho, uma análise sobre a evolução do conceito de gastronomia enquanto testemunho cultural da humanidade.

Na segunda parte, designada por *Camilo Castelo Branco: vida e obra*, partimos de uma breve contextualização histórica para, como o próprio título indica, abordarmos a vida do escritor, desde o nascimento à morte, com enfoque para a vida familiar e profissional, bem como para a sua produção literária.

Na terceira parte, denominada *Camilo Castelo Branco e a gastronomia*, centramo-nos no ambiente doméstico e familiar do novelista. Começamos por observar os hábitos alimentares do escritor, antes e depois da sua fixação em São Miguel de Seide, bem como os diversos espaços e formas de socialização que se lhe associam. Num segundo momento, ainda no espaço privado do escritor, examinamos a biblioteca particular de Camilo no intuito de verificarmos que livros, alusivos à gastronomia e afins, serviram de suporte para o seu conhecimento, e de que forma essas leituras se refletem na sua literatura e no seu modo de compreender a gastronomia.

A quarta parte compreende o estudo sobre *As representações do património gastronómico na novela camiliana*. O ato de comer é aqui visto enquanto ação de sobrevivência e enquanto expressão cultura e de socialização que reflete diferentes

acontecimentos e hierarquizações sociais. Princípios por estudar o papel da alimentação/gastronomia enquanto recurso literário na produção camiliana e depois as comidas enquanto elementos de identidade e fator de socialização. Analisamos as diversas formas de comer e socializar encenadas quer no espaço rural, Minho-Trás-os-Montes, quer no espaço citadino, Lisboa e Porto. Além do regime alimentar e dos produtos que marcam o quotidiano oitocentista, procuramos também abarcar os ritos alimentares, componentes importantes para o entendimento do viver de um povo. Observamos os vários momentos de convivialidade, uns ligados às atividades laborais, tais como a matança, a desfolhada e outros ligados ao calendário festivo religioso, mais precisamente, o Natal e a Páscoa.

Na quinta parte estudamos formas de dinamizar a relação entre *O património gastronómico e a Casa de Camilo*. Iniciamos com uma breve reflexão sobre o conceito de museu e a génese da Casa de Camilo enquanto museu. Justificando-se o potencial do estudo da gastronomia camiliana apontam-se estratégias que incentivem a aproximação dos públicos ao património gastronómico no contexto da Casa de Camilo.

Na conclusão apresentamos uma síntese das ideias principais desenvolvidas no decorrer do processo de investigação.

Após a bibliografia apresentamos os apêndices seguidos dos anexos. Tendo em vista o registo informático, das referências gastronómicas contidas na obra camiliana, apresentamos no apêndice A uma proposta de campos a ter em conta na construção de uma base de dados. No apêndice B incluímos um glossário de termos que se encontram assinalados no corpo do texto com um asterisco (*).

Em anexo constam duas cartas inéditas de Ana Plácido, três receitas culinárias e uma tabela dos livros de cozinha publicados em Portugal até ao terceiro quartel de oitocentos. Estes elementos ajudam a esclarecer alguns aspetos abordados na dissertação.

Resta acrescentar que este estudo assume uma especial importância na construção do conhecimento, não só do ponto de vista académico, mas também do ponto de vista profissional.

I Parte:

A Valorização da memória enquanto património cultural

«Os escritores portugueses não conhecem da sua terra senão o poético céu, as saudosas tardes de estio e as afeições amorosas que a meiguice desta natureza lhes inspira. Isto dá-o o coração sem estudo; e o que convém estudar, para fielmente descrever esta sociedade, é tudo o que está fora do coração, é tudo o que pode filiar-se ao materialismo das paixões, à cobiça dos gozos corpóreos, à ambição desenfreada de sacudir os farrapos e a lama com que por aí se entra na carreira da fortuna».

CASTELO BRANCO, Camilo – Vingança. OC, 1983, vol. 2, p. 1076.

«De hoje a cem anos, que documentos contemporâneos elucidarão o historiador? A gazeta decerto, não; a legislação, menos; o drama e o romance sociais alguma cousa, enquanto os costumes se aliam às instituições civis; mas a política propriamente dita, tacanha e suja como a fazem, essa, só o romance, embora salobro e fastiento, a pode transmitir aos evos com tal qual cunho de verdade».

CASTELO BRANCO, Camilo – Vingança. OC, 1983, vol. 2, p. 1194.

Serve o presente capítulo para nos posicionarmos no tempo cultural, da história das ideias da cultura portuguesa do século XIX.

Começamos por situar a literatura camiliana, em relação às ideias e valores patrimoniais vigentes no período oitocentista. Entre os vários escritores do romantismo empenhados na valorização do património destacamos Alexandre Herculano e Almeida Garrett pelos contributos prestados para a compreensão do valor do património.

Orientamos depois a nossa atenção para a importância que as conexões entre literatura, história e cultura podem fornecer para o enriquecimento do conhecimento sociocultural.

Fechamos este capítulo acompanhando o curso da valorização da gastronomia, enquanto síntese da cultura humana, desde o século XIX ao século XX.

1.1. O romantismo e a consciência patrimonial

Os bens que integram o património cultural existem desde que o homem deixou vestígios da sua presença e demonstrou a capacidade de selecionar e afeiçoar-se a determinados objetos, colecionando-os e entesourando-os, reconhecendo-lhes valores de pertença, de poder, de prestígio e de significado estético.

Até ao Renascimento, a ideia de “património” reportava-se aos edifícios da Antiguidade Clássica, monumentos que recordavam uma civilização superior. É durante o Renascimento que emerge etimologicamente o termo “monumento”, cuja origem reside na palavra latina *monumentum* que deriva do verbo *monere* (recordar).² Neste sentido, o conceito de monumento alia em si a capacidade de evocar o passado, de perpetuar recordações. Atua, portanto, sobre a memória, pelo que, se tratando de «móveis ou imóveis, as criações da Antiguidade não representam assim o papel de monumentos históricos».³ A sua relação não se prende com a história, pois que não há o entendimento de tempo histórico em termos de passado, presente e futuro. Logo, designa-se por monumento «qualquer artefacto edificado por uma comunidade de indivíduos para se recordarem, ou fazer recordar a outras gerações pessoas, acontecimentos, sacrifícios, ritos ou crenças».⁴

Durante o século XIX e até meados do século XX conserva-se a distinção entre monumento e monumento histórico. A *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* (1936) define monumento como sendo «obra de arquitetura ou escultura feita para conservar a memória de alguma personagem ilustre ou de algum acontecimento notável».⁵ Firma o sentido a «edifício imponente pela sua beleza, grandeza ou antiguidade [...] túmulo, mausoléu, sepulcro sumptuoso», ou a «qualquer obra intelectual ou material que pelo seu alto valor passa à posteridade», sendo os *Lusíadas* o exemplo máximo, por

² CHOAY, Françoise - *A alegoria do Património*. Lisboa: Edições 70, 2008, p. 17.

³ CHOAY, Françoise – Ob. cit., p. 41.

⁴ CHOAY, Françoise – Ob. cit., p. 17.

⁵ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*: ilustrada com cerca de 15.000 gravuras e 400 estampas a cores. Lisboa; Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, [193-?-19--], vol. 17, p. 784.

descrever a glória do povo português.

Define o monumento histórico como «o que foi levantado em memória de algum facto ou acontecimento importante»⁶ inserindo nesta categoria o monumento histórico da Batalha, edificado em memória de Aljubarrota, e o monumento histórico dos Jerónimos, construído em memória dos descobrimentos portugueses. A intenção de se fazer recordar envolve já uma noção de dimensão cronológica, de tempo presente e de tempo futuro, matéria fundamental da história.

Quer se trate de monumento ou de monumento histórico, em termos da sua valorização, é indispensável que ocorra uma apropriação por parte de um grupo, organização ou entidade e os transforme em algo que importa preservar. Todo o monumento que intencional ou involuntariamente for deixado proporcionará uma leitura ressuscitadora de memórias, desde que seja mediado pela afetividade e pela partilha comunitária com outros.⁷ Falamos, portanto, de representações culturais que, por beneficiarem de um reconhecimento, são eleitas a categoria de símbolos culturais, adquirindo, desta feita, qualidades que transcendem o próprio objeto e a sua utilidade prática.

O romantismo é uma época de rutura com a época precedente, de crise social e política que se processa assincronicamente nos diversos países europeus. Enquanto movimento, o romantismo procura nas raízes populares a “alma” do Povo, porquanto distante das influências estrangeiras, o popular comporta em si os valores nacionais mais autênticos. Por esta razão, os primeiros românticos alicerçam a Cultura Portuguesa num sentido estético-identitário.

Como diz Arnold Hausser, a geração romântica toma consciência que «nós e a nossa cultura estamos em condições de eterno fluxo e de perpétua luta»,⁸ envolvidos num sistema em transformação. O entendimento de descender de épocas anteriores leva-os a procurar reminiscências e analogias na história, a interpretar o passado para aclarar o presente. A história integra o alicerce da cultura e dos valores do homem. Nesta ordem de ideias, a

⁶ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*: ilustrada com cerca de 15.000 gravuras e 400 estampas a cores. Lisboa; Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, [193-?-19--], vol. 17, p. 784.

⁷ CATROGA, Fernando – *Memória, história e historiografia*. Coimbra: Quarteto Editora, 2001, p. 25.

⁸ HAUSSER, Arnold – *História social da arte e da cultura*. Lisboa: Vega – Estante Editora, 1989. Vol. 4, p. 221.

importância do monumento histórico assume a capacidade de fazer lembrar a história, conquista portanto o valor de documento, de prova do sentimento nacional.

Embora de modo distinto, os românticos Almeida Garrett e Alexandre Herculano abriram caminho para a construção de uma consciência patrimonial, num período em que, em Portugal, as guerras civis, a negligência e a ignorância causavam uma acentuada destruição de bens arquiteturais e artísticos.

Almeida Garrett, politicamente liberal e literariamente inovador, plasma a tradição nacional na criação literária e converte-a num meio de expressão, tornando-a acessível a um maior número de pessoas pois «nenhuma coisa pode ser nacional se não é popular».⁹ As perspetivas do património artístico monumental revelam-se e aprofundam-se no decurso da trama romântica. Através da literatura «o património entra na vida social quotidiana».¹⁰

A narrativa *Viagens na Minha Terra* (1846) espelha uma preocupação nacionalista, onde é notório o destaque do espaço rural. Recorrendo a um relato de viagem e ao uso de uma linguagem ora clássica ora popular, ora jornalística ora dramática, Almeida Garrett apresenta uma análise da situação política e social do país e dá a conhecer o estado ruinoso a que chegou a memória coletiva, «da sua grandeza antiga, da sua desgraça presente».¹¹ Na visão de Almeida Garrett, as ruínas evocam o passado, são testemunhos que servem para valorizar a cultura da nação. A cultura devia inspirar-se no povo, nas tradições, no que de mais primitivo e eminentemente nacional houvesse. As ruínas são valorizadas pela sua antiguidade e pela sua capacidade rememorativa:

«Ali, sentado naquelas ruínas imortais, sei que hei-de entender melhor a sua história, que o texto dos grandes escritores se me há-de ilustrar com os monumentos de arte que os viram escrever, e que uns recordam, outros presenciaram os feitos memoráveis, o progresso e a decadência daquela civilização pasmosa»¹².

O contacto com a realidade concreta das ruínas auxilia a ilustrar mentalmente os

⁹ GARRETT, Almeida – Romanceiro e Cancioneiro Geral. 2.^a ed. 1843. Apud SILVA, Augusto Santos – Formar a Nação: vias culturais do progresso segundo intelectuais portugueses do século XIX. In cadernos *Estudos Contemporâneos*. Porto, 1987. N.º5, p. 17.

¹⁰ SILVA, Augusto Santos – Formar a nação: vias culturais do progresso segundo intelectuais portugueses do século XIX. In cadernos *Estudos Contemporâneos*. Porto, 1987. N.º5, p. 45.

¹¹ GARRETT, Almeida - *Viagens na Minha Terra*. [Biblioteca digital]. Porto: Porto Editora. Coleção Clássicos da Literatura Portuguesa, [s/d], p. 137.
Disponível em: http://www.cursinhodoxi.com.br/viagens_na_minha_terra.pdf [15 janeiro 2014].

¹² GARRETT, Almeida - *Viagens na Minha Terra*. Ob. cit., p. 126.

escritos, adensando o seu significado, o que permite um maior e mais amplo entendimento do passado. O que o atormenta são os restauros exagerados. Para Garrett «As emplastagens e replastagens sucessivas têm anacronizado tudo»,¹³ porque, ao interferirem com os valores rememorativos e históricos representantes da grandeza do “Portugal antigo”, acabam por transformar os valores patrimoniais.

Em Portugal, a consagração do monumento histórico deve-se fortemente ao papel desempenhado pelos artistas, arqueólogos e escritores portugueses,¹⁴ que encontraram na imprensa uma forte aliada na divulgação sobre o estado da arte no século XIX, nomeadamente sobre a arquitetura do passado. Os vários trabalhos escritos e publicados pelos defensores do património histórico, e dos quais citamos apenas alguns – *Monumentos Pátrios* (1838) e *Portugaliae Monumenta Histórica* (1856-1873), de Alexandre Herculano, *Monumentos Nacionais* (1868), de Mendes Leal, *Monumentos de Portugal* (1886), de Vilhena Barbosa, *O culto da arte em Portugal* (1903), de Ramalho Ortigão, além dos vários artigos em publicações periódicas, sendo de destacar o *Arquivo Pitoresco*¹⁵ (1857-1868) e *Artes e Letras* (1872)¹⁶– denunciam o estado de abandono a que se encontravam votados os monumentos e alertam para a importância do estudo e da salvaguarda dos vestígios históricos.

Alexandre Herculano, inspirado pelos textos franceses de Victor Hugo¹⁷ e Montalembert¹⁸ e pelas obras históricas de François Guizot¹⁹ e Augustin Thierry,²⁰ que encaram a luta de classes e o povo como verdadeiros motores da história, posiciona-se numa perspetiva mais erudita e historicista do que Garrett. Tomando posição «contra a

¹³ GARRETT, Almeida - *Viagens na Minha Terra*. Ob. cit., p. 182.

¹⁴ Dos quais citamos Joaquim de Vasconcelos, historiador de arte; Martins Sarmiento, arqueólogo e etnólogo; Sousa Viterbo, arqueólogo, historiador e polígrafo; Luciano Cordeiro, professor; Alberto Sampaio, historiador; Teófilo Braga, historiador, político e professor; Leite de Vasconcelos, arqueólogo; Pinho Leal, investigador; Possidónio da Silva, arquiteto, entre outros.

¹⁵ A publicação de Revistas Ilustradas em Paris, como o *Magasin Pitoresque* (1833), originou o surgimento de publicações com características semelhantes em vários países da Europa. Em Portugal destacamos *O Panorama* (1837) e o *Arquivo Pitoresco* (1857), ambas publicadas em Lisboa.

¹⁶ Revista Ilustrada, dirigida por F. Rangel de Lima, editada em Lisboa, pela firma Rolland & Semiond. Começou a ser publicada em 1872.

¹⁷ O texto *Guerre aux démolisseurs*, editado em 1829 na *Revue de Paris* e em 1832 na revista nacional *O Panorama* na qual Alexandre Herculano era o principal redator, surge em defesa dos monumentos franceses e que exerce grande repercussão quer a nível nacional quer a nível internacional.

¹⁸ *Du Vandalisme en France. Lettre a M. Victor Hugo* (1833), publicado na *Revue des Deux Mondes*.

¹⁹ *Histoire de la civilisation en France depuis la chute de l'Empire romain jusqu'en 1789*

²⁰ *Lettres sur l'histoire de France*. 2.^a ed. Bruxelles: Librairie Parisienne, 1829.

índole destruidora dos homens de hoje», levanta «um brado a favor dos monumentos da história, da arte, da glória nacional, que todos os dias vemos desabar em ruínas».²¹ A noção de monumento, subordinado às pertenças dos grupos sociais privilegiados e arreigado em três categorias (vestígios da antiguidade, edifícios religiosos da Idade Média e alguns castelos), desenvolve-se para um sentido histórico e coletivo assumindo-se como «testemunho da história da nação».

Nesta linha de pensamento, Alexandre Herculano, consagrando o monumento histórico, apela à valorização da arquitetura da Idade Média, à paridade de valores da arquitetura gótica e aos valores da História de Portugal, à conservação dos edifícios como testemunhos e heranças do passado e à conservação do passado como vetor de educação.²² Protesta contra uma burguesia que, avaliando os proveitos que advirão da destruição de um monumento, não hesita em recorrer ao camartelo, o enlevo da burguesia.²³ Na sua opinião, a ideia de progresso defendida pela burguesia traduz uma evolução vandálica que destrói os monumentos antigos, testemunhos da história. Por isso pede que uma voz enérgica se erga no parlamento a favor do passado.

Ao ler estes textos não pudemos deixar de recordar a figura de Calisto Elói de Silos e Benevides Barbuda, protagonista da novela humorística *A queda dum anjo* (1866), defensor do passado, da moral antiga e do monumento antigo.

Na obra de Camilo, Calisto Elói aceita o cargo de deputado de Miranda e parte para Lisboa com o intuito de salvar o país da degradação moral. Inspirado pelas leituras dos clássicos seiscentistas que divulgavam os inúmeros monumentos da cidade de Lisboa, Calisto instala-se no Bairro de Alfama na expectativa de encontrar em cada esquina um monumento. Como não os encontrou, e julgando que os lamaçais de Alfama tivessem tragado os monumentos, decide ir morar para uma «rua mais limpa». Parecia-lhe que os ares de Lisboa tinham mau cheiro, mas quando abria o livro intitulado *Do Sítio de Lisboa*, de Luís Mendes Vasconcelos e atentava na descrição do ar da cidade de Lisboa, pensava

²¹ HERCULANO, Alexandre – Monumentos Pátrios (1838-1839). In *Opúsculos* I. Org. de Jorge Custódio e J. M. Garcia. Porto: Editorial Presença, 1982, p. 181.

²² VASCONCELOS, Filomena – *Monumentos Pátrios: entrevista com Lúcia Rosas*. [Em linha] Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, [200-], pp. 212-219. Disponível em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/7712/2/722.pdf> [20 janeiro 2014].

²³ CUSTÓDIO, Jorge; BEIRANTE Cândido – *Alexandre Herculano: um homem e uma ideologia na construção de Portugal*. 2.^a ed. Amadora: Livraria Bertrand, 1980, p. 78.

que o mal era seu e dizia para si: «– O meu clássico não podia mentir. Este mau cheiro é desconcerto da minha membrana pituitária... ».²⁴

O mesmo desencanto sentiu Calisto em relação à água de Lisboa, à fisionomia da mulher lisboeta, aos cantares das religiosas e ao teatro lírico. Quando Calisto consultava o livro clássico de Luís Mendes, autor seiscentista, encontrava uma Lisboa que lhe era desconhecida. Desacreditado procura outros autores clássicos desencantando-se sucessivamente. No Parlamento, Calisto defende o povo contra os excessos dos impostos, advoga o bom uso dos dinheiros públicos e defende a língua portuguesa em detrimento da retórica florida:

« – Sr. presidente! – disse Calisto. – Entendi quase nada, porque o Sr. deputado Dr. Libório não falou português de gente (risos nas galerias). As laranjas, espremidas demais, dão sumo azedo, que corta a língua. O Sr. deputado fez do seu idioma laranja azeda. Se a linguagem portuguesa fosse aquilo que eu acabo de ouvir, devia de estar no vocabulário da língua bunda. Parece-me que os obreiros da torre de Babel, quando Deus os puniu do atrevimento ímpio, falaram daquele feitio!
(Ordem! ordem!)»²⁵

Após alguns meses de permanência em Lisboa, o anjo cai e perde-se a alma portuguesa. Calisto Elói provinciano cuja formação se apoiava nos clássicos gregos, latinos e portugueses, pois, como sustenta o narrador de *A Queda dum anjo*, «Crê-se nas províncias que o saber humano está nisto»²⁶, transforma-se e surge um Calisto Elói contaminado pelos usos e costumes da civilização, que lê autores franceses e troca o rapé* pelo charuto. Calisto abandona a mulher Teodora, com quem casara não por amor mas para promover a junção de morgadios aumentando o prestígio social e económico da família. Apaixona-se por Ifigénia, uma mulher inteligente e graciosa, com quem viverá em Lisboa. Adere ao partido governamental e, perante a indignação dos seus correligionários que lhe perguntam se está liberal, responde simplesmente: «– Estou português do século XIX»²⁷. As contendas sociais do país contaminam o modo de ser de Calisto e alteram o seu comportamento. Enquanto português do século XIX, Calisto é um homem integrado que abandona os ideais da tradição e desfruta dos prazeres do progresso, corporaliza as transformações do processo civilizador; enquanto romântico, Calisto é animado de um

²⁴ OC, 1986, vol. 5, p. 852.

²⁵ OC, 1986, vol. 5, p. 879.

²⁶ OC, 1986, vol. 5, p. 957.

²⁷ OC, 1986, vol. 5, p. 989.

forte sentimento pátrio, como liberal coloca o ideário pessoal acima dos valores nacionais. *A queda dum anjo* reflete o contexto evolutivo do país de meados de oitocentos, e Calisto Éloi representa a parte de um conjunto que coexiste entre as concepções tradicionalistas e o acolhimento de valores mais consentâneos com as necessidades modernas.

Fechamos este pequeno parêntesis e regressamos a Alexandre Herculano que, mostrando-se também atento à produção literária, alerta para a extinção da nossa literatura. A seu ver a literatura do período clássico é «desprovida de nacionalidade, alheia às tradições portuguesas».²⁸ Tal como Garrett, Herculano reclama aos portugueses uma literatura que represente o espírito nacional. Elogia os poemas *D. Branca* (1826) e *Camões* (1825), nos quais Almeida Garrett combina o culto dos valores nacionais à liberdade artística.

Em 1839, na revista *O Panorama*, Alexandre Herculano refere os exemplos da Alemanha, da Inglaterra e da França que introduzem nas suas novelas, as tradições, os costumes e as glórias do passado, contrariamente ao exemplo português que demonstra uma tendência para a desnacionalização, pelo desinteresse pela história nacional.

«Estudamos os monumentos, as leis, os usos, as crenças, os livros herdados de avoengos? Não! – Vamos todos os dias às lojas dos livreiros saber se chegou alguma semsaboria de Paul Kock; alguma exageração noveleira do pseudonymo Michel Massos; algum libelo anti-social de Lamennais. Depois corremos a derrubar monumentos, a converter em latrinas ou tabernas os logares consagrados pela historia ou pela região... E depois se vos perguntarem: De que nação sois? Respondereis: Portuguezes. Callae-vos; que mentis desfaçadamente».²⁹

Herculano coloca a tónica no passado, nas tradições populares e na história. São as tradições que nos ligam ao passado e que fazem de nós o que somos. Ao negligenciarmos os valores da cultura nacional e o que eles representam não podemos entender a identidade nacional e, por conseguinte, o que significa ser português. Esta preocupação de raiz nacionalista com a difusão do conhecimento e da cultura encontrava-se já patente nas obras de Almeida Garrett. Partindo de uma análise cultural da sociedade do seu tempo, Garrett e Herculano empenham-se na formação de uma Pátria mais equilibrada, e socialmente mais justa, propalando a união entre o homem e o seu meio.

²⁸ HERCULANO, Alexandre – Monumentos Pátrios (1838-1839). In *Opúsculos* I. Org. de Jorge Custódio e J. M. Garcia. Porto: Editorial Presença, 1982, p. 183.

²⁹ BRAGA, Teófilo – *História do romantismo em Portugal*. Lisboa: Ulmeiro, 1984, p. 109.

Observada numa perspetiva de serviço público, a literatura serve o projeto de enraizamento do sentimento patriótico no povo. Ao mesmo tempo que abarca a recolha, o registo e a interpretação simbólica dos vários monumentos, tradições e paisagens naturais, valoriza-as como expressões da identidade portuguesa. Neste entendimento, também a literatura camiliana regista memórias marcantes de uma realidade quotidiana preenchida de simbolismos culturais que são expressão da nossa herança cultural, de que são exemplo: os trajes, os transportes, os gestos, as superstições, a língua, as comidas, os aspetos religiosos e os tipos populares com destaque para o brasileiro de torna-viagem.

Camilo Castelo Branco revela um olhar atento às questões socioculturais, às inquietações dos sentimentos, às ambiguidades e às sensibilidades dos seres humanos. O sentido de património na sua obra surge sempre arreigado à ideia de bens de herança, bens de família que à morte de uma pessoa são transmitidos aos herdeiros por disposição testamentária ou por via de sucessão, como se percebe pela citação da obra *Boémia de espírito*: «Assim que perfez a idade legal, pediu o seu património paterno à mãe e foi viajar. Recebeu letras no valor de cento e tantos contos».³⁰ Tal como em Garrett, são as ruínas, os edifícios desmoronados que já não são o que eram, que perderam parte das suas antigas qualidades e se encontram em estado decadente que constituem os elementos memoráveis da pátria.

Na obra *O romance dum homem rico*³¹, Camilo elabora sobre diferentes reações em relação às ruínas históricas. Na sua opinião:

«A tristeza das ruínas é uma tristeza particular, da qual nem todas as almas se magoam. Já observei vezes sem conto (*sic*) isto mesmo no semblante das pessoas que foram comigo a visitar um palácio derrocado, ou as alpendradas dum convento, ou algum lanço empenado de muro de castelo»

Camilo prossegue descrevendo exemplos de falta de emoções perante as ruínas:

«estava eu, por uma tarde de Estio, com um amigo, que escrevera muito sobre a poesia da cruz. Subimos a um tesó donde se avistavam descampadas e fertilíssimas várzeas. [...] Esperei, com reverente silêncio, a estrofe inspirada pela soledade, e esmaltada dos matizes do sítio, que eram poesias feitas para um génio que as bem soubesse ler».

³⁰ CASTELO BRANCO, Camilo – *Boémia do espírito. Obras Completas. Porto: Lello & Irmão Editores, 1993, vol. 16, p. 10.* A partir deste momento, todas as citações feitas a partir da edição das Obras Completas serão referenciadas como (OC), salvo indicação em contrário.

³¹ Escrito na Cadeia da Relação do Porto, em 1861, é, segundo Camilo, o seu “romance” mais querido. Alexandre Cabral justifica esta preferência pelas recordações que este transporta da juventude do escritor.

A resposta do amigo veio pronta:

«- Se fosse meu tudo isto que vejo daqui, ia viajar num vapor meu, comprava um palácio em Milão [...] Não respondi, de triste que fiquei, e de triste que já estava.

Outra vez, fui com outro amigo ao castelo de Palmela [...] fui em cata de glórias aos séculos primeiros daquele baluarte da nossa independência de Castela e da mourisca. Enleavam-me estas meditações, quando o meu amigo, cabisbaixo num ângulo dum bastião, resmoneou:

- Fizemos uma crassa tolice em não trazermos de Setúbal um pedaço de carne assada e duas garrafas do Cartaxo, que era óptimo vinho, e havia de saber-nos aqui que nem o néctar dos deuses.

Ora, este poeta era amantíssimo de ruínas, quando as poetava no seu gabinete, em artigos, a um tempo, de saudade do que fomos, e fulminação contra os governos bárbaros, que deixavam ao camartelo iconoclasta demolir os vetustos moimentos da nossa extinta grandeza».³²

Camilo fala sobre duas posições, duas sensibilidades: as ruínas *per se* não têm sentido. Estas ganham e perdem significado perante os indivíduos que com elas se identificam ou não. A sensibilidade romântica do autor aprecia a qualidade emotiva das ruínas, descobre nelas um palco de exaltações e de impressões. Os arruinamentos despertam-lhe sentimentos de nostalgia, que instigam a valorização das emoções, e da imaginação. Além de belas e tristes, as ruínas possuem capacidades rememorativas capazes de exaltar os mais puros sentimentos da alma. Porém, quando olhadas desligadas dos usos histórico-sociais que terão servido, perdem a propriedade emotiva. Os amigos do narrador-autor demonstram falta de sensibilidade, não se enternecem perante as ruínas porque desconhecem as suas qualidades emotivas. O poeta «amantíssimo de ruínas» preocupado apenas com o bem-estar corpóreo, ignora o invisível, o sentir das emoções. Ao desprezar o que não é palpável não compreende a vida no seu desenvolvimento, o que invalida que alcance as conotações e as relações que compõem a vida.³³ Curiosamente, este poeta só desenvolve uma sensibilidade romântica quando escreve no seu gabinete. É o ser humano na sua ambiguidade. Camilo valoriza a função afetiva, o sentir romântico que as ruínas proporcionam a quem bem as saiba ler, em detrimento do seu valor pitoresco³⁴ e/ou histórico, porque é no pensamento intenso onde há mais vida.

³² OC, 1984, vol. 3, p. 13.

³³ PAES - LUCHIARI, Maria Tereza Duarte ; BRUHNS, Heloísa Turini; SERRANO, Célia Maria e Toledo - *Património, Natureza e Cultura*. [Em linha] Campinas, SP: Papyrus, 2007, p. 98. Disponível em: <http://books.google.pt/books> [18 janeiro 2014].

³⁴ A observação da natureza através das regras da composição pictórica estava na moda, o pitoresco qualidade intermédia entre o belo e o sublime era enfatizada quando à paisagem natural se juntavam elementos rústicos, como velhas casas, ruínas da antiguidade.

1.2. A pertinência da ficção camiliana na divulgação do sentido histórico e estético

Como já referimos anteriormente, a imprensa desempenhou um importante papel na criação de uma consciência da história da nação e da arquitetura. Contudo não podemos deixar de mencionar a importância da publicação de romances, na forma de folhetins, que tanto retrataram a vida quotidiana da classe média como os costumes populares. Os folhetins confluíram para a divulgação de comportamentos estrangeiros, nomeadamente modos de socializar, vestuário e alimentação. Ainda que indiretamente, a consequente assimilação desses procedimentos contribuiu para a metamorfose da cultura oitocentista.

Maria de Fátima Marinho, debruçando-se sobre o romance histórico, recorda que, durante grande parte do século XIX e princípio do XX presidia a noção de que um bom romance histórico instruía mais que um livro de história, chegando Herculano a afirmar que «o noveleiro pode ser mais verídico do que o historiador; [...] Quem sabe fazer isto chama-se Scott, Hugo ou De Vigny e vale mais, e conta mais verdades que boa meia dúzia de bons historiadores».³⁵ Na mesma ordem de ideias, Arnaldo Gama (1828-1869), escritor de novelas que aliava a divulgação do património histórico e monumental do Porto à ficção literária, terá afirmado que o grande público lê com mais facilidade um romance do que uma obra científica.³⁶ Consideremos também o romance de atualidade do romantismo português que, não sendo romance histórico, inclui na narrativa, a par de elementos ficcionados, personalidades e acontecimentos históricos, conseguindo desta forma reconstruir o espírito da época. Entende-se, pois, que a literatura assume um papel importante na construção da memória coletiva.

O romantismo relaciona a literatura com o sentido histórico e estético nacional. Esta relação serve o intuito de dotar o romance de carácter didático e responde às dificuldades de fazer chegar o texto histórico ao grande público. A educação da sociedade é uma preocupação dos românticos da primeira geração. Através da ficção, pretendiam que o público tomasse conhecimento da história e dos costumes da nação. Como refere Jack Goody em entrevista a Pallares-Burke, «toda a sociedade enfrenta o problema de ter que

³⁵ Apud MARINHO, Fátima - Camilo Castelo Branco e o fascínio do romance histórico. In *Vária escrita. Cadernos de Estudos arquivísticos, históricos e documentais*. Sintra: Câmara Municipal, 1999, vol. 6, p. 178.

³⁶ MARINHO, Fátima - Camilo Castelo Branco e o fascínio do romance histórico. In *Vária escrita. Cadernos de Estudos arquivísticos, históricos e documentais*. Sintra: Câmara Municipal, 1999, vol. 6, p. 178.

passar seus bens e valores para a próxima geração, e há certamente modos diferentes de o fazer».³⁷ Ao introduzirem nas suas produções literárias quadros da história portuguesa e marcas do viver quotidiano, os romancistas procuram fundamentar as suas narrativas em dados documentais, e Camilo não foge à regra.

No decurso das várias produções literárias, Camilo reclama o cunho da veracidade, da não ficção, e afirma alicerçar-se ora em documentos escritos,³⁸ ora em fontes orais.³⁹ Este processo advém de uma estratégia do autor para captar a atenção dos leitores. Há, no entanto, casos em que foi possível confirmar as bases documentais, outros, porém, comprovou-se a sua efabulação.⁴⁰ Recusando ser um inventor de mundos fictícios, Camilo assegura em *Vingança* que, quando muito, recorre à «[...] memória do que vi, do que senti, do que experimentei». Camilo desfruta de uma capacidade criativa, que ele chama de «imaginação rasteira», que toca a verdade do «que por aí há». Através da observação, do sentir e do experimentar, Camilo examina as diferentes «temperaturas da sociedade, que tem mais zonas que a geografia astronómica». A matéria prima de que se serve é real, o escritor apenas recria as suas memórias. É neste sentido que afirma «não imagino, ou apenas imagino, se pode dizer-se imaginar, épocas, lugares, nomes, miudezas, generalidades».⁴¹

O cenário da literatura romântica é o mundo rural, o povo e os seus costumes, as raízes da Nação. Comparativamente ao espaço rural camiliano, Santos Silva considera que a representação do mundo rural de Garrett e de Herculano é «um espaço e estilo de vida que se cita mais do que se descreve, que não possui individualidade»,⁴² que se apresenta figurativo e indiferenciado, no qual predomina a paisagem pitoresca com prejuízo do retrato social. Observe-se que, em *O Pároco de Aldeia* (1835), se desconhece o nome da

³⁷ PALLARES-BURKE, Maria Lúcia G. – As muitas faces da história: nove entrevistas. São Paulo: Editora UNESP, 2000, p. 38.

³⁸ É o caso de *Anátema*; *Mistérios de Lisboa*; *Memórias de Guilherme do Amaral*; *Livro negro de Padre Dinis*; *O romance dum homem rico*; *A doida do Candal*; *Coração, cabeça e estômago*; *Memórias de Guilherme do Amaral*; *A sereia* e *a Brasileira de Prazins*.

³⁹ Refira-se *Onde está a felicidade?*; *A filha do arcediogo*; *Amor de perdição*; *Um homem de brios*; *Vingança*; *Estrelas propícias* e *A queda dum Anjo*.

⁴⁰ Sobre este assunto veja-se o capítulo Do verídico à ficção. In COELHO, Jacinto do Prado – *Introdução ao estudo da novela camiliana*. 2.^a ed., refundida e aumentada. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1983, vol. 2, pp. 301-346.

⁴¹ OC, 1983, vol. 2, p. 1112.

⁴² SILVA, Augusto Santos – Formar a nação: vias culturais do progresso segundo intelectuais portugueses do século XIX. In cadernos *Estudos Contemporâneos*. Porto, 1987. N.º5, p. 47.

aldeia, esta não surge identificada. Neste âmbito, destaca-se o papel importante da produção camiliana, na qual a província campesina adquire a plena individualidade dos seus costumes, da sua linguagem e das suas relações espaço-sócio-culturais. O espaço rural, ainda que recriado, surge perfeitamente identificado, os comportamentos da classe rural têm a sua referência em práticas concretas. A sua ficção transmite a sensação de autenticidade da província minhota e da alma humana com todos os defeitos e virtudes.

Distinguindo-se, Camilo tece considerações a quem de longe versa sobre um Minho idealizado. Recorde-se o manifesto entusiasmo de D. António Costa (1824-1892) com as vantagens do progresso. No seu livro, *No Minho* (1874), D. António Costa rejubila ao ver o Minho a partir do *Wagon*:

«Felizmente que para o ver (o Minho) não é necessário mais do que ir com toda a comodidade neste *Wagon*, ponto que eu, adorador da poesia, me separo dos poetas que declararam guerra aos caminhos de ferro por julgarem vilmente prosaico o não irmos abrasando pelas estradas quando viajamos no Verão, nem enregelados quando jornadeamos de Inverno, como se por entre gelo nos pudessem extasiar pomares de laranjeiras, ou numa fornalha nos fosse possível apreciar as pitorescas aldeias, recortadas no espaço».⁴³

As relações de Camilo com D. António da Costa de Sousa Macedo foram sempre de cordialidade e de mútua admiração. Em carta a António Feliciano de Castilho, de 5/7/1872, Camilo confessa: «se vivesse em Lisboa procuraria muito amiúde tão excelente conversador, e ótimo alvitrista em boas letras».⁴⁴ Camilo revela-se observador e, apesar do respeito que nutre por D. António Costa, não deixa de reparar nas *Novelas do Minho* (1875-1877), mais precisamente na dedicatória da novela *O Comendador* (1876), o muito que o Minho ganha «visto assim de passagem, na imperial de uma diligência, lá muito no galarim do tejadilho, onde as moscas não se atém a ferretoar-nos a testa e a sevandijar-nos os beijos convulsos de lirismo». Na sua opinião, D. António Costa não teve tempo para ver e perscrutar «o miolo, a medula, as entranhas românticas do Minho; quero dizer – os costumes, o viver que por aqui palpita no povoado destes arvoredos onde assobia o melro e a filomela trila».⁴⁵ O Minho de D. António Costa não é o Minho de Camilo. Em jeito de resposta, Camilo mostra o seu Minho nas *Novelas do Minho* e consagra a D. António Costa a «historinha», intitulada *O Comendador*, que narra a vida de Belchior Barnabé, um

⁴³ COSTA, D. António da – *No Minho*. 2.^a ed. Lisboa: A. Figueirinhas, 1900, p. 2.

⁴⁴ *OC*, 2002, vol. 18, p. 407

⁴⁵ *OC*, 1988, vol. 8, p. 50.

enjeitado que foi recolhido e batizado no dia de Reis, 6 de janeiro de 1832, pela tia Barnabé, viúva, que possuía de seu apenas uma cabana com uma horta. Aos dezanove anos, Belchior engravida Maria Ruivo, filha de Silvestre Ruivo, o maior lavrador da freguesia de Abade. Para fugir à vingança de Silvestre Ruivo, Belchior parte para o Brasil como desertor. A tia Barnabé, incapaz de o proteger, morre de desgosto. Vinte anos depois Belchior regressa rico, casa com Maria Ruiva e vivem felizes no palácio que Belchior manda construir.

O Minho de Camilo contém as venturas e desventuras dos brasileiros ricos de torna viagem (*O cego de Landim*), o castigo do degredo (*O degredado*), as gravidezes precoces e os enjeitados (*Maria Moisés*), os amores desencontrados e os casamentos arranjados, a sovinice, a cobiça, os sentimentos de vingança, as preces, as pragas, as mezinhas e os conjuros. Este Minho é seguramente mais profundo, mais genuíno e por conseguinte mais humano, porque versa sobre uma classe trabalhadora em confronto com as condições económicas, sociais e culturais. Apesar de se tratar de uma realidade recriada literariamente, a produção camiliana, além de incluir uma narração de experiências pessoais, compreende o enquadramento vivencial de uma sociedade, o palpitar da vida no qual se resume a própria identidade.

Os laços entre história e literatura têm vindo a ser explorados desde o século XIX. Os historiadores contemporâneos que se debruçam principalmente sobre temáticas socioculturais, reconhecem que o texto literário pode oferecer um conhecimento mais vivo e verdadeiro das práticas e costumes de determinada época. Determinados romances, apreendidos como fonte de pesquisa, permitem ao historiador a compreensão de um universo sociocultural e suas sensibilidades. Não se trata de olhar para a literatura como um reflexo da história, trata-se de a compreender como sendo uma construção complexa composta por representações que, quando confrontadas com os dados históricos, podem auxiliar muito a apreciação histórica. Apesar de reconhecer a diferença entre facto e ficção, o historiador de história moderna Keith Thomas defende que «a literatura pode, em geral, nos dizer muito sobre a vida que nela se revela e sobre as sensibilidades, emoções e valores humanos com os quais se ocupa».⁴⁶ A literatura camiliana reúne um conjunto de narrativas

⁴⁶ PALLADARES-BURKE, Maria Lúcia G. – *As muitas faces da história: nove entrevistas*. São Paulo: Editora UNESP, 2000, p. 144.

nas quais se encontram depositadas modos de pensar e comportamentos que são representações de valores históricos e culturais que particularizam os grupos, revelando um quadro de vida que faz parte da nossa história. Aníbal Pinto de Castro⁴⁷, dissertando sobre o valor da obra literária de Camilo como documento histórico, fornece exemplos de narrativas camilianas que incluem fundamentação científica. Destaca o trabalho de Gaspar Martins Pereira, doutorado em história contemporânea e investigador nas áreas da História da Viticultura, da História da Família e da História Urbana, que, apoiando-se em dados do discurso literário camiliano, apresenta um valioso estudo de índole histórico-social da cidade do Porto de oitocentos intitulado *No Porto romântico com Camilo*.

Outros investigadores procuram na literatura camiliana dados que servem para complementar ou ilustrar a memória histórica de oitocentos. Observe-se o caso dos estudos que abordam a temática dos brasileiros e as investigações que se debruçam sobre as matérias da vida privada. No primeiro caso, citamos o trabalho de Jorge Fernandes Alves sobre *Os Brasileiros: Emigração e retorno no Porto oitocentista*. No segundo caso, o estudo de Rui Casção com o título *À volta mesa: sociabilidade e gastronomia*, incluído na *História da Vida Privada em Portugal: época contemporânea*, sob a direção de José Mattoso. Poderíamos referir outros, mas estes dois exemplos são bem elucidativos desta questão. Não sendo a literatura um simples um reflexo da vida, também não pode ser considerada sem qualquer relação com a realidade concreta. É neste sentido que, Guilherme Oliveira Martins, não obstante os valores históricos e geográficos, considera a literatura uma magnífica plataforma para a compreensão da cultura, e a leitura de Camilo essencial para o entendimento do século XIX.⁴⁸

1.3. A gastronomia como património

Desde os finais do século XIX que a vertente imaterial vinha sendo abordada pelos Estudos Etnográficos e pela Antropologia Cultural. Ao assumirem como objeto de estudo o

⁴⁷ CASTRO, Aníbal Pinto de – Camilo e a História. In *Literatura e História* (Actas do Colóquio Internacional). Porto, 2004, vol.1, p. 135.

⁴⁸ MARTINS, Guilherme de Oliveira – *Património, herança e memória: a cultura como criação*. 2.^a ed. Lisboa: Gradiva, 2011, p. 68.

homem e as sociedades humanas, na sua vertente cultural, discorrem sobre um conjunto complexo que inclui conhecimentos, costumes, crenças, tradições orais, rituais, ou qualquer outra dinâmica cultural resultante da ação do homem enquanto membro da sociedade.

Almeida Garrett, influenciado pelos trabalhos pesquisa folclórica de Walter Scott (1771-1831), Thomas Percy (1729-1811) e John Gibbson Lockhart (1794-1854), com quem tinha privado no seu exílio em França,⁴⁹ desenvolve uma ação precursora ao proceder à recolha e preservação da tradição oral, nomeadamente de lendas e tradições medievais, de que são exemplo os três volumes do Romanceiro publicados entre 1843 e 1851, reveladores de uma preocupação com a preservação, divulgação e salvaguarda do registo etnográfico. Almeida Garrett insere-se numa fase de recolhas etnográficas que o antropólogo João Leal⁵⁰ identifica como a primeira etapa da Antropologia Clássica Portuguesa.

João Leal distingue três períodos da Antropologia Portuguesa: o Clássico (1870-1970), o Moderno (1974-1990) e o pós-moderno que abrange até aos dias de hoje. Circunscreve a Antropologia Clássica a três etapas. Consigna a primeira etapa aos anos de 1870 a 1880 e a participação de Teófilo Braga (1843-1924), Adolfo Coelho (1847-1919), Consiglieri Pedroso (1851-1910) e Leite de Vasconcelos (1858-1941). Nesta fase, a literatura tradicional e as tradições populares (crenças, superstições e festas cíclicas) constituem os campos fundamentais de recolha, de estudo e de divulgação. E porque, como diz Leite de Vasconcelos, «há romancistas que esboçam quadros tão exatos do viver de hoje, que um exame dos seus escritos seria complemento útil das indagações feitas diretamente pelos etnógrafos»,⁵¹ as obras de literatura portuguesa desde Gil Vicente, Almeida Garrett, Alexandre Herculano, Camilo Castelo Branco, Júlio Dinis e Trindade Coelho constituem fontes de investigação da etnografia.

⁴⁹ Romanceiro: artigo de apoio. In *Dicionário da Língua Portuguesa com Acordo Ortográfico* [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2014. Disponível em: <http://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/romanceiro> [20 outubro 2014].

⁵⁰ Cf. LEAL, João – O Património Imaterial e a Antropologia Portuguesa: uma perspectiva histórica. In *Museus e património imaterial: agentes, fronteiras, identidades*. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação; Soflilimits, 2009, pp. 289 – 296.

⁵¹ VASCONCELOS, José Leite – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda. 1980. Vol. 1, p. 178.

João Leal identifica a segunda etapa da Antropologia Clássica na transição do século XIX para o século XX. Com Adolfo Coelho, o campo de estudo da Antropologia estende-se ao teatro popular, e com Rocha Peixoto (1866-1909) abarcam-se as tecnologias tradicionais.

A terceira etapa situa-a na I República, representada por Leite Vasconcelos, Vergílio Correia (1888-1944), Luís Chaves (1888-1975) e Pires de Lima (1877-1959). Neste período, a arte popular assume preponderância e torna-se alvo de vários processos de revitalização.

Sendo a etnografia a ciência que estuda o povo sob o ponto de vista dos seus usos, costumes e modo de vida, os estudos sobre a gastronomia foram até meados do século XX observados como elementos integrantes dos estudos etnográficos. Os trabalhos dos etnógrafos que a seguir nomeamos, apenas a título de exemplo, testemunham essa situação. No campo internacional, citamos o trabalho de Levi Strauss *As mitológicas*, que integra os seguintes títulos: *O cru e o cozido* (1964), *Do mel às cinzas* (1967), *A origem dos modos à mesa* (1968) e *O homem nú* (1973). No espaço nacional destacamos as recolhas de Leite Vasconcelos inseridas na *Etnografia Portuguesa*, os estudos de Rocha Peixoto sobre a alimentação dos pescadores apresentados na Revista *Portugália* e o trabalho de Luís Chaves intitulado *O significado social da doçaria*.

Com a escola dos *Annales* e a consequente abertura do campo da história para o estudo das atividades humanas, a alimentação passou a ser objeto de análise da história. É o que comprovam os estudos de Marc Bloch e Fernand Braudel, ambos representantes dos *Annales*, 1.^a geração e 2.^a geração respetivamente, que introduzem o estudo da alimentação na coleção *História da Vida Quotidiana*, o trabalho de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, autores da obra *História da Alimentação*, centrado na alimentação no plano europeu e a investigação de Jean François Revel, publicada no livro *Um banquete de palavras*, que apresenta a culinária como uma manifestação cultural que retrata uma época.

Ressaltamos que a cultura compreende-se como um todo na conexão da dimensão material com a dimensão imaterial, devendo ser considerada como:

«o conjunto dos traços distintivos espirituais e materiais, intelectuais e afectivos que caracterizam uma sociedade ou um grupo social e que abrange, além das artes e das letras, os

modos de vida, as maneiras de viver juntos, os sistemas de valores, as tradições e as crenças».⁵²

Com a Resolução de Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 7 de Julho, entende-se a gastronomia como um fenómeno cultural que abrange a culinária, as bebidas, os utensílios e todos os aspetos culturais a ela associados, encerrando uma síntese da ação do homem ao longo dos séculos, que «atesta a própria evolução histórica e social do povo português».⁵³

A Lei n.º 107/2001, regulamentada em 2009 mediante o Decreto-Lei 309/2009, estabelece o regime de classificação dos bens móveis e imóveis e a inventariação dos bens imateriais, consistindo esta no «levantamento sistemático, atualizado e exaustivo dos bens culturais existentes a nível nacional, com vista a respetiva identificação». A cultura não é percebida apenas como um conjunto de práticas e saberes tradicionais, mas sim como um processo híbrido em construção no qual tradição e inovação se misturam originando novas formas de cultura.

Como referido anteriormente, no Renascimento, a ideia de património reportava-se aos edifícios da Antiguidade Clássica. Após a Revolução Francesa, o sentido de monumento histórico abrange as estruturas medievais, as obras de arte, e os elementos (isolados) que se consideravam ilustrativos da história nacional, onde o grandioso era apreciado. A partir da segunda metade do século XIX, a preocupação com a preservação e a valorização do património assume grande importância e, nesta sequência, começa a ser entendido como representante de uma identidade cultural que, através dos vestígios históricos, estabelece relações entre a nação e o território. A literatura é o veículo que faz chegar ao grande público as tradições, o sentido histórico e estético da nação. Em meados do século XX, o património é encarado como elemento representativo da humanidade. No ano 2000, a gastronomia é considerada «parte integrante do património cultural português»,⁵⁴ e entendida como resultado «de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português»,⁵⁵ assumindo-se, portanto, como marco diferenciador da herança cultural de um povo, num momento em que as propostas culinárias disponíveis em Portugal são muito diversas.

⁵² Definição contemplada na Declaração do México (1985) e na Declaração Universal da Diversidade Cultural (2001).

⁵³ RESOLUÇÃO do Conselho de Ministros n.º 96/2000 de 7 de Julho. “DR, I Série-B”. 171 (26-07-2000).

⁵⁴ RESOLUÇÃO do Conselho de Ministros n.º 96/2000 de 7 de Julho. “DR, I Série-B”. 171 (26-07-2000).

⁵⁵ RESOLUÇÃO do Conselho de Ministros n.º 96/2000 de 7 de Julho. “DR, I Série-B”. 171 (26-07-2000).

II Parte:

Camilo Castelo Branco: vida e obra

«Estou na aldeia. A chuva estaleja nas vidraças e o vento assobia nos vigamentos. Os cabeços dos montes escondem-se nas névoas que vêm descendo, como em Janeiro, e se desfazem em aguaceiros glaciais. Agora deponho a pena para espirrar. Anuncia-se-me a décima quarta bronquite desta quadra de zéfiros, rouxinóis e flores».

CASTELO BRANCO, Camilo – Cousas leves e pesadas. OC, 1993, vol. 15, p. 151.

«Venho então sentar-me a esta banca, dou formas dramáticas ao diálogo dos meus fantasmas, e convenço-me de que pertenço bem aos vivos, ao meu século, ao balcão social, à indústria, mandando vender a Ernesto Chardron as minhas insónias».

CASTELO BRANCO, Camilo – Noites de Insónia. OC, 2001, vol. 14, p.674.

Para uma melhor compreensão do homem e da obra, iniciamos este capítulo com um pequeno enquadramento histórico-cultural, após o qual, centramos a atenção na vida do escritor Camilo Castelo Branco e no contexto de produção da sua obra.

A vida privada do romancista marca-se pela orfandade precoce, pelos amores atribulados da juventude e pelo amor “fatal” a Ana Plácido, com quem veio a casar, apenas em 1888, dois anos antes de falecer.

A vida profissional pauta-se pelo trabalho compulsivo, cuja escrita atravessa, entre outros, o género jornalístico, a poesia, a novela, o drama e a biografia, os quais transportam não só as vivências particulares do autor como o ar do seu tempo.

A vida e a obra de Camilo constituem testemunhos culturais que servem para a compreensão da sociedade e da cultura oitocentista.

2.1. Breve contextualização histórico-cultural

Como observa Jacinto do Prado Coelho, para um melhor entendimento da obra camiliana importa «conhecer em que meios Camilo viveu e que períodos atravessou, não importa menos averiguar quais as vicissitudes pessoais que puderam enriquecer e condicionar a sua experiência íntima».⁵⁶

Camilo nasce no primeiro quartel do século XIX (1825), período de transição do Antigo Regime para o Liberalismo. Politicamente o país encontra-se dividido: de um lado, o regime senhorial de fidalgos, padres e camponeses que pretendem o regime de monarquia absoluta e, do outro, os liberais, na sua maioria intelectuais e burgueses, que defendem a monarquia constitucional e requerem uma sociedade mais justa, baseada na igualdade perante a lei. Embora a primeira metade do século XIX seja assinalada pelos contextos de destruição, de fome e de doenças decorrentes das invasões francesas (1807-1810) e das guerras liberais (1828-1834) e pelas situações de instabilidade política resultantes das mudanças dos vários movimentos ideológicos: vintismo (1820-1823), cartismo (1826-1828; 1834-1836 e 1842-1910) e setembrismo (1836-1842).⁵⁷ Na segunda metade do século, com a Regeneração⁵⁸ (1851), Portugal enceta um percurso de grande dinamismo em prol da modernização. Gaspar Martins Pereira referindo-se ao Porto reafirma esta ideia, declarando: «O progresso virá mudar a imagem da cidade, com o vapor e o crescimento fabril, a iluminação a gás, o *macadam* e os novos meios de transporte, novas e arejadas ruas».⁵⁹ Vive-se a euforia fontista, dos melhoramentos materiais, aposta da burguesia na procura de afirmação social. O progressivo desmoronar do Antigo Regime e a lenta consolidação do Liberalismo resultam num processo de transformação em que o antigo e o

⁵⁶ COELHO, Jacinto do Prado – *Introdução ao estudo da novela camiliana*. 2.^a ed., refundida e aumentada. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1982, vol. 1, p. 79.

⁵⁷ VARGUES, Isabel Nobre; RIBEIRO, Maria Manuel Tavares – Ideologias e prática política: origens, evolução e definição. In *História de Portugal*. Dir. Jose Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993, vol. 5, pp. 214-215.

⁵⁸ Movimento político que se inicia com o golpe de estado levado a cabo pelo Marechal - duque de Saldanha contra o governo de Costa Cabral. O movimento *regenerador* visava a renovação do sistema político e a criação de infraestruturas básicas necessárias ao desenvolvimento do país.

⁵⁹ PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 25.

moderno coexistem e é este cruzamento que a literatura, nomeadamente a camiliana, nos dá a conhecer.⁶⁰

Apesar de Camilo ter nascido em 1825, ano em que Almeida Garrett publicou o poema *Camões*, considerado o marco de fixação da cronologia do romantismo português, e de a obra camiliana reunir maioritariamente características do romantismo, Camilo é antes de mais «um exemplo flagrante do escritor espartilhado entre dois mundos, isto é, entre um Romantismo em desagregação [...] e um moderno Realismo de escola, importado e com veleidades científicas».⁶¹ Enquanto cidadão Camilo envolve-se e participa ativamente na sociedade do seu tempo. Enquanto narrador revela um olhar atento que:

«se interessa pelo que se passa diante dos seus olhos, ou diante dos olhos da sua fantasia, que aplaude, que apupa, que estigmatiza, que protesta e que nos força muitas vezes a partilharmos as suas opiniões, a inflamarmo-nos com a sua paixão comunicativa».⁶²

Enquanto escritor Camilo possui uma «*verve* espontânea e inesgotável»⁶³ que lhe permite transpor para as suas novelas o ambiente do seu tempo e da sua experiência pessoal, através da linguagem, das profissões, do vestuário, da alimentação e dos diversos comportamentos.

2.2. O despertar

Nasce em Lisboa a 16 de março de 1825 Camilo Ferreira Botelho Castelo Branco, filho de Manuel Joaquim Botelho Castelo Branco e de Jacinta Emília Rosa do Espírito Santo. Falecida a mãe em 1827, Camilo e a irmã são perfilhados pelo pai a 27 de junho de 1829 como filhos de mãe incógnita. Descendente, por via paterna, de uma família da pequena e recente burguesia transmontana, Camilo e a irmã, Carolina Rita Botelho Castelo Branco (1821-1898), vivem em Lisboa até a morte do pai (22.12.1835). Órfãos de pai e

⁶⁰ MENDES, J. Amado – O fim do antigo regime económico. In *História de Portugal*. Dir. Jose Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993, vol. 5, p. 417.

⁶¹ MARTINS, J. Cândido - «Prefácio». In CASTELO BRANCO, Camilo – *Eusébio Macário/A corja*. Porto: Edições Caixotim, 2003, p. 9.

⁶² CHAGAS, Manuel Pinheiro - «Prefácio». In CASTELO BRANCO, Camilo - *Amor de Perdição: memórias duma família*. Edição monumental enriquecida com estudos especiais de Manuel Pinheiro Chagas, Ramalho Ortigão, Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão editores [1983], p. VIII.

⁶³ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1983, vol. 2, p. 7.

mãe, os irmãos são entregues aos cuidados da tia paterna, Rita Emília da Veiga Castelo Branco, de Vila Real. Passados quatro anos, em 1839, Carolina casa com Francisco José de Azevedo, estudante de medicina, e vai viver para Vilarinho da Samardã. Camilo acompanha a irmã e com ela permanece até 1841. Durante este período recebe formação do P.^e António de Azevedo, irmão do cunhado, que lhe ensina doutrina cristã, latim, francês e língua portuguesa.

Em 1841, com apenas dezasseis anos, Camilo casa com Joaquina Pereira de França (1826-1847) a 18 de agosto e passa a viver em Friúme, concelho de Ribeira de Pena. Deste casamento nasceu uma criança Rosa Pereira de França Castelo Branco. Incentivado pelo sogro, Camilo prossegue os estudos com o P.^e Manuel da Lixa que o prepara para a admissão à Escola Médico-Cirúrgica do Porto.

Dos onze aos dezoito anos, a educação de Camilo realiza-se em terras transmontanas no contacto com os padres de aldeia, lendo os clássicos portugueses e latinos e literatura eclesiástica.⁶⁴ A memória dos acontecimentos então vividos ou de situações passadas que o escritor tem conhecimento através de terceiros, por registos orais ou escritos, constituem fonte de estímulo para algumas das suas futuras narrativas. Lembremos, a título de exemplo, a importância da tia Rita Emília Castelo Branco na transmissão das memórias da família Correia Botelho que serviram de fonte de inspiração para a criação da obra *Amor de Perdição*. Nas *Memórias do cárcere*, Camilo recorda:

«O romance escrito em seguimento daquele foi o *Amor de Perdição*. Desde menino eu ouvia contar a triste história de meu tio paterno, Simão António Botelho. Minha tia, irmã dele, solicitada por minha curiosidade romanesca, estava sempre pronta a repetir o facto aligado à sua mocidade».⁶⁵

Em 1842, Camilo encontra-se no Porto a frequentar o primeiro ano do curso de medicina da Escola Médico-Cirúrgica. Os saberes de farmacopeia, adquiridos primeiramente no contacto com o seu cunhado, alargam-se com a frequência das cadeiras de química, de anatomia e de botânica,⁶⁶ posteriormente aplica-os nas suas novelas. É ainda, no Porto que Camilo conhece «por dentro dois mundos inimigos que mal entrevira ainda: o mundo comercial dos burgueses grosseiros e anafados, e o mundo boémio da

⁶⁴ SARAIVA, António José; LOPES, Óscar - *História da Literatura Portuguesa*. 4ª ed. Porto: Porto Editora, 2001, p. 778.

⁶⁵ *OC*, 1990, vol. 11, pp. 613.

⁶⁶ As disciplinas referidas integravam os preparatórios do curso de Medicina.

juventude “romântica”». ⁶⁷ Em 1845 Camilo, mais boémio que académico, perde por faltas o 2.º ano do curso de medicina. Neste mesmo ano, regressa a Vila Real e dá início ao seu percurso literário, com as poesias *Os Pundonores Desagravados* e *O Juízo Final*.

Em 1846, Camilo está em Coimbra para, supostamente, ⁶⁸ estudar Direito, embora afirme «nunca estudei, honra me seja feita!», ⁶⁹ logo de seguida retorna a Lisboa e pouco depois a Vila Real. «É no ano de 1846, e depois do seu regresso de Coimbra que Camilo inicia uma incipiente ação de jornalista», ⁷⁰ tendo colaborado, entre outros, no jornal *O Nacional*, *A Nação*, *O Cristianismo*, *Portugal* e *A Cruz*. Ainda neste ano enamora-se de uma rapariga de Vila Real, Patrícia Emília de Barros (1826-1885). Embevecidos, decidem partir de Vila Real com destino a Coimbra. O tio de Camilo, João Pinto da Cunha, marido da tia Rita Emília, opondo-se à ligação entre Camilo e Patrícia acusa o sobrinho de roubo. Camilo é preso pela 1.ª vez na Cadeia da Relação do Porto, ficando detido de 12 a 23 de outubro de 1846. Esclarecida a situação que o tio criara, Camilo e Patrícia vivem maritalmente em Vila Real, enquanto em Friúme, a 25 de Novembro de 1847, morre a mulher legítima, Joaquina Pereira de França, seguindo-se-lhe a filha, Rosa Pereira de França Castelo Branco (1843-1848). Da relação com Patrícia Emília nasceu uma filha Bernardina Amélia (1848-1931), que foi educada no Porto pela freira D. Isabel Cândida Vaz Mourão, com quem Camilo manteve uma prolongada relação amorosa. Aos 17 anos, Bernardina Amélia casa com António Francisco de Carvalho (29.12.1865), abastado capitalista, retornado do Brasil. Camilo opõe-se ao casamento. E só em 1874 se reconcilia com genro, desenvolvendo-se entre os dois uma relação cordial. Do referido casamento nasceram duas crianças, uma menina a quem deram o nome de Camila Cândida de Carvalho e um menino, Camilo Castelo Branco de Carvalho. Pelos nomes dados aos filhos se advinha a adoração que Bernardina Amélia tinha pelo pai e por D. Isabel Cândida, que a

⁶⁷ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1982, vol. 1, p. 65.

⁶⁸ Até à data não se encontrou qualquer registo nos estabelecimentos oficiais de ensino que nos permita confirmar a matrícula no curso de Direito. O certo é que Camilo andou por Coimbra. Embora os biografos ainda não tenham conseguido esclarecer o que Camilo fazia em Coimbra,

⁶⁹ Carta a Luís Augusto Rebelo da Silva [1856]. *Cartas dispersas*. Coligidas e anotadas por Castelo Branco Chaves. Porto: Campo das Letras, 2002, pp. 26-27.

Carta publicada por Raul Rego no “Diário de Lisboa”, de 8 de Junho de 1961, com a informação de que embora a carta não contenha data, o envelope da mesma contém carimbo com data de 7 Dezembro de 1856.

⁷⁰ CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*. 3.ª ed. V. N. de Famalicão: Centro de Estudos Camilianos, 1995, p. 49.

criara. Camilo manterá uma estreita relação com a filha até ao final da vida. A correspondência trocada com a filha e o genro reúne um grande número de informações revelando as inquietações profissionais e familiares que marcaram o escritor, simultaneamente fornece elementos que evidenciam as rotinas familiares em Seide.

Ainda em Vila Real, o escritor escreve o seu primeiro drama *Agostinho de Ceuta*,⁷¹ publicado em 1847.

No ano seguinte, em 1848, Camilo retorna ao Porto. Deambulando pela cidade, Camilo assiste a agitação da baixa comercial: são «as padeiras de Avintes ou Valongo, peixeiras de Matosinhos ou da Afurada, hortaliçeiros da Maia, de Ramalde, de S. Mamede, gente que vem vender e comprar à cidade nas múltiplas feiras ou nas casas de comércio»;⁷² são os comerciantes ingleses do vinho do Porto e a gente fidalga da província que vem a banhos à Foz; são os operários da construção civil que vêm dos concelhos limítrofes trabalhar para a cidade durante a semana e os que vêm embarcar para o Brasil.⁷³ Camilo integra o círculo da juventude *dandy*, de que fazem parte, entre outros, os irmãos Browne, José Augusto Pinto de Magalhães, Guedes Infante, Paiva de Araújo, António Girão, Soares de Passos, Arnaldo Gama, Alexandre Braga, Faustino Xavier de Novais e Coelho Lousada.⁷⁴

A juventude *dandy*, os janotas, ou os elegantes, como se designavam, eram os grupos de jovens da alta sociedade que trajavam com elegância e algum rebuscamento, procuravam ditar a moda, usavam laço de gravata, luvas, bengalas, chapéus e perfumes, possuíam fartos bigodes e penteavam o cabelo para trás exibindo as amplas testas. Camilo usava chapéu, luvas, colete e casaca ou sobrecasaca, laço de gravata, capa à espanhola, botas, calças à hussardo e bengala. Na novela *Anos de Prosa*, Camilo descreve o janota como sendo uma «criatura que nasce, cresce, abre-se em florescência variegada de fraques e coletes e pantalonas; toma posse do balcão paterno aos trinta, corta o bigode [...] põe

⁷¹ Drama escrito para a inauguração do Teatro de Vila Real, em 1846. Esteve em cena no Porto, no Teatro de Camões, a 30 de Dezembro de 1848.

⁷² PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 31.

⁷³ PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 31.

⁷⁴ PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 53.

óculos [...] frutifica em crianças gordas». É, segundo o escritor, uma «cousa séria, que pode ser vereador, e irmão da Ordem Terceira».⁷⁵

No Porto, a presença de Camilo divide-se entre botequins e cafés, nomeadamente o *Café Guichard* e o *Águia de Ouro*, os teatros, particularmente o *Teatro Baquet* e o *Teatro S. João*, os salões particulares da nova burguesia e as redações dos jornais, locais de convívio e de difusão de cultura, nos quais ele e os jovens literatos e artistas da invicta oitocentista conciliam as tertúlias com as delícias gastronómicas. Recorde-se que:

«o botequim era o centro de toda a vida portuense. À volta de uma mesa compunham-se odes, combinavam-se raptos, planeavam-se conjuras. Discutiam-se os mais complicados problemas da política e da arte [...] Havia botequins para todos os paladares».⁷⁶

O Teatro S. João, no Porto, foi na altura palco de confrontos entre duas cantoras líricas: Dabedeille,⁷⁷ apoiada pelos setembristas, e Clara Belloni,⁷⁸ pelos cartistas. Entre os últimos estava Camilo, que se destacou pela participação ativa nos vários confrontos através de críticas no *Jornal do Porto*, em folhetins humorísticos e em brigas nos cafés. Nos *Serões de S. Miguel*,⁷⁹ Camilo rememora o jantar de homenagem a Dabedeille decorrido na Estalagem da Ponte da Pedra. Presentes, numa sala ao lado, estavam Camilo e Aloysio Ferreira a comer enguias de caldeirada com colorau. Quando se ouvem as felicitações em honra de Dabedeille, Camilo e Aloysio decidem brindar a favor de Belloni, tendo o banquete descambado em rixa.

Em 1850, Camilo retira-se para Lisboa e entrega-se ao trabalho literário dando início ao seu percurso como romancista, novelista, com o título *Anátema*,⁸⁰ publicado em 1851. Apesar de melodramático e historicista, ao estilo da época, possui já, na opinião de Óscar Lopes e António José Saraiva, saborosos *intermezzos* de diálogos, comentários e superstições rurais, e uma curiosa simpatia pelo artesanato seiscentista ainda não proletarizado ou aburguesado.⁸¹ À propósito desta novela, Júlio César Machado⁸² (1835-1890), amigo de Camilo, observa o seguinte:

⁷⁵ OC, 1984, vol. 3, p. 1069.

⁷⁶ PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 23.

⁷⁷ Pertencia a companhia lírica do Teatro S. João no Porto, em 1848-1849.

⁷⁸ Integrava o elenco dessa temporada.

⁷⁹ OC, 1993, vol. 15, p. 980.

⁸⁰ Novela escrita em Lisboa em 1850, publicada inicialmente em folhetim no d' *A Semana* até ao capítulo XV.

É a primeira novela de Camilo editada em livro, publicada, em 1851, no Porto

⁸¹ SARAIVA, António José; LOPES, Óscar – Ob. cit., p. 781.

«Quando ele escrevia aquele admirável romance Anátoma, em cujo título parece ter havido não sei que vaga adivinhação, ainda era feliz ou parecia sê-lo. Viam-se-lhe na fisionomia as boas ou más impressões do espírito; lia-se-lhe no rosto, como num livro aberto, a cólera, a paciência, o orgulho, a simpatia».⁸³

Pouco depois Camilo regressa àquele que será sempre o seu meio gravitacional, o Porto. Identificando-se com os usos e costumes da cidade, ali reside ao longo da sua vida por pequenas temporadas em diversos domicílios. É durante um destes períodos⁸⁴ que Camilo conhece Ana Plácido (1831-1895). Em setembro de 1850, obedecendo à vontade do pai, Ana Plácido casa com Manuel Pinheiro Alves (1807-1863), um comerciante rico regressado do Brasil, ficando o casal a residir na Rua do Almada, no Porto.

Entre 1850 e 1852, num momento de fugaz exaltação religiosa, Camilo matricula-se no Seminário do Porto. Terminado o entusiasmo religioso desiste e, a partir de 1852, alterna a boémia com o jornalismo e o trabalho literário.

Seguindo a corrente das novelas de terror negro ou novela gótica que, então, se destaca, Camilo publica os *Mistérios de Lisboa*⁸⁵ (1854), cujo título é decalcado dos *Mystères de Paris*⁸⁶ (1843) de Eugene Sue e de muitos outros.⁸⁷ *Mistérios de Lisboa* é uma novela de terror, com características do *roman feuilleton*, cheia de enigmas, crimes, disfarces e surpreendentes coincidências, muito ao gosto dos leitores da época. Apesar das afinidades com as novelas de Sue, Jacinto do Prado Coelho defende que Camilo foi

⁸² Júlio César Machado notabilizou-se como folhetinista e cronista da Lisboa da segunda metade do século XIX. Conheceu Camilo em Lisboa, em 1850. Camilo recorda nos *Esboços de Apreciações Literárias* (1865): «Este Júlio César Machado, que aí vês tão medrado no folhetim e no romance, conheci-o, há treze anos com todas as meninices de espírito e rosto. [Júlio tinha 15 anos.] Não sei como ele foi dar comigo a escrever o *Anátoma* num cubículo da Rua do Oiro, O que me lembra é que me saiu muito engraçado o Machadinho, e fiquei admirado, quando me ele disse que tinha um romance em começo, e muitos romances embrionários. Parece-me que o romance começado se chamava "Estrela-d'alva". Bem escolhido título para a alvorada de um esplêndido dia!»

⁸³ MACHADO, Júlio César - *Aquele tempo*. 2.^a ed. Lisboa: Perspectivas & Realidades, D.L. 27689/1989, p. 124.

⁸⁴ Os biógrafos divergem quanto a datas. Uns defendem que Camilo conheceu Ana em 1850. Alexandre Cabral refere que o certo é que as relações entre ambos já existiam em 1856. Aventando a hipóteses de que por questões que teriam a ver com a herança de Manuel Plácido, Camilo manteria que o romance teve início em 1858. Vd. CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*, Ob. cit., p. 97–98; p. 141.

⁸⁵ Inicialmente publicado em forma de folhetim no jornal *O Nacional*. Editado no mesmo ano em três vols.

⁸⁶ A partir dos *Mistérios de Paris*, todas as cidades têm os seus mistérios publicados nos jornais. Citamos a título de exemplo os *Mistérios de Londres* (1844), de Paul Feval, *Mistérios de Madrid* (1844-1845), de Juan Martínez Villergas, *Mistérios de Barcelona* (1844), de José Nicasio Milà de Roca e os *Mistérios de Londres* (1844), de George William MacArthur Reynolds. Camilo escreverá em 1868 os *Mistérios de Fafe*.

⁸⁷ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1982, vol. 1, p. 287.

amplamente original imprimindo um certo traço realista na forma como representou a paisagem, a sensibilidade e a realidade política e social daquela época.⁸⁸

2.3. A plenitude

Aos 31 anos, Camilo afirma-se decisivamente como escritor com o livro *Onde está a Felicidade?* (1856). Contrariamente às novelas anteriores,⁸⁹ esta mantém a simplicidade da intriga e demonstra uma acentuada propensão para retratar a sociedade do seu tempo, lembrando a obra balzaquiana. Para Jacinto do Prado Coelho o êxito da obra deve-se à «simplicidade, delicadeza, portuguesismo nos sentimentos, nos meios focados e na linguagem».⁹⁰ Na advertência da 2.^a edição de *Lendas e Narrativas* (1858), Alexandre Herculano disserta sobre o percurso da literatura nacional e reconhece publicamente o precioso contributo de Camilo para o desenvolvimento da literatura portuguesa ao escrever: «Nestes quinze ou vinte anos criou-se uma literatura, e pode dizer-se que não há ano que não lhe traga um progresso. Desde as *Lendas e Narrativas* até ao livro *Onde está a Felicidade?* Que vasto espaço transposto!».⁹¹ O reconhecimento por parte de Alexandre Herculano, a intensa atividade jornalística, a publicação de folhetins nos jornais e os rumores das relações amorosas com Ana Plácido dão a Camilo uma certa aura de celebridade. Porém, o seu carácter contestatário e a prática de uma ironia corrosiva leva-o a granjear vários inimigos, como se observa nas polémicas coligidas e comentadas por Alexandre Cabral, que foram publicadas pela editora Livros Horizonte.

Em 1858, nasce Manuel Augusto Plácido Pinheiro Alves, primeiro filho de Ana Plácido. Apesar dos continuados rumores sobre a relação amorosa entre Ana e Camilo, Manuel Pinheiro Alves reconhece a criança como seu filho.

Em 1860, Pinheiro Alves desencadeia o processo por crime de adultério. Depois de andar a monte de maio a setembro, Camilo entra na Cadeia da Relação do Porto, pela segunda vez, no dia 1 de outubro de 1860. Camilo e Ana, então encarcerados, são julgados

⁸⁸ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1982, vol. 1, p. 297.

⁸⁹ *Anátema* (1851), *Mistérios de Lisboa* (1854), *A filha do arcebispo* (1854) e o *Livro negro do Padre Dinis* (1855).

⁹⁰ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1982, vol. 1, p. 375.

⁹¹ HERCULANO, Alexandre – *Lendas e narrativas*. 28.^a ed. Lisboa: Livraria Bertrand [s/d], p. XII.

e absolvidos a 16 de outubro de 1861. Durante os 381 dias de cárcere, Camilo escreve e dá a publicar *Amor de Perdição*, *Memórias do Cárcere* e *O romance dum homem rico*. Ao mesmo tempo redige artigos para os periódicos *Revolução de Setembro* (Lisboa), *O Nacional* (Porto), faz traduções para *O Comércio do Porto*, escreve grande parte do conjunto das doze pequenas narrativas que integram o livro *Doze casamentos felizes*⁹² e corresponde-se com várias pessoas das suas relações. Em carta ao Dr. Rodrigo Beça⁹³ (1805-1874) declara: «Estou bom, tranquilo, leio, escrevo, vejo-a, quase que sou relativamente feliz».⁹⁴

Atormentado com a decisão do tribunal, Manuel Pinheiro Alves viaja pela Europa. Porém, vem a falecer em Vila Nova de Famalicão no dia 15 de junho de 1863. O herdeiro, Manuel Plácido, suposto filho do brasileiro traído, recebe uma avultada quantia em dinheiro e vários imóveis, entre os quais estava a Quinta de São Miguel de Seide, local onde cresceu Manuel Pinheiro Alves.

No inverno de 1863, Camilo e a família (Ana Plácido, Manuel Plácido e Jorge Camilo Castelo Branco, nascido em Lisboa a 28 de junho de 1863) instalam-se na freguesia de São Miguel de Seide, numa das melhores casas dos arredores.⁹⁵

O concelho de Vila Nova de Famalicão é, então, predominantemente agrícola «A sua principal cultura é o milho, seguindo-se-lhe a batata, o centeio, o feijão e o trigo, este em pequena escala. Os seus vinhos verdes são afamados e constituem, ao lado do milho, uma boa fonte de receita».⁹⁶

Absolvidos pelo tribunal, mas não pela sociedade «Camilo teve de abandonar a sua vida portuense para se hominizar na província, e para conhecer as amarguras de uma existência de proscrito».⁹⁷

⁹² CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*, Ob. cit., p. 114.

⁹³ Médico Cirurgião que se dedicava às letras e ao jornalismo com o pseudónimo de P. Serapião de Algures. Foi diretor do Hospital de Penafiel. Fundou o jornal *Gazeta de Penafiel*.

⁹⁴ Carta a Rodrigo Beça (7 set. 1860). *Cartas dispersas*. Coligidas e anotadas por Castelo Branco Chaves. Porto: Campo das Letras, 2002, p. 41.

⁹⁵ OLIVEIRA, José Manuel – A Casa de Camilo. In *Boletim da Casa de Camilo*. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal, 1999, IV Série, n.º 1, pp. 134 – 161.

⁹⁶ COSTA, Américo – *Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular*. Porto: Livraria Civilização, 1949, vol. 12, p. 547.

⁹⁷ CHAGAS, Manuel Pinheiro - «Prefácio». In CASTELO BRANCO, Camilo - *Amor de Perdição: memórias duma família*. Edição monumental enriquecida com estudos especiais de Manuel Pinheiro Chagas, Ramalho Ortigão, Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão editores [1983], p. XXI.

Os primeiros anos em Seide são de adaptação e resguardo das manifestações de indignação que as circunstâncias provocam na sociedade.

Figura 1 - Casa de Camilo [1900]



Inv. CMC – 03
Arq. Digital (A.C./ 2 – 22)
Acervo da Casa de Camilo

No íntimo familiar vivem-se breves momentos de serenidade. Camilo dedica-se à escrita e Ana Plácido aos cuidados do lar. As crianças, Manuel e Jorge, crescem normalmente e aparentemente com saúde, Jorge não manifestava ainda sinais de loucura. A 15 de setembro de 1864 regista-se o nascimento de Nuno Castelo Branco. Em 1865, a família passa uma larga temporada no Porto. Ocupam a casa da rua do Almada, n.º 378, herança de Pinheiro Alves, onde festejam o batizado de Jorge e Nuno Castelo Branco⁹⁸. Porém, no natal de 1866, Camilo, o eterno inconstante, começa a demonstrar o desencanto que sente pela aldeia onde, como o diz a António Feliciano de Castilho, sabe «todos os

⁹⁸ PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide: Camilo Castelo Branco*. Lisboa: Livraria de Manoel dos Santos, 1921, p. 183.

dias o preço do milho e do feijão fradinho».⁹⁹ Em carta ao amigo Luís Barbosa revela a nostalgia que nutre pelos anos passados no Porto, reconhecidos agora como felizes, a vaguear entre o *Guichard*, onde «saboreava um ponche»,¹⁰⁰ e o «Águia de Ouro onde comia ostras, segundo o costume dos elegantes do Porto».¹⁰¹

«Alguns dias depois do último ano em que te vi deixei o Porto –e creio que para sempre o deixei– meti-me entre umas árvores do Minho que então davam sombra e hoje simbolizam espectros das saudades dos meus anos felizes. Desgraçados lhes chamava eu então, e hoje não sei que nome hei-de dar a estes. Se soubesses que amarguras há no mundo além das que tens experimentado!... Socorro-me do trabalho incessante para entorpecer o espírito: mas a minha vista vai perdida».¹⁰²

No geral, os registos da sua vivência em Seide testemunham que Camilo não criara grandes relações de amizade com a população de Seide, procurando refúgio na escrita, como o dá a conhecer em carta escrita a Ricardo Jorge:

«Eu vivo em uma aldeia, sem relações, sem objectivo algum que me arranque de mim mesmo, e apenas q[uan]do trabalho consigo criar à volta de mim uma existência fantástica onde chego a encontrar uma distração e às vezes o esquecim[en]to da vida real».¹⁰³

A mesma ideia é refletida na carta enviada ao Visconde de Luzares em 1885.

«Eu vivo há 27 anos em uma casa campestre, entre S. Thyrso e V.^a Nova de Famalicão, conhecida por S. Miguel de Seide. Aqui escrevi a maior parte dos meus livros, aqui envelheci completamente afastado do mundo que abandonei no vigor da mocidade...».¹⁰⁴

Não obstante o sentimento de isolamento que a existência em São Miguel de Seide lhe provoca, Seide e as aldeias circunvizinhas constituem cenários onde se movem as personagens das suas novelas, como é o caso de: *Vinte horas de Liteira* (1864), *O Senhor do Paço de Ninães* (1867), *Novelas do Minho* (1875/77) e *A Brasileira de Prazins* (1882). Camilo escreve freneticamente e é um autor popular no seu tempo. O primeiro profissional das letras capaz de viver unicamente com o dinheiro da sua escrita.¹⁰⁵

⁹⁹ Carta 2 a António Feliciano de Castilho, (S. Miguel de Seide, 6 7brº 1864). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 316.

¹⁰⁰ *Cenas Contemporâneas*. *OC*, 2001, vol. 14, pp. 394.

¹⁰¹ *Cenas Contemporâneas*. *OC*, 2001, vol. 14, pp. 333.

¹⁰² Carta 7 a Luís Barbosa e Silva [25 de Dezembro de 1866]. In CABRAL, Alexandre – *Correspondência de Camilo Castelo Branco com os irmãos Barbosa e Silva e com Sebastião de Sousa*. Lisboa: Livros horizonte, 1984, vol. 2, p. 136.

¹⁰³ [Carta] [s/d] [a] Ricardo Jorge / Camilo Castelo Branco. (acervo da Casa de Camilo).

¹⁰⁴ [Carta] 1885 set. 1, Seide S. Miguel [a] Visconde de Luzares [Manuscrito] / Camilo Castelo Branco. In *Boletim da Casa de Camilo*. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal, 1964, I Série, n.º 3-4 (Jul. – Set. / Out. – Dez.), 1964, p. 7 - 10.

¹⁰⁵ CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*. 3.^a ed. V. N. de Famalicão: Centro de Estudos Camilianos, 1995, p. 16.

Apesar de a sua obra apresentar características predominantemente românticas, as suas narrativas acompanham a evolução literária no sentido dos temas da atualidade e da análise de costumes de sabor balzaquiano. Ao solitário herói romântico, Camilo prefere a personagem no seu meio e o retrato de uma sociedade em mudança movida pela ambição e pelo dinheiro, o nascimento do mundo burguês. À imaginação poderosa precede a observação atenta dos factos e dos comportamentos.¹⁰⁶ Óscar Lopes acrescenta que uma das manifestações da comédia humana burguesa, onde se regista a veia realista do escritor é no comprazimento, por vezes caricatural, na descrição pormenorizada das comidas rurais e burguesas.¹⁰⁷

Efetivamente o progresso gastronómico que se vive durante o século XIX não passou despercebido aos olhos de Camilo. A sua produção reflete não só a cozinha rural de simples confeção, como regista a crescente influência da cozinha francesa nos hábitos alimentares da burguesia oitocentista. Ciente desse quadro de costumes, Camilo explora-o de modo a enriquecer a sua obra literária e justifica-se no *Romance dum homem rico* declarando que não quer que o «leitor diga que ninguém sabe o que comem e quando comem os heróis dos meus romances».¹⁰⁸ Camilo escreve sobre aspetos do quotidiano de uma burguesia portuense ou lisboeta, em pleno desenvolvimento, sobre costumes e práticas de um povo rural, e sobre acontecimentos que versam os cabeçalhos dos jornais da época. A diversidade da sua escrita conquista uma variedade de leitores. Segundo João Bigotte Chorão «leem-no tanto letrados como o homem da rua».¹⁰⁹ O próprio Camilo, em carta a Luís Augusto Rebelo da Silva, historiador e político, corrobora esta ideia:

«Do que V.^a S.^a decerto se maravilha é dizer-lhe que tenho vendido tudo. O paladar provinciano é tolerantíssimo. Os padres dizem que eu sou um consumado teólogo e as raparigas, desde a cozinheira à baronesa presuntiva, reputam-me poeta algumas vezes, outras não me entendem, e nisso acontece-lhes o mesmo que a mim».¹¹⁰

A escrita é um aspeto central da sua vida. Em carta a António Francisco Carvalho

¹⁰⁶ CHORÃO, João Bigotte – Camilo Castelo Branco, II (Eça Romântico, Camilo Realista). In MATOS, A. Campos - *Suplemento ao Dicionário de Eça de Queiroz*. Lisboa: Editorial Caminho, 2000, p. 79.

¹⁰⁷ LOPES, Óscar - *Ensaio camilianos*. Porto: Fundação Eng. António Almeida, 2007, p. 49.

¹⁰⁸ OC, 1984, vol. 3, p. 25.

¹⁰⁹ CHORÃO, João Bigotte – *O essencial sobre Camilo*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, [1996], p. 5.

¹¹⁰ Carta, a Luís Augusto Rebelo da Silva [1856]. *Cartas dispersas*. Coligidas e anotadas por Castelo Branco Chaves. Porto: Campo das Letras, 2002, pp. 26-27..

declara: «o trabalho para mim não é só um dever: é um repouso de espírito».¹¹¹ Mais do que económica, a compulsão pelo trabalho é psicológica. O início do seu período criativo mais fértil (1861-1868) é coincidente com o período de prisão, onde a escrita lhe dava «duas horas de diversão em cada dia»,¹¹² bem como com os primeiros anos de vida em São Miguel de Seide.

Camilo encontra na escrita o seu ponto de refúgio e constrói uma rotina diária necessária para serenar o espírito atormentado. Em Seide é laborando «na solidão do meu gabinete de trabalho [...] onde me sinto menos inquieto e melancólico».¹¹³ Os títulos sucedem-se e dividem-se pelas áreas da poesia, da novela, do jornalismo e do drama.

Segundo Alexandre Cabral, Camilo terá escrito «em média mais de quatro páginas diárias. Sem um único dia feriado».¹¹⁴ Ainda que primordialmente psicológica, a necessidade da escrita é também estimulada por razões de ordem económica. Camilo escreve para sustentar o agregado familiar «gratuitamente não posso; bem sabes que não escrevo por prazer nem por glória».¹¹⁵

Com uma família a cargo, Camilo vê-se obrigado a pactuar com o gosto e o sistema de valores do público leitor. Em 1863, referindo-se à publicação do livro *No Bom Jesus do Monte* escreve: «Não é no género popular e contrafeito em q escrevi o *Coração, cabeça e estômago* e ultimam.^{te} as *Coisas espantosas*, trabalhos de q não gosto; mas que os gisei á vontade dos compradores».¹¹⁶ Em 1873, declara a Feliciano de Castilho «Acabei e mandei para ahi, hontem, o 2.º tomo do *Demónio do Ouro*, romance à Ponson. Os leitores, tolhidos pelo *genero* peor, obrigam-me a bandear-me com elles».¹¹⁷

Nestas circunstâncias, Camilo condescende com as correntes literárias e embora «nenhum género e nenhuma corrente estética em voga (romantismo, ultra-romantismo, realismo) lhe tivessem sido estranhas»,¹¹⁸ o escritor prossegue oscilando, indo ao encontro

¹¹¹ Carta 72, a António Francisco de Carvalho [s/d]. *OC*, 2002, vol. 18, pp. 602.

¹¹² Memórias do cárcere. *OC*, 1990, vol. 11, pp. 416.

¹¹³ Carta 94, a António Feliciano de Castilho, (S. Miguel de Seide, 9 Stbrº 1871). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 392.

¹¹⁴ CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*, Ob. cit., p. 14.

¹¹⁵ Carta 44 a José Barbosa e Silva [11 de Janeiro de 1856]. In CABRAL, Alexandre – *Correspondência de Camilo Castelo Branco com os irmãos Barbosa e Silva*. Lisboa: Livros horizonte, 1984, vol. 1, p. 98.

¹¹⁶ Carta 156, a António Gomes Monteiro, (Lisboa, 8 Fev.º 1863). *OC*, 2002, vol. 18, p. 468.

¹¹⁷ Carta 156, a António Feliciano de Castilho, (Seide, 12 Agtº 1873). *OC*, 2002, vol. 18, p. 444.

¹¹⁸ CATROGA, Fernando – Romantismo, literatura e história. In *História de Portugal*. Dir. José Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993, vol. 5, p. 558.

do gosto do público, mas reclamando sempre a sua independência, como o recorda a Luís Augusto Rebelo da Silva (1822-1871): «Sinceramente, lhe digo que tenho escrito muito, a meu modo».¹¹⁹ A Faria Regras¹²⁰ o escritor assegura:

«Eu posso escrever romances jesuítas, romances franciscanos, romances carmelitas, romances jansenistas, romances despóticos, monárquicos-representativos, carlistas e até romances regeneradores: o que eu quiser, e para onde me der a veneta».¹²¹

A facilidade de adaptação ao gosto literário está presente no conjunto da sua produção literária. A sua obra ficcional distribui-se nos mais variados géneros. O P.^o Benjamim Salgado aponta a seguinte classificação que vai desde o romance de terror,¹²² ao romance de costumes ou novela satírica,¹²³ ao romance passionai,¹²⁴ ao romance histórico,¹²⁵ ao romance realista.¹²⁶ De salientar que esta classificação não é unânime entre os diversos estudiosos da obra camiliana. Tal como Óscar Lopes e Alexandre Cabral, Jacinto do Prado Coelho considera que a ficção camiliana, composta pelas novelas de terror grosso, até meados da década de 50 não se individualiza das tendências principais que se verificavam na literatura portuguesa da época. Considerando que o carácter literário de Camilo se afirma a partir das *Cenas Contemporâneas* (1855) e *Onde está a Felicidade?* (1856), agrupam a obra camiliana em duas categorias: a novela passionai, da qual se destaca o *Amor de Perdição* (1862) e a novela satírica de costumes, representada por *Coração, cabeça e estômago* (1862) e *A queda dum anjo* (1866).¹²⁷ Mais recentemente,

¹¹⁹ Carta a Luís Augusto Rebelo da Silva [1856]. *Cartas dispersas*. Coligidas e anotadas por Castelo Branco Chaves. Porto: Campo das Letras, 2002, pp. 26-27.

¹²⁰ A. B. S. Faria J. das Regras foi redator principal, editor e proprietário do periódico do Porto *O Clamor Público: diário político, litterário commercial* (1856-1857).

¹²¹ Carta de Camilo a Faria Regras datada de 1856. (resposta ao pedido de colaboração no *O Clamor Público*). *Apud* CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*, Ob. cit., p. 43.

¹²² *Anátoma* (1851), *Mistérios de Lisboa*, 3 vols. (1854), *Livro negro do Padre Dinis* (1855), *Voltareis ó Cristo?* (1871).

¹²³ *A filha do arcebispo* (1854), *Cenas contemporâneas* (1855), *A neta do arcebispo* (1856), *Cenas da Foz* (1857), *O que fazem mulheres* (1858), *Coração, cabeça e estômago* (1862), *Aventuras de Basílio Fernandes Enxertado* (1863), *Amor de salvação* (1864), *A queda dum anjo* (1866).

¹²⁴ *Onde está a felicidade?* (1856), *Um homem de brios* (1856), *Carlota Ângela* (1858), *O romance dum homem rico* (1861), *Amor de perdição* (1862), *Memórias de Guilherme do Amaral* (1863), *A bruxa de Monte Córdova* (1867), *A doida do candal* (1867), *O retrato de Ricardina* (1868), *Os brilhantes do brasileiro* (1869), *A mulher fatal* (1870).

¹²⁵ *O judeu* (1866), *O olho de vidro* (1866), *O regicida* (1874), *A filha do regicida* (1875), *A caveira da mártir* (1875/76).

¹²⁶ *Novelas do Minho* (1875/77), *Eusébio Macário* (1879), *A corja* (1880), *A brasileira de Prazins* (1882).

¹²⁷ SARAIVA, António José; LOPES, Óscar – Ob. cit., pp. 780-788.

Elias Torres Feijó aponta para um *continuum* interventivo,¹²⁸ coerente apenas com a trajetória do escritor, ou seja de um Camilo volúvel à influência estrangeira, mas teimando no seu individualismo.

É também com alguma frequência que Camilo encoraja e aconselha escritores mais inexperientes.¹²⁹ Dirigindo-se a João Caetano da Silva Campos, Camilo aconselha e manifesta a sua acidez acerca dos realistas.

«O seu estylo carece de ser uniformizado, com um pequeno esforço. Por vezes ressaltam phrazes de um puro classicismo, e a volta d'ellas abundam construções segundo as fórmulas de Flaubert, de Bento Moreno, Eça de Queiroz, e dos outros que se chamam – ainda não atinei porque – os realistas».¹³⁰

A sua impressão sobre a escola realista está presente em vários momentos da sua escrita. Em 1875, na 1.^a edição da *Caveira da Mártir*, escreve:

«Ouço dizer que a sentimentalidade é hoje uma vergonhosa miséria. Comover o leitor pelo coração é cousa pouco menos nefanda que anavalhá-lo pelas costas. No realismo há tudo, tirante a verdade das lágrimas. Foliar com a desgraça, arregaçar em hilaridade burlesca as feições retraídas pela agonia, é a escola novíssima – dizem eles que é novíssima. Eu, há vinte e quatro anos, remedava essa novidade nos romances de Voltaire. Escrevia *A filha do arcediogo* [1854] e as *Cenas da Foz* [1857]. Onde isto vai! Como as novidades de agora são antigas!».¹³¹

O que lhe aborrece na escola realista é esta afirmar-se como uma nova expressão de arte, título da intervenção que Eça de Queirós apresenta em 1871 na quarta conferência do casino, quando o próprio reconhece na sua produção características dessa nova arte.

«Eu não me propuz zombar da escola naturalista. V. Ex.^a algumas vezes me ouviria dizer que os *processos me deleitavam*. O que sempre me pareceu foi que adjectivar de *scientificos* os tais processos era um desvanecimento um tanto charlatão por parte dos inovadores».¹³²

Sem amarras a Escolas literárias, mas «firme sempre nos seus processos de arte»,¹³³ Camilo vai orientando a sua produção literária de acordo com o seu gosto e com o gosto do leitor. «Realista demais para ser romântico, romântico demais para ser realista»,¹³⁴ Camilo

¹²⁸ FEIJÓ, Elias j. Torres Feijó – *O legado do último Camilo Romancista e a (auto-) cilada realista*. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal; Casa de Camilo – Centro de Estudos. 2011, p. 94.

¹²⁹ Vd. a seguinte correspondência: Carta a Manuel António da Silva e Melo Branco, p. 1047; Carta a Francisco de Castro Monteiro, p. 1037; Carta a Ana Amália Moreira de Sá, [p. 1059]. *OC*, 2002, vol. 18.

¹³⁰ Carta 2, a João Caetano da Silva Campos, (S. Miguel de Seide, 3 de Junho 77). *OC*, 2002, vol. 18, p. 1045.

¹³¹ *OC*, 1987, vol. 7, p. 974.

¹³² Carta a Teixeira de Queiroz, [s/d]. *OC*, 2002, vol. 18, p. 1118.

¹³³ OSÓRIO, Paulo – *Camilo, a sua vida, o seu génio, a sua obra*. 2.^a ed. Aumentada. Porto: Companhia Portuguesa Editora, 1920, p. 272.

¹³⁴ OSÓRIO, Paulo – Ob. cit.

é sobretudo um homem de convicções, cujo trabalho se encontra mais sujeito às suas próprias necessidades e determinações do que às tensões políticas ou literárias da época.

A década de 70 é especialmente dolorosa. Perante as graves dificuldades económicas, em 1871, Camilo vê-se obrigado a leiloar uma parte da sua biblioteca. Em 1872, morre o amigo Vieira de Castro.¹³⁵ Em 1873, o filho de Ana Plácido, Manuel parte para África, o que lhe causa grande dor. Ao grande amigo António Feliciano de Castilho dirá: «Tudo está mudado. Quebrou-se o prisma por onde eu via tudo lá tão cor-de-rosa».¹³⁶ Entre 1875-1876 a loucura do filho Jorge torna-se cada vez mais evidente. Em 1877 Manuel, entretanto regressado de África, adoeceu gravemente e veio a falecer na Póvoa de Varzim. As dificuldades da vida vão deixando marcas em Camilo. Júlio César Machado avista-o em 1875 e descreve-o deste modo:

«[...] vi outra vez Camilo em Lisboa; numa manhã de inverno, no passeio público. Parecia abatido, pálido, e cansado: - tinha vivido. O seu olhar tão depressa era imperioso, como indeciso: e os diversos movimentos do corpo, os gestos, as atitudes, o porte, o andar, o modo de fazer um cumprimento, haviam tomado valor fisionómico; tinha o modo grave dos espíritos sérios, atraído às vezes pelos gestos vivos, multiplicados, impetuosos, do génio que o povo diz azedos. [...] A fatalidade havia vindo nestes intervalos fazer-lhe a sua visita. [...] Hoje, quieto, retirado, Camilo Castelo Branco já não é um elegante nem um herói: é um clássico. *Diavolo!*».¹³⁷

Camilo vive também aterrorizado com o agravamento das perturbações da vista. Em carta a Freitas Fortuna, Camilo recorda os primeiros incómodos, situando-os no ano de 1854: «Principiei a sofrer há trinta anos os prenúncios desta desgraça. As diplopias, as oftalmias, os escurecimentos súbitos de visão, as mouches, as perturbações na leitura e na escripta, a necessidade de muita luz artificial».¹³⁸

A partir de 1856 as queixas tornam-se frequentes. Em abril de 1856, escreve a José Barbosa e Silva: «Sofro há 4 meses uma diplopia (visão dupla). É horrível para quem não

¹³⁵ Camilo informa na introdução da *Correspondência Epistolar* (1874) que conheceu Vieira de Castro em 1857, «Foi na Estrela do Norte que eu falei com Vieira de Castro, em 1857, quando ele recolhia riscado da Universidade». Entre ambos existiram fortes laços de amizade. Vieira de Castro visitou com frequência o casal em São Miguel de Seide.

¹³⁶ CASTELO BRANCO, Camilo – Carta 141 a António Feliciano de Castilho, (Porto, 5-3-73). *OC*, 2002, vol. 18, p. 434.

¹³⁷ MACHADO, Júlio César - *Aquele tempo*. 2.^a ed. Lisboa: Perspectivas & Realidades, D.L. 27689/1989, p. 124.

¹³⁸ Carta a Freitas Fortuna. *OC*, 2002, vol. 18, p. 913.

Embora a carta referida não possua data, pode-se dizer com segurança que é do ano de 1889, uma vez que Camilo refere que possui na altura 64 anos. Situa os inícios da doença “Há 35 anos”, ou seja cerca de 1854.

tem outra distração além da leitura. Tarde será o meu restabelecimento».¹³⁹ Em 1866, confessa a Feliciano de Castilho: «Passo mal dos olhos, meu amigo. Vejo tudo em duplicado».¹⁴⁰ Em 1881, os receios da perda de visão estão já bem presentes: «vou piorando; e de olhos estou muito em risco de os perder».¹⁴¹

A esse grave problema acrescem outras enfermidades físicas e inquietações morais. Através da correspondência de Camilo temos conhecimento das várias moléstias, entre as quais contam-se as anemias,¹⁴² os esgotamentos nervosos,¹⁴³ as nevralgias,¹⁴⁴ o reumatismo,¹⁴⁵ e a hipocondria: «Os médicos chamam-lhe hipocondria. Seja o que for assim não se pode nem se deseja viver».¹⁴⁶

O seu carácter permanentemente insatisfeito leva-o a deambular de terra em terra:

«Já não sei onde hei-de estar. Em 15 dias ensaiei quatro paradeiros, uns nas montanhas, outros nas praias. Em toda a parte o tédio, o asco das coisas e das pessoas»;¹⁴⁷

«A carta, que me remetteu para a Foz, recebi-a em Seide, quando partia para Vizella»;¹⁴⁸

«Mudo de terra para terra, precedido sempre do meu tédio que lá me vai esperar».¹⁴⁹

Escrever e viajar, ainda que cá dentro, fazem parte da índole de Camilo. O escritor viaja não só para consultar os médicos, mas também para fugir ao tédio e à dor de ver o filho Jorge tresloucado pela casa. Camilo é um viajante permanente. Igualmente nas suas novelas «rodam liteiras e trotam muares, transportando protagonistas e figurantes para as quais cria situações muito próximas daquelas que o seu temperamento irrequieto lhe granjeou».¹⁵⁰ O seu itinerário passa por Trás-os-Montes, Minho, Douro e Lisboa, regiões em evidência na sua obra. Mas é sobretudo na representação do Minho, «habitado por um povo inculto, supersticioso, mas trabalhador, hospitaleiro, e dado aos prazeres que uma

¹³⁹ Carta 45, a José Barbosa e Silva, (Porto, 28 de Abril de 56). In CABRAL, Alexandre – *Correspondência de Camilo Castelo Branco com os irmãos Barbosa e Silva*. Lisboa: Livros horizonte, 1984, vol. 1, p. 99.

¹⁴⁰ Carta 26, a António Feliciano de Castilho, (S. Miguel de Seide, 18 de j.º 66). *OC*, 2002, vol. 18, p. 335.

¹⁴¹ Carta 9, a Silva Pinto, (4-8-81). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 753.

¹⁴² Carta 11, a Silva Pinto, (25/1/81). *OC*, 2002, vol. 18, p. 755.

¹⁴³ Carta 84 a António Francisco de Carvalho, [s/d]. *OC*, 2002, vol. 18, p. 609.

¹⁴⁴ Carta 9, a Júlio de Castilho, (S. M. de Seide, 19 de ju.º 76). *OC*, 2002, vol. 18, p. 872.

¹⁴⁵ Carta 12 a Tomás Mendes Norton, [s/d]. *OC*, 2002, vol. 18, p. 927.

¹⁴⁶ Carta 200, a Bernardina Amélia [s/d]. *OC*, 2002, vol. 18, p. 107.

¹⁴⁷ *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 288.

¹⁴⁸ Carta 329, a Bernardina Amélia, (1 de Agosto de 1878). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 169.

¹⁴⁹ Carta 94, a António Feliciano de Castilho, (S. Miguel de Seide, 9 Stbrº 1871). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 392.

¹⁵⁰ NUNES, Virgínia de Carvalho – Coimbra no discurso literário camiliano. In *Actas do Congresso Internacional de Estudos Camilianos*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994, p. 293.

Natureza boa lhes proporciona»,¹⁵¹ e do Porto, «onde se agita toda uma sociedade em constante e profundo conflito travado, bem à maneira romântica, entre os interesses materiais da realidade e as exigências da sensibilidade e do ideal»,¹⁵² que a obra de Camilo fornece elementos para uma compreensão mais profunda dos gostos e anseios da sociedade portuguesa oitocentista.

2.4. O crepúsculo

A década de 80 é de amargura. Para fazer face às dificuldades económicas, Camilo vê-se, novamente, obrigado a leiloar parte da sua livraria, o que ocorre em Lisboa, em 1883. Em 1884, assiste à morte da nora, Maria Isabel da Costa Macedo (30.08), mulher de Nuno, e à morte da neta (17.09), filha de Nuno e Isabel, ambas, mãe e filha, vítimas de tuberculose. Após vários episódios violentos, Jorge é internado no hospital de alienados do Porto (1886).

Como um «monge na sua clausura»,¹⁵³ Camilo prossegue escrevendo embora já sem o fulgor de outros tempos.

Em 1886 dá à estampa a sua última novela *Vulcões de Lama*. Nos três últimos anos de vida edita principalmente versos: *Nostalgias* (1888), *Delitos da Mocidade* (1889), não sendo totalmente verso, é uma miscelânea, e *Nas trevas* (1889). Camilo vive da escrita, para a escrita e na escrita enquanto «personagem interveniente e onnipotente». ¹⁵⁴ É nesta teia de instabilidade emocional e financeira que vida e obra se aproximam. Trata-se efetivamente de uma escrita incessante que visa alimentar as constantes necessidades espirituais e económicas.

Por decreto de 18 de junho de 1885, Camilo é agraciado, por D. Luís, com o título de Visconde de Correia Botelho, título que requereu com a preocupação de assegurar um

¹⁵¹ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1982, vol. 1, p. 50.

¹⁵² CASTRO, Aníbal Pinto de - Camilo Castelo Branco. In *BIBLOS-Enciclopédia Verbo das Literaturas de Língua Portuguesa*. Lisboa; S. Paulo: Editorial Verbo, 1995. Vol. 1, p. 866.

¹⁵³ ORTIGÃO, Ramalho - «Introdução». In CASTELO BRANCO, Camilo - *Amor de Perdição: memórias duma família*. Edição monumental enriquecida com estudos especiais de Manuel Pinheiro Chagas, Ramalho Ortigão, Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão editores [1983], p. XLIX.

¹⁵⁴ CHORÃO, João Bigotte – Camilo Castelo Branco, II (Eça Romântico, Camilo Realista). In MATOS, A. Campos - *Suplemento ao Dicionário de Eça de Queiroz*. Lisboa: Editorial Caminho, 2000, p.82.

apoio financeiro ao filho Jorge. A 9 de março de 1888 regulariza a situação conjugal com Ana Plácido, passando esta a usufruir do título de Viscondessa.

Camilo recebe em vida as honras mais elevadas e distintas. Refira-se a visita de D. Pedro V, na Cadeia da Relação do Porto (1861), e de D. Pedro II, imperador do Brasil, na casa na Rua de São Lázaro, no Porto, que lhe concede a Comenda da Ordem da Rosa (17.07.1872). D. Pedro II, então ex-imperador do Brasil, faz ainda uma segunda visita ao escritor (21.12.1889).

Particularmente foram surgindo provas de admiração de vários escritores que se manifestam ora visitando o escritor em casa,¹⁵⁵ ora na apresentação de homenagens que surgem na imprensa.

Como refere Óscar Lopes: «verifica-se um movimento geral de simpatia e de compreensão [...] de fervor camiliano por parte de autores com quem o romancista desabridamente polemizara, cerca de dez ou quinze anos antes».¹⁵⁶

Em Famalicão, o culto camiliano desenvolve-se na criação de associações, a saber: *O Clube Camilo Castelo Branco*, e a *Sociedade Camilo Castelo Branco*, com sede na Rua Mouzinho da Silveira. Destaca-se ainda as inúmeras visitas de velhos amigos e de jovens autores que recebeu em Seide e o número especial da revista *Alvorada*, de 16 de março de 1887, dedicado ao escritor.

Estando Camilo em Lisboa, em 1889, recebe no dia do seu aniversário a visita, organizada por João de Deus, de estudantes, escritores e artistas.¹⁵⁷

Atormentado pela inevitável cegueira, pela loucura irrecuperável de Jorge e pelos desatinos esbanjadores de Nuno,¹⁵⁸ tudo é escuridão e amargura em sua alma, pelo que a ideia do suicídio, presente desde cedo, ganha terreno. E a 22 novembro de 1888 escreve:

«Previ, desde os 30 anos, este fim. Receio q chegado o supremo momento [...] Antecipo-me à hora final [...] A minha vida foi tão extraordinariament^e infeliz que não podia acabar como a da maioria dos desgraçados. [...] Não deixo nada. Deixo um exemplo».¹⁵⁹

¹⁵⁵ Algumas das visitas resultaram em testemunhos escritos, veja-se Alberto Pimentel 1885 e Silva Pinto 1889 e Padre Senna Freitas 1887.

¹⁵⁶ LOPES, Óscar – Formas de recepção a Camilo. In *Actas do Congresso Internacional de Estudos Camilianos*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994, p. 27.

¹⁵⁷ SALGADO, Benjamim - *Camilo em datas, factos e comentários*. V. N. de Famalicão: Fundação Cupertino de Miranda, 2012, p.124.

¹⁵⁸ Cf. Carta 35, a António Francisco de Carvalho (s/d).OC, 2002, vol. 18, p. 580. Carta 4, a Visconde de Ouguela, [1882]. *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 317.

Deixou efetivamente um exemplo, um legado literário que contém um retrato de mentalidades e costumes pleno de referências de continuidade e de transformações de hábitos e práticas sociais. As personagens da sua obra tipificam os vários grupos sociais, refletindo as formas da vida quotidiana e a cultura oitocentista, nas suas diversas cambiantes. Por esse motivo, foi plenamente reconhecido pelos seus pares:

«O nome de Camilo Castelo Branco representará para sempre na história da literatura pátria o mais vivo, o mais característico, o mais glorioso documento da actividade artística peculiar da nossa raça, porque ele é, sem dúvida alguma, entre todos os escritores do nosso século, o mais genuinamente peninsular, o mais tipicamente português».¹⁶⁰

«Na literatura portuguesa contemporânea, Camilo Castelo Branco é a mais poderosa organização estética, exercida em uma prolongada e contínua idealização, refletindo na sua obra todo o estado moral de uma época perturbada pela falta de uma doutrina».¹⁶¹

Sem nunca ter caído no esquecimento, Camilo é, ainda hoje, reconhecido como um dos mais notáveis romancistas. Lembramos aqui as palavras de José Saramago que, após ter recebido o Prémio Nobel da Literatura a 8 de outubro de 1998, se desloca à Casa de Camilo, a 28 de fevereiro de 1999, deixando o seguinte registo:

«Na casa onde Camilo saiu da vida para entrar na eternidade do génio, venho trazer rosas. Venho também trazer o prémio que me deram, o seu valor simbólico, que Camilo merece como provavelmente nenhum outro escritor português. Eu, aprendiz deixo rosas ao mestre».¹⁶²

¹⁵⁹ CASTELO BRANCO, Camilo – Declaração, (S. Miguel de Seide, 22 de Novembro de 1888, 10 horas da noute). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 1150.

¹⁶⁰ ORTIGÃO, Ramalho – «Introdução». In CASTELO BRANCO, Camilo - *Amor de Perdição: memórias duma família*. Edição monumental enriquecida com estudos especiais de Manuel Pinheiro Chagas, Ramalho Ortigão, Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão editores [1983], p. XLVII.

¹⁶¹ BRAGA, Teófilo. - *As modernas ideias da Literatura Portuguesa*. Porto: Chardron, 1892, p. 240.

¹⁶² Dedicatória de José Saramago, datada de 28 Fevereiro 99. In *Livro de honra da Casa de Camilo*.

III Parte:

Camilo Castelo Branco e a gastronomia

«Peço-lhe o favor de me arranjar no Águia de ouro um quarto exposto ao sol, com uma cama francesa, e alguma cadeira estofada ou sofá. Não faço questão de preço do quarto. Quanto a comida, é a parte, por q prefiro comer por lista.»

Carta a Eduardo da Costa Santos, (2.ª fr.ª 25.2.84). OC, 2002, vol. 18, p. 205.

«Mandei-te de Braga saudades; de Seide mando-te gallinhas. Saudades são penas, e gallinhas tem pennas. Um n de mais ou de menos não faz ao cazo. As penas das saudades guarda-as no coração, e as gallinhas sem pennas deposita-as no estômago do Snr Crv.º, da snr.ª D. Camilla e no teu, se a tanto chega a tua burguesia.»

Carta a Bernardina Amélia. (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 34

Para Brillat-Savarin, a gastronomia é um capítulo da história natural que evidencia uma valorosa configuração identitária por estar condicionada a valores culturais e sociais, sob os quais as pessoas se desenvolvem, desde as primeiras lágrimas do nascimento à morte.¹⁶³ Neste sentido, o ato de comer não é apenas fisiológico, este constrói-se numa dimensão social e cultural. Obedece a normas que determinam que tipo de alimentos devemos ou não comer, em que ocasiões devemos comer este ou aquele alimento, possuindo, portanto, um valor cultural e simbólico diferenciado para cada sociedade. Esta simbiose entre vida e gastronomia encontra-se presente nos vários registos da conduta humana e está associada a elementos de afetividade, emoções, valores sociais, religiosos e económicos, pelo que as mudanças dos hábitos alimentares refletem determinadas alterações do meio circundante.

Neste capítulo entramos no âmbito da vida privada e ingressamos no ambiente doméstico e familiar do novelista para analisarmos os hábitos e a relação do escritor com a

¹⁶³ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme – *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. [Em linha]. [s/d], p. 31. Disponível em: www.gutenberg.org/ebooks/5434 em April, 2004 [23 novembro 2014].

alimentação. Geralmente o tempo privado compreende o antes e o depois do casamento.¹⁶⁴ Em Camilo, a vinda para Seide é o acontecimento central que divide o tempo privado em um antes e um depois. O antes distingue-se pela infância e pela juventude, o depois pela fixação de residência em Seide e pelo nascimento dos filhos.

A partir de informações dispersas presentes na correspondência e de testemunhos de quem frequentou, na época, a casa procuramos perceber os condicionalismos, as preferências alimentares e a importância que a questão da alimentação exercia no seio da família.

No final do capítulo dirigimos o nosso olhar para a biblioteca particular de Camilo no intuito de conhecer as fontes de pesquisa e entendermos a perspectiva do escritor.

¹⁶⁴ MARTIN-FUGIER, Anne – Os ritos da vida privada burguesa. *História da vida privada*. Lisboa: Edições Afrontamento, 1990, vol. 4, p. 235

3.1. Vivências gastronómicas do escritor

Como vimos no capítulo anterior, a vida do escritor é marcada pelo permanente deambular e, por conseguinte, pelo hábito de comer em espaços públicos. Segundo Viale Moutinho, à primeira vista «Camilo não se destaca como amante de boa mesa».¹⁶⁵ Porém, depois de um olhar mais atento, percebe-se que o romancista na sua juventude não se negava aos prazeres da mesa. Numa fase mais adulta, por razões de saúde, o ficcionista é obrigado pelos médicos a abster-se dos contentamentos palatais e a praticar uma alimentação mais restrita. Confinado a dietas, Camilo come para saciar a fome, já que possui, como ele diz, «o péssimo costume de comer como qualquer imbecil».¹⁶⁶ Apesar das limitações a que se vê obrigado, não prescinde de, fortuitamente, procurar nas tabernas os antigos deleites.

Camilo viveu a sua infância e parte da juventude na Província de Trás-os-Montes. Inicialmente junto da tia Rita Emília, em Vila Real. Depois na companhia da irmã, em Vilarinho da Samardã. Posteriormente em casa da prima Maria do Loreto, em Ribeira de Pena. Aqui casou com Joaquina Pereira de França, partindo passado pouco tempo para o Porto. Neste universo rural abundante em vinhas, oliveiras e castanheiros, o seu maior desejo era, como o expressa em *Duas horas de leitura*:

«pascor o rebanho de casa por aqueles saudosos vales. Todavia minha irmã opunha-se a este humilde serviço. [...] escondendo de mim a clavina, o polvorinho, e os salpicões, e a broa, e a cabacinha de aguardente. Não obstante, eu pedia tudo de empréstimo, e ia com as ovelhas para o monte».¹⁶⁷

Nesta fase da vida, os produtos que integram a sua alimentação são os produtos da terra intimamente ligados à identidade da região e que envolvem o saber-fazer da comunidade. São os artigos do fumeiro e os enchidos (presuntos, toucinhos, chouriços e salpicões), os produtos agrícolas provenientes da prática de uma agricultura para autoconsumo (batatas, hortaliças e milho) e os animais de capoeira, nomeadamente as galinhas, que estão na base da dieta alimentar.

¹⁶⁵ MOUTINHO, José Viale – *Camilo Castelo Branco e o garfo*. Lisboa: Âncora editora, 2013, p. 11.

¹⁶⁶ Carta 61 a José Barbosa e Silva [16 de Outubro de 1856]. In CABRAL, Alexandre – *Correspondência de Camilo Castelo Branco com os irmãos Barbosa e Silva*. Lisboa: Livros horizonte, 1984, vol. 1, p. 98.

¹⁶⁷ *OC*, 1990, vol. 11, p. 293.

A caça, a pesca e a coleta constituem complementos importantes da agricultura. Camilo fala das famosas trutas do rio Beça «as maiores trutas dos córregos riquíssimos de Portugal»,¹⁶⁸ dos tiros às galinhas e perdizes,¹⁶⁹ da caça aos coelhos nas aldeias circunvizinhas do Marão¹⁷⁰ e das saladas de acelgas e agriões.¹⁷¹ Refere também as azeitonas, a broa, feita de milho ou mistura de milho e trigo, o vinho, a galinha que pode ser loura, assada ou o tradicional caldo de galinha, vulgo canja. Lembra ainda os caldos tendo por base a batata ou a castanha: o caldo verde e o «caldo de castanhas piladas* bem adubadas de tocinho».¹⁷² Este caldo bem adubado é indicativo do poder económico do lavrador. Nas *Novelas do Minho* recorda as vezes em que ele e o padre Francisco Vieira, de Samardã, depois do jantar conversavam e caminhavam «pela aldeia a esmoer a galinha e o presunto».¹⁷³

O regime alimentar relatado por Camilo não se aplicava a todos os grupos sociais. No campo os trabalhadores comiam muito pouco e a sua alimentação era pouco variada e pobre em proteínas.¹⁷⁴ As vivências de Camilo remetem para um determinado estatuto social. Recordemos que Camilo provinha da pequena burguesia de Trás-os-Montes e que cresceu na companhia de padres e de seu cunhado que era médico.

Aos dezoito anos, Camilo transitou de um ambiente rústico onde era habitual ouvir o balir das ovelhas, o mugir das vacas e o chilrear das andorinhas, no qual a comida era feita à lareira e na cozinha se curavam os presuntos e os enchidos, para um ambiente citadino polvilhado de cafés, ponto de encontro das elites letradas da época constituída por escritores, jornalistas, artistas e políticos. Nesta fase da vida, e até fixar residência em Seide, alimentou-se essencialmente em espaços públicos, locais de convívio, nos quais se aliavam os prazeres da comida, da bebida, do jogo e principalmente do «cavaco», ou seja da conversa amena, fosse ela uma conversa inteligente ou apenas uma conversa para passar

¹⁶⁸ História de uma porta. OC, 1991, vol. 13, p. 1019.

¹⁶⁹ Duas horas de leitura. OC, 1990, vol. 11, p. 292.

¹⁷⁰ Cenas contemporâneas. OC, 2001, vol. 14, pp. 281-84.

¹⁷¹ Coração, Cabeça e Estômago. OC, 1984, vol. 3, p.852.

¹⁷² História de uma porta. OC, 1991, vol. 13, p. 1021.

¹⁷³ Novelas do Minho. OC, 1988, vol. 8, p.323.

¹⁷⁴ MATTOSO, José – *História da vida privada em Portugal: A época contemporânea*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011, p. 62.

o tempo.¹⁷⁵ Em 1848, o escritor, sob o pseudónimo de Saragoçano, publica uma crónica em dez folhetins no *Eco Popular*, de 30.11 a 30.12, na qual exprime bem o seu gosto pela conversação:

«Eu tenho paixão pelo cavaco, seja com quem for, e sem distinção de lugar. Nem mesmo eu saberei dizer o que mais aprecio – se travar brilhante conversa encostado a uma banca marmórea do Guichard, entre colunas de fumo, e sumidades literárias, se sentado no convés de um barco, imundo, que respira sarna e piolhos, ouvir a algaravia de oito barqueiros, qual deles mais estúpido, qual deles mais tratante!».¹⁷⁶

Em 1849, Camilo está no Porto alojado, no Hotel Francês, num velho palacete setecentista, que acomodava no piso térreo a redação do Jornal *O Nacional*.

De referir que naquele tempo «os hotéis mantinham um ambiente familiar, com hóspedes certos que se conheciam mutuamente, reunindo-se com frequência, às refeições, na tradicional mesa-redonda do respectivo restaurante».¹⁷⁷ O formato circular das mesas exclui a existência de lugares privilegiados o que denota uma atmosfera familiar e informal.

Decidido a ganhar a vida como jornalista, Camilo colabora com os periódicos *A Nação*, o *Eco Popular* e *O Nacional*.¹⁷⁸ A redação de crónicas mundanas proporciona-lhe o acesso aos locais de convívio da sociedade burguesa, situação que lhe virá a ser proveitosa para a construção das suas novelas.

No Porto, Camilo expande os horizontes da vida social e desenvolve o comprazimento de comer e beber na convivência com os amigos e com a juventude boémia e literária. É frequentador dos Cafés e botequins (o Guichard, o Águia de Ouro) das hospedarias (Hotel Francês, Hospedaria da Águia de Ouro, Hotel Louvre, Hotel Universal), das Casas das Hortas da rua das Flores e de Santa Catarina, sem esquecer os passeios ribeirinhos e os salões literários tão em voga na época. Assíduo, também, nas pândegas na Estalagem da Pedra «uma das tavernas históricas dos subúrbios do Porto»¹⁷⁹ onde se comiam enguias de caldeirada ou com colorau.

Na cidade, o beber nas tabernas fazia parte dos costumes da juventude e todos os

¹⁷⁵ Vd. Lazer cultural: A conversação. In *História da Vida Privada em Portugal: A época contemporânea*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011, p. 224.

¹⁷⁶ OC, 1990, vol. 12, p. 46.

¹⁷⁷ PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 58.

¹⁷⁸ CABRAL, Alexandre - *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*. 3.^a ed. V. N. de Famalicão: Centro de Estudos Camilianos, 1995, p. 42.

¹⁷⁹ COSTA, Júlio Dias da – *Dispersos de Camilo: compilação e notas*. 1924, vol. 1, p. 72.

pretextos serviam para patuscadas. A prática de um estilo de vida boémio e despreocupado, de quem se diverte mais do que trabalha, conduz Camilo aos espaços públicos de sociabilidade onde tanto a comida como a bebida eram marcadamente de carácter regional, sem grandes requintes. Apesar de as tabernas e botequins possuírem um carácter mais popular e os Cafés e as Assembleias¹⁸⁰ exibirem uma natureza mais burguesa, Camilo e os seus pares circulavam por ambos os meios sem constrangimentos.

O que Camilo comeu, com quem comeu e onde comeu são aspetos importantes para se perceber os hábitos alimentares e os comportamentos dos grupos sociais nos quais estava integrado.

No livro *O Vinho do Porto* (1884), Camilo lamenta a morte de Gertrudes, a famosa cozinheira que orientava os jantares oferecidos por D. Antónia Ferreira ao Barão de Forrester, no Vesúvio. Saudoso recorda um episódio por si vivido em 1849, no qual Gertrudes, a quem o autor carinhosamente chamava de Madame Brillat-Savarin, o salvara de uma anemia, alimentando-o, à rebeldia dos médicos, com mãos de boi guisadas, trouxas recheadas, bifés de presunto de Melgaço e melão, livrando-o, deste modo, das prescrições médicas, que constavam de uma dieta a base de caldo de franga, na toma de pílulas de ferro de *Blaud* e de *Vallet*, e vinho quinado. Neste episódio o escritor relembra a forma como o cheiro e a visão da mão de vaca guisada provocaram em si um tal arrebatamento sensorial capaz de lhe despertar o apetite e lhe devolver a vida.¹⁸¹

Em 1858, Camilo reside num quarto na afamada Hospedaria da Águia de Ouro. Estabelecimento da boémia intelectual da capital nortenha, cuja clientela era formada pelos portuenses com vida ativa na política, no jornalismo e nas artes. Nas salas da hospedaria, entre cálices de *cognac* e um jogo de voltarete, discutiam-se as graves questões que prendiam a atenção nacional.¹⁸² No rés-do-chão da hospedaria, no botequim Águia de Ouro, comia-se o chispe com ervas, a orelheira com feijão e as ostras. Na *Boémia do espírito* (1886) Camilo recorda as «orgias baratas de cerveja da pipa»¹⁸³ que aí se faziam

¹⁸⁰ Casas de recreio onde os sócios se reúnem para se divertirem.

¹⁸¹ OC, 1990, vol. 11, pp. 1137-11140.

¹⁸² PEREIRA, Firmino – *O Porto d'outros tempos: notas históricas, memórias, recordações*. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão, 1914, p. 24.

¹⁸³ OC, 1993, vol. 16, p. 16.

até ao romper do dia. Mas são as costeletas de vitela que lhe permanecem gravadas na memória, como se depreende pelas suas palavras:

«Dizem-me que este botequim ancestral e que esta hospedaria – a matriarca das estalagens portuenses – vão ser derruídos pelo camartelo e pela esquadria municipais. Vamos, pois, cair ao mesmo tempo no abismo da história, eu e a hospedaria da *Águia* que ainda conserva, com o cheiro das suas inalteráveis costeletas seculares, uns aromas primaveris da minha juventude».¹⁸⁴

O odor das costeletas inscrito na memória do escritor possui um significado particular, capaz de o transportar à juventude. São essas reminiscências pessoais cheias de significado histórico e social que referenciam uma geração animada e janota que Camilo lamenta ver destruídas pela senda do progresso.

Os jantares e as merendas faziam-se no *Reimão*,¹⁸⁵ no qual se comia a lampreia, as tripas, o caldo verde¹⁸⁶ e o peixe frito servido com salada e azeitonas. É com saudade que Camilo no *Cancioneiro Alegre* (1879) refere o famoso peixe de cebolada servido «no *Reimão*, na taberna de um maneta que levou deste mundo o segredo da boa pescada com cebolas».¹⁸⁷ Camilo, Evaristo Basto e António Girão mantinham um ritual de jantares em dias marcados. À volta da mesa partilhavam as suas afinidades, a boa pescada, as conversas amenas e as longas discussões acerca das ideias de cada um. Como dizia Eça, “a mesa constitui sempre um dos fortes, senão o mais forte alicerce das sociedades humanas. Já os gregos diziam, na sua linguagem pitoresca e livre, que a mesa é a alcoviteira da amizade”.¹⁸⁸ Os jantares que Camilo recorda refletem os laços de amizade que unia o grupo de folhetinistas¹⁸⁹ da década de 50. A gastronomia, nomeadamente a pescada com cebolas, enquanto objeto de um ritual é entendida como um lugar de memória, constitui uma representação simbólica, denuncia a marca de um tempo, na qual se investe afeto¹⁹⁰.

¹⁸⁴ OC, 1993, vol. 16, p. 15.

¹⁸⁵ Cf. *O Porto d'outros tempos* – «O Reimão foi o restaurante mais afamado que teve o Porto. Fundou-o o francez Mr. Raimon, que primeiramente se estabeleceu com uma padaria, vulgarizando o *pain mollet*, que o povo transformou em molete, como transformou em Reimão o nome do engenhoso e afortunado industrial».

¹⁸⁶ PEREIRA, Firmino – *O Porto d'outros tempos: notas históricas, memórias, recordações*. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão, 1914, p. 27.

¹⁸⁷ OC, 1989, vol. 10, p. 1002.

¹⁸⁸ QUEIROZ, Eça – *Cozinha arqueológica*. Pref. Rolim Loy. Sintra: Colares Editora, 2003, pp. 25.

¹⁸⁹ Composto pelo Dr. Evaristo Basto, Camilo Castelo Branco, Dr. Arnaldo Gama, Dr. António Luiz Ferreira Girão, Dr. Delfim Maria d'Oliveira Maia e o Dr. António Ribeiro da Costa e Almeida.

¹⁹⁰ NORA, Pierre – *Between Memory and History: Les Lieux de Memoire*. [Em linha] *Representations* 26. University of California (Spring 1989). Disponível em: <http://www.history.ucsb.edu/faculty/marcuse/>

Camilo prossegue relatando as experiências vividas:

«Eram uns jantares que eu chamaria de girândolas de espírito, se não fossem também de linguados fritos. Se, quando, depois, os quatro entrávamos no Café Guichard, entrasse Garrett conosco, ele, conforme a sua teoria de ajuizar das terras pelos botequins, diria: “Estou em Paris.”».¹⁹¹

O Café Guichard, não sendo um café elegante e espaçoso, «Como espaço social, era para o Porto o que o Marrare era para Lisboa».¹⁹² Pois, tanto um como outro eram espaços de interação masculina que possuíam um ambiente moderno e formalidades próprias de ofertas de bebidas e sequências de jogatina. Não eram locais de convívio rápido, eram antes locais de estar e de lazer, nos quais, à volta de uma mesa de jogo e entre bebidas e petiscos, os jovens intelectuais se reuniam para discutirem os escândalos da sociedade, debaterem ideias e realizarem tertúlias. Assumiram-se, por isso, como espaços de cultura urbana que desempenharam um papel importante na formação cultural da opinião pública.¹⁹³

Há ainda a considerar os passeios e os jardins públicos como espaços de modernidade, e de afirmação da sociedade burguesa, propícios para o desenvolvimento de sociabilidades. Tal como o jardim do Palácio de Cristal, o jardim da Cordoaria foi o jardim de bom-tom, festivo nos fins de-semana. Nestes espaços afluíam as bandas musicais que atraíam as famílias burguesas. Durante a semana, no final da tarde, era o ponto de encontro das figuras de destaque do burgo portuense. Era habitual a presença, entre outros, de Amorim Viana, Vieira Pinto, Camilo, Girão e o médico Ferreira que, na companhia do copo de cerveja, discutiam política, arte, teatro e mulheres. Ao bater das Trindades dispersavam em alegre cavaqueira.¹⁹⁴

classes/201//articles/89NoraLieuxIntroRepresentations.Pdf [05 novembro 2014].

¹⁹¹ OC, 1989, vol. 10, p. 1002.

¹⁹² PEREIRA, Gaspar Martins – Ob. cit., p. 59.

¹⁹³ ALMEIDA, Miguel Vale de – Da taberna ao café: a casa dos homens. In *Portugal Moderno: tradições*. Lisboa: Pomo Editores; ISCTE, [1992], p. 176-181.

¹⁹⁴ PEREIRA, Firmino – *O Porto d'outros tempos: notas históricas, memórias, recordações*. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão, 1914, p. 91.

Quando permanecia em Lisboa, Camilo circulava, entre outros, pelo Hotel de Itália que fronteava com o Marrare das sete portas. Este último era conhecido como o botequim das apostas de bilhar e do consumo de licores. Frequentava o Martinho da Arcada, o café dos literatos, famoso pelos sorvetes. E transitava pelo Café Suíço, que começou por ser pastelaria e café e depois foi só café.¹⁹⁵

Socialmente estes espaços eram correspondentes aos frequentados por Camilo no Porto, eram locais de reunião e de discussão da política, das artes, da atividade económica e dos negócios. Afirmavam-se como centros sociais e culturais, espelhavam a modernidade que caracterizava as cidades.

No inverno de 1863, Camilo afastou-se da agitação do ambiente urbano e instala-se na pacatez da aldeia de Seide. A alimentação praticada, até então, em espaços públicos, sob a forma de petiscos, é substituída por uma alimentação caseira, mais substancial. Indicam os registos que em Seide, pelo menos numa primeira fase, comia-se com

apetite e com regularidade. Em carta, a António Feliciano de Castilho, Camilo descreve deste modo o ambiente de Seide: «Aqui há o aroma das boninas* e carne assada á lareira; há vinho verde e água de rocha. Come-se quatro vezes ao dia, e acorda a gente com fome no dia seguinte».¹⁹⁶

A visita de António Feliciano de Castilho (1800-1875), ao escritor romântico, a quem Camilo chamava Mestre, constituiu sem dúvida um dos pontos altos da vida em

Figura 2 - Ana Plácido, Manuel e Camilo [c. 1863]



Inv. CMC – 292

Arq. Digital (CMC 30 - 32)

¹⁹⁵ Pinto de Carvalho (Tinop) – *Lisboa d'outros tempos II: Os cafés*. Lisboa: Parceria António Maria Pereira, Livraria editora, 1899, p. 250-251.

¹⁹⁶ Carta 25, a António Feliciano de Castilho, (25/5/1866). OC, 2002, vol. 18, p. 334.

Seide. Entre Camilo e António Feliciano de Castilho existia uma forte amizade e admiração recíproca. A correspondência trocada entre os escritores demonstra que acompanhavam e admiravam o trabalho literário um do outro.¹⁹⁷

Embora algumas vezes Camilo se refira a Castilho com azedume, a verdade é que na polémica Questão Coimbrã se colocou ao seu lado. Recorde-se que o debate literário da Questão Coimbrã, também conhecido por Questão do Bom Senso e Bom Gosto, tinha-se iniciado em 1865. Opunha os conceitos da escola de Lisboa, defensora das literaturas oficiais, apoiada pelas figuras da velha geração, como Pinheiro Chagas (1842-1895) e Tomás Ribeiro (1831-1901), lideradas por António Feliciano de Castilho, aos escritores da escola de Coimbra, como Antero de Quental (1842-1891) e Teófilo Braga (1843-1924), que contestavam o romantismo, em seu entender, decadente. Após as várias insistências de António Feliciano de Castilho, Camilo que, até então, se mantivera à margem da polémica, publica em janeiro de 1866 o folheto *Vaidades irritadas e irritantes*. Apesar de não demonstrar a agressividade, que lhe era habitual, contra os representantes das novas ideias, Camilo coloca-se a favor da causa romântica. Relembremos ainda que, na sua produção, Camilo celebra com entusiasmo, os nomes de Almeida Garrett, Alexandre Herculano e António Feliciano de Castilho, principais autores da primeira geração do romantismo.¹⁹⁸

Compreende-se assim, a grande expectativa e alvoroço nos preparativos para receber a visita António Feliciano de Castilho, que vinha acompanhado do filho mais novo, Eugénio, e do poeta Tomás Ribeiro. O entusiasmo de Camilo encontra-se bem patente nos comentários, que faz sobre os preparativos para a festa, presentes na carta que escreve a António Feliciano de Castilho em janeiro de 1866: «D. Anna começa já a engordar as galinhas, e eu a recrutar quantas violas e rebecas atroam os coelhos d'estes montes. Há-de ser festa bruta a valer».¹⁹⁹ A importância da visita adivinha-se no esmero dos preparativos que têm início em Janeiro, seis meses antes da visita, compreendendo não só os cuidados com a refeição mas também com o entretenimento dos convivas.

Na obra *O torturado de Seide*, Alberto Pimentel (1849-1925) que conviveu de perto com Camilo, tendo sido o seu primeiro biógrafo, regista o momento da visita de António

¹⁹⁷ Vd. *Castilho e Camilo: correspondência trocada entre os dois escritores*; pref. e notas de João Costa. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1924.

¹⁹⁸ CABRAL, Alexandre – *Dicionário de Camilo Castelo Branco*. Lisboa: Caminho, 1989, p. 160.

¹⁹⁹ Carta 26, a António Feliciano de Castilho, (S. Miguel de Seide, 18 de j.º 66). *OC*, 2002, vol. 18, p. 335.

Feliciano de Castilho. Segundo Alberto Pimentel, os convidados são recebidos em Seide com grande alegria, ao som de foguetes «e a banda de Ruivães soprou o infalível hino da Carta com tanto fôlego que parecia entusiasmo literário e era apenas alcoólico».²⁰⁰ Na sala do bilhar, Tomás Ribeiro recita uma saudação de sua autoria enquanto os filhos de Camilo oferecem uma coroa de louros a Castilho, símbolo de distinção e glória.

No exterior, a festa continua ao som da banda de Ruivães com muitas vivas e arremesso de pétalas. No interior da casa, os convivas conversavam entusiasmados, Ana Plácido mostra-se atarefada em coordenar a preparação e a apresentação do jantar de festa, e «tão depressa vinha sentar-se a ouvi-los como se levantava para ir dar uma volta pela cozinha, onde o *fervet opus* remoinhava».

É neste ambiente festivo e descontraído que os convivas em animada conversa saboreiam os paladares da cozinha portuguesa. Encantados com os cuidados de Ana Plácido e com o jantar de «festa rija no Minho», os convidados não poupam elogios à dona de casa. Elevam a culinária minhota à poesia, e comparam a riqueza da refeição servida aos jantares de Luculo -nome que remete para o general Lúcio Licínio (n. 109 - m. 57 a.C) conhecido pela reputação de luxo e de riqueza extraordinária. O nome de Luculo generalizou-se no sentido de homem rico que dá grandes banquetes com luxo e ostentação.²⁰¹ A mesa abundante e variada é indicativa da circunstância festiva e da importância dos convivas e o número de pratos servidos traduz a satisfação dos donos da casa em receber tão ilustres visitas. De registar a preocupação dos donos da casa em apresentar os produtos da terra, sejam eles as galinhas que Ana Plácido engorda, o verdasco de Seide ou as músicas e os cantares da região. São os paladares portugueses que vão certamente ao encontro do gosto de Castilho e do próprio Camilo.

Embora no jantar em homenagem a Castilho não se refiram entradas, sopas ou pratos de peixe, Alberto Pimentel sugere a inclusão de outros pratos «Contando os pratos que já tinham sido servidos...» seguiram-se dois pratos de carnes: um guizado de vitela e um loiro assado, ambos regados a vinho verde.

Chegado ao momento da sobremesa troca-se o vinho verde pelo vinho do Porto:

²⁰⁰ PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide*. Lisboa: Livraria Manoel dos Santos, 1921, pp. 153 – 162.

²⁰¹ Cf. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*. Lisboa-Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia. Vol. 15, p. 563.

«- o caso, retorquiu Camilo, deve ser ablativo de viagem do verdasco de Seide para o Porto wine, que já vão sendo horas de passarmos ao postre como diziam os nossos avós em letras. D. Ana [...] logo deu ordem as duas criadas: que enchessem os cálices de vinho fino e trouxessem a fruta e o doce da sobremesa, isto em genuíno estilo minhoto».²⁰²

Enquanto decorria o jantar colocaram-se no exterior da casa «os copinhos de cores e as tigelinhas de barro, que deviam acender-se quando anoitecesse».²⁰³ Na cozinha o vinho verde corria entre os trabalhadores e os membros da banda. Findo o jantar a «banda de Ruivães abriu o festival com o brio de uma banda bem comida e bem bebida».²⁰⁴

Para comemorar a visita de António Feliciano de Castilho, Ana Plácido manda erigir um pequeno obelisco em granito, testemunho da presença de António Feliciano de Castilho na casa de Seide em 15 de julho de 1866, indicativo da importância do acontecimento para a família.

Diferente do jantar de festa, mas também substancial, era o farnel para uma jornada familiar. Em carta, a José Gomes Monteiro, Camilo narra as peripécias de uma das inúmeras viagens do Porto para São Miguel de Seide:

«Vinte horas depois q sai do Porto, cheguei a Seide, que dista dai 5 léguas. Em plena Serra negra quebrou-se o eixo do carro, e dali, depois de nos lamentarmos de cócoras entre os pinhais, levantou-se corajosa a caravana, e caminhamos a pé com os tristes narizes apoados a Famalicão.

A família compunha-se de mãe, pai, três filhos, dois criados, um cão, um gato e um papagaio. O gato, farejando como degenerado tigre as furnas da serra, rompeu a condessa, e fugiu aos pulos por aquelas charnecas. Aqui é q foi o chorar dos rapazes q amavam o gato. Eu, no auge da minha angustia, qd.º anoiteceu, mandei sentar os náufragos, e, com mais valor que M. de Sousa de Sepúlveda, convenci-os que era bom comer uma pescada frita, um galo, e umas costelas de boi que eu profeticamente dera a enfardelar no mais precioso da bagagem.

Afinal, chegamos a Famalicão com a ceia digerida, e ali pozemos os corpos escalavrados com torturas novas nos enxergoens da estalagem. Assim que rompeu o dia, seguimos para este pinhal, onde fui bem recebido pelo tédio que me estava esperando».²⁰⁵

As carnes verdes, em particular vaca e aves, estavam na base do regime alimentar praticado em Seide. Como se depreende pela informações de Camilo dirigidas a Feliciano de Castilho, alguns produtos hortícolas e frutícolas provinham do quintal que, como informa romancista, «está plantado de cove, fava e ervilha».²⁰⁶ Na quinta criavam-se

²⁰² PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide*. Lisboa: Livraria Manoel dos Santos, 1921, pp. 153 – 162.

²⁰³ PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide*. Lisboa: Livraria Manoel dos Santos, 1921, p. 162.

²⁰⁴ PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide*. Lisboa: Livraria Manoel dos Santos, 1921, p. 163.

²⁰⁵ Carta 51, a José Gomes Monteiro, (2/8/71). *OC*, 2002, vol. 18, p. 497.

²⁰⁶ Carta 48, a António Feliciano de Castilho, (S. M. de S., 28 de 9^{bro} 66). *OC*, 2002, vol. 18, p. 356.

galinhas, perús e patos, existindo também um «aviário de faisões, pavão e aves de raça».²⁰⁷

Embora fosse muito provável a criação de porcos e coelhos na quinta, o facto é que apenas conhecemos uma única referência mencionando a presença de suínos na quinta. Na obra *A Paixão de Camilo: Ana Plácido*, Rocha Martins relata um episódio contado por D. Ana Correia, mulher de Nuno Castelo Branco:

«Daí a pouco algazarreava-se; um porco montez, que Nuno comprara fugira por entre o milharal da propriedade e como todos corressem para o apanhar o conselheiro da côroa fôra o mais ardido na perseguição ao som das gargalhadas do amigo que ainda os via como sombras galopantes».²⁰⁸

Os restantes produtos provinham do Porto, como facilmente se comprova pelos pedidos de compras que abundam nas cartas que Camilo trocava com a filha, Bernardina Amélia, e com o genro, António Francisco de Carvalho:

«A portadora vai incommodal-o, segundo se tratou, p trazer costeletas de carneiro, 2 kilos de lombo de vaca», escreve Camilo ao genro, «a hortaliça irá ela mm compral-a; também pode vir 1 kilo de vitela. A criada entregará 1 libra».²⁰⁹

Em termos de peixe, a preferência recaía sobre a pescada, sendo o bacalhau também substancialmente apreciado: «Mandei agora buscar os lyricos e adorados bacalhãos com os quaes espero conseguir não me converter de todo em bacalhão racional. Muito te agradeço o mimo e diz ao Snr. Carvalho que m'ò não poderia enviar mais agradável».²¹⁰

No que respeita às bebidas, bebia-se a água do poço existente na quinta designada por Camilo como a água de rocha.²¹¹ As águas engarrafadas de Vidago e de Pedras Salgadas, aconselháveis no tratamento de diabetes, gota e doenças do aparelho gastrointestinal, eram também consumidas em Seide, recaindo a preferência pelas mais saturadas de arsénico.²¹²

Na obra *Banhos de Caldas e Águas Minerais* (1875), de Ramalho Ortigão, as águas alcalino gasosas são descritas como agradáveis ao paladar, devendo ser bebidas ao jantar e misturadas no vinho. Recomenda-se inicialmente a ingestão, em jejum, de pequenas quantidades de água, simples ou misturada com leite, acompanhada de uma dieta regular. O tratamento deverá começar pelas águas mais fracas, passando depois para as mais

²⁰⁷ Carta, ao Visconde de Luzares, (C. de S. Miguel, de Seide, 1 de Setembro de 1883). OC, 2002, vol. 18, p. 1124.

²⁰⁸ MARTINS, A. Rocha – *A Paixão de Camilo: Ana Plácido*. Lisboa: Edição do Autor, [193-], p. 308.

²⁰⁹ Carta 86, a António Francisco de Carvalho, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 610.

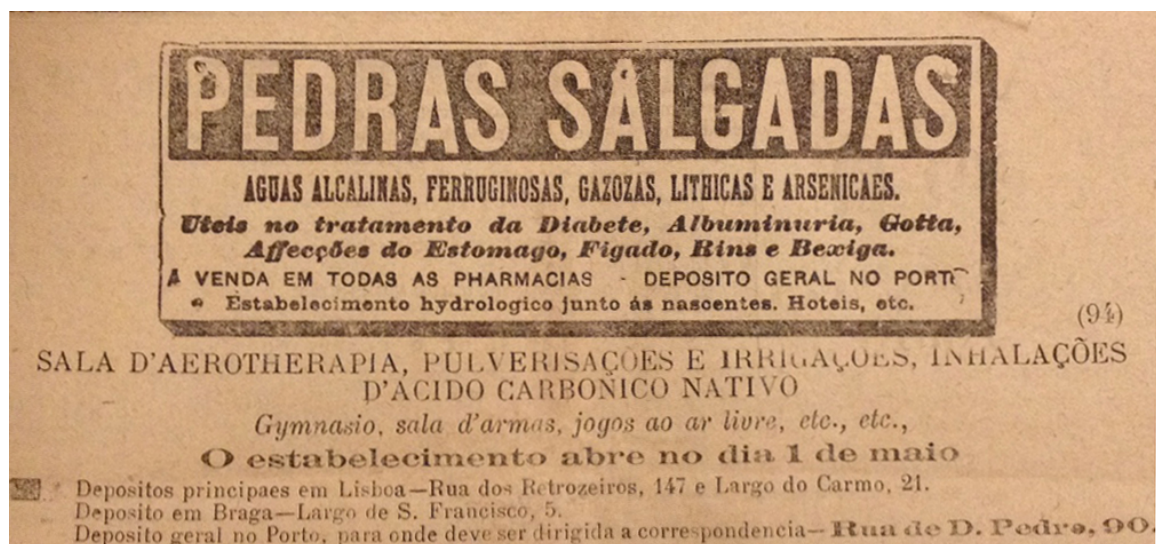
²¹⁰ Carta 217, a Bernardina Amélia (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 115.

²¹¹ Carta 25, a António Feliciano de Castilho, (25/5/1866). OC, 2002, vol. 18, p. 334.

²¹² Carta 161, a Eduardo Costa Santos (7/5/86). OC, 2002, vol. 18, p. 278.

saturadas.²¹³ Vendiam-se no Porto, conforme se lê no anúncio publicado no Universal de 1890.

Figura 3 - Pedras Salgadas [Anúncio publicitário]



Fonte: Universal: diario anunciador, noticioso, commercial, industrial, literario e scientifico. (4 junho 1890). Anno 2, n.º 379.
Acervo da Casa de Camilo

Além do vinho verde que se produzia na Quinta, e que naturalmente acompanhava as refeições, sendo classificado por Alberto Pimentel como encorpado, excelente, «de se lhe tirar o chapéu»,²¹⁴ também se comprava fora, sendo a qualidade do mesmo um dos requisitos:

«Digo-te o que D. Ana lhe manda pedir. Ella deseja 1/2 pipa d'um vinho palhête q se vende no armazem do Ant^o Nicoláo d'Alm^{da} atraz da Casa Pia. Lá emprestam a 1/2 pipa; e, se a não emprestarem, que a vendam, e se encarreguem da remessa, e o Snr Cav^o do pagamt^o do vinho palhete de 1 qualid^e.».²¹⁵

O vinho de Porto consumia-se como aperitivo ou como digestivo. As bebidas de alto teor alcoólico serviam para confortar no rigor do inverno: «Por aqui já faz frio. Começam a

²¹³ ORTIGÃO, Ramalho – *Banhos de Caldas e Águas Minerais*. Porto: Livraria Universal, 1875, p. 16.

²¹⁴ PIMENTEL, Alberto – *Uma visita ao primeiro romancista portuguez em S. Miguel de Seide*. Porto: Livraria Portuense de Lopes & C.^a Editores, 1885, p. 37.

²¹⁵ Carta 188, a Bernardina Amélia (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 102.

despir-se as árvores e as gestas a florir. Não me assusta a carranca do inverno. Em dezembro, fecho as janellas, e monto a artilharia de botijas de genebra».²¹⁶ Para além da genebra,* Camilo apreciava também a aguardente de cana legítima²¹⁷ e o *cognac*.

Como já referimos, a partir da década de 70, os momentos de angústia e tristeza tornam-se cada vez mais frequentes, quer sejam por dores próprias, ou por dor daqueles que estima. Ora sozinho, ora na companhia da família, Camilo passa com muita frequência, temporadas fora de Seide para, segundo ele, «nos polirmos desta oxidação que nos pegou na aldeia».²¹⁸ Os locais de veraneio eleitos são a Foz do Douro e a Póvoa de Varzim. Na Foz alojava-se no Hotel Mary Castro. Porém, a sua afeição recaía sobre a pitoresca praia da Póvoa:

«que é a única em Portugal onde o cheiro do marisco não é neutralizado pelos aromas do toucador das damas. Vê-se ali a velha natureza bruta, o morgado de Cabeceiras, e a fidalga que ceia pescada com cebolas. O que a civilização lá implantou foi três roletas, e uma batota ou duas em cada prédio».²¹⁹

Foi precisamente o que a civilização lá implantou que atraiu Camilo para a Póvoa. Hospedando-se habitualmente no Hotel Luso-Brasileiro, situado junto ao Café Chinês, aí convivía com os amigos ao mesmo tempo que escrevia e se entregava à jogatina. Na altura, o jogo constituía uma das grandes atrações das tabernas e hospedarias, estava presente nas grandes cidades, nos pequenos povoados e nos locais de veraneio, servia para matar as horas de ócio.

Os banhos termais recebem também a atenção das elites que frequentemente estanciavam ora nas Caldas de Vizela, ora em Pedras Salgadas, duas das principais termas do Norte do País. Os banhos de Caldas eram recomendados como terapia para as doenças civilizacionais, como o refere Júlio César Machado, na introdução da obra *Banhos de Caldas e Águas Minerais*, de Ramalho Ortigão:

«A vida moderna faz doenças novas, que encontram allivio no descanso e na distracção; distrahir-se alguém em Lisboa de abril a outubro é difficil: as caldas conciliam tudo: mudança de ares, exercício ameno, banhos, copinho, peregrinação, entretenimento, vita nova!».²²⁰

²¹⁶ Carta 42, a António Feliciano de Castilho (14.9.66). *OC*, 2002, vol. 18, p. 351.

²¹⁷ Carta 250, a Bernardina Amélia (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 130.

²¹⁸ Carta 70, a António Feliciano de Castilho, (27 de Outubro de 1867). *OC*, 2002, vol. 18, p. 374.

²¹⁹ Carta 8, a Francisco Gomes de Amorim (24.07.76). *OC*, 2002, vol. 18, p. 852.

²²⁰ ORTIGÃO, Ramalho – *Banhos de Caldas e Águas Minerais*. Porto: Livraria Universal, 1875, p. 6.

Em Vizela, Camilo permanecia no Hotel do Cruzeiro do Sul, construído de raiz para o efeito. Era considerado um dos melhores hotéis, oferecia um serviço completo ao preço de 1\$000 reis diários, por cada hóspede, incluindo o preço do quarto e a comida em mesa redonda.²²¹

Os banhos com fins terapêuticos são um registo que se encontra bem presente na correspondência camiliana. Tomados no mar, nas casas de saúde, ou no seu domicílio, eram de água fria ou de água quente, de imersão ou de esponja, conforme as indicações médicas.

O viajar e pernoitar em terras afastadas dos grandes centros e dos locais de veraneio era uma autêntica aventura e implicava sujeitar-se a condições, por vezes, inquietantes:

«Às 7 da noite, cheguei á estação de Penafiel [...] Chovia torrencialmt^e [...] Depois de infernaes 3 quartos de hora, meteram-me em uma espécie de taverna, n'um quarto cujas paredes gotejavam humidade de uma cor salitrosa como a das cavernas.

Perguntei se não havia hotel d'outro feitio. Não havia. Perguntei quanto se pagava por aquelle supplicio. Responderam-me q 17\$rs diários. Chamei o dono da casa, chamei-lhe ladrão três vezes, paguei-lhe as despesas feitas, ordenei que se preparasse toda a caravana p^a sahirem ás 5 horas da manhan.

Quis deitar-me; mas como não achasse m^s que um magro cobertor, e a casa não tivesse m^s, mandei comprar um. Deitei-me».²²²

O contínuo jornadear proporciona-lhe um amplo conhecimento do viver da gente do Minho, dos albergues, das pensões, das tabernas e dos hotéis, bem como experiências gastronómicas que vão desde os pratos mais rústicos aos mais aprimorados. Ana Plácido, cansada de andar de um lado para outro, vai permanecendo mais tempo na casa de Seide.

As deambulações de Camilo sucediam-se ao longo de todo o ano e nesta sequência torna-se conhecedor de diversas comidas locais. E, se algumas vezes procura em determinados locais a comida que lhe agrada, outras vezes come porque a fome exige.

O ato alimentar é um hábito que dá ritmo aos nossos dias, é um prazer e uma necessidade biológica. Entre o estômago e o apetite existe uma relação delicada. Brillat-Savarin estabelece a distinção entre a necessidade e o desejo de comer: «O prazer de comer exige que se tenha fome ou, pelo menos, apetite; o prazer da mesa é muitas vezes

²²¹ ORTIGÃO, Ramalho – Banhos de Caldas e Águas Minerais. Porto: Livraria Universal, 1875, p. 30.

²²² Carta 7, a Bernardina Amélia, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 5.

independente de ambos». ²²³ Se, por um lado, há o apetite natural subordinado a necessidade de sobrevivência; há, por outro, o apetite guloso subordinado ao desejo. Ao cedermos ao apetite guloso ingerimos mais do que o necessário. Fazemo-lo porque isso nos dá uma sensação de prazer, mas quando exagerada nos traz uma sensação desagradável de enfartamento.

No caso de Camilo, o apetite guloso não se prende tão só com as quantidades ingeridas, mas sim com a ingestão de determinados alimentos, aos quais não resiste, apesar de saber que estes não se coadunam com os seus problemas gástricos. O escritor queixa-se, com alguma frequência, de sintomas de má digestão: «A minha desgraça está nos apetites glutões, delicadíssimos, que se limitam tam ás subtilezas do bacalhao e do caldo verde. Um perfeito sybarita, não lhe parece?». ²²⁴

As frutas eram as da época e bastante apreciadas por sinal: «Tenho-me alimentado com ameixas e laranjas». ²²⁵ Após a ingestão excessiva seguem os lamentos dos vários padecimentos: «Estou bastante doente pagando a loucura d'uma indegestão de cerejas. Sou digno do castigo porque sou uma parvoa creança com cerejas e outras asneiras». ²²⁶ Camilo reconhece que agiu como uma criança tola, não resistiu a tentação das cerejas por isso sofre com uma indisposição gástrica:

«Agradeço-te os morangos que chegaram excellentemente. Senti não os poder provar, por que estou em dieta, a fim de combater uma má digestão de savel. As indigestoens são os meus prazeres campestres de Seide. O estomago e a alma gozam assim igualmente, m^a querida filha». ²²⁷

Pelo que nos é dado a conhecer, a cozinha de Seide era o espaço destinado a Ana Plácido. Era tarefa da dona de casa coordenar, orientar e verificar as lides domésticas, incluindo a cozinha.

Em Seide, a vida familiar atingira há muito o ponto de desgaste. As dificuldades económicas aumentavam tal como as exigências, a instabilidade psíquica e as constantes

²²³ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme - *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. [Em linha]. [s/d], p. 81. Disponível em: www.gutenberg.org/ebooks/5434 em April, 2004. [12 dezembro 2014]

²²⁴ Carta 41, a António Francisco de Carvalho, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 583.

²²⁵ Carta 254, a Bernardina Amélia Castelo Branco, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 133. (Embora a carta não tenha data, o teor da carta sugere que Nuno possui 15 anos, o que nos leva a apontar para o ano de 1879).

²²⁶ Carta 59, a José Gomes Monteiro, (Seide 26 j.º 72). *OC*, 2002, vol. 18, p. 502.

²²⁷ Carta 60, a filha Bernardina Amélia, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 36.

dores de Camilo. Ana Plácido, com três rapazes ao seu cuidado, vê-se, assim, obrigada a alternar a administração da casa e dos criados, com o seu trabalho de escrita.

Ana Plácido tinha dado início à sua atividade literária em 1858, no periódico *O Mundo Elegante*, dirigido por Camilo Castelo Branco. Em 1863, publica o livro que começou a compor na cadeia *Luz coada por ferros*, no qual reúne alguns textos seus que tinham sido publicados nos jornais da época. Em 1871 edita *Herança de lágrimas*, sob o pseudónimo de Lopo de Sousa. A par do seu trabalho literário, vinha a colaborar com Camilo na realização de pesquisas, revisão de provas tipográficas. Fez também algumas traduções que viriam a ser publicadas em nome de Camilo.²²⁸

Ana Plácido é o esteio da casa. Administra a quinta, organiza as plantações e a criação de animais. Trata da economia da casa, discute o preço do vinho, do milho, da batata e do feijão.²²⁹ Cuida da educação dos filhos e desdobra-se em cuidados com Camilo, cada vez mais débil, e com Jorge, o filho louco. Os cuidados alimentares que pai e filho necessitam tornam-se cada vez mais exigentes e Ana Plácido condicionada pelas dietas médicas vai perdendo o interesse na cozinha.

Até à data não se encontraram registos indicadores de que Camilo tivesse qualquer apetência pela arte de cozinhar, nem mesmo para uma tarefa tão simples como fazer café:

«Escrevo-lhe ás 5 horas da manhan. [...] Estou apeteendo uma chavena de café, mas não tenho qm m'o faça. Esta tudo a dormir. Se eu tivesse uma maquina de o fazer satisfaria este luxo de appetite. Faz-me o meu Am^o o favor de me comprar uma das baratinhas e o competente espirito de vinho para a acender? Creio que ha disso a 2250rs; mas o q eu desejo é a menos complicada e menos facil de se desmanchar. Podem vir conjuntamente 2 kilos de café ja, em parte, moídos n'uma lata».²³⁰

Embora se trate de uma carta não datada, podemos assegurar que é de 1879 porque a 9.10.1879, Camilo escreve ao genro, António Francisco de Carvalho, a agradecer a receção da máquina do café.

No século XIX, o café era uma bebida famosa entre os intelectuais por possuir capacidades que estimulam a imaginação e a memória, potenciando o poder de raciocínio

²²⁸ CASTRO, Anibal Pinto de – *Ana Plácido a mulher que se maravilhou a si própria*. Vila Nova de Famalicão: Lello & Imão Editores; Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão, 1995, p. 29.

²²⁹ CAMPOS, Maria Amélia – *Ana, a lúcida*. Lisboa: Parceria A. M. Pereira Livraria Editora, Lda., 2008, p. 265.

²³⁰ Carta 92, a António Francisco de Carvalho, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 614.

necessário para a atividade criadora.²³¹ Apesar de ser um líquido poderoso, capaz de tornar as percepções claras e de produzir uma certa excitação sobre o sistema nervoso central, refletindo-se os seus efeitos nas funções psíquicas, a ingestão demasiadamente reiterada provoca distúrbios graves no estômago.²³² Fora de casa Camilo ingeria grandes quantidades de café em atos de convívio com os seus pares. Em casa recorria ao café como estimulante para o trabalho intelectual: «Tomei mt.^o café péssimo durante o dia, e quando cheguei a casa e tomei outra vez tive um ataque formal de envenenamt.^o».²³³

Outra bebida tomada com regularidade era o chá. Este era comprado ao quilo, no Porto.²³⁴ Camilo refere o seu consumo para confortar o corpo nas noites frias de inverno²³⁵ e a ingestão de chá de Quassia²³⁶ para «desaburrar» e fortalecer o estômago.

As limitações impostas pelas contínuas dietas privam-no de comer determinados alimentos que lhe dão prazer. Sozinho ou acompanhado do filho Jorge, fonte de grandes preocupações, Camilo prossegue deambulando procurando aliviar não só as suas dores, mas também as de Jorge que desenvolve um apetite pouco regular, sintomático dos distúrbios maníacos depressivos de que padecia. O cansaço de Ana Plácido com as preocupações alimentares de Jorge e Camilo encontram-se bem patentes na carta que escreve ao médico e amigo Ricardo Jorge :

«Não sei se V. Ex.^a sabe, que o Jorge não come senão acepipes, e é necessário estudar mais a variedade culinária p[ar]a elle do que m[es]mo p[ar]a Camillo.
É esta a razão por q[ue] preciso cozinheira q[ue] agora sahiu do seu officio esteja no cazo de lhe fazer as vontades.
Um dos meus maiores martyrios é pensar na comezaina que nunca provo!».²³⁷

Para lutar contra os períodos de falta de apetite de Jorge, Camilo vagueia pelo alto Minho: «Quando o vejo emagrecer por não comer vou por aí fora despertar-lhe o apetite

²³¹ PORTO-ALEGRE, Paulo – *Monographia do café história, cultura e producção*. Lisboa: Viuva Bertrand e C.^a Successores carvalho e C.^a, 1879, p. 362.

²³² BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme – *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. [Em linha]. [s/d], p. 56.

²³³ Carta 220, a filha Bernardina Amélia, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 117.

²³⁴ Carta 57, a António Francisco de Carvalho, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 592.

²³⁵ Carta 1, a Visconde de Ouguela, (1882). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao Visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 312.

²³⁶ Carta 91, a António Francisco de Carvalho, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 613.

²³⁷ [Carta] [s/d] [a] Ricardo Jorge [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 2p.; 11,5 x 17,5 cm. Cota: CMC 1382 (acervo da Casa de Camilo).

nas estalagens»²³⁸ quando não obtém sucesso, procura a comida burguesa nos locais da moda onde o perfume dos jardins se alia às atividades: «Venho com o Jorge do palácio onde havia musica. Ele ceou no Restaurante costeletas e comeu bem. Tomou 2 sorvetes de tarde».²³⁹

Num estado de humor cada vez mais depressivo, Camilo queixa-se do aborrecimento que sente perante a comida. Na década de 80, o escritor mostra-se enfastiado da dieta familiar que se caracterizava por ser tipicamente minhota, pesada e abundante, algo que o seu estômago delicado não suportava:

«O peor é o fastio. Amanhan vou p[ar]a Braga onde demorarei três dias. Como não posso tolerar a cozinha da casa, vou ver se la me posso alimentar melhor. Isto é uma aldeia desgraçada, onde só pode viver-se com uma saúde bestial e um estomago de vigário do Minho».²⁴⁰

Não possuindo estômago de clérigo, estes últimos geralmente caracterizados como bons comedores e bons bebedores, o romancista procura fora de casa comidas mais leves e o convívio com os seus pares, hábito que lhe permite quebrar o isolamento do viver de Seide.

Muitas das refeições foram feitas fora dos grandes centros (Lisboa e Porto). Quando se deslocava a Braga, passava pelo Café Vianna e pernoitava no Bom Jesus ou no Hotel dos Dois Amigos: «Hia hoje p.^a o Bom Jesus, mas não achei quartel. Vim p.^a o Hotel dos 2 am^{os}, e não sei até qd^o estarei. Se eu me demorar pedir-te-hei que venhas compartilhar da minha tristeza e dos meus desgraçados jantares».²⁴¹ A correspondência mostra que frequentemente requeria a companhia da filha convidando-a para jantar nos hotéis onde permanecia. Outras vezes, quando Camilo sentia necessidade de um jantar mais ligeiro dirigia-se para a casa da filha Bernardina Amélia: «vou jantar a casa da Amelia por me lembrar que me darão um jantar mais leve».²⁴²

Por sua vez, Ana Plácido esgotada, preocupada com o sustento da casa e com os cuidados que a família lhe inspira, desenvolve uma relação de aversão com a comida, alimentando-se de bolachas. Camilo preocupado queixa-se a Bernardina Amélia,

²³⁸ Carta 4, a Visconde de Ouguela, [1882]. *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 317.

²³⁹ Carta 4, a Ana Plácido, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 788.

²⁴⁰ Carta a Ricardo Jorge, (15.3.85). (acervo da Casa de Camilo).

²⁴¹ Carta 202, a Bernardina Amélia, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 108.

²⁴² Carta 13, a D. Ana Augusta Plácido, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 794.

escrevendo que Ana é «Inimiga do comer, dá nenhuma importância a cozinha».²⁴³ De modo a despertar o apetite de Ana, Camilo procura trazer-lhe as bolachas mais requintadas: «A Amelia tinha la uma lata de bolacha muito fina para eu te levar: agradeci-lho porque lhe tinha dito que tu quase que te não sustentavas com outra coisa».²⁴⁴

A correspondência mostra as dificuldades que Camilo e Ana tiveram para encontrar criadas e cozinheiras que quisessem servir em Seide: «Vejo que não há creada que queira desterrar-se p.a aqui».²⁴⁵ Por várias vezes Camilo pede à filha Bernardina Amélia e ao genro António Francisco de Carvalho que lhe arranjem uma criada: «Volto à estopada da criada. Olha se se arranja alguma. O Senhor Carvalho poderia anunciar. Eu também queria uma criada com prática de servir à mesa».²⁴⁶ Embora a carta não possua data é possível atribuí-la a 19.9.1879, com base na seguinte menção de Camilo: «Hoje faz 2 annos q o Mel expirou». Recorde-se que o filho, Manuel, tinha falecido na Póvoa de Varzim a 19 de setembro de 1877.

Depois de várias tentativas, a 24 de novembro, Camilo escreve ao genro:

«A creada cá está. Não sabe cozinhar. É o unico inconveniente. O que aqui se precisa é uma cozinheira. Melhor que ela é qualquer das criadas que cá estão, a titulo de jornaleiras. Vejo que é impossivel vir daí criada com informações de saber do seu officio; e portanto não pense mais o meu bom amigo em tais coisas, de que nós, os homens, não entendemos nada».²⁴⁷

Estas contrariedades justificam-se por um lado pelo facto de Seide ser um meio muito rural e afastado dos grandes centros e por outro porque o agravamento da demência de Jorge tornava tudo mais difícil, chegando a ser violento para com as criadas.²⁴⁸

As dificuldades em arranjar cozinheira, o crescente desânimo e a falta de empenho de Ana Plácido pela cozinha levam-nos a concluir que em Seide as questões de estômago foram perdendo a importância inicial. A «carne assada á lareira» foi sendo substituída por «brisas», como se depreende da carga irónica de Camilo ao escrever ao genro: «Faço idea que chegou a caza com uma indigestão do bom jantar que lhe dei. Aqui vive-se de [brisas].

²⁴³ Carta 293, a Bernardina Amélia Castelo Branco, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 152.

²⁴⁴ Carta 8, a D. Ana Augusta Plácido, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 791.

²⁴⁵ Carta 174, a Bernardina Amélia, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 96.

²⁴⁶ Carta 268, a Bernardina Amélia, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 140.

²⁴⁷ Carta 46, a António Francisco de Carvalho, (24.11.--). OC, 2002, vol. 18, p. 586.

²⁴⁸ A este respeito vd: Carta 3, ao Comprade, (s/d). OC, 2002, vol. 18, p. 930.

Carta 9, a *Visconde de Ouguela*, (27 de Julho de 1886). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao Visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 330.

Envio mtos abraços carinhosos ás pequenas».²⁴⁹ Esta questão da alimentação em Seide é referida por Camilo em várias cartas. Numa outra ocasião escrevendo ao genro dirá: «Parece-me q lhe não faria mal o passeio, nem o frugal jantar de Seide. Assim se conserva um bom estomago».²⁵⁰

Apesar de atravessarem períodos de grandes constrangimentos económicos e das dificuldades em manter os criados, sobretudo na década de oitenta, Camilo e família conseguiram manter ao longo do tempo um modo de vida tipicamente burguês. Possuíam jornaleiras para trabalhar as terras, algumas criadas de casa e cozinheira. De referir que o trabalho de mulheres jornaleiras era prática habitual no Minho, pagas a jornada, ou seja ao dia, prestavam serviços em várias casas e ganhavam menos que os homens jornaleiros.²⁵¹ Em Seide ainda existem mulheres que exercem a atividade de jornaleiras, embora atualmente recebam o mesmo salário que os homens.

A par de um modo de vida tipicamente burguês, o casal desenvolvia uma vivência rural caracterizada pelo cultivo de legumes, frutas, vinha e criação de animais de bico, tais como galinhas e perús que servem não só para o consumo da casa, mas também para a prática de troca de dádivas. A correspondência trocada entre o casal, Ana e Camilo, e a Bernardina Amélia confirma a contínua troca de ofertas, indicativa dos laços de reciprocidade e de amizade que os unia. As ofertas provenientes de Seide resumiam-se essencialmente a animais de capoeira, tais como galinhas, perús e patos. As ofertas recebidas de Bernardina Amélia eram acima de tudo géneros alimentícios provenientes do comércio citadino e, portanto, mais variados, sendo comum as frutas, os doces, o peixe em conserva, o bacalhau e as bolachas. A prática de oferendas estende-se a outros intervenientes. (Anexo A – Transcrição de carta inédita de Ana Plácido para Camilo Castelo Branco).

Apesar da notória predileção pela gastronomia portuguesa de simples confeção, Camilo não se coíbe de experimentar também a cozinha de influência francesa: «Pago as

²⁴⁹ Carta 41, a António Francisco de Carvalho, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 583.

²⁵⁰ CARTA 88, a António Francisco de Carvalho, (s/d). *Cartas inéditas de Camilo Castelo Branco à Bernardina Amélia, ao genro e à neta* / [compil.] Paulo de Passos Figueiras. Porto: Universidade Fernando Pessoa, 2002, p. 313.

²⁵¹ PINA CABRAL, João – As mulheres, a maternidade e a posse da terra no Alto Minho. In *Análise Social*. Lisboa: Instituto das Ciências Sociais da Universidade. 1984, vol. XX (80), p. 106.

demasia de condimentos franceses que proporcionei ao estômago no hotel Universal. Foi um envenenamento com saladas de camarões e outros tóxicos desconhecidos ao Orfila».²⁵²

Como vimos, Camilo nem sempre resiste aos apetites gulosos, mas as suas recomendações apontam no sentido de uma alimentação saudável. Neste sentido escreve ao amigo de infância, Carlos Ramiro Coutinho, visconde de Ouguela recomendando:

«Mede a tua alimentação pelo exercício. Comidas fortes pouquíssimas. Nada de carnes vermelhas. Se digeres bem o peixe, não passes desse alimento, e usa pouco de farinhas. [...] Evita a medicina, que é a morte da caraça».²⁵³

O conselho de Camilo ao visconde de Ouguela procede da sua experiência de vida, resulta do facto de o escritor constatar que os seus excessos se refletiam na saúde, o que o obrigava depois a restrições alimentares.

Camilo sofria de inúmeros padecimentos, e na tentativa de os aliviar submeteu-se a várias dietas reconhecidas na época pelo seu valor terapêutico. As dietas dependiam da prescrição médica. Enquanto uns médicos recomendavam o caldo ou canja de galinha reconhecido pelas propriedades revitalizantes para os corpos doentes,²⁵⁴ outros sugeriam as dietas a base de leite, particularmente o leite de burra:

«Tomo leite de burra porque não posso comer coisa solida, e cheguei á extrema fraqueza de mal poder mover-me. É a consumpção lenta, a ética dos antigos, sem grandes dores nem grandes agonias. Espero o cair da folha. Depois veremos. Pode ser que na primavera de 74 eu já por cá esteja a reflorescer nalguma couve lombarda».²⁵⁵

O leite de burra era indicado aos que sofriam de obstipação, infeções urinárias, tosses secas e convulsivas e também a quem padecia de cólicas biliosas e achaques de humores. Não substituíam os demais leites, mais nutrientes e consistentes, pelo que não era aconselhado para pessoas saudáveis.²⁵⁶

²⁵² Mateo José Buenaventura Orfila (Mahón, 1787 - Paris, 1853) – Médico e Químico espanhol, figura fundamental no campo da toxicologia. In <http://www.biografiasyvidas.com/biografia/o/orfila.htm>.

Carta 22, a *Visconde de Ouguela*, (14 de Novembro de 1872). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao Visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 70.

²⁵³ Carta 11, a *Visconde de Ouguela*, (22 de Outubro de 1872). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao Visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 54.

²⁵⁴ Cf. Carta 108, a Bernardina Amélia, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 61.

²⁵⁵ Carta 111, a António Feliciano de Castilho, (5/7/1872). *OC*, 2002, vol. 18, p. 407.

²⁵⁶ HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. [Em linha]. Lisboa: Oficina de Miguel Rodrigues. 1731, p. 113. Disponível em: <https://books.google.pt> [21 dezembro 2014].

Outros, ainda, aconselhavam o consumo de animais jovens, nomeadamente a vitela, por serem carnes nutritivas e de mais fácil digestão: «Queira perguntar ao Dr. se poderei variar a dieta. Se eu tivesse couve-flor, ou outra qualquer hortaliça, que não fosse couve galega ou brócolos, iria engolindo a detestada carne [...] Há 2 dias que me alimento com vitela fria».²⁵⁷ Trata-se do Dr. Ricardo Jorge (1858-1939), celebre médico higienista, que proferiu no Porto, nos últimos meses de 1884, quatro de conferências sobre higiene social que lhe deram celebridade. É por esta altura que o Dr. Ricardo Jorge se relaciona com Camilo, vindo a ser seu médico e amigo. Em 1886, ajudou o casal de Seide a tratar do internamento do filho, Jorge, no Hospital do Conde de Ferreira, no Porto. Dois anos depois, foi padrinho do casamento de Camilo e Ana Plácido. Na função de médico, recomendava a Camilo dietas à base de carnes jovens, pós de carne e banhos.

Além das dietas, a correspondência do escritor comprova que desde cedo Camilo foi um consumidor de arsénico, de estriçnina e de pepsina,²⁵⁸ sendo certa a ingestão de pequenas doses nos finais da década de sessenta.

A aplicação de arsénico nas dietas tornou-se popular no século XIX. Após o conhecimento, no início do século XIX, de que os camponeses de Steiermark, Áustria, alimentavam os cavalos com arsénico para os tornar mais fortes, o arsénico, um dos mais famosos venenos da Idade Média, começou a ser visto como um elixir que podia beneficiar a saúde das pessoas em vários aspetos.

Entre outras situações, o arsénico foi utilizado no tratamento de dermatoses, sífilis, ministrado enquanto fortificante e como apaziguador de problemas de estômago e de manifestações neurológicas.²⁵⁹ A história dos comedores de arsénico deu fundamentos para a implementação do arsénico em vários tipos de preparações para usos medicinais, sendo um desses preparados a solução de Fowler.

Embora não seja possível precisar a data com rigor, Camilo refere a ingestão do licor de Fowler na década de oitenta. Recomendado por vários médicos, entre os quais o Dr.

²⁵⁷ Carta 103, a Eduardo da Costa Santos (17/3/1885). *OC*, 2002, vol. 18, p. 243.

²⁵⁸ Carta 42, a José Gomes Monteiro, (Seide, 7 J.º de 69). *OC*, 2002, vol. 18, p. 491.

²⁵⁹ GONTIJO, Bernardo; BITTENCOUT, Flávia – Arsênio uma revisão histórica. In *Anais 80 anos*, 2005, n.º 2, vol. 80, p. 81-85. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abd/v80n1/v80n01a14> [13 novembro 2014]

Ricardo Jorge,²⁶⁰ a inclusão de pequenas doses de arsénico na dieta servia para dotar as pessoas de um maior vigor:

«Estou em Braga ha tres dias, onde vim mostrar-me ao medico. Manda-me elle dobrar a dose do arsenico. Vou-me assim dispondo para ser um Methridates seródio. As pernas, porém, ja me parecem as do insigne rei do Ponto por que resistem á acção tonica do veneno. No entanto, vou alternando a carne de boi com o arsénico, de modo que a final ficarei duvidando a qual das coisas devo a cura».²⁶¹

Porém, o seu carácter volúvel não lhe permitia cumprir as dietas até ao fim: «Quanto a dietas, estou convencido que são uma inutilidade. O meu enorme fastio deve-o á privação dos alimentos excitantes q me tirem desta atrofia de estomago e de nervos».²⁶² Logo que se convencencia da inutilidade das dietas voltava às tabernas. Escrevendo ao visconde de Ouguela, conta o seguinte episódio: «Estive uns dias no Porto a ver se endireitava o estômago nas especiarias daquelas tabernas onde triunfa a cabeça de porco rodeada de uma glória de feijão branco», e acrescenta: «Vim pior, sentindo em mim a cabeça da virtualha comida».²⁶³ Outras vezes, ia aos botequins comer ostras de Montijo recolhendo depois à casa onde se saturava do laxante citrato de magnésio.²⁶⁴

Uma forma de cumprir com os preceitos médicos era através da permanência nas Casas de Saúde. Consciente deste facto escreve: «só uma austera dieta poderá melhorar-me; essa porém, não posso observá-la em casa, onde exerço o despotismo de comer o que quero: *pro ratione, cupido*, diria o teu Cícero».²⁶⁵ Contudo, mal entrava nas Casas de Saúde voltava a sair. As dificuldades em manter os tratamentos limitavam o sucesso das medidas terapêuticas aplicadas e obrigavam a que Ana Plácido exercesse constantemente o papel de enfermeira. (Anexo B – Carta inédita de Ana Plácido a Ricardo Jorge)

Camilo refere também a ingestão de vinho quinado reputado como tónico de excelência. O vinho quinado é um vinho licoroso, ao qual se adiciona uma pequena quantidade de quina, ou quinino, elemento proveniente da casca da quineira (*Cinchona pubescens*) e que está na base de preparação da água tônica. Com sabor amargo, era

²⁶⁰ Carta, a Ricardo Jorge, [s/d]. (acervo da Casa de Camilo).

²⁶¹ Carta 43, a José Gomes Monteiro, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 491.

²⁶² Carta 225, a Bernardina Amélia. In *Cartas inéditas de Camilo Castelo Branco à Bernardina Amélia, ao genro e à neta* / [compil.] Paulo de Passos Figueiras. Porto: Universidade Fernando Pessoa, 2002, p. 179.

²⁶³ Carta 6, a Visconde de Ouguela, (24/06/1879). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 288.

²⁶⁴ Carta 25, a [destinatário desconhecido], (18/4/1881). *OC*, 2002, vol. 18, pp. 1145.

²⁶⁵ Carta 11, a Visconde de Ouguela, (8 de Maio de 1874). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 156.

considerado estomático, podia ser tomado como aperitivo exercendo uma ação tónica sobre o organismo. Para além das propriedades refrigerantes e revigorantes, atribuíram-lhe propriedades afrodisíacas, sendo estas as propriedades que a partir do início do século XX são valorizadas.²⁶⁶ Presentemente o vinho quinado da Ramos Pinto é um produto raro, mas continua classificado como um reconstituente, encontrando-se a venda no sítio eletrónico da garrafeira nacional. No anúncio lê-se o seguinte: «Conhecido por suas salutares virtudes, o Quinado vitaminado Ramos Pinto é melhor apreciado puro, com água tónica ou água gasosa, sempre com muito gelo e uma rodela de laranja. Contém vitamina C».²⁶⁷

3.2. Camilo e os progressos da gastronomia: fontes e perspetiva

Ao longo da obra camiliana são várias as menções aos grandes nomes da gastronomia, sendo de destacar algumas figuras do mundo clássico que, direta ou indiretamente, ficaram conhecidas também pela sua ligação ao mundo da cozinha e dos banquetes, tais como:

Creso (560-546 a.C.), Rei Líbio conhecido pela sua riqueza e pelos seus banquetes.

Epicuro (342/41 a.C.-270 a.C.), filósofo grego apologista da vida simples, procurava os prazeres moderados para uma vida feliz. Para tal era necessário liberdade, amizade e tempo para filosofar. A aproximação a gastronomia faz-se através do repasto que simboliza a confraternização, a alegria, momento de partilha de alimentos e ideias. Os banquetes de Epicuro não seriam um culto a gastronomia, mas sim uma reunião alegre em torno da mesa, onde se ria em conjunto e se filosofava.²⁶⁸

Luculo (ca. 118 a.C.- 56 a.C.), general romano que ficou conhecido por possuir um gosto faustoso, pela ostentação e pela opulência, sendo este o autor mais citado na produção camiliana.

²⁶⁶ GUIMARÃES, J. A. Gonçalves – A arte de artificar os vinhos. In *Douro Estudos & Documentos*, vol. 7 (14), 2002, (4.º), pp. 197 – 213.

²⁶⁷ Anúncio *Ramos Pinto Quinado Vitaminado Porto*. Acedido a 07 de set. 2014. Disponível no Web Site da Garrafeira Nacional (2010). <http://www.garrafeiranacional.com/ramos-pinto-quinado-vitaminado-porto.html>.

²⁶⁸ ULLMANN, Reinholdo Aloysio – *Epicuro: o filósofo da alegria*. Porto Alegre: eDIPCURS, 4.ª ed., 2010, p. 27.

Apício (25 a.C.-37 d.C.), gastrónomo romano autor do livro *De re coquinaria* que além de receitas culinárias inclui recomendações terapêuticas.

A alusão aos nomes do mundo clássico surge normalmente relacionada com a opulência do serviço apresentado. Veja-se, a título de exemplo, a referência do autor em *O sangue*, quando Nicolau de Almeida dá um jantar para apresentar a sua mulher, Tomásia de Almeida, à sociedade portuense: «E a profusão da ceia fez supor que Luculo e Crespo e Apício morreram de fome»,²⁶⁹ ou em *Mistérios de Lisboa*, quando o padre Dinis chama Antónia e Ângela: «Vinde ver a minha mesa. Direis que Luculo convida Apício a jantar».²⁷⁰ Contudo, como refere Maria Helena da Rocha Pereira,²⁷¹ há também situações em que há uma utilização humorista, veja-se, por exemplo, em *Vinte horas de liteira*,²⁷² a menção divertida ao Banquete dos sete sábios, de Plutarco, no diálogo entre os dois viajantes António Joaquim e Camilo. De resto, no conjunto da produção camiliana encontram-se bastantes alusões a figuras e acontecimentos da Antiguidade, o que revela a importância do latim na formação intelectual de Camilo, bem como a capacidade de adaptar esse conhecimento, conforme as suas pretensões fossem de seriedade ou de gracejo.

São ainda referidos os nomes de grandes cozinheiros da época moderna:

Vatel, François Vatel (1631-1671), inicialmente mestre de sala de Fouquet e, depois, do príncipe de Condé. «Estava ao serviço do último, [...] quando se suicidou por não poder apresentar peixe fresco na mesa do seu amo [...]. Por uma aproximação, decerto abusiva, ficou o nome de Vatel designando um cozinheiro de grande categoria e nomeada».²⁷³

Brillat-Savarin, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), autor da obra *Physiologie du gout*, foi um dos mais famosos epicuristas e gastrónomos franceses.

Rodrigues, Domingos Rodrigues (1637-1719), cozinheiro da Casa Real de Portugal e autor da obra *Arte de Cozinha*.

²⁶⁹ OC, 1987, vol. 6, p. 480.

²⁷⁰ OC, 1982, vol. 1, p. 671.

²⁷¹ PEREIRA, Maria Helena da – Reflexos da tradição greco-latina em Camilo. In *Congresso Internacional de Estudos Camilianos (24-29 de junho de 1991): actas*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994, pp. 49-58.

²⁷² OC, 1985, vol. 4, p. 1129.

²⁷³ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*: ilustrada com cerca de 15.000 gravuras e 400 estampas a cores. Lisboa; Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, [193-?-19--], vol. 34, p. 345.

A par destes nomes, são mencionados livros dedicados à arte de comer, de que são exemplo *O cozinheiro completo* e *O cozinheiro dos cozinheiros*. Perante a abundância de referências alusivas ao campo da gastronomia, decidimos procurar na biblioteca particular de Camilo livros que abordassem o tema da alimentação e afins. Verificamos que em tempos fizeram parte da sua biblioteca a *Arte de Cosinha, pastelaria, vizcocheria, y conserveria*²⁷⁴ (1676) de Francisco Martinez Montiño, chefe maior do rei Felipe II de Espanha; a *Nova Arte de Cosinha*²⁷⁵ (1814) de Domingos Rodrigues, cozinheiro da Casa Real e a *Physiologie du gout*²⁷⁶ (1865) de Brillat-Savarin.²⁷⁷

E ainda as seguintes publicações:

- *Monographia do Café*,²⁷⁸ de Paulo Porto-Alegre (1879), que inclui a história do café e a sua cultura desde a sementeira à colheita, passando pela descrição dos vários tipos de café. Apresenta, quanto a nós, dois capítulos interessantes: o capítulo 9 que versa sobre as propriedades químicas e o capítulo 10 dedicado as propriedades fisiológicas do café, destacando-se neste capítulo os efeitos positivos desta bebida que, sem os efeitos entorpecedores do álcool, reúne a capacidade de despertar a mente para a atividade intelectual e estimular a imaginação, nomeadamente a imaginação criativa.

- *Le tabac et l'absinthe: leur influence sur la santé publique, sur l'ordre moral et social* (1875), de Paul Joly. Como o próprio título indica versa sobre os efeitos do alcoolismo e do tabagismo e estabelece a relação entre as doenças mentais e o consumo simultâneo de tabaco e absinto. O primeiro capítulo dedica-se à história do tabaco, abarcando as suas variedades e efeitos patológicos. O segundo capítulo aborda a história do absinto, suas variedades e efeitos. Apresenta ainda um artigo sobre um diagnóstico diferencial do alcoolismo e do tabagismo e outro sobre o tratamento do alcoolismo.

- *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde* (1721) de Francisco da Fonseca Henriques, médico do Rei D. João V. Esta publicação teve seis reedições todas no

²⁷⁴ A primeira edição é de 1611 em língua castelhana. Foi publicado até ao século XVIII num total de 26 edições.

²⁷⁵ Primeiro manual de cozinha redigido, impresso e publicado em Portugal, em 1680, em Lisboa. Foi reeditado até 1849, num total de, pelo menos, quinze edições

²⁷⁶ A primeira edição data de 1825.

²⁷⁷ Catálogo da Preciosa Livraria do Eminentíssimo Escriitor Camillo Castello Branco. In *Camillo homenageado: o escriptor da graça e da beleza*. [V. N. de] Famalicão: Tipografia "Minerva" de Cruz Sousa & Barbosa, 1921, p. 289.

²⁷⁸ Editado em Lisboa: Viúva Bertrand & Ca. Sucessores Carvalho & Ca.

séc. XVIII.²⁷⁹ Mais recentemente, em 2004, foi editada pela editora brasileira Ateliê Editorial.

O livro encontra-se dividido em cinco secções. A primeira secção aborda a qualidade do ar; a segunda secção trata dos alimentos comuns e indica quais os mais saudáveis. Discorre ainda sobre os horários das refeições e quantas se devem fazer por dia. Quais os alimentos se devem consumir cozidos e quais se devem comer assados; a terceira secção trata dos alimentos em particular; a quarta secção versa sobre as bebidas e a quinta secção dedica-se ao tema do sono e da vigília. Pelas informações contidas na obra percebe-se a estreita relação que existia entre a cozinha e a botica. Todos os produtos possuem virtudes medicinais, recomendando-se o seu consumo nas mais variadas debilidades. Vejamos por exemplo o caso do vinho:

Aconselha-se o consumo de vinho aqueles que, embora sendo saudáveis, possuam uma natureza mais débil. Por sua vez, aqueles que trabalham e se exercitam muito devem igualmente beber vinho para restaurar o espírito e alentar as forças. Devem também beber vinho os pobres que vivem do seu trabalho e que comem parcamente alimentos de pouca substância. Visto como uma bebida e como um alimento, recomenda-se a ingestão de vinho porque possui substâncias gordas, azotadas e sais. Aos ricos, que põem na mesa bons alimentos e nutritivos, não se aconselha o consumo de vinho como alimento. Nem mesmo para ajudar a digestão uma vez que essa função já é assegurada pelo consumo de chá, café e chocolate. Recomenda-se, porém, a este grupo o consumo de vinho como medicamento, na eventualidade de se acharem debilitados. Nestes casos considerava-se suficiente beber cerca de meio ou um quartilho. O vinho deve beber-se sempre às refeições. Refere ainda que as pessoas saudáveis podem comer e beber o que quiserem, mas com moderação.

Como se verifica, recomenda-se a todos o consumo de vinho. Uns por questões alimentares, outros por questões medicinais.

No *Eusébio Macário*, Camilo refere o livro de Francisco da Fonseca Henriques atribuindo a leitura do *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde* à personagem Eusébio Macário, boticário. Recordemos que, quando o comendador Bento chega ao Arco de Baúlhe e pede sorvetes para se refrescar, o boticário Eusébio Macário disserta sobre as

²⁷⁹ 1.^a ed. Lisboa Occidental: Oficina da música, 1721; em 1731 foi editada, em Lisboa, duas vezes, pela Off. Augustiniana e pela Off. Miguel Rodriguesa; 1749 pela Off. Domingos Gonsalves; 1754 pela Off. Bernardo António de Oliveira; 1760 pela Off. Miguel Rodrigues.

doenças provocadas pelo calor. Afinal, segundo o narrador, Eusébio «tinha lido [sobre] estas massas sanguíneas na *Âncora Medicinal do Mirandela*, e gostava de as citar a pessoas inteligentes».

Em *Noites de Insónia*,²⁸⁰ Camilo refere-se com hilaridade à uma passagem do livro *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. A passagem que lhe causa tanto divertimento é a seguinte: «As conchas das ostras queymadas são boas para limpar os dentes, e para as chagas da boca, e dos beyços, e para as chagas, e queyxas das almorreiymas e para as chagas malignas, e sórdidas».²⁸¹ Considerando absurdas as recomendações de Francisco da Fonseca Henriques, Camilo diverte-se.

- *Roteiro do viajante no continente e nos caminhos de ferro de Portugal* em 1865, de João António Peres Abreu. Sendo à primeira vista uma obra que sai do âmbito das anteriormente referidas, possui contudo dados pertinentes. Além dos esclarecimentos sobre o serviço de transporte e de uma descrição histórica das vilas e cidades de Portugal, inclui ainda informações sobre hotéis e hospedarias, casas de pasto, cafés, associações recreativas, passeios e jardins públicos.

Enquanto fontes de informação de Camilo, os livros, por nós referidos e que faziam parte da sua biblioteca, indicam áreas pelas quais o escritor demonstrava interesse tanto a nível profissional como pessoal. Pelo conteúdo das obras infere-se o interesse pessoal que estas despertavam. Enquanto grande apreciador de café, a *Monographia do Café*, de Paulo Porto-Alegre, seria um livro bastante útil no que respeita aos conhecimentos sobre as propriedades fisiológicas desta bebida. Por sua vez, o livro *Le tabac et l'absinthe*, de Paul Joly, aborda dois vícios que a família possuía. O casal tinha o gosto pelos charutos. Embora não fosse habitual as mulheres fumarem charuto, Ana Plácido apreciava-os mais do que Camilo. Comprados no restaurante do Palácio de Cristal, ou na Casa Havaneza dos Clérigos, os charutos Romanos a 40 r^s,²⁸² ou os charutos *Flor de Ia Reyna*,²⁸³ eram apreciados por ambos. O livro de Paul Joly refere várias doenças provocadas pelo tabagismo, entre elas, angina de peito, doença que causava a Ana Plácido grandes aflições.

²⁸⁰ OC, 2001, vol. 14, pp. 678-681.

²⁸¹ HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. [Em linha]. Lisboa: Oficina de Miguel Rodrigues, 1731, p. 247. Disponível em: <http://books.google.pt> [1 setembro 2014].

²⁸² Carta 251, a Bernardina Amélia [s/d]. OC, 2002, vol. 18, p. 131.

²⁸³ Carta 26, a Eduardo da Costa Santos (S. Miguel de Seide, 20/11/83). OC, 2002, vol. 18, p. 195.

O filho, Jorge, além de sofrer de perturbações mentais desenvolveu na década de oitenta grande apetência pelo consumo de álcool. No que respeita ao livro *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*, de Francisco da Fonseca, parece-nos evidente o seu interesse pela componente da dieta saudável. Embora Camilo em *A caveira da mártir* reconheça que Francisco da Fonseca, famigerado médico no seu tempo, resvalava para o descrédito com o progresso da medicina e da higiene.²⁸⁴ Para quem andava de terra em terra, o livro *Roteiro do viajante no continente e nos caminhos-de-ferro de Portugal* em 1865, de João António Peres Abreu, era um compêndio indispensável.

O interesse profissional revela-se no trabalho do escritor. A inclusão dos nomes dos autores, dos títulos e alguns assuntos destas obras nos textos camilianos representam o reflexo destas preocupações no seu pensamento.

Todos os livros referidos foram vendidos no leilão, que se realizou em Lisboa, entre 1883 e 1884.²⁸⁵ Não conseguimos apurar quando os teria adquirido. No entanto, pela indicação que surge em *O Santo da montanha* (1866), somos de opinião que nos anos 60 Camilo possuía, pelo menos, a *Arte de cozinha* de Domingos Rodrigues. Quando confrontadas, as receitas apresentadas em *O Santo da montanha* pela personagem D. José de Noronha, um estudioso da Arte de cozinha, quase nada diferem das que Domingos Rodrigues apresenta na edição de *A arte de cozinha*, de 1621. (Anexo C – Receita: galinha de alfifete; Anexo D – Receita: galinha mourisca e Anexo E – Receita: Peru salsichado).

Repare-se que as receitas escolhidas invocam a memória da presença muçulmana em Portugal e a sua influência na cozinha portuguesa.

Cristiana Couto, no livro *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil, séculos XVII-XIX*, dedica um capítulo aos antigos livros portugueses de cozinha. Nele refere o estudo de Manuela Rêgo publicado no catálogo dos *Livros Portugueses de Cozinha*, no qual sustenta que, em Portugal, até ao final do terceiro quartel do século XIX, existiam impressos apenas dez receituários. (Anexo F – Livros portugueses de cozinha publicados até o terceiro quartel do sec. XIX). Atribui, ainda, a Manuela Rego a identificação de mais sete livros manuscritos portugueses, não publicados, contando-se

²⁸⁴ OC, 1987, vol. 7, p. 1017.

²⁸⁵ Catálogo da Preciosa Livraria do Eminentíssimo Escripitor Camillo Castello Branco. In *Camillo homenageado: o escriptor da graça e da beleza*. [V. N. de] Famalicão: Tipografia "Minerva" de Cruz Sousa & Barbosa, 1921, p. 297.

entre estes o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (1538-1577),²⁸⁶ cuja 1.^a edição veio à luz em 1967, pela Universidade de Coimbra, e o *Livro das receitas de doces e cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora*, de Soror Leocádia do Monte do Carmo, publicado pela primeira vez em 1988, pela editora Barca Nova. Comparando o número de livros impressos em Portugal e o número de livros que Camilo possuía sobre este tema, somos de opinião que estas matérias suscitavam consideravelmente o interesse do escritor resultando nas consequentes referências inclusas na sua literatura.

Em 1855 Camilo, sob o pseudónimo de José Mendes Enxúndia, em carta ao Padre Serapião de Algures,²⁸⁷ confessa que tem «seguido de perto os progressos da gastronomia».²⁸⁸ Na sua perspectiva comia-se muito. Ainda que num registo humorístico, escreve ao Padre Serapião dizendo: «repare que a paixão dominante é a terrina com o seu préstimo de animais sacrificados à dentição da humanidade desde o peru até a mosca, que um descuido assou no molho da mão de vaca».²⁸⁹

Comer muito no Portugal de oitocentos era uma marca de fidalguia e de riqueza. Camilo sustenta isso em vários momentos da sua obra. Em *A filha do arcediogo*, referindo-se ao Porto, comenta que «naquele tempo [...] uma dúzia das principais famílias abriam frequentemente os seus salões, e rivalizavam na profusão do serviço. Comia-se muito».²⁹⁰ Em carta ao amigo Feliciano de Castilho relata o seguinte:

Ha dias fui jantar a casa d'aquelle morgado de Pereira, que apresentei a V. Ex.^a. Vi beber uma pipa de vinho. Os bebados e os comilões da Iliada por aqui seriam meninos de peito a comer sopinhas de leite. Aqui governa uma providencia peculiar das barrigas. Doze destes homens se fossem a Lisboa almoçavam uma praça da Figueira e jantavam a Ribeira Velha com a rua dos Bacalhoeiros anexa. Adeus, meu Castilho. Abraços de D. Anna.

De V. Ex.^a Camillo.²⁹¹

Numa outra situação, a propósito da doença de Ramiro, filho do Visconde de Ouguela, Camilo pergunta ao Visconde que vivia em Lisboa: «Tens uma Quinta na Madeira. Porque não vais ali robustecer essa criança, abstendo-a de estudos que a forcem a

²⁸⁶ COUTO, Cristiana de Loureiro Mendonça – *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil, séculos XVII-XIX*. São Paulo: Editora Senac, 2007, pp. 31-35.

²⁸⁷ Pseudónimo de Rodrigo de Freitas Beça. Foi amigo e confidente de Camilo. Conheceram-se por volta de 1854, tendo ambos colaborado no *Jornal O Porto* e a *Carta*, em 1855. É neste periódico que se publicaram as famosas cartas de José Mendes Enxúndia e Padre Serapião de Algures.

²⁸⁸ Carta de José Mendes Enxúndia ao Padre Serapião de Algures. *OC*, 1990, vol. 12, p. 601.

²⁸⁹ Carta de José Mendes Enxúndia ao Padre Serapião de Algures. *OC*, 1990, vol. 12, p. 601.

²⁹⁰ *OC*, 1984, vol. 3, p. 806.

²⁹¹ Carta 34, a António Feliciano de Castilho, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 343.

inclinações do peito, e vida sedentária?» e aconselha «Ares do campo, muita liberdade, convivência com crianças robustas –que são contagiosas de bom sangue– exercícios de trapézio moderados – equitação, vida estúpida em obséquio à robustez orgânica». Continuando no mesmo segmento refere ainda «De medicina, nada, nem grandes bifés, nem vinhos generosos».²⁹²

Os conselhos de Camilo colocam em oposição a educação tradicionalista, que valorizava o primado da cartilha e a memorização, e a educação moderna que primava o contacto com a natureza, a prática de exercício físico e a obtenção de conhecimento através da experiência. Comparando as recomendações de Camilo, presentes na referida carta de 1874, com os dois tipos de educação representados na obra *Os Maias* (1888), de Eça de Queiroz, através das personagens Eusébio e Carlos da Maia, somos de opinião que Camilo e Eça transmitem uma ideia comum. Por um lado, a depreciação da educação portuguesa tradicional representada na obra *Os Maias*, por Eusébio, e em Camilo pela vida votada aos estudos e ao sedentarismo. Por outro, a valorização da educação no contacto com natureza. A educação que Carlos da Maia recebe na quinta do Douro, com o avô, é coincidente com as recomendações de Camilo ao Visconde de Ouguela. Ambos propõem o afastamento da civilização e o regresso ao mundo rural. A civilização produz seres frágeis. A ligação do homem à natureza proporciona um equilíbrio entre a saúde física e espiritual, e a obtenção de conhecimentos genuínos, mais próximos da dimensão humana.

No que respeita à alimentação, os conselhos de Camilo denotam uma perspetiva próxima da defendida por Brillat-Savarin. Ambos estabelecem a diferença entre necessidade de comer e o comer sem necessidade. Na continuação das recomendações, Camilo sustenta que: «O melhor alimento é o que vem adubado pela fome; a fome é o exercício que a dá; e uma corrente de bom ar com um pedaço de pão de rala dá mais força que os acepipes deglutidos com fastio».²⁹³ No seu entender, o alimento mais sadio é aquele que serve para satisfazer as necessidades biológicas, e o «pão de rala», pão grosseiro e de cor parda serve para dar força, desde que se tenha fome. Os alimentos que são para entreter o paladar desempenham outras funções que não a fisiológica e por isso não dão força e

²⁹² Carta 5, a Visconde de Ouguela, (1874). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 147.

²⁹³ Carta 5, a Visconde de Ouguela, (1874). *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012, p. 147.

produzem seres frágeis. Camilo apresenta duas experiências distintas: o «pão de rala», associado à função fisiológica e à saúde, e os acepipes, engolidos sem apetite, ao ato social e cultural de comer. Ainda assim, Camilo é de opinião que se pode morrer tanto de fome como de fastio. Ao queixar-se à filha sobre a alimentação de Seide, diz: «Ganhei nojo a tudo que me dão aqui [...]. Já vês, filha, que morro, não de fome, mas de fastio».²⁹⁴ Morre da náusea que lhe mata a fome.

Camilo não nos oferece uma descrição exaustiva do que seria uma refeição familiar, diária ou festiva. Não conseguimos dados que nos permitam abordar, com rigor, as questões dos horários de refeição praticados em Seide, o tipo de utensílios e as técnicas utilizados na cozinha, o local das refeições (se comiam na sala ou na cozinha), nem mesmo sobre os rituais familiares, componente importante da vida familiar. Referimo-nos concretamente a aniversários, a batizados, a casamentos e a reuniões de família. Contudo, este tipo de festividades ocorriam e tinham a sua importância, visto que encontramos registos que demonstram a preocupação com a compra de roupas, mas nada que nos permita identificar o que comeram e onde comeram. A única exceção é o testemunho do médico e amigo, Ricardo Jorge, sobre o casamento de Camilo com Ana (1888):

«O Moutinho mandara vir do Lehman, de Belomonte, uma bandeja de doces finos e um queque rico com cobertura de requifes de açúcar moldado e um casal de pombinhos presos pelo bico – conduzto para um Porto do mais velho da sua excelente garrafeira, ambrosia que se não provava sem estalos no céu da boca.

[...] No sofá, aconchegados os *noivos*, ambos de *charuto* ao canto da boca. Camilo está outro, calmo e contente, fala e graceja como de costume nos seus bons momentos. Acarinha a mulher, dirige-lhe requêbros, chama-lhe a cada passo a sr.^a viscondessa, sublinhando o título com entono e realce».²⁹⁵

Os aspetos mais pessoais do convívio familiar, das festividades em família permanecem desconhecidos. As referências que encontramos na sua correspondência são apenas informações secundárias, mas para nós são fontes válidas para um melhor entendimento do escritor e do seu meio. É notória a sua predileção por comer fora de casa, o que se justifica pelo facto de que, para além das comidas e das bebidas, Camilo valorizava, principalmente, o prazer do convívio.

²⁹⁴ Carta 293, a Bernardina Amélia Castelo Branco, (s/d). *OC*, 2002, vol. 18, p. 152.

²⁹⁵ JORGE, Ricardo – *Camilo Castelo Branco: recordações e impressões: Camilo e António Aires*. Lisboa, Instituto de Alta Cultura, Minerva, [19--], p. 143.

IV Parte:

As representações do património gastronómico na novela camiliana

«Afastou da fogueira o caldo que fervia, lançou alguns ovos à sertã, e, tão depressa os cozinhou, foi à modesta arca do seu bragal tirar a melhor toalha, e os garfos de ferro ainda luzidios em primeiro uso.

Peregrina, posto o almoço na mesa, sentou-se no seu lugar de costume, que era um banquinho tosco achegado do escano. A mesa construída de uma só tábua afumada, engonçava naquele adorno da lareira, talvez tão antigo como a vigairaria de S. Julião da Serra».

O Bem e o mal. OC, 1985, vol. 4, p. 21.

«E vinho do Porto – dizia categórico – pingas do velho, e carne assada na brasa para esse bucho quanta lá couber, e sopas de vinho, e de femeação pouco – concluía, e piscava o olho esquerdo».

Eusébio Macário. OC, 1998, vol. 8, p. 471.
Receita para curar um abade.

A ficção camiliana revela as diversas dualidades alimentares: o prazer e o fastio de comer, a abundância na mesa e a escassez de alimentos, a comida dos grupos abastados e a comida das gentes de poucas posses, a gastronomia nacional e a de outros países, a comida no campo e a comida na cidade.

No entendimento dessas dualidades está a gastronomia como um elemento cultural fundamental a ter em conta no estudo das identidades.

Compreende-se a gastronomia enquanto fonte de prazer, de socialização e de transmissão cultural e a alimentação como o ato de comer para satisfazer uma necessidade fisiológica fundamental.

A produção literária de Camilo transporta aspetos que vão desde a prática alimentar mais básica, reduzida ao essencial, à prática alimentar conjugada com o prazer de comer. As representações alimentares e gastronómicas contidas na produção camiliana surgem como recurso literário, enquanto símbolo de identidade e constituinte de socialização. É este o nosso âmbito de análise. Como tal a questão do regime alimentar, dos rituais de festa e dos ritmos das refeições diárias é um dos pontos a ter em conta. Para um melhor

entendimento dos ritmos quotidianos presentes na literatura camiliana, parece-nos oportuno esclarecer que as denominações -almoço, jantar e ceia-, presentes na obra camiliana, correspondem aos dias de hoje a pequeno-almoço, almoço e jantar respetivamente.

4.1. A gastronomia como recurso literário

O recurso à gastronomia na literatura camiliana não é fortuito. A gastronomia assume-se como uma ferramenta literária válida para caracterizar personagens, distinguir grupos sociais, centrar a ação da narrativa, demarcar a ação no tempo, mostrar alterações no estado de espírito das personagens. Além disso, também serve como recurso ao discurso irónico, humorístico e de sedução.

Na primeira novela de Camilo intitulada *Anátema* (1851), os elementos alimentares do reino vegetal (grelos, alhos, tomate) são utilizados para caracterizar as personagens e distinguir grupos sociais. O mesmo acontece com os elementos do reino animal (bacalhau e leitões).

Camilo evidencia as severas diferenças sociais entre a casa apalaçada de Pedro da Veiga e a infecta habitação de António Cambado, sapateiro. Entre a vida farta e ociosa do fidalgo rico e a vida rude das «criaturas mefíticas, simbólicas, sofredoras e muito dignas de terem praça num romance com seus palpites de humanitário, social, e regenerador».²⁹⁶

O tempo da história remete para meados do século XVIII. O primeiro capítulo é dedicado à apresentação da família Veiga.

Filho de Pedro da Veiga e de D. Custódia Osório de Mesquita, Manuel da Veiga era «acalentado em berço de pau de cetim, com embutidos de ouro, e as armas da casa gravadas na cabeceira»²⁹⁷ e crescia, na opinião do narrador, «viçoso como o jasmim entre perfumes de rosa, e ... (*sic*) alecrim!».²⁹⁸ Já a cozinheira Micaela demonstra algumas dificuldades em encontrar adjetivos, fora do reino vegetal, para descrever o menino, que na sua ideia «Era esperto como um alho»²⁹⁹ e aos doze estava «espigadinho como uma couve troncha».³⁰⁰

No segundo capítulo, a caracterização das personagens tende para o grotesco e estende-se ao reino animal. Nele nos é dado a conhecer o viver da família do sapateiro.

²⁹⁶ OC, 1982, vol. 1, p. 20.

²⁹⁷ OC, 1982, vol. 1, p. 14.

²⁹⁸ OC, 1982, vol. 1, p. 14.

²⁹⁹ OC, 1982, vol. 1, p. 14.

³⁰⁰ OC, 1982, vol. 1, p. 15.

António Cambado, Jacinta Rosa e o filho Anacleto viviam numa casa imunda e dormiam numa plataforma com quatro tábuas «embrulhados, enovelados, consubstanciados, e metidos uns nos outros, como uma ninhada de leitões».³⁰¹

Segundo o narrador, Jacinta Rosa era «seca do peito como um bacalhau».³⁰² Na opinião de Manuel da Veiga, a boca do Anacleto parecia «uma gaiola cheia de grilos»,³⁰³ os ossos da cara de Jacinta Rosa «as ancas das vacas do sonho do farão»³⁰⁴ e a cara do sapateiro um «enorme tomate».³⁰⁵

Através de elementos do reino vegetal e do reino animal, tanto o narrador como as personagens estabelecem entre si relações de semelhança com os aspetos físicos e psicológicos dos elementos da narrativa.

Camilo revela a imagem feia da pobreza e da submissão em que vive a família do sapateiro. Ao designá-la como simbólica estabelece a analogia desta família com o coletivo, refletindo uma realidade complexa e caótica na qual vive um determinado grupo social. A hostilidade e a constante humilhação a que estão sujeitos é revelada através das atitudes de Manuel da Veiga que sarcasticamente se dirige a Anacleto, filho do sapateiro: «– Que diabo fazes tu aí, rapaz de nove anos, pendurado no cavername de tua mãe? Pareces-me uma lesma enroscada num molho de grelos!... ». A família envergonhada replica pedindo um bocado de sebo. Manuel da Veiga não perde a oportunidade e volta ao insulto estabelecendo a analogia entre a gordura de Anacleto e os porcos dos foreiros. Gozando com as circunstâncias de pobreza e falta de higiene, Miguel da Veiga continua a escarnecer:

«– Vós tendes cão morto em casa, ou bacalhau podre. Cheirais a esterco... Porque não queimais aí um carro de alecrim? Eu direi aos moços que vos metam no poço Romão, em dia de cheia, para dardes estrume para os meus lameiros da Portela...
– O menino hoje está muito mauzinho! – disse a Tia Jacinta com o acanhamento do respeito e do medo. ».³⁰⁶

As diferenças sociais são ainda reforçadas e salientadas pelo modo como o escritor apresenta as diferentes refeições ao longo da narrativa. Ainda no primeiro capítulo há a

³⁰¹ OC, 1982, vol. 1, p. 20.

³⁰² OC, 1982, vol. 1, p. 17.

³⁰³ OC, 1982, vol. 1, p. 20.

³⁰⁴ OC, 1982, vol. 1, p. 20.

³⁰⁵ OC, 1982, vol. 1, p. 20.

³⁰⁶ OC, 1982, vol. 1, pp. 18-19.

referência ao jantar de aniversário de Manuel da Veiga, sem que haja menção ao tipo de alimentos ou bebidas consumidas. Mais do que os alimentos que comem, o que importa é o ato de socialização à mesa. Camilo demonstra ter plena consciência desse facto quando refere que «nas academias e grémios literários de hoje não se diz tanto em dia de sessão»,³⁰⁷ como se disse neste jantar.

O jantar em casa da família do sapateiro, além de resumir a miséria em que viviam constitui um ponto de viragem. Nele se decide o futuro da família:

«O nosso é filho de pobres; mas tem mais educação. Às vezes chora e grita, mas...
– Mas é com frio e fome... e no Céu entra-se nu como se nasce... Vai tratar da ceia.
Jacinta acendeu umas aparas; atirou às chamas três sardinhas amarelas, salitrosas e retesadas; nisto se cifrava a culinária desta família.
Durante a ceia e num intervalo de quietação aos grasnidos do rapaz faminto e insaciável, o sapateiro, trasfegando o último púcaro de vinho, assumiu uma postura imponente, séria e parlamentar, e disse para a sua digna metade, entretida ainda com o esqueleto de uma sardinha:
– Ora, mulher, esta vida não pode levar-se assim!... Será sina, mas também pode ser preguiça este nosso estado... E preciso mudar...
[...] Vou fazer-me ladrão!».³⁰⁸

Vemos aqui duas posições face à importância que os alimentos desempenham nas duas casas. Na casa da família Veiga, os alimentos servem de pretexto para o estabelecer de relações sociais e afetivas. Na casa de António Cambado impera a necessidade fisiológica, o comer para sobreviver, que é determinante na construção da história. As restantes refeições mencionadas no *Anátema* seguem o mesmo alinhamento. As refeições dos que comem bem: o jantar de aniversário de Manuel da Veiga; o almoço do frade; o profuso almoço do Conde de S. Vicente; e a ceia de D. Inês quando regressa à casa do pai acompanhada do irmão,³⁰⁹ não compreendem a descrição dos alimentos ingeridos, embora se destaquem os momentos de convívio ou de solidão de que é exemplo a ceia de D. Inês.

As refeições dos menos abastados referem os alimentos que a compõem. Quando Anacleto grita com fome, a mãe dá-lhe pão e cebola crua³¹⁰; a ceia da família do sapateiro consta de três sardinhas salitrosas e vinho;³¹¹ o tio António Maria convida o curioso a beber vinho verde e a comer broa com azeitonas;³¹² António Gil, o cutileiro come uma asinha de

³⁰⁷ OC, 1982, vol. 1, p. 15.

³⁰⁸ OC, 1982, vol. 1, pp. 21-23.

³⁰⁹ OC, 1982, vol. 1, p. 248.

³¹⁰ OC, 1982, vol. 1, p. 21.

³¹¹ OC, 1982, vol. 1, p. 23.

³¹² OC, 1982, vol. 1, p. 39.

frango;³¹³ e a Senhora Benta dá a João Lisboa aguardente a preceito em catarros e constipações.

A exceção verifica-se em duas situações apenas:

A primeira ocorre no momento em que a criada Gertrudes divide o caldo que fez entre Cristóvão da Veiga, seu amo, e Manuel Távora, ambos debilitados por causa de aventuras de raiz amorosa. Embora o mesmo caldo sirva para restabelecer o pai e o clandestino Manuel Távora, apaixonado de Inês da Veiga,³¹⁴ é de notar que esta divisão não inclui a comunhão do mesmo. Ambas as personagens desconhecem que estão sob o mesmo teto e que partilham a mesma refeição. O que de certo modo reflete a relação destas três personagens que na trama romântica do *Anátoma* se interligam pela afeição que ambos votam a Inês de Veiga, Cristóvão da Veiga como pai e Manuel Távora como amante.

A segunda exceção é a refeição servida na residência do Padre Carlos Silva, a qual é apresentada numa «travessa chinesa [na qual] lourejava uma galinha assada, de que o conde se serviu quase nada, e o padre apenas provou, e trinchou distraidamente».³¹⁵ Apesar de quase nada comerem, a refeição marca a continuação da leitura do diário de Antónia Bacelar, mãe do Padre.

Outro propósito do recurso a linguagem gastronómica é o da sedução, sendo na novela em apreço, utilizado pelos estudantes quando se dirigem a Micaela.

Micaela, a cozinheira dos fidalgos, e Jacinta, a mulher do sapateiro, eram irmãs e filhas de António Gil, um cutileiro natural de Guimarães, estabelecido em Braga. Apesar de irmãs, fisicamente eram muito diferentes. Micaela era formosa, vista pelos estudantes como «objecto de consumo, e de primeira necessidade...»,³¹⁶ comparada por uns a «uma pomba celestial»³¹⁷ e por outros a uma «franguinha terrestre... ».³¹⁸

O recurso aos produtos alimentares para caracterizar as personagens é uma constante no universo camiliano. Encontramos personagens que possuem «cara cor de lagosta e os olhos túrgidos e encarniçados como dois medronhos bravos»³¹⁹ com «beijos purpurinos de

³¹³ OC, 1982, vol. 1, p. 32.

³¹⁴ OC, 1982, vol. 1, p. 77.

³¹⁵ OC, 1982, vol. 1, p. 209.

³¹⁶ OC, 1982, vol. 1, p. 26.

³¹⁷ OC, 1982, vol. 1, p. 26.

³¹⁸ OC, 1982, vol. 1, p. 26.

³¹⁹ A filha do arcediogo. OC, 1982, vol. 1, p. 949.

malagueta»³²⁰ e cotovelos como «cascas de mariscos», que esperneiam «como um frango nos dentes do gato montezinho»³²¹ e são «ativos como ostras».³²² Algumas vezes essa caracterização vai mais longe e estende-se também aos utensílios de cozinha. Vejamos a descrição de Joaquim, o caixeiro que juntamente com Anacleta congeminava a morte de D. Teotónio: «Era o caixeiro mais antigo da loja: um rapazola de trinta anos, cara avinagrada, olhos pequenos e piscos, nariz quadrado, queixo inferior rombo vermelho como o bordo de uma pingadeira».³²³

Na intersecção entre a necessidade primária da alimentação da família de António Cambado, e a função social e cultural que os momentos de repasto exercem na família Veiga, as refeições ajudam a marcar o ritmo da narrativa, servem de pretexto para a entrada e para a saída de personagens, para quebrar diálogos e para se definir o futuro das personagens.

Na segunda novela do escritor, *Mistérios de Lisboa* (1854), nota-se uma maior profusão e descrição dos registos alimentares, principalmente nos enredos que se tramam durante as refeições dos fidalgos e que determinam o futuro das personagens. Tratando-se de uma novela cuja ação decorre quer em território nacional, quer em terras estrangeiras, repara-se que a abordagem que o escritor faz em termos alimentares traduz exatamente esse movimento.

Dentro do espaço nacional, nomeadamente nas moradias dos fidalgos abastados de Lisboa, saboreia-se o bacalhau frito com ovos e camarões,³²⁴ a pescada frita com salada acompanhada com vinho³²⁵ e também apetitosos guisados de carneiro³²⁶ que Anacleta confeciona para agradar D. Teotónio, dono de um «famélico apetite». Através da comida Anacleta procura manipular D. Teotónio, o amante, fazendo com que ele lhe satisfaça as vontades. Em Sintra, em casa de Alberto de Magalhães, dono de uma riqueza fabulosa, come-se sopa, que o Barão de Sá, seu convidado, designa de *potage*, e peru acompanhado com champanhe.

³²⁰ Coração, cabeça e estômago. *OC*, 1984, vol. 3, p. 811.

³²¹ *Mistérios de Lisboa I. OC*, 1982, vol. 1, p. 453.

³²² Onde está a felicidade? *OC*, 1983, vol. 2, p. 117.

³²³ *Mistérios de Lisboa I. OC*, 1982, vol. 1, p. 545.

³²⁴ *OC*, 1982, vol. 1, p. 584.

³²⁵ *OC*, 1982, vol. 1, p. 551.

³²⁶ *OC*, 1982, vol. 1, p. 541.

No conjunto das novelas camilianas a primeira referência a comida consumida em espaços públicos surge em *Mistérios de Lisboa*, de que é exemplo o chá e o fiambre³²⁷ servidos no hotel Isidro, em Lisboa.

Quando a ação transita para terras de Trás-os-Montes, o autor apresenta o regime alimentar praticado numa das melhores casas da aldeia de Viduedo. Sebastião de Melo é acolhido na cozinha do Sr. Capitão de Viduedo onde estava sentada a numerosa família do fidalgo rural que contava com «quatro avós, dois paternos e dois maternos, o mais novo dos quais tinha oitenta e cinco anos».³²⁸ Encontravam-se reunidos à volta do lume em frente a «ampla assadeira, pendente do caniço sobre a labareda dos grossos toros de carvalho»³²⁹ donde saltavam castanhas. Sebastião de Melo sentando-se no melhor lugar, ao pé da pessoa mais velha, ouve a história do avô do Capitão de Viduedo que foi feito cavaleiro pelo rei.

O fim da história e o início da refeição são assinalados pelo Capitão, o dono da casa, com a seguinte frase «Ora aí está a história ... agora vamos à ceia que está na mesa».³³⁰

O registo da admirável ceia composta por galinha rodeada com nacos de presunto é enriquecido com a descrição dos costumes praticados na região de Trás-os-Montes. O autor apresenta uma mundividência rural embrenhada num conjunto de práticas religiosas que visam agradecer as graças recebidas e pedir proteção para os elementos mais desalentados da comunidade, independentemente de estarem vivos ou não, orando-se pelas almas dos falecidos e pelos pecadores que permanecem vivos.

O final da ceia é assinalado pela oração de Ação de Graças entoada pelo fidalgo da casa. Seguem-se as despedidas, os mais novos beijam as mãos dos «tios, mães, pais, avós e visávós»³³¹ que se recolhem.

Os restantes aproximam-se da lareira, juntamente com as raparigas do povo que chegavam, para passar o serão a fiar. Interrompido o serão pelo soar dos pregoeiros noturnos, as raparigas largam o trabalho e todos rezam Avés-Marias e Padres-Nossos pelas almas dos que pedem misericórdia, pelas almas dos que morreram, e pela penitente, a

³²⁷ OC, 1982, vol. 1, p. 710.

³²⁸ OC, 1982, vol. 1, p. 584.

³²⁹ OC, 1982, vol. 1, p. 584.

³³⁰ OC, 1982, vol. 1, p. 585.

³³¹ OC, 1982, vol. 1, p. 585.

Santa (Anacleta), que está em Viduedo a expiar os seus pecados, aceitando apenas como alimento broa e água.

Quando a ação transita para Angoulême (França), o ambiente e as atitudes refinam. As conversas ganham outra amplitude. Enquanto em Viduedo o tema das conversas é circunscrito a acontecimentos locais, passados na terra e envolvendo gente do lugar, em Angoulême as conversações dos aristocratas versam sobre os desenvolvimentos da sociedade e incluem juízos de valor.

No jantar, em casa da duquesa Clinton, as conversas são acompanhadas de vinho *Bordeaux*, damascos em calda e *Champagne*.³³² Versam sobre os mais variados temas, desde viagens, propagação da fé católica, literatura francesa aos progressos civilizacionais da cidade de Lisboa. Na opinião de Mr. Colomb, Lisboa é um desapontamento. Não possui monumentos, magnificência, civilização, nem sociedade.

De referir que a impressão que a cidade de Lisboa provocou em Mr. Colomb, um estrangeiro, contrasta com a opinião dos nacionais. Em Lisboa, à entrada do teatro, um lisboeta viajado manifesta a ideia de que Lisboa está civilizada, mais mundana. Para ele, as mulheres que frequentam o Teatro S. Carlos estão agora, após a regeneração de 1851, mais desenvoltas, sabem pegar num óculo e parecem-se mais com as mulheres de Paris.³³³

Nestas duas novelas, *Anátema* e *Mistérios de Lisboa*, a relação dos padres com a mesa espelha-se no luxo. Ainda que em ambientes diferentes, no primeiro caso mais intimista e no segundo mais festivo, é perceptível o cuidado empregue na apresentação da mesa.

Em casa do padre Carlos da Silva (*Anátema*), a servente interrompe a leitura, de Pedro da Veiga e de Padre Carlos, para preparar o local para a refeição. Sobre a mesa coloca um tabuleiro com pratos de estanho e uma travessa chinesa onde lourejava uma galinha da qual ambos se servem.

Em casa do padre Dinis (*Mistérios de Lisboa*), no jantar que marca o reencontro entre mãe e filha, Antónia e Eugénia, a mesa apresenta-se luxuosamente composta com peças de ouro e prata³³⁴ de modo a impressionar os convivas. Para o padre Dinis, a opulência da mesa justifica-se por um lado pelo privilégio que sente em receber na sua

³³² OC, 1982, vol. 1, pp. 802 - 805.

³³³ OC, 1982, vol. 1, p. 702.

³³⁴ OC, 1982, vol. 1, p. 669.

casa a condessa de Sta. Bárbara, D. Ângela Lima, e por outro pelo orgulho que experimenta ao promover o tão desejado encontro entre a mãe, D. Antónia Mascarenhas, e a filha desaparecida, Eugénia de Magalhães. Apesar da descrição da riqueza da mesa e da expressa satisfação do Padre Dinis, ao leitor não é permitido saber de que constava o jantar.

4.2. A alimentação: elemento da identidade e fator de socialização

Como já referimos, há na obra camiliana a impressão de duas áreas sociogeográficas: o espaço urbano do Porto e a zona rural nortenha que abrange o Minho e Trás-os-Montes. Mais do que dois núcleos em confronto, estas duas áreas afirmam-se como centros que representam a teia do desenvolvimento cultural da sociedade de oitocentos.

Nas novelas cuja ação se passa nas urbes, nomeadamente no Porto, revelam-se os costumes da nobreza decadente, da burguesia em ascensão e do brasileiro de torna-viagem,³³⁵ que Camilo, em *O cego de Landim*, designa de «brasileiros de profissão»,³³⁶ e portanto distinto dos brasileiros do Brasil, constituindo aqueles a base da trama, e sobre os quais o escritor desenvolve um olhar irónico. O modo de viver e proceder destes grupos sociais encontram-se representados no alarido das ruas em dias de romarias, nos comportamentos de uma sociedade de bailes, nas merendas domingueiras, nos conflitos familiares, e nos aspetos físicos e psicológicos das personagens.

Embora na novela *A filha do Arcediogo* (1854) se notasse já uma certa propensão para o retrato de sociedade, os estudiosos da obra camiliana, entre os quais Jacinto do Prado Coelho, Alexandre Cabral e Aníbal Pinto de Castro, consideram que a novela *Onde está a felicidade?* (1856) constitui um ponto de viragem, no conjunto da produção camiliana, por revelar uma tendência mais acentuada para retratar a sociedade e as

³³⁵ Cf. LOPES, Óscar – Ensaios camilianos. Porto: Fundação Eng. António de Almeida, 2007, p. 21. O registo da alta burguesia brasonada encontra-se nas obras: *Onde está a Felicidade?*, *Um homem de Brios*, última parte de *Vingança*, *O que fazem Mulheres*, *Os brilhantes do brasileiro* e início de *A mulher fatal*, sendo a obra com maior vivacidade *Aventuras de Basílio Fernandes Enxertado*.

³³⁶ *OC*, 1988, vol. 8, p. 100.

superficialidades do seu tempo.³³⁷ O próprio Camilo assume essa diferença, ao desculpar-se ao leitor, dizendo no prólogo de *Onde está a Felicidade?* que a história desta novela começa «fria e desgraciosamente», diferente das novelas de imaginação, cheias de surpresas aterradoras, raptos, crimes, perseguições e vinganças terríveis com que veio a habituar o leitor. Camilo revela-se menos dependente da influência literária francesa de Eugene Sue e Vitor Hugo, e mais inclinado para a produção de uma novela de atualidade, uma literatura mais comprometida com meio nacional, no qual se nota a influência do romance de costumes de Balzac. Todavia, não devemos esquecer que as influências vindas de fora se articulam com as dinâmicas internas, e se as novelas *Anátema*, *Mistérios de Lisboa* e *Livro negro de padre Dinis* podem ser consideradas novelas de ficção, também nelas encontramos o registo dos costumes populares e da língua portuguesa. Por isso, Jacinto do Prado Coelho salientou o seu enquadramento no clima cultural do nosso Romantismo preconizado por Garrett, Herculano e Castilho.³³⁸

Ainda assim, e comparativamente com as novelas anteriormente escritas por Camilo, a ação da narrativa *Onde está a felicidade?* passa-se numa área mais restrita, o Porto, e num tempo que é coevo do autor, 1845. A novela reflete as diferenças entre a classe produtora que vive em precárias condições na Rua dos Arménios, e a classe consumidora, que gasta fora de casa, que viaja, que reside grandes temporadas em hotéis, frequenta bailes, cafés e teatros.

Os festejos anuais em honra de S. Pedro, realizados na cidade da Virgem, marcam o início da narrativa, com o encontro entre as duas personagens principais, Guilherme do Amaral e Augusta, que chora a morte da mãe. As festas compreendem, para além dos tradicionais foguetes e fogueiras, «o consumo sobrenatural de pipas de vinho, fritadas de linguiça, postas de pescada, e bebedeiras».

Os grupos sociais misturam-se no enredo romanesco e revelam as diferentes ambições, tristezas e intrigas. O bom senso encontra-se na expressão rude da gente do povo, simbolizada na personagem de Augusta, a costureira de alças, «uma mulher simples

³³⁷ DUARTE, Marco Paulo Nicolau – *Onde está a felicidade?* a busca de uma resposta entre o amor e o dinheiro. In CASTELO BRANCO, Camilo – *Onde está a felicidade?* Porto: Edições Caixotim 2003, p. 9.

³³⁸ COELHO, Jacinto do Prado – *Introdução ao estudo da novela camiliana*. 2.^a ed., refundida e aumentada. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1982, vol. 1, p. 79. confirmar capítulo do verídico a ficção p. 281.

com a cabeça o coração e o estômago no seu lugar. Pensa, ama e come como a boa gente, mas a boa gente não pensa nem ama como ela»,³³⁹ no seu primo Francisco, o tecelão, e na Ana do Moiro, a vizinha vendedora de peixe. Por sua vez, João Antunes da Mota retrata o burguês rude e negociante, o materialismo mesquinho.³⁴⁰

Guilherme do Amaral representa os jovens rapazes das classes abastadas. Freqüentador das atividades da sociedade lisboeta e portuense é uma vítima dos romances, lê até às quatro da manhã e sonha com a ilusão de um grande amor, sem nunca o concretizar.

D. Cecília Pedrosa freqüentadora e douta nas formalidades dos bailes representa a superficialidade das mulheres da sociedade que «três dias antes de algum baile, não come nada, e bebe vinagre para se fazer macilenta, e dar aos olhos aquele pasmo de coelho morto».³⁴¹ Encarna o modelo feminino que atrai pelos artificios que a envolve.

Os bailes, além da música dançante, compreendiam uma parte gastronómica composta por chá e bolos servidos entre as 22h00 e as 23h00, refrescos e sorvetes por volta das 24h00 e a ceia por volta das 02h00, sendo por vezes substituída por uma repasto à base de chocolate. Os balancés, reuniões dancantes, decorriam num ambiente mais íntimo e comportavam refrescos, bebidas espirituosas e caldos de galinha³⁴².

O que encontramos representado no livro *Onde está a felicidade?* é a descrição do meio social visível nos comportamentos de uma nobreza empobrecida, que procura restabelecer-se monetariamente através do casamento rico, e nas atitudes de uma burguesia que, enriquecida no comércio e na emigração, procura ascender socialmente. É toda a dinâmica que está subjacente à formação de uma nova sociedade que, se constrói oca e pretensiosa, e se salienta pela falta de conhecimento das regras de civilidade. Os novos burgueses, desconhecedores das normas de etiqueta, começam a freqüentar os meios sociais que antes lhes estavam vedados e, como tal, não conseguem evitar circunstâncias embaraçosas, colocando-se em situações que são ridicularizadas pelo escritor.

³³⁹ OC, 1983, vol. 2, p. 282.

³⁴⁰ DUARTE, Marco Paulo Nicolau – Onde está a Felicidade? a busca de uma resposta entre o amor e o dinheiro. In CASTELO BRANCO, Camilo – *Onde está a felicidade?* Porto: Edições Caixotim 2003, p. 33.

³⁴¹ OC, 1983, vol. 2, p. 215.

³⁴² CASCÃO, Rui – Vida quotidiana e sociabilidade. In *História de Portugal*. Dir. José Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993, vol. 5, pp. 527-528.

O respeito pelas normas de convívio em sociedade reclama um domínio de posturas, que não é para todos. Enquanto para uns as imposições da etiqueta social são um procedimento habitual, uma vez que sempre viveram segundo as suas regras, para outros esses requisitos são motivo de embaraço e estão longe de corresponder ao seu comportamento natural.³⁴³ Ainda que se esforcem, ao menor descuido perdem a compostura e cometem erros que deixam vir ao de cima os seus modos simples e rudes: «um comendador, por desculpável engano, leva aos lábios a taça da água morna, onde lavara os dedos. Duas senhoras, a rir, estalam quatro colchetes».³⁴⁴

No baile, D. Margarida enfurecida perde o decoro e deixa escapar grosserias que escandalizam os presentes. No teatro, come rebuçados e ri desbragadamente «pendurando-se no parapeito do camarote, como a sua mãe, outrora».³⁴⁵

Guilherme do Amaral sintetiza as atitudes desta sociedade presunçosa num pensamento: «A boa sociedade é isto! Eis aqui a taverna servida com cristais da saxónia! Mais alguns copos de vinho, e estes homens despirão as casacas, e estas mulheres agitarão no ar os tirsos de bacantes!».³⁴⁶

Para se atender às exigências de natureza social era indispensável que se agisse de acordo com as regras da cortesia. Apesar da existência de lautos jantares e fartas comezainas na sociedade oitocentista, as regras da cortesia recomendavam a contenção nos modos de agir e a sobriedade nos consumos. Aconselhava-se a não repetir o prato e a beber com moderação. As jovens senhoras deveriam abster-se de vinho, a não ser que o médico recomendasse.³⁴⁷

Em *A filha do arcediogo* (1854), Camilo sarcasticamente aconselha como deve uma mulher comportar-se em sociedade. Apresenta uma postura para a mulher solteira e outra para a mulher casada. Interessa-nos aqui a mulher solteira, por ser apenas nela que o escritor concentrou a sua opinião relativa aos hábitos alimentares.

³⁴³ CARVALHO, Maria Amália Vaz de - *Arte de viver na sociedade*. [s.l.]: Colares Editora. D. L. 205092/04, p. 90.

³⁴⁴ OC, 1983, vol. 2, p. 245.

³⁴⁵ OC, 1983, vol. 2, p. 226.

³⁴⁶ OC, 1983, vol. 2, p. 248.

³⁴⁷ MATTOSO, José – *História da vida privada em Portugal: A época contemporânea*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011, p. 72.

Segundo ele, a mulher solteira deveria demonstrar sacrifício perante as conveniências de uma sociedade que tem por hábito comer muito. Nos jantares públicos deveria comer o mínimo, considerando aceitável duas colheres de sopa e uma asa de frango, beber somente água e, no que respeita a fruta, apenas uma laranja ou uma amêndoa torrada. O resto do tempo deveria entreter-se com um palito. Quando chegasse a casa comeria de tal modo que no dia seguinte acordaria com as olheiras resultantes de uma indigestão.³⁴⁸ Deste modo, adquiriria o olhar macilento que os costumes da primeira metade de oitocentos exigiam.

A sátira camiliana recai sobre o ridículo desta sociedade presumida, que inspirada nos modelos franceses, desenvolve o hábito do social, o «prosaísmo de comer nas horas vagas»,³⁴⁹ procurando adotar comportamentos que consideravam mais civilizados, sem contudo entender os procedimentos de contenção que lhe estavam inerentes.

No seu tom jocoso, Camilo denuncia uma sociedade que educa a mulher, limitando a sua aprendizagem ao saber mover-se com elegância nos salões de bailes e ao fazer-se bela, sinónimo de escanzelada e descorada de acordo com os padrões de beleza da época, tendo por fim último o casamento rico. A importância dos bailes, no convívio social da sociedade portuense, evidencia-se pela sua frequência. Em *Estrelas propícias* (1863), Camilo lembrando os bailes da sociedade portuense, de 1844, refere que «rara semana corria sem que algum salão reverberasse os seus lustres nas graças nativas e nos custosos artificios com que se sobredoiravam aquelas gentis meninas».³⁵⁰ Passados vinte anos, esta profusão de bailes da sociedade portuense de 1844, é vista por Camilo como o «cunho do progresso» que na época fazia movimentar o dinheiro, um incentivo que chegava a todos os grupos:

«Enriquecia a modista.
Prosperava o cabeleireiro.
As confeitarias rivalizavam em primores de bolinhos e pastéis.
O mercador renovava os seus lotes em cada trimestre.
As alfaías dos salões, no último baile, faziam esquecer as pompas do penúltimo».³⁵¹

³⁴⁸ OC, 1982, vol. 1, p. 1092.

³⁴⁹ OC, 1982, vol. 1, p. 1092.

³⁵⁰ OC, 1985, vol. 4, p. 190.

³⁵¹ OC, 1985, vol. 4, pp. 189-190.

As raríssimas referências a locais públicos de repasto e de sociabilidades registadas nas primeiras obras (*Anátoma*, *Mistérios de Lisboa*, *Livro Negro do Padre Dinis*) ganham um certo impulso a partir da obra *A filha do Arcediago* (1854). Mas é partir de *Onde está a felicidade?* que essas referências adquirem uma maior preponderância, revelando um maior interesse em retratar o meio social no qual o escritor circula. As comidas domésticas do dia-a-dia (almoço, jantar, ceia) dão lugar às comidas de ócio que ocorrem ora em espaços de exibição social, símbolos de distinção social, como seja o teatro lírico, determinados bailes e hotéis, ora em espaços de lazer tidos como populares, dos quais citamos os cafés, as sociedades recreativas e as hortas. Em *Onde está a felicidade?* pululam as referências ao Águia d'Ouro,³⁵² ao Café Guichard,³⁵³ à Hospedaria Batalha,³⁵⁴ ao Hotel Itália³⁵⁵ e à Hospedaria Francesa.³⁵⁶ No restante conjunto da obra abundam as alusões, entre outros, ao Mata,³⁵⁷ ao Marrare,³⁵⁸ ao Hotel de Itália,³⁵⁹ ao Hotel Francfort,³⁶⁰ e ao Suisso. Estes espaços faziam parte das vivências do escritor, situavam-se dentro da área geográfica em que Camilo se movimentava.

Os diferentes locais de refeição e os regimes alimentares são um indicador significativo de poder e distinção. Através do registo de práticas quotidianas percebe-se a dinâmica social e cultural reveladora das identidades individuais e sociais nos diferentes grupos.

Nas *Aventuras de Basílio Fernandes Enxertado* (1863), Camilo reproduz a imagem do ascender social da burguesia portuense de meados de oitocentos. Jacinto do Prado Coelho classifica esta novela como uma comédia de costumes, a par das *Cenas contemporâneas*, significativa pela representação de cenas da vida portuense.³⁶¹ A narrativa centra-se no viver de duas famílias de comerciantes abastados do Porto, nomeadamente em Basílio Fernandes Enxertado, filho de José Fernandes e de Bonifácia Teixeira, e em Etelvina, filha de Manuel José Borges e de Custódia.

³⁵² OC, 1983, vol. 2, p. 230.

³⁵³ OC, 1983, vol. 2, p.334.

³⁵⁴ OC, 1983, vol. 2, p.261.

³⁵⁵ OC, 1983, vol. 2, p.401.

³⁵⁶ OC, 1983, vol. 2, p.314.

³⁵⁷ OC, 1983, vol. 2, p. 61.

³⁵⁸ OC, 1984, vol. 3, p. 577.

³⁵⁹ OC, 1983, vol. 2, p. 464.

³⁶⁰ OC, 1987, vol. 6, p. 339.

³⁶¹ COELHO, Jacinto do Prado – Ob. cit., 1982, vol. 1, p. 343.

Todos os domingos, de março a setembro, as duas famílias vestiam-se a rigor e iam ao peixe frito a Valbom ou ao Reimão.

Os homens vestiam casaca de abas finas e gola grossa, usavam bengala de cana-da-índia, acastoadas de marfim e grandes relógios.

As senhoras trajavam mantilhas apanhadas na cintura, e os vestidos igualmente apanhados para que se vissem as rendas da saia branca. Sobre os decotes exibiam as voltas dos cordões de ouro com vários tipos de pingentes de alusão religiosa.

Chegados ao destino sentavam-se à sombra das videiras e esperavam:

«a bandeja vidrada do sável, regulando duas postas por cabeça, e um alguidar* de alface, que as esposas temperavam, e os maridos mexiam, dizendo cada um seu anexim, sempre o mesmo, a respeito da salada; por exemplo: “quer-se temperada por um cego”, e o outro infalivelmente ajuntava: “e mexida por um doido”.

E com isto riam até dizerem que já lhes doíam as barrigas.

A caneca do vinho era comum dos seis. Os meninos limpavam os beiços para beberem, como é de razão que faça toda a gente; mas Basílio, por brevidade de tempo, ou distração, limpava os seus ao canhão da jaqueta».³⁶²

Numa primeira fase, a transformação da posição social faz-se notar nas coisas materiais, no vestir, na ostentação das joias e na frequência dos locais da moda. Todavia, a convivência é ainda alegre e espontânea. As conversas giram em torno dos negócios e dos filhos. Todos se sentem iguais e bebem da mesma caneca, até as crianças.

Durante anos estas famílias mantiveram este ritual, e ao domingo «lá iam ao linguado, à tainha ou ao arroz de marisco».³⁶³ Porém, ao fim de catorze anos, as relações entre as famílias rompem-se devido à crescente afetação que se desenvolve na menina Custódia e que se espelha nas mudanças de nome.

À medida que se vai tornando mais senhoril, Custódia vai mudando de nome. Até aos nove chamou-se Bonifácia, nome da madrinha, mudou depois para Custódia, nome de sua mãe. Aos dezoito chama-se Etelvina, nome mais consentâneo com a sua condição social.

Custódia era já Etelvina quando seu pai, Manuel José Borges, foi convidado a exercer o cargo de diretor na sociedade de caixeiros designada por Terpsicore.

Refira-se que esta sociedade fazia parte do rol das cinco associações recreativas existentes no Porto em meados de oitocentos. Eram elas o Club portuense, a Assembleia

³⁶² OC, 1984, vol. 3, p. 1195.

³⁶³ OC, 1984, vol. 3, p. 1195.

portuense, a Feitoria Inglesa, a Sociedade Philarmonica e Sociedade Terpsicore. No que respeita ao género de distrações que, na época, se promoviam *O Roteiro do viajante no continente: e nos caminhos-de-ferro de Portugal em 1865* considerava as agremiações do Porto superiores às de Lisboa, distinguindo o Club portuense, a Assembleia portuense e a Feitoria Inglesa no luxo e na profusão do serviço.³⁶⁴

Como diretor, Manuel José Borges aceita com agrado levar a família aos bailes dançantes da agremiação. Para Manuel José Borges e para os restantes comerciantes participar nestes convívios era uma necessidade, uma oportunidade para se criarem relações que visavam obter dividendos sociais, e muitas vezes económicos.

Para a mãe, o baile era uma novidade que a deixava pouco à vontade. Embora constrangida fazia as vontades ao marido. Competia ao chefe de família, neste caso a Manuel José Borges, valorizar a família para que esta ocupasse o seu lugar na sociedade.³⁶⁵ Neste sentido, Manuel José Borges procura investir na educação da filha. Queria que ela aprendesse piano e tencionava «ilustrá-la com a língua francesa, geografia e história».³⁶⁶ Na prossecução da valorização familiar a importância atribuída às regras de etiqueta e boas maneiras assume particular relevo. Aos dezoito anos, Etelvina é a rainha do baile. Incentivada pelo pai, Etelvina tinha adquirido uma educação que lhe permitia conversar e mover-se com elegância nos círculos sociais.

Apesar dos esforços, a distinção dos grupos sociais acentua-se quando as duas culturas entram em contacto. É interessante ver que Camilo escolhe o exemplo do peixe frito para plasmar na obra as diferenças socioculturais.

Para Etelvina, a lembrança das idas ao peixe frito em Valbom é agora motivo de vergonha. Recordam-lhe que, por muito que se empenhe, não partilha as mesmas origens que, por exemplo, o seu par no baile, para quem o peixe frito, na expressão popular, designava os concertos musicais que a Casa Real oferecia aos moradores de Sintra, no verão, durante o período em que o rei e a sua corte passavam férias em Sintra.

³⁶⁴ ABREU, João António Peres - *Roteiro do viajante no continente: e nos caminhos-de-ferro de Portugal em 1865*. [Em linha]. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1865, p. 118. Disponível em: <http://books.google.pt> [15 setembro 2014].

³⁶⁵ CASCÃO, Rui; VAQUINHAS, Irene Vaquinhas – *Evolução da sociedade em Portugal: a lenta e complexa afirmação de uma civilização burguesa*. In *História de Portugal*. Dir. José Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993, vol. 5, p. 450.

³⁶⁶ *OC*, 1984, vol. 3, p. 1199.

Neste contexto social as convivências, longe da antiga espontaneidade, exigem o cumprimento de determinadas regras. O diálogo entre a mãe e o pai de Etelvina denuncia essa circunstância:

«- Ó Manuelzinho, olha que a menina já bota os bofes pela boca fora! Não a deixes bailar mais.
- Isso não pode ser - respondeu o despachante, que se prezava de saber as leis da etiqueta. - É incivildade rejeitar os convites. Deixa dançar a pequena, que está no seu tempo».

Diferente é o campo da dinâmica social minhota³⁶⁷ representado através dos costumes de uma fidalguia provinciana e da gente do povo. O espaço rústico distingue-se pelo confinar de ideias que sugerem a imagem de saúde e vitalidade. Neste contexto, as personagens, mais longe dos vícios da civilização, mostram-se mais genuínas e por conseguinte mais espontâneas.

Através do folhetim *Leiam*, Camilo convida-nos a sair:

«desses salões alcatifados e rescendentes d'água de colónia para a cozinha fumosa e esburacada do seu irmão, que há-de logo estender um sujo guardanapo numa velha mesa de pinho para comer um caldo, enquanto vossas dignidades contam as cortinas que se correm na sua espaçosa mesa de polimento».³⁶⁸

Recorrendo à veia humorística e satírica, Camilo apresenta na sua obra *Coração, cabeça e estômago* (1862) uma forte crítica à sociedade coeva do escritor. Nela reúne duas visões: o viver da sociedade urbana de Lisboa e Porto e o viver provinciano de Soutelo. Estas representações compõem as três fases distintas das memórias de Silvestre da Silva, que formam o título do livro.

Ainda a propósito do título *Coração, cabeça e estômago*, recordemos que em 1856, na novela *Onde está a felicidade?* Camilo tinha utilizado o mesmo conjunto de palavras para descrever e compartimentar, se quisermos, o percurso de Augusta. Segundo o autor, Augusta possuía «a cabeça o coração e o estômago no seu lugar». Em ambas as narrativas, embora não na mesma sequência, os vocábulos coração, cabeça e estômago correspondem a períodos distintos da vida das personagens. Em *Onde está a Felicidade?* o percurso da personagem desenvolve-se a partir da fase da cabeça. Nesta etapa Augusta é descrita como uma rapariga sensata, consciente do lugar que ocupa na sociedade. A fase do coração

³⁶⁷ Cf. LOPES, Óscar – Ensaio camilianos. Porto: Fundação Eng. António de Almeida, 2007, pp. 52-54. O Minho rural encontra-se representado em *O Bem e o Mal*, *Coração, cabeça e estômago*, nos desfechos do *Amor de Salvação*, estes numa expressão mais idílica do rural. A partir das *Novelas do Minho* adensa-se a comédia rural presente na *A Brasileira de Prazins*, nos *Mistérios de Fafe* e *Vulcões de Lama*.

³⁶⁸ OC, 1988, vol. 9, p. 84.

estabelece-se quando se deixa seduzir por Guilherme do Amaral, acabando por viver uma breve paixão que marca o seu destino. Na fase do estômago, Augusta é já a baronesa de Amares, uma mulher de sociedade, casada com o primo Francisco.

Na obra *Coração, cabeça e estômago*, o percurso de Silvestre tem início no coração e termina no estômago, passando pela cabeça. A primeira fase, a do coração, narra os amores enganadores e desfeitos de Silvestre da Silva vividos numa Lisboa libertina. Desencantado com as mulheres de Lisboa e depauperado de recursos, Silvestre calcula uma aproximação às herdeiras ricas do Porto. Este período corresponde à segunda fase, na qual a cabeça se sobrepõe ao coração. Desenvolve-se a crítica à sociedade de «moedeiros falsos», a um jornalismo bajulador das grandes fortunas, a uma sociedade patarata que se pretende elegante e que vive enrolada nas convenções, nas etiquetas, nos escândalos e na maledicência. Na última fase, designada por estômago, Silvestre cansado das solicitações cidadinas procura refúgio em Soutelo, terra dos seus antepassados.

Durante o arraial de S. João, Silvestre conhece Tomásia, a filha do Sargento-Mor de Soutelo. Tomásia, rapariga de vinte e seis anos, com pouco entendimento intelectual, «nunca estivera doente. Nunca tomara chá nem café. Almoçava caldo de ovos com talhas de chouriço». ³⁶⁹ Gostara de Silvestre ao contrário do pai que inicialmente não tinha uma opinião favorável.

Passado algum tempo, Silvestre, vindo de uma feira de gado, acaba por pernoitar na casa do Sargento-Mor e por conquistar o pai de Tomásia ao ponto de ele próprio congeminar o casamento da filha.

O viver na casa de Tomásia revela-se nas conversas que Silvestre e Tomásia mantêm durante a curta estadia deste em casa do Sargento-Mor. Juntamente com as criadas, Tomásia dedica-se às tarefas da casa, limpa, cozinha, trata da roupa, vigia os criados nos trabalhos do campo e encarrega-se de vender os produtos excedentes. Os tios padres, além dos serviços religiosos, jogam à bisca e leem a gazeta de Lisboa, «mas não fazem nada numa casa». ³⁷⁰ O pai, Cavaleiro de Cristo, vive das suas rendas, dedica-se à palestra e acompanha os tios no jogo.

A primeira refeição do dia é o almoço servido às sete horas da manhã. Enquanto os

³⁶⁹ OC, 1984, vol. 3, p. 845.

³⁷⁰ OC, 1984, vol. 3, p. 848.

homens da família e Silvestre comem «sopa de ovos, salpicão, batatas ensopadas com toucinho e toucinho cozido com batatas».³⁷¹ O pai de Tomásia aproveita a ausência da filha, visto que esta almoça na cozinha sempre que tem visitas, para propor a Silvestre o casamento deste com sua filha. Todos, pai e tios, participam da decisão de casar Tomásia com Silvestre, e todos fazem menção aos bens patrimoniais que Tomásia irá no futuro herdar.

Meia hora depois, Tomásia chama Silvestre e convida-o a partilhar de uma pequena merenda composta por uma tijela de requeijão acompanhada com um pichel* de vinho verde. Enquanto conversam animadamente, Tomásia, seguindo os preceitos da etiqueta rural, vai insistindo para que Silvestre coma mais. Todavia, Silvestre habituado aos costumes citadinos, que consistem em almoços leves de café ou chá, desculpa-se por não conseguir ingerir mais nada, orientando-se o teor da conversa para os diferentes hábitos alimentares a que um e outro estão habituados.

Tomásia, habituada a almoçar, a jantar, a merendar e a cear, admira-se das refeições ligeiras da cidade. Por seu lado, Silvestre, embora ainda não se tenha habituado a cear, reconhece que come melhor desde que está na aldeia.

Enquanto a conversa decorre com naturalidade, Tomásia prepara uma merenda de frutas e vinho para levar aos criados que se encontram na eira a limpar o centeio.

Após o jantar, Silvestre com «estômago no mais ativo de sua chilificação*»³⁷² adormece no souto. Feita a digestão, Silvestre acorda e retoma a cavaqueira com Tomásia, enquanto ela remenda as camisas do pai.

Tomásia, com as mãos sempre ocupadas, revela-se uma mulher prendada. Sabe dirigir uma casa e é hábil nos trabalhos de costura. Compreende-se pelo desenrolar da história e pelas indiretas do Sargento-Mor que Tomásia está preparada para assumir as funções de esposa e de mãe de família.

A merenda é servida ao meio da tarde na frescura da adega, onde os tios Silvestre, Tomásia e o pai se juntam. Uma dorna* servia de mesa e nela foram colocadas as travessas de barro vermelho com trutas fritas e salada de celgas e agriões. Cada um serve-se e senta-se onde há lugar. Tomásia sentada no socalco de uma pipa come uma truta em cima do pão

³⁷¹ OC, 1984, vol. 3, p. 846.

³⁷² OC, 1984, vol. 3, p. 849.

e vai enchendo de vinho o pichel* de estanho, que é partilhado pelo grupo com ditos espirituosos e grande satisfação.

A ceia ligeiramente menos substancial que o jantar constava de:

«duas galinhas, amarelas de gordas, com o seu préstito de salpicões, no centro da mesa, estava o alguidar do anho assado, que lourejava estirado sobre um vasto plano de arroz, atauxiado* de rodela de linguiça».³⁷³

Uma vez terminada a ceia, Tomásia refugia-se na varanda de cantaria. Por sua vez, os homens continuam a beber e discutem a política nacional.

No dia seguinte, ao almoço, os membros da família comemoram o noivado de Silvestre e Tomásia, bebendo à saúde dos noivos. Para o efeito tiram-se do armário sete canecas de louça da Índia, as mesmas que tinham servido no noivado dos pais de Tomásia.

Esta terceira parte da narrativa prende a atenção pelo relato evocativo dos prazeres da vida quotidiana, pela ritualização das refeições em família que reúne em todos os momentos os mesmos convivas e pela explicação das comidas saborosas que animam as conversas entre as personagens.

Longe das etiquetas dos salões de baile, Silvestre encontra a felicidade na vida rural. Decide, então, dedicar-se ao estômago, porque segundo ele «todo o estômago, bem regulado, produz um génio».³⁷⁴ Seguindo este princípio, foi regedor, recebeu o hábito de Cristo, e casou com Tomásia, a filha do sargento-mor, cuja casa rendia «quinhentas medidas de centeio, meia pipa de azeite, e vinte carros de castanha; sustentava três juntas de bois, e quatro irmãos padres».³⁷⁵ Acabou, naturalmente, morrendo de indigestão.

Camilo referindo-se a Silvestre escreve: «O único livro que lhe vi à cabeceira da cama era a *Fisiologia do Paladar*, de Brillat-Savarin, e a *Gastronomia*, poema de Bouchet (sic)».³⁷⁶ Cremos que se refere a Joseph Berchoux e ao seu poema intitulado *La gastronomie ou l'homme des champs a la table*. Na obra *Duas horas de leitura*³⁷⁷ encontramos nova referência ao poema *Gastronomia*, desta vez, atribuindo-se a autoria a Berchoux.

Brillat-Savarin defendia que o prazer de comer se encontrava submetido a precisão,

³⁷³ OC, 1984, vol. 3, p. 853.

³⁷⁴ OC, 1984, vol. 3, p. 841.

³⁷⁵ OC, 1984, vol. 3, p. 844.

³⁷⁶ OC, 1984, vol. 3, p. 863.

³⁷⁷ OC, 1990, vol. 11, p. 356.

ao saber comer, tendo por fim o convívio, o prazer supremo da vida humana, e a satisfação. Teoria totalmente oposta ao ato praticado por Silvestre e Tomásia, sua mulher, que como nos explica o narrador de *Coração, cabeça e estômago* «andavam à competência de quem engordaria mais». ³⁷⁸ Camilo recorre aos marcos da literatura gastronómica para marcar, por contraste, as diferenças entre a gula, ato de comer e beber em excesso, da qual Silvestre era adepto, e o epicurismo, a procura do prazer moderado para atingir a serenidade, defendido por Brillat-Savarin.

Ao longo da obra camiliana é notório o registo preferencial pela gastronomia rural. Em *Amor de salvação* (1864), Afonso de Teive é de opinião que «a poesia do estômago [...] não se dá nas cidades; lá come-se materialmente». ³⁷⁹ Embora reconheça que as cidades possuem vantagens sociais, é a aldeia que, na sua opinião, proporciona o tempo e a tranquilidade para que a sua mulher Mafalda, uma «intérprete da arte de cozinha», possa atuar na cozinha como uma artista, experimentando, criando e harmonizando sabores. As cidades não se fizeram para a poesia. A poesia é um estado de alma que transcende os limites das palavras, é mais que tudo um estado de elevação da alma. Desta forma, Afonso de Teive conclui que na aldeia a experiência gastronómica eleva o espírito a uma dimensão sensorial nunca comparável a algum «engenho poético» que possa resistir nas cidades. ³⁸⁰ É na aldeia que a gastronomia ganha créditos de poesia, de arte e de ciência.

Camilo expressa a sua convicção na alimentação simples e genuína, tida como sadia. E nesta certeza nenhum elemento é deixado de fora. A representação dos produtos da terra enaltecem as especificidades regionais constitutivas do todo nacional. Assim, em *Vinte horas de liteira* (1864), a água do Minho reúne poderes curativos: «O francês pediu água [...] e depois de beber a excelente água do nosso Minho, cobrou cores, e pediu um bocado de pão». ³⁸¹ Em *Lágrimas Abençoadas* (1857), Camilo enaltece o «vinho de Setúbal, que é demais a mais um triunfo patriótico sobre o Champanhe e o Bordéus», ³⁸² estes últimos vistos como símbolos de progresso, de expressão de requinte e de bom gosto pela nova classe burguesa de oitocentos. Na obra *Eusébio Macário* (1879), são os ricos produtos da

³⁷⁸ OC, 1984, vol. 3, p. 864.

³⁷⁹ OC, 1985, vol. 4, pp. 637-638.

³⁸⁰ OC, 1985, vol. 4, pp. 637-638.

³⁸¹ OC, 1985, vol. 4, p. 1013.

³⁸² OC, 1983, vol. 2, p. 680.

região, o «belo pêssego de Amarante, as morcelas de Guimarães e pastéis da Joaninha,³⁸³ as frigideiras de Braga, e o vinho verde de Basto»³⁸⁴ que fazem com que Bento, retornado do Brasil, se sintam bem no Arco de Baulhe.

A novela *A Brasileira de Prazins* (1883) remete para o tempo das guerras liberais e para as questões do patriotismo. No almoço do falso D. Miguel, o “tradicionalista”, que se encontrava escondido na residência de Calvos, a cozinha nacional é engrandecida, digna do gosto de Sua Majestade.

À semelhança do rei D. Miguel, Veríssimo Borges, o falso D. Miguel, desfruta de grande popularidade entre os representantes do clero e do povo, que o viam como uma figura forte capaz de os salvar da miséria.

Ironicamente Camilo alude ao sentido patriótico do falso rei:

«Da cozinha vaporava um perfume de salpicão frito com ovos. Sua Majestade farejava com as narinas anelantes num forte apetite [...] serviu-lhe rodela de salpicão com ovos. Sua Majestade gostava muito destas comezainas nacionais».

A introdução da participação do olfato reforça a ideia da completa satisfação de Veríssimo Borges perante as iguarias servidas. Vale a pena lembrar que Brillat-Savarin, defendia que «olfato e gosto formam um único sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé [...] um serve para degustação dos corpos táteis e outro para a degustação dos gases».³⁸⁵ A perda do olfato diminui a capacidade gustativa, impede o reconhecimento de odores e o despoletar de memórias.

No almoço do falso rei, a mesa é apresentada com esmero. Numa travessa coberta servem-se as sardinhas de escabeche que se colocam sobre uma mesa com toalha, guardanapo, louça da Índia e talheres de prata. A descrição do almoço é toda ela muito rica, com elementos caricatos de comportamentos tipicamente populares que retratam uma «sofreguidão pelintra», que são entendidos pelo padre e restantes personagens como sendo uma exteriorização de um entusiasmo patriota pelos comeres nacionais.

³⁸³ Cf. BRAGA, A. V. – Usos e costumes, tradições e bruxaria nas obras de Camilo Castelo Branco. *Revista de Guimarães*, 38, Jan.-Jun. 1928, p. 83. A estalagem da Joaninha foi no seu tempo considerada a melhor de Guimarães. Situava-se no largo da Oliveira junto ao antigo edifício da Câmara, hoje propriedade particular.

³⁸⁴ OC, 1988, vol. 8, p. 501.

³⁸⁵ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme - *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. [Em linha]. [s/d], p. 26. Disponível em: www.gutenberg.org/ebooks/5434 em April, 2004. [01 setembro 2014].

«Por fim, vinha o café. As fatias eram torradas ali, no fogareiro. Sua Majestade barrava-as de manteiga nacional – preferia a manteiga do seu país, como a vitela, e o lombo do porco no salpicão português, e o pé do porco nas tripas também portuguesas – tudo do seu país. Que rei patriota! – meditava o abade de Priscos, bispo eleito de Coimbra, esmoncando-se e aparando as lágrimas ternas no alcobaça.

No fim do copioso almoço, El-Rei fumava charutos espanhóis, de contrabando; desabotoava o colete, dava arrotos, repoltrava-se na cadeira de sola³⁸⁶ um pouco desconfortável, e vaporava grades colunas de fumo que se espiralavam até ao tecto».

O café completa o almoço e assinala o fim da comezaina e o momento de descontração que se segue. Após comer fartamente os produtos nacionais, Veríssimo Borges coloca-se à-vontade e procura refestelar-se confortavelmente na rígida cadeira para apreciar o fumo do charuto espanhol.

Depreende-se no texto camiliano um confronto entre civilização e Pátria que se estende à gastronomia. A civilização, subjacente à ideia de progresso, surge como o local de vícios, onde impera o materialismo e uma alimentação que privilegia as preparações elaboradas em detrimento do sabor original dos alimentos. Aqueles que se sacrificam à vaidade civilizacional vivem num mundo encenado onde impera o sentido da visão. A Pátria como sinónimo de ruralidade é o espaço genuíno. Possui a autenticidade dos cheiros e dos sabores. Traduz o contacto das pessoas com a natureza, com a agricultura e com as tradições. Na narrativa *O esqueleto*, há uma interessante e deliciosa descrição sobre a impressão que o viver civilizacional provoca no Padre Ambrósio. Na sua opinião, a francesa que vivia com o Ricardo, no Porto, era «uma mensageira de Satanás». Todavia, apesar da indignação que este sente ao estar perto da francesa, acaba reconhecendo que: «Satanás nunca fez mulher mais guapa para recrutar almas neste mundo!». Para o padre, o conforto das cadeiras com molas são «delícias do pecado», para Ricardo são «delícias da civilização». Atente-se na descrição do jantar feita pelo padre Ambrósio e a repulsa que esta provoca nas tias de Ricardo, naturais de Castelo de Aguiar:

«Comi iguarias que nunca vi na minha vida! A sopa não a pude levar. Tinha uns pedacitos de animálculos, que lá se chamam camarões. A maldita comia uns bichos crus com sumo de limão!

– Credo! – Exclamou D. Sancha.

– Creio que se chamam ostras! – Continuou o padre, e teve logo de se interromper, porque D. Simoa, engulhada com a descrição infanda dos bichos crus, estava a lutar com o vômito.

Passado o incidente enjoativo da senhora, mediante um copinho de licor de amêndoa, padre Ambrósio continuou:

– Omito a descrição dos outros horrores que presenciei naquele jantar de canibais. Eu apenas

³⁸⁶ OC, 1988, vol. 8, pp. 720-722.

comi de uma peça de carne assada, e de um pato, ou coisa que o parecia.»³⁸⁷

A gastronomia requintada de influência francesa presente nas grandes cidades não conquista a simpatia do escritor, que prefere valorizar na sua criação literária as fortes comidas portuguesas tradicionais unidas ao viver campesino, como se depreende pelas considerações tecidas na obra *O Sangue*: «O repasto no Hotel Francfort foi leve. / Quem come francêsmente cria alma; corpo é que não».³⁸⁸

No entanto, ela é valorizada pelos grupos sociais dominantes. Encontra-se registada nos palatos da burguesia citadina portuguesa, reflexos do *chic*, representativo de uma alimentação que revela distinção e elegância. Atributos que integravam o discurso liberal e civilizador, símbolo do poder político e económico de uma burguesia que anseia por fazer parte da sociedade elegante e que procura em tudo assemelhar-se à nobreza.

Em *Eusébio Macário*, o barão do Rabaçal fala ao abade de Santiago e à Custódia, entre outros manjares, do bacalhau à *Richelieu*, das empanadas *au gratin*, dos *vol-au-vent* de borrachos, da perna de carneiro à *la Bordelaise*, do feijão branco à *la maître de hôtel*, do *gateau royal*, das *omelettes soufflées à la vanille* e dos *soufflés*. E «Custódia sentia subirem-lhe das profundezas do seu estômago uns vivos apetites mordentes [...] queria comer daquilo tudo. Era a evolução a fazer-se na futura baronesa do Rabaçal».

Os pratos franceses são vistos como símbolos de modernidade e poder, não só porque espelham a imagem do país exportador, mas também porque apenas estão acessíveis a um pequeno grupo.³⁸⁹ Refletem um novo estilo de vida e, por conseguinte, uma rutura em relação à cozinha nacional regulada pela tradição e pelos costumes.

Todavia, a aspiração elitista da burguesia, não se reflete unicamente na adoção dos sabores afrancesados em prejuízo dos sabores nacionais, espelha-se também na habitação, no mobiliário, na decoração, no vestir e no modo de agir. Estas ideias encontram-se representadas em *Eusébio Macário*, na personagem de Bento José Pereira Montalegre, o brasileiro rico de torna-viagem, primeiro comendador e depois nobilitado como Barão do Rabaçal.

O então Comendador, Bento José Pereira Montalegre, regressado do Brasil reside

³⁸⁷ OC, 1985, vol. 4, p. 1202.

³⁸⁸ OC, 1987, vol. 6, p. 339.

³⁸⁹ MACZAK, Antoni - Produtos. In *Enciclopédia Inaudi*. [Lisboa]: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989, vol. 16, p.119.

temporariamente no Arco do Baúlhe na residência do Padre Justino.

À entrada da aldeia o povo recebe-o com pompa e circunstância. Bento, porém, sente-se incomodado com a presença de gente que não tinha o seu estatuto. Enquanto caminha ao pé da irmã e do boticário da aldeia vai pensando com os seus botões «Este país está muito atrasado». Olhava aterrado, ora para o caminho cheio de mato, ora para o verniz das botas. Queria outro caminho. Mas como não havia, seguia a irmã e Eusébio Macário «com as pontas dos pés grandes para fora e para cima, pesando sobre os calcanhares gordos que cavavam abismos no mato». Para se refrescar queria neves, ou seja gelados, mas também não as havia no Arco.

Apesar das contrariedades iniciais, achou-se bem instalado. Tinha boa cama e mesa farta, com boas carnes, bons enchidos. Tudo acompanhado do bom vinho de Basto. Gozava ainda da companhia da irmã e do padre, ambos bons comedores.

O seu primeiro projeto consistia em comprar o Mosteiros de Refojos para construir um palácio. Optou, depois, por mandar construir no Porto um palacete com azulejos «cor de gema de ovo», com terraço, estátuas e as armas fundidas.

Decide, depois, casar com Custódia. Com a proximidade do aniversário da noiva, encarrega-se dos preparativos para festa. Para tal, manda vir foguetes de vários feitios, contrata um grupo musical de quinze figuras e pede a Felícia que prepare um jantar de uma abundância extraordinária. Enquanto isso, José Macário e o filho tratam da decoração: fazem arcos e festões com flores e papel pintado, a encimar o arco está o nome de Custódia tecido pelo noivo.

Como refere Aníbal Pinto de Castro, numa época em que a ficção narrativa caminhava progressivamente para o romance de atualidade, o registo da presença dos brasileiros de torna-viagem e da sociedade material não podia passar despercebido aos olhos dos escritores de oitocentos. As vivências brasileiras encontram-se bem representadas na literatura de oitocentos, desde Camilo Castelo Branco, Júlio Dinis, Eça de Queiroz a Fialho de Almeida, quase sempre representados caricaturalmente como novos ricos, anafados, com manifesto mau gosto ostensivo que se revela no particular modo de viver.³⁹⁰ Eça de Queiroz reconhece que «de facto, o pobre brasileiro de torna-viagem, é

³⁹⁰ CASTRO, Aníbal Pinto de – O “Brasileiro” na ficção camiliana. In *Os “Brasileiros” da emigração*. . V.N. de Famalicão: Museu Bernardino Machado/ C. M. 1999, p. 198.

hoje, para nós, o grande fornecedor do nosso riso».³⁹¹ Em Camilo estes condicionalismos misturam-se com os sentimentos de ressentimento que nutria contra Manuel Pinheiro Alves, também ele brasileiro de torna-viagem e bem posicionado na classe mercantil portuense. Todavia, a novela camiliana também reúne representações dignificantes do brasileiro de torna viagem, entre outros, recordamos aqui o Belchior da novela *O Comendador* integrada nas *Novelas do Minho*.

Em *Eusébio Macário*, Bento José Pereira Montalegre representa o típico do brasileiro de torna-viagem, cujas principais características revelam um coletivo de homens quase sempre negociantes. Quarentões, endinheirados que casam com raparigas mais novas e ostentam o seu poder económico nas moradias, na alimentação, no vestir e nos cuidados do corpo. Destacam-se, ainda, por patrocinarem grandes festas e chorudas doações às igrejas e confrarias, o que lhes afiança lugares de destaque na sociedade.

Custódia aos 23 anos estava feliz, mas «já não era a Custódia; era a massa de uma baronesa a levedar».

Durante o jantar de aniversário, Custódia demonstra uma contenção de palavras e gestos que surpreende os convivas e agrada ao noivo. Porém, à medida que o jantar prossegue, as regras da etiqueta vão-se quebrando. Com o vinho do Porto a ajudar na profusão dos discursos e dos brindes, o tom das conversas sobe e tornam-se cada vez mais despropositadas. Uns dizem impropérios, outros limpam a boca à toalha. Custódia, esquecida da inicial sobriedade de comportamento, ri-se abertamente e atira castanhas de ovos ao comendador.

O irmão, José Fístula, que se orgulha de possuir algum saber sobre as regras de etiqueta e boas maneiras, sente-se constrangido com algumas das atitudes do pai e com a falta de etiqueta de Custódia e Felícia:

«Custódia e Felícia tinham-se erguido também logo que o fidalgo se levantara a solenizar o brinde. O José Fístula acenava de olhos à irmã que se sentasse, e mais à outra. Ele tinha assistido em Braga a uns jantares de noivado [...]. Observara que as damas não se erguiam quando havia brindes [...] Ele tinha este sólido conhecimento da fina sociedade e repelava-se por ver que a irmã e a outra lorpa continuavam de pé com as mãos espalmadas sobre as barrigas, numa pasmaceira».³⁹²

Deste trecho importa reter que José Fístula é a personagem na qual se desenvolve a

³⁹¹ QUEIROZ, Eça – Uma campanha alegre. Porto: Lello, 1978, vol. 2, p.89.

³⁹² OC, 1984, vol. 3, p. 512.

vergonha, o sentimento de não estar à altura das pretensões. Ele, por ter observado os outros, demonstrava já um certo aprendizado das regras da etiqueta, todavia esse conhecimento angustia-o e sente-se envergonhado com a ignorância dos seus. Durante o convívio, e pelo facto de entender que os comportamentos dos seus familiares não são adequados às circunstâncias, José Fístula procura evitar todas as atitudes embaraçosas que os parentes possam vir a ter.

Após os brindes, meios ébrios e com as roupas abertas, os convivas dirigem-se para a eira onde tomam café, conhaque e fumam dispendiosos charutos.

O luxo, a etiqueta e a apresentação do corpo obedecem às exigências do reconhecimento social. O barão do Rabaçal procura junto do seu amigo, o barão da Corujeira, informar-se sobre os produtos de toilette que a esposa deste usava, pois as tendências da moda são constantemente renovadas, como se depreende pelos conselhos que a baronesa da Corujeira envia a Felícia. Assim, recomenda-lhe o uso diário de *l'eau rédivive de Nangasaki*, de origem japonesa e dizia-lhe para não usar *cold-cream* porque era rococó, em sua substituição deveria usar *l'eau de beauté e crème Pompadour*. Aconselhava, porém, que não usasse *o lait de concombre, às eaux de la reine de Hongrie e de lavande*, porque estavam fora de moda. As recomendações e os produtos estendiam-se desde a cabeça aos pés, passando pelos cabelos, cara, olhos, sobrancelhas e unhas. Para valorizar a beleza de Custódia, o Barão entregava-se à compra de inúmeros artigos de *toilette*, uns franceses, outros de origem japonesa.

Enquanto não construía o palacete, o Barão de Rabaçal montava casa, temporariamente, no Poço das Patas. Recriava para si a casa de um Visconde, homem de bom gosto, caído na falência. Mobilava a casa com mognos reluzentes, espelhos, sofás, poltronas, *chaise-longue, chaise-lit*, jarras com flores, relógios, repes de veludo encarnado, gravuras com caixilhos dourados, tapetes e reposteiros.

A casa é também objeto de representação social, exhibe o poder económico, o requinte e o prestígio do Barão de Rabaçal. O dinheiro não compra o bom gosto, por isso, o Barão não mobila a casa a seu gosto mas imita o esplendor da moradia de um visconde falido. A mudança de habitação assinala a passagem da família Macário de uma envolvente doméstica, aldeã e salutar para um ambiente de aparato, urbano e dissimulado.

Eusébio Macário abandona a botica e «polia-se sem saber como. A fortuna

insensivelmente dava-lhe um verniz que lhe ocultava os laivos da ignorância e da bruteza aldeã»³⁹³.

Por seu lado, Felícia que, na aldeia, com bons enchidos, presuntos, assados e galinhas recheadas, era uma mulher de apetite, bem nutrida de corpo, com uma «coloração sanguínea, anafada, ancas salientes»³⁹⁴ e de carnes rijas. No Teatro, parecia já «uma velha dama de copas, com muitos caracóis e muitos ouros, com ares palermas, a olhar para o tecto e a apontar para as figuras»³⁹⁵.

Com o processo de socialização urbana e de integração na sociedade elegante, os hábitos alimentares vão-se adulterando, mas as primeiras rotinas alimentares e os primeiros convívios permanecem enraizados na memória como parte da identidade, como comprova o narrador-autor de *O Bem e o Mal*:

«Ora eu, que nesta fidalga e francesa Lisboa tenho sido espetáculo de riso, pedindo nos hotéis, e recomendando aos meus amigos, o caldo verde, insisto contumazmente em me expor à mofa da gente culta, dando à estampa, neste lugar e para meu duradouro opróbrio, o panegírico do caldo verde, caldo de meus avós, e de padre João, e de sua irmã».³⁹⁶

A par das várias representações relacionadas com a gastronomia que abordámos ao longo do capítulo, Camilo escreveu também alguns textos mais específicos de que são exemplo *As Ostras* e o *Garfo*.

O primeiro texto faz parte das *Noites de Insónia* (1874) e aponta para o aumento do consumo de ostras, em 1874, no Porto, em resultado dos anúncios das gazetas que reputavam nas ostras efeitos reparadores, esquecendo as consequências irritantes resultantes dos consumos excessivos. Camilo conclui o escrito e em tom jocoso especifica que não se trata de ostras de Ostende, mas sim de ostras do Montijo «igualmente boas» tanto nos efeitos reparadores como nos irritantes.³⁹⁷

O segundo texto integra um capítulo do livro *O perfil do Marquês de Pombal*, publicado em 1882, ano em que se festejava o centenário do ministro de D. José. Como o próprio título do capítulo indica, trata-se de um folhetim sobre «garfos – uma questão de

³⁹³ OC, 1988, vol. 8, p. 538.

³⁹⁴ OC, 1988, vol. 8, p. 472.

³⁹⁵ OC, 1988, vol. 8, p. 551.

³⁹⁶ OC, 1985, vol. 4, p. 18.

³⁹⁷ OC, 2001, vol. 14, p. 678.

patriotismo»³⁹⁸. Camilo, orgulhoso do asseio da sua pátria, rejeita a ideia, divulgada por John Smith, autor das *Memórias do Marquês de Pombal*, que atribuía a introdução do garfo em Portugal ao Marquês de Pombal.

Fundamentando-se em vários documentos, entre os quais o Código de Civilidade *Polícia e Urbanidade Cristã e Estilos da Corte*, Camilo demonstra que a inclusão do garfo nos costumes portugueses é anterior a Marquês de Pombal. Adianta que já no séc. XII os garfos seriam elementos conhecidos da gente do povo, embora não fossem de uso corrente. Prova, porém, que entre nós se comia com garfos desde o século XVI, havendo-os de prata, de ferro e cristal. Justifica a existência dos garfos com a alusão ao inventário, dos pertences da camareira D. Mécia de Andrade, realizado na Corte de D. João II, em 1554, no qual constavam seis garfos: quatro de cristal e dois de prata guarnecidos a ouro com rubis.³⁹⁹ Mais uma vez Camilo apresenta-se em defesa dos costumes portugueses.

O louvor da cozinha portuguesa que surge nos vários textos insere-se na visão do mundo patriota. Camilo defende o que é português e protesta contra o que é de fora.

Na obra *O Carrasco de Vítor Hugo José Alves*, Camilo declara que, a pimenta, o cravo e a canela explicam melhor o patriotismo de Vasco da Gama do que os *Lusíadas*. De igual modo, o escritor explica que o bife do Mata, a dobrada do Penim, o pato da Praça da Alegria e o linguado da Taberna Inglesa são vistos pela personagem Vítor Hugo José Alves como uma questão de patriotismo.⁴⁰⁰

No seu entendimento, mais do que a obra poética de Luís Vaz de Camões são os condimentos que comprovam o sentimento de orgulho e a devoção à Pátria contidos no feito heroico de Vasco da Gama. As especiarias, interpretadas como partes integrantes do percurso histórico da vida nacional, são o testemunho de que Portugal foi uma nação que abriu novos mundos ao mundo. Numa sociedade maioritariamente analfabeta, a pimenta, o cravo e a canela, frequentemente utilizadas na culinária portuguesa, possuem a capacidade de tornar mais viva a herança, que nos identifica enquanto povo e nos diferencia do resto do mundo. Por conseguinte, acabam por homenagear mais o povo português do que os *Lusíadas* que, apesar de tido como símbolo nacional que expressa o sentimento patriótico

³⁹⁸ OC, 1993, vol. 16, p. 666.

³⁹⁹ OC, 1993, vol. 16, pp. 665-674.

⁴⁰⁰ OC, 1987, vol. 7, p. 23.

através da celebração de grandes feitos, não consegue ter a mesma representação simbólica junto de todos os portugueses, não consegue entranhar-se no viver português de modo a dar algum tipo da experiência dos nossos antepassados no mundo. Só os condimentos proporcionam este tipo de memória que reflete um cadinho das várias influências que formam a nossa identidade, só os condimentos a podem proporcionar a todos os portugueses. Camilo estabelece o sentido histórico de identidade expresso no forte apego dos portugueses aos condimentos e do literato Victor Hugo José Alves à comida dos estabelecimentos do Porto.

4.3. Regime alimentar e produtos

Infere-se em toda a obra camiliana que o regime alimentar dos grupos mais pobres tinha por base uma economia de subsistência, cujos ingredientes mais marcantes eram o pão, o caldo, e o vinho. Este tipo de dieta, na qual o acréscimo da sardinha seria uma sorte, revela-se na conversa das vizinhas da novela *A Bruxa de Monte Córdova*:

«De comer sabe o que lhe dão? o que comem os criados da lavoira: pão, caldo, e alguma sardinha amarela.

- Não há muito - acrescentou a outra - que eu lhe dei um migalho de orelheira e o pobrezinho comia como se tivesse fome de três dias».⁴⁰¹

Por outro lado, o regime alimentar dos grupos mais favorecidas era abundante e variado, incluindo um consumo porventura excessivo de carne e ovos. Faziam entre três a quatro refeições ao dia e frequentavam restaurantes e cafés onde bebiam chá, café, chocolate e refrescos e comiam bifês, costeletas e gelados.

Não obstante as diferenças económicas, existe uma alimentação marcadamente diferente na aldeia e na cidade. Na aldeia, entre os trabalhadores rurais, vigorava uma alimentação parca e pobre, com predominância para o consumo de vegetais, provenientes de uma agricultura de subsistência. Na cidade observava-se uma alimentação um pouco mais diversificada, notando-se nos grupos sociais endinheirados maiores influências das comidas estrangeiras.

⁴⁰¹ OC, 1986, vol. 5, p. 1347.

Tomemos como exemplo a primeira refeição do dia: na aldeia, o povo comia logo pela manhã caldo verde com pão caseiro;⁴⁰² a burguesia provinciana, gozando de uma alimentação mais rica, delicia-se com ovos, toucinho e chouriço.⁴⁰³ Na cidade os comeres sólidos davam lugar a uma alimentação mais líquida, composta por café com leite e pão com manteiga.

O pão constituiu sempre a base alimentar, é o primeiro alimento, um dos mais sagrados, alimento do corpo e da alma. Era consumido por todos os grupos sociais, pois, como vem referido no *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, sem pão «toda a mesa, ainda que esplêndida, é defeituosa».⁴⁰⁴ A sua qualidade traduz, porém, as diferenças sociais.⁴⁰⁵ Na região de Entre-o Douro e Minho comia-se principalmente a broa. Fruto de um fabrico caseiro tinha normalmente a forma de um grande bolo, do qual se iam partindo bocados. O mesmo pão dava para vários dias.

O pão de milho e o pão de centeio eram geralmente consumidos nos meios rurais e pelas pessoas mais pobres. Como símbolo de trabalho, o pão acarreta sentimentos que traduzem a ligação do homem à terra. Em *Lágrimas abençoadas*, Camilo refere o pão do pobre que se ganha com o suor do rosto:

«Não lhe pedi mais nada: mas o pobre deu-me o seu caldo, o seu pão amassado em suor, e o seu apesigo, produto das economias da semana para solenizar o dia do descanso. E adormeci, abençoando o pão do pobre, enquanto ele, sentado ao lar, rezava o seu rosário, ou espertava a fogueira para me ser menos sensível a pouca roupa da cama».⁴⁰⁶

Em *Agulha em palheiro*, o escritor designa-o, também, como o pão negro: «Então trabalharás para ti, e verás quão doce é o pão negro que se lavra com o próprio suor».⁴⁰⁷

O pão de trigo era consumido pelas pessoas mais abastadas. Além de ser mais caro, era também mais leve e mais nutriente do que o pão de milho ou de centeio.⁴⁰⁸ Consumido pela população urbana é, ainda hoje, um pão de pequenas dimensões, individualizado, para ser consumido por uma só pessoa.

⁴⁰² Coisas espantosas. OC, 1984, vol. 3, p. 589.

⁴⁰³ Coração, cabeça e estômago. OC, 1984, vol. 3, p. 847.

⁴⁰⁴ HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*. S. Paulo: Ateliê Editorial, 2004, p. 85.

⁴⁰⁵ MATTOSO, José - *História da vida privada em Portugal: A Idade Moderna*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011, p. 64.

⁴⁰⁶ OC, 1983, vol. 2, p. 643.

⁴⁰⁷ OC, 1985, vol. 4, p. 554.

⁴⁰⁸ MATTOSO, José - *História da vida privada em Portugal: A Idade Moderna*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011, p. 64.

Utilizado de muitas maneiras, o pão entra na preparação de pratos salgados, de que são exemplo as açordas e as migas, e na confeção de doces, tais como, os mexidos e as rabanadas.

Outro alimento que estava na base da alimentação portuguesa era a sopa. Seriam quatro as sopas portuguesas fundamentais e mais características: a canja, o caldo verde, a sopa do cozido nacional e as sopas de peixe.⁴⁰⁹

Camilo refere principalmente o caldo verde e o caldo de galinha ou de frango, este último amplamente ministrado pelo seu valor terapêutico. O caldo ou canja de galinha era considerado medicinal, pois revitalizava os corpos doentes, entrando assim no quotidiano de toda a gente. Ainda hoje a canja é considerada um bom alimento para parturientes e convalescentes.

Por ser nutritiva e de fácil digestão, era frequente adicionar-se carne de vitela na confeção de caldos para os doentes. *A arte de cozinha* (1680), de Domingos Rodrigues, apresenta uma receita intitulada “caldo bom para nutrir, e muito fresco”. Trata-se de um caldo feito com galinha, perdiz e vitela, que depois de coado se lhe acrescentam duas gemas. *O cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha* (1780), de Lucas Rigaud, fornece a receita de um “caldo para doentes e para sãos” que leva polpa de vitela e galinha, a que se acrescenta água e uma cebola com dois cravos. Diz a receita que, depois de cozidas as carnes e o caldo reduzido a metade, deve-se coar, extrair a gordura e tomar do caldo sempre que necessário.⁴¹⁰

O peito de galinha seria ainda utilizado na confeção do doce manjar branco, de que nos dão conta Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud. As receitas do manjar branco ou manjar real apresentam variantes. Domingos Rodrigues refere sete receitas de manjar branco. A primeira receita é feita com um peito de galinha cozido, o qual se desfia e pisa muito bem. Junta-se-lhe pão ralado, amêndoas moídas e açúcar em ponto de espadana. A mistura vai ao lume a engrossar. Depois coloca-se em pratos e deixa-se esfriar para servir.⁴¹¹ Lucas Rigaud propõe a confeção de sonhos de manjar branco. Prepara-se uma

⁴⁰⁹ BELLO, António Maria de Oliveira – *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1994, p. 26.

⁴¹⁰ RIGAUD, Lucas – *O cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha*. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1807, vol. 2, p. 206.

⁴¹¹ RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha* Lisboa: Na offic. da viúva de Lino da Silva Godinho, 1621, p. 140.

massa com farinha de arroz, ovos e leite e tempera-se com uma pitada de sal, açúcar, canela, casca de limão e flor de laranjeira. A esta massa juntam-se os peitos de galinha pisados e os biscoitos de amêndoas. Depois de amassada, corta-se em pequenas porções, tamanho de noz, passam-se estas por farinha e fritam-se em azeite ou manteiga. Servem-se polvilhados de açúcar fino.⁴¹² A base do doce era o peito de galinha e as amêndoas. Segundo Isabel Drumond Braga,⁴¹³ o doce manjar branco não é uma receita de origem portuguesa, uma vez que constava em diversos receituários medievais europeus. Camilo fala das vendedoras de pastéis de Santa Clara e de manjar branco⁴¹⁴ nas ruas de Coimbra. Atualmente, a receita do manjar branco já não inclui carne de galinha e é conhecida como sendo um doce típico de Coimbra.

Foi no norte que o caldo verde teve a sua origem, tendo sido o alimento diário da população rural e, muitas vezes, o prato principal para os menos afortunados. Comia-se à noite e também de manhã, antes da partida para os campos.

Na obra camiliana, o caldo verde surge nas refeições da gente simples que cozinha com os produtos que cultiva. O caldo poderia eventualmente ser enriquecido com feijões, como se assinala na narrativa *Maria Moisés*, integrada nas *Novelas do Minho*: «A mãe, vendo-a mudar de cor, atribuiu o desmaio a fraqueza, e correu a trazer-lhe uma farta malga de caldo fumegando por entre uma floresta de couves recheadas de feijões vermelhos».⁴¹⁵

Quanto aos pratos principais, estes assentavam nas carnes verdes, porco, vitela, cabrito, coelho e carneiro, mas sobretudo nos galináceos e nas carnes fumadas, nomeadamente chouriços, presuntos, paios e morcelas.

O porco proporciona um conjunto de produtos que se conservam através do fumeiro e da salga, possibilitando o seu consumo durante todo o ano. Devido à inexistência de frigoríficos na altura, a matança do porco constituía a oportunidade para o consumo de carne de porco, fresca.

⁴¹² RIGAUD, Lucas – *O cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinhar*. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1807, vol. 2, p. 313.

⁴¹³ BRAGA, Isabel Drumond – Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise. *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques*. Porto: FLUP, 2006, vol. 2, p. 239.

⁴¹⁴ OC, 1990, vol. 11, p. 598.

⁴¹⁵ OC, 1988, vol. 8, p. 266.

A vitela integrava a alimentação dos mais abastados, sem a qual, na opinião de Lucas Rigaud, não é possível apresentar uma mesa elegante e com requinte, destacando-se o jarrete como sendo a alma da cozinha.⁴¹⁶ Servia-se cozida, assada e guisada. Camilo recorda o famoso bife do Mata e as centenárias costeletas do Águia de Ouro.

Relativamente às várias menções a carnes, contam-se as carnes jovens, nomeadamente a vitela e o frango, as mais recomendadas pelos médicos às pessoas de pouca atividade e aos doentes.

As galinhas e os frangos são os mais referenciados na obra camiliana e também os mais apreciados. Estes consomem-se cozidos, guisados, assados, recheados, de fricassé, em empadas e também em caldos.

Os ovos, principalmente os de galinha, eram consumidos por doentes, pobres e ricos. Servidos cozidos, fritos, mexidos, ou então em sopa de ovos. Quando acrescidos de fatias de chouriços, salpicões e presunto, constituíam o almoço ou a ceia.⁴¹⁷ Inteiros ou em separado (clara e gema) estão na base da maior parte dos doces. Apontamos simplesmente os pudins, as trouxas-de-ovos e os ovos em fio.⁴¹⁸

Na categoria de peixe do mar contamos o sável, a pescada, a lampreia, o rodovalho, as enguias, as sardinhas, o bacalhau, o goraz, o carapau, a marmota e o linguado.

Quanto ao peixe de rio, a truta era a preferida, sendo de referir também os escalos. O sável, o salmão, a lampreia e a tainha, embora sejam espécies de zonas marítimas, desovam nos nossos rios, o que permite a pesca em águas doces.⁴¹⁹

Dependente do tipo de peixe, este consumia-se cozido, assado, frito e de escabeche e era um recurso importante nos dias de jejum ou abstinência. O culto católico estabelece a distinção entre jejum e abstinência. Entende-se o jejum como a privação total ou parcial de alimentos e a abstinência como a renúncia a alimentos gordos, cujo fim seria moderar o consumo de carne como meio de conservar a saúde.⁴²⁰

⁴¹⁶ RIGAUD, Lucas – *O cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha*. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1807, vol. 1, p. 33.

⁴¹⁷ Vd. CASTELO BRANCO, Camilo - *Coração, cabeça e estômago*. OC, 1984, vol. 3.

⁴¹⁸ OC, 1984, vol. 3, p. 911.

⁴¹⁹ *Notas sobre Portugal*. Exposição Nacional do Rio de Janeiro em 1908. Secção Portuguesa. Lisboa: Imprensa Nacional, 1908. Vol. I, p. 294.

⁴²⁰ Cf. Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, vol. 1, p. 158.

Embora na obra de Camilo o peixe seja, por vezes, referido ao jantar e à ceia, ele surge maioritariamente nos registos das merendas e como petisco nas tabernas.

O bacalhau e a sardinha conservavam-se pela seca e pela salga. Embora o bacalhau tivesse maior expressão era, ainda assim, preterido pelo peixe fresco. Camilo fala dos bolinhos de bacalhau, do bacalhau frito, assado e à *Richelieu*, na mesa dos grupos endinheirados. As sardinhas surgem ora retesadas e amareladas na alimentação dos mais pobres, ora servidas em escabeche. De referir que as sardinhas de salmoura eram as únicas a que as populações do interior tinham acesso. Em *Estrelas propícias*, Camilo destaca o salmão de Viana como um dos pratos mais apetecidos pelos gastrónomos.⁴²¹

No grupo dos mariscos, destacamos os mexilhões, a lagosta, o arroz de marisco e o camarão que pode ser simplesmente cozido ou em saladas e pastéis. Contudo, são as ostras as mais referidas, cozinhadas em empadão ou cruas.

Por seu lado, os produtos da horta desempenhavam seguramente um papel importante na alimentação rural, estendendo-se o consumo de vegetais e legumes a todos os grupos, através das sopas e das saladas. Ervilhas, favas, batatas, couve, alface, tomate, cebola, repolho e cenoura utilizam-se na composição de sopas e como acompanhamento para pratos de carne ou peixe. Destacam-se também na prosa camiliana o feijão galego, o feijão fradinho e o feijão branco, do qual se fazem as tripas à moda do Porto, prato que Camilo define, em *O vinho do Porto*, como «um complexo afrodisíaco de chispe, de paio, aves, ervanços e colorau».⁴²²

No que respeita às frutas, estas eram consumidas frescas, secas, em calda, ou em doces. Comia-se a fruta da época, sendo de assinalar, no grupo dos frutos frescos, as laranjas, os melões, os figos, os morangos, as peras, as cerejas, os pêssegos, as maçãs, as tangerinas, os malápios* e os gelmendes*.

No grupo dos frutos secos, assinalamos as castanhas, pela importância que tiveram na alimentação quotidiana de outros tempos e pelo carácter ritual dos magustos. Podem ser consumidas em verde, cruas, cozidas e assadas, ou então, secas (pilada). Confeccionadas em caldos ou como acompanhamento de pratos de carne, podem ainda integrar uma sobremesa ou ser a sobremesa propriamente dita. Camilo refere-as em verde e piladas, confeccionadas

⁴²¹ OC, Porto: Lello & Irmão, 1985, vol. 4, p. 231.

⁴²² OC, 1990, vol. 11, pp. 1145 – 1146.

em caldo e assadas: «Eu, com o abade, entrámos corajosamente num coelho guisado, cuja retaguarda cortámos com um excelente caldo verde, e lourejantes castanhas assadas com manteiga».⁴²³

Quanto aos frutos importados, detetam-se menções a frutos provenientes do Brasil, tais como o caju, a pitanga, o coco, a cana, o ananás e a banana.⁴²⁴

As frutas, os doces e os queijos são consumidos como sobremesa ou nas merendas. Dentro da categoria dos doces encontramos, entre outros, a marmelada, as compotas, os pastéis, os bolos, a aletria, o arroz doce, as rabanadas em mel, os ovos em fio, os mexidos, o leite-creme e o pão-de-ló.

Na novela satírica *As aventuras de Basílio Fernandes Enxertado*, Camilo refere as famosas queijadas de sapa «Basílio levava na algibeira do albornoz* um embrulho de queijadas da Sapa [...] Tirou as queijadas da algibeira, e disse: -Vamos merendar. Suas manas estão lá em baixo a colher flores; nós cá vamos às queijadas».⁴²⁵ É de referir que as queijadas eram muito apreciadas, em Seide, por Ana Plácido. Em carta a Bernardina Amélia, Camilo expressa a contrariedade de D. Ana ao receber pastéis em vez das queijadas que encomendara.⁴²⁶

Sobre o queijo podemos acrescentar que até finais do século XIX a sua produção no continente possuía ainda um carácter muito rural e artesanal, com a exceção de algumas experiências de mecanização e fabris na Serra da Estrela, Rabaçal, Azeitão e Baixo Alentejo. Nos Açores, a indústria queijeira apresentava uma configuração mais fabril, sendo o leite adquirido pelas fábricas aos proprietários de

Figura 4 - Papel de embrulho das queijadas de Sapa



Fonte: REGO, Maria João de Figueiroa – Sintra História (s) com sabor. Sintra: Câmara Municipal, 2012, p. 45.

⁴²³ Cenas Contemporâneas. OC, 2001, vol. 14, p. 289.

⁴²⁴ Cf. OC, 1986, vol. 5, p. 1226; 1989.

⁴²⁵ OC, 1984, vol. 3, p. 1267.

⁴²⁶ Carta 225, a Bernardina Amélia. (s/d). OC, 2001, vol. 18, p. 119.

gado. Grande parte do queijo importado provinha da Holanda e era do tipo *Edam*, conhecido entre nós como queijo flamengo.⁴²⁷

A produção caseira de queijo era muito reduzida e praticamente para consumo familiar. Talvez por esta razão, quando Camilo se refere à alimentação dos pastores que pastoreiam no monte, composta apenas por bocados de queijo e pão, não indique o tipo de queijo.⁴²⁸ Com exceção para o queijo do Alentejo e para o queijo flamengo, ambos citados quando a ação se passa em contexto urbano.

Os escritos camilianos referem muitos tipos de bebidas. Dentro desta categoria distinguem-se as bebidas alcoólicas e as bebidas não alcoólicas.

Na categoria das bebidas alcoólicas, entre outras, assinalamos os vinhos de mesa, a cerveja, o vinho do Porto, o champanhe, o conhaque, as aguardentes, o absinto, o ponche e os licores, designadamente a jeropiga*, o licor de laranja, o licor de canela e o kummel*.

O vinho de mesa encontra-se tanto nos grupos mais pobres como nos privilegiados. Tido como um alimento, era bastante consumido pelos grupos trabalhadores para restaurar o espírito e as forças. No *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*⁴²⁹, Francisco da Fonseca Henriques recomenda o consumo de vinho àqueles que vivem do trabalho braçal, e que comem alimentos pouco nutritivos, devendo este grupo beber em maiores quantidades que todos os outros. Como recurso medicinal, aconselhava-o aos que possuíam uma natureza mais frágil ou ainda em casos de debilidade física passageira. Deveria ser ingerido às refeições, devido as propriedades digestivas.

Nos vinhos de mesa, Camilo distingue o vinho de Bucelas,⁴³⁰ o vinho da Bairrada,⁴³¹ o vinho verde de Campanhã,⁴³² o vinho de Setúbal,⁴³³ o vinho do Cartaxo⁴³⁴ e o vinho do Douro.⁴³⁵

⁴²⁷ *Notas sobre Portugal*. Exposição Nacional do Rio de Janeiro em 1908. Secção Portuguesa. Lisboa: Imprensa Nacional, 1908. Vol. I, pp. 152-153.

⁴²⁸ A sereia. *OC*, 1986, vol. 5, p. 134.

⁴²⁹ HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. [Em linha]. [São Paulo]: Ateliê Editorial, 2004, p. 238. Disponível em: <http://books.google.pt> [19 agosto 2014].

⁴³⁰ Um homem de brios. *OC*, 1983, vol. 2, p. 487.

⁴³¹ Cf. *OC*, 1984, vol. 3, p. 780; 1989, vol. 10, p. 1015.

⁴³² A filha do arcediogo. *OC*, 1982, vol. 1, p. 979.

⁴³³ Lágrimas Abençoadas. *OC*, 1983, vol. 2, p. 680.

⁴³⁴ Romance dum homem rico. *OC*, 1984, vol. 3, p. 13.

⁴³⁵ Cf. *OC*, 1984, vol. 3, p. 1205.

Os licores, o absinto, a cerveja, a cidra e o champanhe, que faziam parte dos consumos da burguesia, eram servidos nos cafés e nos salões de bailes.

A partir de 1860, conquanto o vinho continue a ser a grande bebida nacional, desenvolve-se entre os jovens burgueses o gosto pela cerveja. Para tal contribuiu o aparecimento de fábricas de cerveja e de cervejarias. Em Lisboa surge a Trindade, fundada em 1836, abrindo em 1840 balcão de venda ao público. Por sua vez, a Jansen, já existente em 1855, abre a sua cervejaria em 1870. Mais tarde, em 1925, surge a Portugália.⁴³⁶ No Porto existiam, já no início do século XIX, sete fábricas de cerveja e bebidas gasosas.⁴³⁷

Na classe das bebidas não alcoólicas, os chás são abundantemente referenciados, pelo que apenas citamos alguns. Assim, temos o chá de cidreira⁴³⁸ para as dores de barriga, o chá fel-da-terra⁴³⁹ para limpar o estômago, o chá de tília e laranjeira para o catarro,⁴⁴⁰ o chá hysson,⁴⁴¹ o chá de Pequim⁴⁴² para amenizar os efeitos da bebedeira, o chá de macela⁴⁴³ para suavizar as cólicas intestinais, o chá de hortelã, a infusão de chicória e a salsaparrilha⁴⁴⁴ para depuração do sangue. Consumidos por todos, são também registo de diferenciação. As populações rurais consomem, sobretudo, os chás provenientes das ervas locais e a população citadina os chás importados. O autor do livro *O cozinheiro completo ou nova arte de cozinheiro e de copeiro em todos os seus géneros*,⁴⁴⁵ reconhecendo as dificuldades que as pessoas do campo tinham para obter determinados chás, apresenta quatro receitas de chás económicos. O chá de aveia assinalado como sadio e agradável, o chá de cascas de amêndoas, benigno e balsâmico, o chá de pilriteiro, bom e saboroso. O chá de flor de laranja, por ser mais aromático e tão salutar quanto o da Índia, surge como o indicado para substituí-lo.

⁴³⁶ MATTOSO, José – *História da vida privada em Portugal: A época contemporânea*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011, p. 70.

⁴³⁷ Cf. Sítio eletrónico da Sagres. Disponível em: <http://www.sagres.pt/pt/marca/historia-da-cerveja.aspx#sthash.rY8aeVpa.dpuf> [12 setembro 2014].

⁴³⁸ A filha do arceidiago. *OC*, 1982, vol. 1, p. 967.

⁴³⁹ Cenas da Foz. *OC*, 1983, vol. 2, p. 912.

⁴⁴⁰ Noites de Lamego. *OC*, 1991, vol. 13, p. 1042.

⁴⁴¹ Romance dum homem rico. *OC*, 1984, vol. 3, pp. 20 - 21.

⁴⁴² Um homem de brios *OC*, 1983, vol. 2, p. 505.

⁴⁴³ A queda dum anjo. *OC*, 1986, vol. 5, p.984.

⁴⁴⁴ Perfil do Marquês de Pombal. *OC*, 1993, vol. 16, p.623.

⁴⁴⁵ *Cozinheiro Completo ou nova arte de cozinheiro e de copeiro em todos os seus géneros*. [Em linha] 3.^a ed. Lisboa: Typographia de Luiz Correa da Cunha, 1855, p. 266. Disponível em: <http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.31822031035876;view=1up;seq=278>. [07 setembro 2014].

Tal como o chá, o chocolate foi também considerado como um alimento terapêutico. Francisco da Fonseca Henriques assevera que o chocolate possui inúmeras virtudes, entre as quais a capacidade de confortar o estômago, restaurar as forças, dissipar os flatos, animar o espírito e alentar o corpo. É também remédio para indigestões e febres, e muito útil em catarrros. Pode ser tomado durante todo o ano e em qualquer momento, quer seja antes ou depois de comer. Contudo, deve ser tomado com cuidado, pois os excessos podem provocar danos.⁴⁴⁶

Considerado por muitos como o alimento dos deuses, o chocolate dissolvido em água ou leite era, no século XIX, uma bebida dos privilegiados. Na produção camiliana, o chocolate é consumido nos teatros, nos salões de baile e nos cafés:

«Entraram os nossos amigos no café da Águia, saborearam o chocolate, cabecearam com sono, deitaram-se de sapato de verniz e casaca preta, com toda a decência, e adormeceram».⁴⁴⁷

Brillat-Savarin indica como preparar a receita de chocolate para consumo imediato. Para tal deve usar-se cerca de onça e meia de chocolate para cada taça, dissolver-se lentamente o chocolate em água enquanto esta aquece e mexer-se, de vez em quando, com uma espátula de madeira. A mistura deve ferver durante um quarto de hora, para ganhar a consistência desejada, e serve-se quente. Brillat-Savarin finaliza o capítulo sobre o chocolate com um conselho que recebeu de Madame d’Arestrel, que revela a excelente reputação da bebida:

«Monsieur, said madame d'Arestrel, fifty years ago, to me at Belley, "when you wish good chocolate make it the evening before in a tin pot. The rest of the night gives it a velvet-like flavor that makes it far better. God will not be offended at this little refinement, for in himself is all excellence».⁴⁴⁸

Também os refrescos são muito apreciados na época. Presentes nos hábitos de todos os grupos sociais, servem para atenuar o calor. Nesta categoria distinguem-se: as limonadas que consistiam numa bebida preparada com sumo de limão, água e açúcar, e tal como hoje, serviam-se frias. As orchatas,⁴⁴⁹ que eram um refresco preparado com polpa e

⁴⁴⁶ HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. [Em linha]. [São Paulo]: Ateliê Editorial, 2004, pp. 249-250. Disponível em: <http://books.google.pt> [19 agosto 2014].

⁴⁴⁷ Um homem de brios. *OC*, 1983, vol. 2, p.519.

⁴⁴⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme - *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. [Em linha]. [s/d], p. 60. Disponível em: www.gutenberg.org/ebooks/5434 em April, 2004. [01 setembro 2014].

⁴⁴⁹ O sangue. *OC*, 1987, vol. 6, p. 340.

pevides de melancia, açúcar e água,⁴⁵⁰ ao qual se podia adicionar limão. O capilé⁴⁵¹ era um refresco que resultava da mistura de água açucarada com xarope de avenca, cuja receita encontra-se no *Cozinheiro Moderno* (1780), de Lucas Rigaud.⁴⁵² A genebrada,⁴⁵³ referida por Camilo na *Brasileira de Prazins*, resultava da diluição de meia dose de Genebra em meia dose de água açucarada, podendo acrescentar-se suco ou casca de limão⁴⁵⁴ e sendo muitas vezes a genebra substituída por aguardente.

Não podemos esquecer que o café é também muito apreciado. Para além das propriedades estimulantes, já referidas, o café tomado bem quente ajuda a dissipar a intoxicação alcoólica, as enxaquecas ligeiras e a prostração. Todavia recomenda-se moderação na sua ingestão.⁴⁵⁵

Tal como nos dias de hoje, o café puro concluía a refeição. O café bebia-se em chávenas, na falta destas utilizavam-se os pires. O hábito popular, procedente do século XVII, de deitar o café fervente no pires para arrefecer, bebericando-o daí, é condenado no *Código do bom tom*; ou, *Regras da civilidade e de bem viver no século XIX*, uma vez que todos deveriam beber café pela chávena.⁴⁵⁶ Contudo, na província, esta prática ainda se verificava com uma certa frequência, conforme se percebe, em *O bem e o mal*, pelas palavras de Casimiro: «Tomemos café. São só duas as chávenas; mas também há dous pires: as chávenas para os hóspedes; os pires para nós, Cristina. Arranja lá isso».⁴⁵⁷

Os regimes alimentares evidenciam uma diferenciação geográfica e económica. A população da província obtinha parte substancial da sua alimentação através da produção própria. O homem da cidade combina a produção própria com os alimentos provenientes do mercado.

⁴⁵⁰ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*: ilustrada com cerca de 15.000 gravuras e 400 estampas a cores. Lisboa; Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, [193-?-19--], vol. 19, p. 562.

⁴⁵¹ Cf. *OC*, 1987, vol. 6, p. 397; p. 1086.

⁴⁵² RIGAUD, Lucas – *O cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinhar*. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1807, vol. 2, p. 427.

⁴⁵³ *OC*, 1988, vol. 8, p. 735.

⁴⁵⁴ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*: ilustrada com cerca de 15.000 gravuras e 400 estampas a cores. Lisboa; Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, [193-?-19--], vol. 12, p. 273.

⁴⁵⁵ PORTO-ALEGRE, Paulo – *Monographia do café* história, cultura e produção. Lisboa: Viuva Bertrand e C.^a Successores carvalho e C.^a, 1879, pp.367-412.

⁴⁵⁶ ROQUETTE, José Ignácio – *Código do bom tom ou regras de civilidade e de bem viver no XIXº século*. Paris: V^a j. P. Aillaud, Guillard & C.^a, 1875, p. 120.

⁴⁵⁷ *O bem e o mal*. *OC*, 1985, vol. 4, p. 118.

O pão, embora não seja igual para todos os grupos, está presente em todas as mesas e todos o consomem. Difere nos ingredientes e na forma que toma. Enquanto na província o fabrico do pão é tarefa do foro doméstico, feito pelas mulheres da casa, na cidade é produzido pelos padeiros profissionais. É vendido nas padarias, em formatos e composições normalizadas, predominando os tamanhos mais pequenos, de consumo individual.

A dieta dos mais pobres restringe-se mais ao consumo de pão, caldo e vinho, enquanto alimentos como carne e peixe são quase inexistentes no seu quotidiano. Embora, em algumas regiões do interior, o leite não fizesse parte dos consumos diários, outras há em que se destaca o uso generalizado de leite para sopas. No sexto casamento dos *Doze casamentos felizes*, Camilo refere o consumo do sadio caldo de leite na aldeia de Cérigo do Barroso: «Cada tigela de caldo era um lago de leite, em que eles formavam, a modo de ilhetas, pirâmides de broa, que comiam e revezavam, e eu também deliciosamente»⁴⁵⁸.

A alimentação rural das pessoas com mais posses baseia-se essencialmente em produtos provindos do cultivo caseiro e da criação de animais e, embora pratiquem uma cozinha simples e tradicional, fazem uso de uma gama mais variada de produtos. Apenas os mais ricos tinham acesso a artigos importados e só estes podem evidenciar preferências alimentares. Os mais pobres comem o que podem.

O vinho está também presente em todas as mesas. Grande parte da população bebe o vinho ordinário proveniente do cultivo caseiro. Os grupos mais abastados bebem vinhos que se encontram demarcados pela região e, por isso, mais caros.

É nas urbes que se observa que as preferências alimentares estão a evoluir. Embora se registem influências da comida brasileira, derivado ao elevado número de brasileiros de torna viagem presentes nas cidades, revela-se sobretudo a preponderância da cozinha francesa. O domínio da cultura estrangeira, tida como modelo de vida civilizada, mostra-se nos locais da moda e nos consumos de champanhe, cerveja e licores.

Além das diferenças já abordadas, distinguem-se ainda os regimes específicos, recomendados para situações especiais, que se evidenciam no consumo de determinados produtos, tais como, caldo de aves, vinho, vitela, chá, café e chocolate, artigos tidos como vitalizadores para reconfortar os corpos doentes ou fragilizados.

⁴⁵⁸ OC, 1988, vol. 8, p. 1051-1052.

4.4. Os ritmos e os ritos de alimentação

Embora muitas vezes não tenhamos consciência da dimensão simbólica dos ritos alimentares, a verdade é que estão presentes na vida de todos nós. Como tal, vivem também na ficção camiliana, nas festas cíclicas, nos ritos de passagem, nas refeições de trabalho e nas romarias.

As refeições servem de pretexto para reuniões, nas quais importa sobretudo estabelecer de relações sociais e afetivas. Alimentação e sociabilidade andam aliadas como se comprova em *O cego de Landim* «... privar-se da mesa farta e franca era privar-se de amigos que lhe festejassem as anedotas»,⁴⁵⁹ ou em *Coração, Cabeça e Estômago* «Merendámos e ficámos em palestra na varanda de cantaria até ao toque das Avé-Marias»,⁴⁶⁰ e ainda em *Doze Casamentos Felizes*, quando a expressão «Vamos ao caldo!» marca o início de uma interação social de partilha de comida.

«Vamos ao caldo! – disse uma das seis velhas.

Todos saíram da lareira para abancarem a uma longa tábua suspensa em dous cepos, na qual não havia toalha nem garfos. As alfaias únicas eram algumas colheres de pau. Em cada extrema da tábua estava uma broa descomunal».⁴⁶¹

Faziam-se em regra três refeições diárias, almoço, jantar e ceia, ou seja, o nosso pequeno-almoço, almoço e jantar. As refeições acompanhavam o ritmo do sol. Assim, no verão e porque se trabalhava até mais tarde, entre o jantar e a ceia, acrescia a merenda. As duas refeições principais eram o jantar e a ceia, o que atualmente designamos por almoço e jantar. A refeição forte do dia, o jantar, ocorria por volta da 13h00, precedido pelo almoço. Dependendo da estação e de ser no campo ou na cidade, este podia variar desde muito cedo até às 10h00. A merenda acontecia por volta das 17h00 e a ceia às 20h00, antecipada para as 19h00 no inverno.

A monotonia das refeições quotidianas quebra-se nos dias de festa, aos quais se associa a imagem da abundância. As diferentes celebrações e circunstâncias religiosas são assinaladas por comidas próprias, que adquirem um significado singular. No Ano Novo,

⁴⁵⁹ OC, 1988, vol. 8, p. 110.

⁴⁶⁰ OC, 1984, vol. 3, p. 858.

⁴⁶¹ OC, 1988, vol. 8, p. 1052.

consome-se o capão* e o peru. No entrudo, a orelheira e o chispe. Nos dias de jejum, o peixe. Na Páscoa, o pão-de-ló, amêndoas e confeitos. No Natal, come-se o tradicional prato de bacalhau e uma profusão de doces de que se destacam as rabanadas e o leite creme.

Nas cerimónias de inverno incluem-se os magustos que se comemoram em novembro, principalmente no dia de S. Martinho, e consistem essencialmente num convívio informal, onde o principal elemento é a castanha assada, acompanhada de vinho novo ou jeropiga. Nos espaços rurais, as castanhas são assadas na fogueira ao ar livre. Enquanto uns conversam à volta da fogueira, outros dedicam-se aos jogos, dos quais recordamos a malha e o espeto.

O Natal é a grande festa, inicia o ano litúrgico e é a festa da família por excelência. A ceia de Natal, ou consoada, reúne a família à volta da mesa. Mesmo aqueles que se encontram afastados regressam ao seio familiar e trazem consigo presentes, como fez o tio Manuel, em *A viúva do enforcado*, que «tinha passado a festa do Natal de 1822 em Guimarães e levava à sobrinha, um grillão de ouro da sua viúva dentro de uma rosca de pão-de-ló».⁴⁶² Os que recebem visitas na consoada vivem a quadra tendo em vista os preparativos das iguarias que apresentam na ceia familiar.

No meio rural nortenho, antes da ceia os parentes reúnem-se à volta da lareira, enquanto as crianças partem pinhões e brincam com as figuras do presépio. O tronco de Natal é um grande toro de madeira que arde até ao dia seguinte. Toda a quadra natalícia é vivida com agitação:

«os rapazes escaldam as pinhas para lhes descelularem os pinhões, que hão-de jogar e comer na noite de Natal. Nas hortas medram as viçosas couves galegas, cujos olhos hão-de ser cozidos com o farto bacalhau naquela noite almejada».⁴⁶³

Além do bacalhau cozido com hortaliças regadas com azeite, constam da ementa de Natal o vinho quente, os confeitos, a aletria, os mexidos e as rabanadas.⁴⁶⁴

A religiosidade marca-se com a montagem do presépio em casa, com as alegres «cantilenas alusivas ao nascimento do Deus-Menino»⁴⁶⁵ e com o beijar do menino na missa do galo, que se realiza à meia-noite:

⁴⁶² *Novelas do Minho: A viúva do enforcado*. OC, 1988, vol. 8, p. 354.

⁴⁶³ *Ecos humorísticos do minho*, OC, 1993, vol. 15, p. 518.

⁴⁶⁴ *Ecos humorísticos do minho*, OC, 1993, vol. 15, p. 518.

«Gostou muito de a ver entretida com o presépio do Menino Jesus, cheia de devotos carinhos, ora beijando-lhe os pés, ora incensando o recinto do religioso espectáculo, guardando em todos estes actos umas atitudes misteriosas e uns silêncios respeitosos e dignos das primitivas cristandades nos subterrâneos da Roma pagã. Acompanhou o tio Manuel a sobrinha à missa do galo e embirrou com o fidalgo do Toural, que lhe atirou confeitos a ela, e a ele dois reбуçados velhos à cara que pareciam de chumbo».⁴⁶⁶

Não encontramos alusão alguma a árvore de Natal. Sendo atualmente um dos símbolos mais comuns, não fazia parte dos costumes portugueses. A propósito da primeira festa de Natal que ocorreu no Palácio de Cristal -recorde-se que o edifício tinha sido inaugurado a 18 de setembro de 1865 pelo Rei D. Luís-, Ramalho Ortigão, descreve nas *Crónicas Portuenses* (1865), a forma como o pinheiro de Natal foi recebido pelas crianças:

«Vi ante-ontem no Palácio de Cristal o enlevo das crianças portuenses ao pé do pinheiro do Natal, todo resplandecente de luzes e vistossíssimo de bonecos, de tambores, de cornetas e cartonagenzinhas com amêndoas, e declaro que não lhes tive a menor inveja».⁴⁶⁷

Infere-se que, no espaço urbano, as tradições natalícias começaram a assumir contornos mais mundanos. O mesmo se verifica com o *reveillon*, a passagem do ano, que nas aldeias se comemora em família, ao passo que nas cidades a burguesia começa a festejar em espaços públicos com os amigos.

Ainda que de modo ligeiramente diferente, o Carnaval era festejado tanto no campo como na cidade. O Carnaval, identificado como tempo de divertimento e folias, é comemorado nas cidades, de um modo mais civilizado do que nas aldeias. Nos espaços urbanos aconteciam uma série de festas em locais públicos, nas associações, nos salões e nos teatros. Nos salões de baile circulavam centenas de mascarados vestidos com fatos de dominós, de veludo ou seda, bailavam, cortejavam e comiam doces.⁴⁶⁸ Na Revista do Porto, publicada no Nacional, de 14 de fevereiro de 1853, Camilo dá conta da «chiadeira infernal dos bailes mascarados»⁴⁶⁹ realizada no teatro S. João.

Na aldeia, o Entrudo é comemorado de um modo mais rude do que nas cidades. No campo jogava-se ao carnaval, nas ruas, e as brincadeiras incluíam atirar ovos de cheiro,

⁴⁶⁵ Amor de salvação. OC, 1985, vol. 4, p. 624.

⁴⁶⁶ Novelas do Minho: A viúva do enforcado. OC, 1988, vol. 8, p. 354.

⁴⁶⁷ ORTIGÃO, Ramalho - Crónicas portuenses (1859-1866). Lisboa: Livraria clássica editora, A.M. Teixeira & c.a (filhos), 1944, p. 274.

⁴⁶⁸ Anos de prosa. OC, 1984, vol. 3, p. 1048.

⁴⁶⁹ OC, 1990, vol. 12, p. 481.

usar tubos de lata para soprarem com violência feijões à cara dos que passavam e esguichar as pessoas com líquidos mal cheirosos, disso nos dá conta Camilo em *Carlota Ângela*.⁴⁷⁰

Nos espaços rurais, a matança do porco realiza-se entre novembro e fevereiro e constitui a oportunidade para grandes refeições. No dia da matança consomem-se carnes do ano anterior, enchidos e presunto como símbolo de continuidade. As carnes sensíveis, fígado, baço e rins, que se servem na brasa ou em refogados.

O Carnaval, com a desordem dos festejos, encerra o tempo dos excessos alimentares e marca o início de um novo ciclo, o da primavera. Sinaliza o fim do período em que se come carne por oposição ao período de jejum, a Quaresma.⁴⁷¹

Em *Noites de insónia*, Camilo relata o escandaloso baile natalício do Sr. Visconde Margaride, o qual ousou servir carne em dia de jejum. A narrativa, toda ela num tom trocista, termina com o contentamento da “cristandade portuguesa” ao tomar conhecimento, pelo jornal do dia seguinte, que o prelado bracarense tinha autorizado aos convivas o consumo de carne.⁴⁷²

A Páscoa põe termo à Quaresma, período associado às restrições alimentares, e marca o início de um novo ciclo, o renascimento da vegetação que se expressa nas decorações florais, e o retorno à abundância alimentar, que se manifesta no consumo de cordeiros e na oferta de folares aos parentes. Em Trás-os-Montes, o folar é salgado e consiste numa massa de farinha, leite, ovos, manteiga e azeite que se recheia com carnes, sobretudo porco e fumados. No Minho e no Porto, o folar é doce e adquire a forma de pão-de-ló. No âmbito religioso, é uma festa importante, pois comemora-se a ressurreição de Cristo. O domingo de Páscoa marca-se pela ida à missa, segue-se depois o compasso que percorre as casas. A refeição pascal, além dos doces nos quais predomina a inclusão de leite, ovos, amêndoa e açúcar, é composta essencialmente por assados e ensopados, prevalecendo as carnes jovens, cordeiro, cabrito e leitão.⁴⁷³

Refere Camilo que os três santos populares, Sto. António, S. João e S. Pedro, se festejavam no Porto. S. João era, tal como hoje, o santo mais popular. Santo António,

⁴⁷⁰ Carlota Ângela. *OC*, 1983, vol. 2, p. 996.

⁴⁷¹ LEAL, João – O ciclo do carnaval. In *Portugal Moderno: Tradições*. Joaquim Pais de Brito Coord. Lisboa: Pomo, 1991, p. 33.

⁴⁷² *OC*, 2001, vol. 14, pp. 682 – 683.

⁴⁷³ TEIXEIRA, Vasco A. Valadares – Manjares cerimoniais. In *Portugal Moderno: Tradições*. Joaquim Pais de Brito Coord. Lisboa: Pomo, 1991, p. 192-197.

conhecido como o santo merceeiro, porque em cada mercearia existia um nicho com Santo António, era festejado nas ruas sem grande exuberância. Por seu lado, São Pedro possuía um culto bairrista, em Miragaia, que Camilo descreve na obra *Onde está a felicidade?*⁴⁷⁴

As festas populares decorriam de 12 a 29 de junho e pautavam-se pelos grandes ajuntamentos de pessoas, pela ruidosa música nos coretos, por grandes quantidades de comida e de vinho e cenas de pancadaria.

As desfolhadas encerram o ciclo de verão. Também designadas por esfolhadas ou descamisadas, realizavam-se no verão, nos finais de agosto, setembro, e princípio de outubro, geralmente ao entardecer, para não se sobreponem aos trabalhos agrícolas, assumindo assim a forma de serão.

Nessa altura juntavam-se, na eira, velhos e novos para desfolharem o milho, separarem a espiga das folhas do milho. As espigas são colocadas em cesto e depois despejadas no espigueiro. Os jovens esperavam encontrar espigas vermelhas, o chamado milho rei, o que dava direito a dar um abraço às raparigas presentes. «Abraço casto» refere Camilo em *Quatro horas inocentes* «em que o apertar e apalpar não quer dizer nada, nem deixa sinal sensível senão – e não é sempre passado um certo número de luas». Os mais espevitados precavendo-se, levavam espigas vermelhas nos bolsos. As desfolhadas terminam sempre com festa, com comes e bebes e bailarico.⁴⁷⁵

Nos rituais, os alimentos relacionam-se com a ideia de abundância e unem-se a expressões de afetividade, adquirindo importantes significações e valores. A escolha dos produtos, o modo de preparação e o consumo refletem a forma tradicional do saber-fazer e a relação do homem com o meio físico. Estando a tradição nas práticas e nos saberes do povo, encontra-se, por isso, unida à terra, ao local onde se vive e se produz. É nos manjares de festa, aliados ao carácter tradicional, que encontramos a melhor expressão dos costumes e da identidade de um povo.

⁴⁷⁴ OC, 1983, vol. 2, p. 229.

⁴⁷⁵ OC, 1993, vol. 15, pp. 375-380.

V Parte:

O património gastronómico e a Casa de Camilo

«O tempo é o princípio gerador de imagens novas que desfazem sempre as impressões das velhas».

A neta do arcediogo. OC, 1983, vol. 2, p. 13.

«O segredo do passado tão-somente pode revelar-no-lo a tradição. É por isso que o conhecimento da origem é o conhecimento do fim, à tradição incumbe descortinar o mistério do futuro. A ciência do que foi, é, e há-de ser, está na tradição. As tradições históricas e religiosas são os repositórios da ciência universal».

Divindade de Jesus. OC, 1991, vol. 13, p. 1337.

Constituído o campo desta investigação, procura-se desde o início compreender a sua importância e dar resposta às questões que problematizam o pensamento: Qual a importância do património gastronómico no contexto museológico? Que relações se podem estabelecer entre o património gastronómico, o museu e os públicos? Como fomentar a aproximação do público ao património gastronómico?

O propósito destas questões afigura-se apropriado tendo em vista o ajuste deste estudo ao contexto profissional, o que confere, logo a partida, pertinência a esta investigação.

O tema central deste capítulo desenvolve-se em torno do papel que a gastronomia, enquanto representação reveladora dos valores de uma sociedade, pode desempenhar no contexto museológico. Parece-nos adequado abrirmos o capítulo com uma breve reflexão sobre o conceito de museu e de casa-museu, com destaque para a criação da Casa de Camilo, enquanto museu. Em seguida, propomos linhas orientadoras que objetivam o estudo e a aproximação dos públicos ao património gastronómico, contribuindo deste modo para a sua valorização.

5.1. Breve apontamento sobre o conceito de museu e a génese da Casa de Camilo

Embora geneticamente o museu seja uma instituição conservadora, a verdade é que a realidade museológica tem sofrido constantes evoluções que se refletem no seu modo de gestão e nas suas práticas culturais.

A história social, defendida pelos fundadores da revista *Annales d'histoire économique et sociale* (1929), ao preocupar-se com o homem comum e com a sua dimensão social e económica, rompeu barreiras e abriu novas perspetivas de interpretações,⁴⁷⁶ às quais a museologia não permaneceu alheia.

Segundo Luis Alonso Fernández, o termo “nova museologia” surge pela primeira vez, em 1958, no livro *The modern museum and the community*. Mas só a partir dos finais dos anos setenta a literatura museológica começa a utilizar com frequência esta designação, para se referir ao papel social do museu, destacando-se na divulgação do conceito o papel impulsionador do artigo de André Desvallées intitulado *Nouvelle muséologie*. Nos finais dos anos oitenta, consolida-se esta ideologia com a prática museológica. Incorporam-se novas abordagens com enfoque para o papel educativo e social dos museus⁴⁷⁷. Neste sentido, a nova museologia consagrou uma redefinição ideológica, rompe com a noção convencional encerrada na relação museu-coleção e inaugura a perspetiva do museu como um lugar aberto, procurando estabelecer uma relação com o público e integrar as comunidades que o cercam. As constantes evoluções refletem-se na noção de museu.

Presentemente, o *International Council of Museums - ICOM* define o museu como:

«instituição permanente, sem fins lucrativos, ao serviço da sociedade e do seu desenvolvimento, aberto ao público, e que adquire, conserva, estuda, comunica e expõe testemunhos materiais do homem e do seu meio ambiente, tendo em vista o estudo, a educação e a fruição».⁴⁷⁸

Neste sentido, entende-se que os museus são instituições ao serviço do desenvolvimento da sociedade, ou seja, centros dinamizadores de cultura que deixaram de ter apenas como objetivo a salvaguarda e a exposição de coleções, para comportar uma

⁴⁷⁶ LE GOFF, Jacques - *Memória – História*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa, 1984, p. 98.

⁴⁷⁷ ALONSO FERNÁNDEZ, Luis – Introdução a la nueva museología. Madrid: Alianza editorial, 1999, pp. 73-75.

⁴⁷⁸ ICOM-PORTUGAL. Definições. [Em linha].

Disponível em: http://www.icom-portugal.org/documentos_def,129,161.lista.aspx [22 novembro 2014].

dimensão educativa, económica, social e ambiental. Por conseguinte, as casas-museu aliam o ambiente doméstico às funções museológicas e deverão por isso:

«reflectir a vivência de determinada pessoa que, de alguma forma, se distinguiu dos seus contemporâneos, devendo este espaço preservar, o mais fielmente possível, a forma original da casa, os objectos e o ambiente em que o patrono viveu” ou no qual decorreu qualquer acontecimento de relevância, nacional, regional ou local, e que justificou a criação desta unidade museológica».⁴⁷⁹

No geral, as casas-museus vacilam entre a tradição e a adaptação a uma sociedade em constante redefinição e, como tal, torna-se essencial ter presente que o património é objeto de mudança, mas também de continuidade, viável a partir do seu usufruto e da sua vivência.

A casa, conhecida como Casa de Camilo, foi construída por volta de 1830 com dinheiros amealhados em território brasileiro por Pinheiro Alves, primeiro marido de Ana Plácido. A partir do inverno de 1863 e até ao final da vida de Camilo Castelo Branco, 1890, constitui o lar da família Castelo Branco. Após a morte de Camilo e de Ana Plácido ocorrida em 1895, a velha casa fica votada ao abandono.

Depois de ter perdido a sua funcionalidade como moradia, a casa de Camilo sustentada por critérios políticos e ideológicos vai adquirindo uma dimensão patrimonial e histórica.

A 17 de março de 1915, um violento incêndio devorou completa e inexplicavelmente a moradia. O incêndio e a conseqüente derrocada da casa foram entendidos na altura como uma grande perda nacional, facto que despertou, nos amigos do romancista e no poder político local, uma afeição especial pela casa do escritor de São Miguel de Seide. Formou-se uma Comissão de Homenagem ao Escritor que adquiriu, em 17 de Abril de 1917, a Ana Rosa Correia, segunda mulher de Nuno Castelo Branco, as ruínas e o quintal contíguo, bem como a livraria restante de Camilo, alguns autógrafos, correspondência de amigos e admiradores, mobiliário e objetos diversos.

Na prossecução do enquadramento ideológico da 1.^a República é inaugurado, em 1920, o Museu Camiliano. A casa surge reedificada, e completamente adulterada. Não se

⁴⁷⁹ Apud PONTE, António Manuel Torres da Ponte – Casas – Museu em Portugal: teorias e práticas. [Em linha]. Porto, Dissertação de mestrado em Museologia orientada pelo Prof. Doutor Rui Centeno, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto em 2007, p. 5. Disponível em: <https://antonioponte.files.wordpress.com/2008/05/microsoft-word-texto.pdf> [4 dezembro 2014].

considerou prioritário preservar a traça original, mas sim adequá-la de modo a servir os propósitos da Nação. A prioridade centrava-se na instalação da Escola Primária da Freguesia de Seide, no rés-do-chão da casa, e só depois no Museu Camiliano como suplemento à instrução e como testemunho da vida e da cultura do povo português. A inovação no panorama museológico nacional da 1.^a República, que resultou na criação de museus regionais, desencadeou um alargamento de índole tipológica, na qual o Museu Camiliano constitui um exemplo a destacar, na nova classificação de Casas-Museu.

Durante o Estado Novo (1933-1974), o discurso político-ideológico promove a exaltação dos valores nacionais, o respeito pela tradição e pela história. A tradição que o povo transporta juntamente com a história constituem os valores nos quais reside a autenticidade, a essência cultural que une o presente e o passado.

Neste sentido, as abordagens ao património centram-se nos valores de autenticidade histórica proclamados pela Carta de Atenas (1931) que reagia às destruições, às intervenções inadequadas e aos restauros mal conseguidos. As vezes que, desde os primeiros momentos, vinham encarando e denunciando a reconstrução da Casa de Camilo/Museu Camiliano como um crime, ganham crédito. E em 1947, forma-se a Comissão Restauradora da Casa de Camilo com o propósito de envidar esforços na reconstituição da moradia do romancista de São Miguel de Seide.

Assim, sob os auspícios do SNI e com base numa doutrina que incentiva a tradição e a autenticidade, procura-se reconstituir, no traçado primitivo, a casa do escritor «mais português», cuja obra «é uma afirmação permanente de nacionalismo»⁴⁸⁰. É, portanto, com a *Lição de Salazar* que renasce este património que se conhece por Casa de Camilo.

«Do abandono dos serviços públicos, e das ruínas, sinais de desordem e de miséria, o Estado Novo, ao mesmo tempo que edifica, faz renascer o património histórico e artístico da Nação».⁴⁸¹

A Casa de Camilo, base de memória da vida e obra do escritor glorioso da Nação, foi inaugurada como *Casa-Museu*, a 18 de junho de 1958, comparecendo à cerimónia de inauguração o Prof. Marcelo Caetano, então Ministro da Presidência. Contudo, é de

⁴⁸⁰ PORTUGAL SECRETARIADO NACIONAL DA INFORMAÇÃO - O que os oradores disseram na inauguração da Casa de Camilo, em S. Miguel de Seide, na tarde do dia dezoito de Junho do Ano da Graça de 1958. Porto: SNI, 1960, [p. 18].

⁴⁸¹ A *Lição de Salazar* - Renascimento do património histórico e artístico. Martins Barata, 1938. *Apud* CUSTÓDIO, Jorge - *100 anos de património: memória e identidade: Portugal 1910-2010*. Lisboa: Instituto do Património Arquitectónico e Arqueológico, 2010, p. 158.

salientar que o impulso para o projeto de reconstrução se deve mais a atuação de um grupo de intelectuais do que a uma ação concertada do Estado. Ao longo do tempo, a Casa de Camilo manteve uma linha de ação fortemente arreigada na promoção da identidade cultural.

Em 1976, sob a direção de Benjamim Salgado, o Museu recebe melhoramentos e cria-se uma sala de exposições, no rés-do-chão. Na sequência do projeto democrático procura-se ampliar a função sócioeducativa, aproximando o museu da população.

Em 1978, a Casa de Camilo é classificada como IIP - Imóvel de Interesse Público, mediante o Decreto nº 95/78, DR, 1ª Série, nº 210 de 12 setembro.

Na travessia do século XX para o século XXI, os museus crescem exponencialmente e, mais do que nunca, assumem-se como organizações vivas, produtoras de cultura, instrumentos ao serviço da comunidade que cuidam do património na vertente da salvaguarda, da promoção e da dinamização, validando o livre acesso e a adoção de uma posição assumidamente mais humanista do que conservadora. Esta profunda alteração no panorama museológico acentuou a necessidade de legislação de base que culmina com a publicação da Lei-quadro dos Museus, aprovada a 19 de Agosto sob o Decreto-lei nº 47/2004. Mediante estas realidades culturais, entre 1995 e 2005, a Casa de Camilo – Museu volta a ser alvo de intervenções profundas:

«não só por razões que se prendem com a conservação do edifício e do acervo exposto, mas também com o propósito de proporcionar ao visitante um discurso expositivo mais coerente e consentâneo com os objetivos e funções do museu».⁴⁸²

Como casa-museu, a casa de Camilo desempenha um papel importante ao revelar formas de organização dos espaços segundo vivências familiares e convenções sociais que espelham o gosto de determinada época.

Como casa de escritor, cumpre um papel marcante, ao desvendar o escritor na sua intimidade afetiva unida ao local de produção intelectual. A articulação do *modus vivendi* com o ambiente profissional possibilita um melhor entendimento da obra, do homem e do *modus operandi* da sua escrita.

A Casa de Camilo, enquanto lugar de memória, estabelece o encadeamento da obra camiliana com os ambientes domésticos do escritor, de que são exemplo o gabinete de

⁴⁸² PORTUGAL. *Casa de Camilo: Museu - História* [Em linha]. Vila Nova de Famalicão: CMC Disponível em: www.camilocastelobranco.org [15 outubro 2014]

trabalho referido nas *Noites de Insónia*, o relógio de caixa alta da sala de visitas descrito no *Eusébio Macário*, o obelisco em *Maria Moisés* e a Acácia do Jorge no poema *Durante a febre*, e com os locais circunvizinhos, constituindo exemplo as paisagens, costumes e tradições descritas nas *Novelas do Minho*, o Solar de Pouve referenciado no *Senhor do Paço de Ninães*, a aldeia de Landim memorada em *O Cego de Landim* e a cidade de Braga em *No Bom Jesus do Monte*. Poderíamos recorrer a muitos outros exemplos, mas estes afiguram-se elucidativos da relação que se estabelece entre a obra do ficcionista, a Quinta de Seide e a região.

Enquanto transmissoras dos valores de uma sociedade de um determinado tempo e lugar, as referências gastronómicas contidas na obra camiliana são o reflexo social e económico de uma sociedade que se vê envolvida num processo de transformação político e cultural, que oscila entre os sentimentos de nacionalidade e o sentir europeu, sobretudo o francês. Como tal, as representações incorporam formas de convívio, hábitos de comer e transformações no paladar. Reúnem as tendências e os aspetos da sociedade oitocentista, constituindo um recurso importante para a interpretação e entendimento dos contextos sociais e culturais do escritor. Falamos, portanto, de elementos de memória, de práticas e de valores que devem ser valorizados tendo em conta a conjuntura histórica e o panorama social.

Uma das tarefas dos museus é reforçar a identidade e a consciência cultural face às rápidas mudanças culturais que se operam à escala mundial. Neste sentido, entende-se que o museu deve explorar esta realidade patrimonial camiliana. Para além do registo e da identificação das referências, deve-se ter em conta que a valorização deste património camiliano, através de ações junto da comunidade, pode suscitar o empenho de novas práticas importantes para a economia local e abrir a possibilidade de envolver futuramente o museu numa prática de turismo sustentável.

5.2. Estratégias de aproximação ao património cultural

A partir dos pontos apresentados anteriormente, e tomando em consideração a Casa de Camilo enquanto espaço de representação e evocação da memória camiliana, reconhecemos ser importante debruçarmo-nos mais sobre a componente patrimonial que temos vindo a tratar e atuar em função da sua valorização.

As referências alimentares contidas na obra camiliana integram a identidade de um povo e, como tal, podem vir a ter uma maior significação patrimonial se forem objecto de questionamento, pelo museu e pela comunidade local. Cabe ao museu propiciar este diálogo e promover a sua dinamização.

Todo o património documenta um espaço, um tempo e um percurso revelador de diversas formas de atuação. A proteção e a valorização do património visam incentivar e assegurar o acesso de todos à fruição cultural. Para a concretização deste propósito impõe-se a necessidade de estudar e compreender as referências patrimoniais contidas na obra camiliana. Neste caso, o primeiro passo será aprofundar o conhecimento desta memória e, depois, promover a sua divulgação estabelecendo empatias. É essencial procurar envolver as diferentes comunidades na compreensão das dinâmicas, que serviram de cenário à obra camiliana, e das transformações histórico-culturais que sofreram até aos nossos dias.

Considerando que a obra camiliana é portadora de um sentido próprio aberto à interpretação e que é nosso intuito explorarmos o contexto alimentar e as potencialidades que este oferece, enquanto elemento vivificador da identidade cultural, cumpre-nos sugerir alguns procedimentos a ter relativamente ao estudo e à ação educativa e cultural.

Inventário

Observa-se que um dos princípios gerais da política e do regime de proteção e valorização do património cultural assenta no inventário que é, por definição, o levantamento sistemático dos bens culturais com vista a sua identificação⁴⁸³. Surge a consciencialização de que é importante proceder-se ao levantamento bibliográfico das referências gastronómicas, tendo em atenção os signos rurais e urbanos, os usos e os costumes.

⁴⁸³ Alínea a, do art. 6.º da Lei n.º 107/2001 de 8 de Setembro. [Em linha]. *D.R. I - A Série*. 209 (01-09-08).

Entendemos que a gastronomia camiliana pode e deve constituir um campo de trabalho que deverá ser explorado para promover a aprendizagem e a construção de memórias. É, neste sentido, que sugerimos o desenvolvimento de uma base de dados relacional, na qual seja possível estabelecer uma ligação entre a referência que está a ser inventariada e o registo do local que se lhe associa, e nos atrevemos a apresentar uma sugestão de campos que consideramos importantes e que se podem agrupar segundo esta ordem:

Grupo 1 deverão constar:

Número de registo – campo numérico (contém o nº de registo da referência)

Tema – campo texto (identifica a referência. Exemplo: Merenda)

Grupo 2 identifica a obra em questão:

Título e data 1.ª ed. – campo texto (identifica o título da obra onde foi retirada a referência, e a data da 1.ª edição. Exemplo: Coração, cabeça e estômago, 1864)

Grupo 3 localiza a ação no tempo e no espaço

Data – campo data (localiza a ação no tempo. Exemplo: 1860)

Local – campo texto (regista o local onde se passa a ação referida no extrato do texto. Exemplo: Soutelo). Este campo deverá manter uma relação de associação com uma segunda estrutura na qual se identificam os espaços onde decorrem as ações da narrativa, de que são exemplo os cafés, os restaurantes, os botequins e as casas particulares. Nesta estrutura deverá fazer-se o registo histórico desses locais, data de abertura e fecho dos estabelecimentos, informações sobre o proprietário, em que rua se situavam, e o registo de existência ou demolição do edifício.

Espaço – campo texto (regista o espaço onde se passa a ação referida no extrato do texto. Exemplo: Adega do Sargento Mor).

Extrato – campo texto (extrato da obra onde consta a referência)

Produtos – campo texto (indica os produtos que constam no texto)

Grupo 4

Bibliografia – campo texto (registo bibliográfico da obra, segundo a NP 405)

Observações – campo texto

À esta estrutura poderá acrescentar-se um *layout* para o registo das obras (onde se poderá incluir um resumo crítico e uma contextualização histórica da obra)

O registo informatizado constitui uma base importante para o impulso de estudos posteriores. Além de permitir uma pesquisa rápida e eficaz, possibilita também estabelecer relações entre vários registos, o que permite chegar a conclusões de modo mais rápido. (Veja-se apêndice A – layout base de dados)

Ação educativa e cultural: ateliês, exposições e roteiros

Decorrente do estudo que se apresenta e após um conhecimento mais acabado dos registos alimentares camilianos, somos de opinião de que qualquer abordagem museológica deverá ter em conta os laços entre as pessoas, o património e o seu meio.

O estudo, a educação e a fruição estão no centro das funções museológicas. As referências alimentares contidas na obra de Camilo, enquanto indicadores de memória repletos de sentidos e significados, constituem um excelente campo de pesquisa e estudo capaz de motivar a inclusão da comunidade.

No processo de gestão patrimonial, e privilegiando aqui os aspetos ligados ao estudo, a comunicação e ao envolvimento das comunidades no museu, torna-se importante envolver tanto miúdos como graúdos na proteção e difusão dos patrimónios culturais. Identifica-se nos discursos oficiais que, desde o início, a Casa de Camilo foi concebida para ser um museu vivo,⁴⁸⁴ no qual a vertente educacional tivesse um forte impacto na população e que se assumisse como centro de memória dos lugares circunvizinhos:

«daqui a pouco ao visitarmos a casa, veremos, que apenas olhando pelas janelas a paisagem circundante, podemos localizar os lugares, que constituem os cenários onde se movem os personagens das suas novelas [...] organizaríamos com facilidade, o roteiro romântico de Camilo».⁴⁸⁵

e uma casa onde se fizesse investigação

«eu quisera que esta casa, votada desde hoje à memória de uma das mais prodigiosas expressões criadoras da nossa literatura, futuro Museu de Camilo, pudesse ser também Academia de Camilo e que os escritores transviados viessem aqui em peregrinação».⁴⁸⁶

⁴⁸⁴ A noção de museus vivos com responsabilidades na divulgação cultural e na ação pedagógica viria a ser fixada no Decreto-lei n.º 46.758 de 18 de Dezembro de 1965, cerca de nove anos depois deste discurso.

⁴⁸⁵ TORRES, António Maria Pinheiro - Relatório da Comissão Restauradora da Casa de Camilo. In Boletim da Casa de Camilo. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal, 1972, II Série, n.º 1/ 2 (Jan. – Mar.), p. 49.

⁴⁸⁶ PORTUGAL SECRETARIADO NACIONAL DA INFORMAÇÃO - O que os oradores disseram na inauguração da Casa de Camilo, em S. Miguel de Seide, na tarde do dia dezoito de Junho do Ano da Graça de 1958. Porto: SNI, 1960, [p. 33].

Com a inauguração do edifício do Centro de Estudos, em 2005, a Casa de Camilo passa a beneficiar de infraestruturas que lhe permitem alargar o leque de atividades orientadas para o plano educacional. Neste prosseguimento o museu procura melhorar os serviços prestados ao cidadão, objetivando estender e alargar a sua intervenção para as áreas socioeducativas.

Compete aos serviços educativos desenvolver ações museológicas com objetivos educativos, que visam desenvolver um olhar mais atento sobre as várias manifestações culturais, o que naturalmente impõe uma articulação com as restantes funções museológicas de estudo, investigação e interpretação dos bens que estão a cargo do museu. Neste sentido, os serviços educativos assumem a função de mediadores entre a coleção e os públicos.

Através dos serviços educativos, a Casa de Camilo dinamiza um programa regular composto de diversas atividades que visam suscitar nos alunos o interesse e o gosto pela literatura camiliana. As ações vão desde o acolhimento, visitas orientadas, oficinas de educação artística, ateliês pedagógico-didáticos e outras atividades programadas de acordo com as especificidades dos diversos públicos (grupo etário, grau de ensino, objetivo da visita, necessidades especiais).

Conscientes de que a leitura e o contacto com os livros são de extrema importância para o desenvolvimento humano, nomeadamente para o desenvolvimento das capacidades imaginativa e criativa e atentos a que «ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção»,⁴⁸⁷ entendemos que a educação deve ser um processo continuado que visa o desenvolvimento do ser humano num ser mais completo, de bem consigo e com a sociedade que o rodeia. Por conseguinte, os serviços educativos da Casa de Camilo adotam uma posição dialogante, através da qual procuram estimular a participação do público nos processos de reflexão com a finalidade de desenvolver uma relação de afetividade entre o público e o património. É nesta sequência de ideias que a seguir propomos algumas ações que visam criar uma aproximação do público a este acervo.

⁴⁸⁷ Freire. Apud LIMA, Valdevez Marina do Rosário; MORAES, Roque – *Pesquisa em sala de aula: tendências para a educação em novos tempos*. 2.^a ed. Porto-Alegre: EDIPUCRS, 2004, p. 156.

Os grupos escolares são aqueles que mais frequentam a Casa de Camilo, como tal são aqueles que mais e melhor usufruem da dimensão educativa que o museu oferece.

Pensando especificamente nos grupos escolares, pré-escolar e 1.º e 2.º ciclo, sugere-se a criação de alguns ateliês com o objetivo de desenvolver um olhar mais abrangente sobre as questões da identidade cultural. No contexto museológico a noção de ateliê expande-se para além do lugar de criação, compreendendo todo um processo de interpretação e de produção que se pode obter através da reflexão conjunta entre os intervenientes.

As diversas referências alimentares contidas na produção camiliana possibilitam a análise de aspetos relativos às ciências sociais, como sejam, as transformações da sociedade e o seu reflexo na alimentação, as relações entre os vários grupos sociais e os diferentes consumos alimentares. Permitem também analisar a evolução de determinado prato desde o século XIX até à atualidade e viabilizam a observação dos aspetos ritualizados que determinados pratos comportam. Se olhadas a partir de contextos geográficos, são suscetíveis de ser abordadas a partir da relação do homem com o seu meio, ou seja, perceber quais os produtos de origem local que integram determinado prato e estabelecer a sua relação com o meio, compreender quais os de origem estrangeira, e o porquê da sua proveniência. Partindo-se do universo da literatura, procura-se contribuir para um diálogo interdisciplinar, que pode ser entendido como complementar da aprendizagem em contexto escolar, e dar a conhecer o carácter mutável das realidades sociais. Neste caso as ações museológicas devem ser antecedidas da dimensão narrativa que envolve os protagonistas da história. Tomemos como exemplo a seguinte referência retirada de *Coisas espantosas*:

«[...] Entrou o filho de Inácio Botelho ao serviço dos meninos do Tio João Torto, assim chamado porque era vesgo. Os meninos eram três, todos vesgos como seu pai, e mais ou menos raquíticos como a mãe. Logo pela manhã almoçavam os meninos o seu café com leite, e Augusto ia à cozinha com o caixeiro almoçar caldo verde migado com pão centeio. Nos primeiros dias, o menino vomitava as couves e o do caldo, logo que o comia, e desistiu de almoçar; como, porém, a fome o obrigasse, e os jejuns lhe custassem duas repreensões, foi-se afazendo às couves, ao unto e ao pão de centeio [...]».⁴⁸⁸

⁴⁸⁸ OC, 1984, vol. 3, pp. 589.

O menino Augusto Fernandes toma conta de outros três meninos, filhos do João Torto, dono de uma tenda de especieiro em Chaves.

A partir desta referência é possível abordar-se a importância das práticas quotidianas para o entendimento das identidades individuais e coletivas dos diferentes grupos. Explorar as diferenças dos locais de refeição e os diferentes regimes alimentares praticados: um pelo menino Augusto Fernandes, e outro pelos três meninos, filhos do João Torto, dono de uma tenda de especieiro em Chaves, e de quem Augusto Fernandes toma conta.

Atendendo-se ao facto de que o consumo de determinados alimentos é um indicador significativo de diferenciação e poder. Desloca-se gradualmente a atenção do século XIX para o século XXI e da literatura para as artes plásticas e procura-se que, por exemplo, numa segunda fase, através do desenho, os alunos expressem as diferenças entre um pequeno-almoço do século XIX e o pequeno-almoço da atualidade. Os trabalhos produzidos pelos alunos seriam publicados no *Blogue* da Casa de Camilo.

Objetiva-se de uma forma lúdica chamar a atenção das gerações mais novas para este domínio da literatura camiliana, despertando a sua atenção para os aspetos mais significativos das vivências quotidianas e das identidades do século XIX e para o modo como se projetam no presente.

É inegável o papel educativo que os museus desenvolvem na sociedade. Segundo o código deontológico dos museus instituído pelo ICOM:

«O museu tem o importante dever de desenvolver o seu papel educativo e de chamar a si um público cada vez mais numeroso, de todos os sectores da comunidade, localidade ou grupo em que está inserido».⁴⁸⁹

Nesta prosseguimento, somos de opinião que a valorização e a dinamização do património gastronómico deve ainda envolver outros públicos, e interagir com a comunidade local estimulando uma troca de saberes, de processos e técnicas tradicionais ligadas à gastronomia local, o que poderá ser produtivo para ambos, museu e comunidade. A própria legislação aborda a importância da «participação das comunidades, grupos e indivíduos» na salvaguarda do património, incentivando a ligação entre os «indivíduos que criam, mantêm e transmitem tal património».⁴⁹⁰ Este desafio encontra resposta nas linhas de ação que a seguir apresentamos.

Para aliciar a participação da comunidade no trabalho do museu, propomos a

⁴⁸⁹ ICOM Portugal - *Código Deontológico do ICOM para Museus*. Lisboa: ICOM Portugal. 2009.

⁴⁹⁰ Art. 15 da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial – UNESCO, Paris, 17 de Outubro de 2003.

elaboração e desenvolvimento de um projeto de trabalho que tenha por objetivo a produção de algo, que neste caso poderá ser uma exposição. O trabalho desenvolvido entre o museu e a comunidade deverá, no final, ser apresentado publicamente.

A exposição é sem dúvida o polo de atração do museu. No sentido restrito define-se como exposição o ato de expor, exhibir, de colocar a vista.⁴⁹¹ Atualmente, os museólogos apresentam definições mais amplas, nas quais a exposição não é a simples mostra de objetos que visa reconstruir uma realidade,⁴⁹² mas é entendida como um sistema de comunicação, através do qual o museu comunica com o público. Este processo comunicacional não deve ser unilateral, antes pelo contrário, deve envolver o público na sua construção. Entendida numa vertente educativa a exposição é, como refere Alonso Fernández, o resultado de uma escolha e de uma mensagem com a qual se pretende educar o público.⁴⁹³

A Casa de Camilo desenvolve um programa sistemático de exposições temporárias, que resultam da exibição de trabalhos decorrentes da investigação, com base nas coleções do museu e de mostras cedidas por instituições com as quais o museu desenvolve parcerias, sempre vinculadas ao tema da memória camiliana, lugares, personalidades, ou acontecimentos, bem como a temas que com o escritor se relacionem, como escritores oitocentistas e vivências do século XIX.

As referências contidas na ficção camiliana são passíveis de servir de base para os conteúdos de muitas e diversas exposições. Atendendo a que a Casa de Camilo possui duas salas de exposições, uma no Centro de Estudos com cerca de 124 m² e outra na Casa Museu com cerca de 38 m² que compreende o espaço da antiga loja e cavalariça. Poderemos, assim, considerar para a sala de exposições do Centro de Estudos a criação de uma exposição que apresente a temática da alimentação, numa vertente comparatista entre os hábitos alimentares rurais e citadinos, mas que a mesma expresse uma dimensão mais ampla da sociedade de oitocentos. De modo a complementar a mesma, poder-se-á pensar para a galeria da Casa de Camilo uma mostra que privilegie uma dimensão mais

⁴⁹¹ *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*. Lisboa-Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia. Vol. 10, p. 765.

⁴⁹² DESVALLÉES, A., & MAIRESSE, F. - *Conceitos-chave de museologia*. São Paulo: Armand Colin; Comitê Internacional para Museologia do ICOM; Comitê Nacional Português do ICOM. 2014, pp. 43-45.

⁴⁹³ ALONSO FERNÁNDEZ, Luis – *Introdução a la nueva museología*. Madrid: Alianza editorial, 1999, pp. 144-155.

informativa. Destacando-se dois produtos, por exemplo, o vinho e a cerveja poder-se-á apresentar uma interpretação histórica, abordando práticas de produção e, destacando-se a sua importância nos hábitos diários.

Nesta prossecução de ideias, afigura-se pertinente convidar para o projeto a população local e a comunidade escolar e, estabelecer uma relação, que se quer enriquecedora para todos, entre a comunidade local, a comunidade escolar e o museu.

Caberá ao museu incentivar a participação ativa da população local de modo a contribuírem para a recolha de informações e materiais que poderão ser preciosos para um maior entendimento e enriquecimento patrimonial.

Atendendo a que o processo de criação da exposição deverá implicar estudo, debate de ideias e o envolvimento de todos. O resultado final deverá privilegiar as relações entre tradição e contemporaneidade, e refletir as diferentes perspetivas dos intervenientes enriquecendo o património.

A tradição está nas práticas e nos saberes do povo, encontra-se unida à terra, ao local onde se vive e se produz. São os saberes e fazeres das pessoas que, juntas, constroem a história, moldam a sociedade e a cultura local.

A contemporaneidade expressa-se na permanente evolução que a gastronomia, enquanto parte integrante da cultura, sofre ao passar de geração em geração. Durante o processo de transformação há elementos que se perdem e elementos que se agregam, o que possibilita uma re-significação sistemática de valores.

Atendendo às diversas áreas de ensino no concelho, deverão efetuar-se os contactos necessários para que se garanta a colaboração do público escolar do ensino secundário na exposição. Os alunos dos cursos das áreas de artes visuais e desenho gráfico poderão ter a sua participação assegurada na área do design, através da criação do material publicitário, entre outros, cartazes e desdobráveis.

Igualmente interessante será propor a participação dos alunos das áreas da restauração (cozinha/pastelaria). Com base nos textos camilianos, estes alunos poderão enriquecer a exposição com a apresentação de alguns aperitivos aquando da sua inauguração e, porque não, com a criação de algumas receitas do tempo de Camilo vistas a luz do século XXI.

Estas parcerias não são, de todo, difíceis de conseguir, uma vez que nos últimos

anos, ainda que pontualmente, já têm vindo a acontecer. Estas colaborações são sempre enriquecedoras, não só encorajam a prática de uma investigação interdisciplinar, como promovem a qualidade dos conteúdos. Destaca-se aqui o facto de ser importante para o museu manter uma relação de continuidade com as instituições escolares do seu meio e com os próprios alunos. É gratificante ver como os alunos se vão relacionando com a Casa de Camilo nas suas várias etapas de crescimento.

Os aspetos ligados ao modo de comer e viver memorizados na obra camiliana contribuem certamente para uma interpretação mais completa do viver de Camilo e da sua época, ao mesmo tempo que possibilitam às pessoas envolvidas um maior conhecimento sobre as identidades coletivas e individuais.

Deste modo, reforça-se a ligação entre o ensino e o património e garante-se o envolvimento ativo da comunidade em atividades que promovam a partilha de conhecimentos, memórias e experiências diversas. Ao mesmo tempo que se confere o sentido de apropriação da comunidade ao museu e ao património à sua guarda, potencializa-se a difusão e o incentivo à novas participações.

As exposições, além de serem uma excelente forma de divulgação de conhecimento, quando patentes são também uma boa base trabalho para a construções de ateliês temáticos.

A realizar-se este trabalho em torno da alimentação e da gastronomia, entendemos que este não deve servir apenas o contexto local. Neste âmbito, cabe salientar que a Casa de Camilo tem por prática a adaptação de exposições temporárias à exposições itinerantes, cumprindo assim o objetivo de levar mais longe a memória do escritor, e de partilhar algum do trabalho que se vem realizando em torno desta memória. Esta prática é, quanto a nós, de suma importância, pois permite sair do contexto local e abraçar um contexto mais amplo.

Um dos serviços que a Casa de Camilo oferece é a produção e apoio à realização de roteiros literários pelos locais que se relacionam com a vida e obra do escritor.

A obra literária de Camilo documenta o percurso do escritor. As deambulações constantes pela província de Trás-os-Montes, e pelo Entre-Douro-e-Minho encontram-se plasmadas na sua literatura e espelham a relação da vida com a obra de Camilo.

Considerando que os itinerários culturais são o património das conexões na medida em que fomentam a ligação entre pontos geográficos distintos, e que no caso de Camilo esses pontos geográficos, além de servirem de cenário de algumas das suas obras, também se relacionam com a vida do romancista.

Atendendo a que, para além de Vila Nova de Famalicão, há outras terras com importantes acervos e memórias camilianas, e que o seu reconhecimento deu origem a que em 2003 fosse constituída a Associação das Terras Camilianas (ATC), composta, neste momento, por Fafe, Póvoa de Lanhoso, Póvoa de Varzim, Ribeira de Pena, Viana do Castelo, Vila do Conde, Vila Nova de Gaia, Vila Real, Viseu e Vila Nova de Famalicão, com o objetivo de preservar e potencializar da herança do escritor de Seide.

A nossa proposta vai no sentido de sugerir a criação e a organização de itinerários com o objetivo de propiciar o conhecimento dos lugares camilianos unidos à memória do escritor e à gastronomia local. Ao longo deste trabalho percebemos que as referências gastronómicas, contidas na obra camiliana, nos mostram uma outra dimensão dos acontecimentos. Aliar a vertente gastronómica aos itinerários literários pode ser relevante para o entendimento da relação entre o escritor e a zona de influência camiliana. Os itinerários permitem aos participantes o contacto com os locais de referência do escritor, experimentar a gastronomia local e explorar e textos *in loco*, através da leitura e interpretação, unindo aos espaços físicos as memórias afetivas do escritor. No caso de Camilo e tendo em conta a sua dimensão territorial, os itinerários poderão ser de âmbito local ou regional. Se pensados a partir da dimensão cultural que a obra camiliana implica, tornar-se necessário abarcar zonas geográficas que, embora diferentes, partilham em comum a memória camiliana.

Conforme se lê na Carta de Itinerários Culturais do ICOM «Um Itinerário Cultural conecta e interrelaciona a geografia e os bens patrimoniais mais diversos, para formar um todo unitário». Neste sentido, a construção de itinerários exige um conhecimento aprofundado do percurso do escritor, do contexto de produção do escritor e das características históricas dos locais. O que implicará, naturalmente, a participação efetiva dos municípios, que partilham esta dimensão camiliana, na investigação, na dinamização, na valorização e na difusão deste património, assegurando não só a autenticidade como a integridade dos valores patrimoniais de ordem material e imaterial. Objetiva-se estimular a

reflexão e suscitar o desenvolvimento de outras pesquisas para que através da partilha se gerem novos conhecimentos.

Numa perspetiva de promoção turística, os itinerários permitem estimular o desenvolvimento das economias locais. Caberá aos parceiros definirem políticas de gestão e coordenação que facilitem o envolvimento das comunidades locais na preservação e valorização tendo em conta «a participação prioritária da população local e das empresas turísticas locais»⁴⁹⁴.

Neste capítulo damos uma ideia do papel importante que a gastronomia camiliana pode assumir no contexto museológico. Observada num sentido amplo e integrador, a gastronomia pode ampliar a abertura do museu à comunidade e simultaneamente contribuir para a valorização da memória camiliana. A dinamização deste património deverá ser entendida em articulação com a realidade sociocultural do presente no sentido de estimular na comunidade novas de formas de expressão que poderão ter em conta a criação e a comercialização de produtos turísticos associados à gastronomia.

As sugestões aqui apresentadas visam sobretudo promover a divulgação, dar a conhecer o património e as potencialidades que este oferece enquanto elemento vivificador da identidade cultural. Enquanto parte integrante da cultura, a gastronomia é lugar de encontro entre o que recebemos das gerações anteriores e o valor acrescentado que criamos, a aprendizagem, a memória e a inovação. Está, por isso, em permanente evolução. Ao passar de geração em geração transforma-se na medida em que perde, e agrega, elementos que possibilitam uma re-significação sistemática de valores. É esta capacidade de ser simultaneamente tradição e contemporaneidade, alicerce e construção, que o museu deverá ter em conta se quiser explorar a vertente gastronómica da obra camiliana.

⁴⁹⁴ ICOMOS - *Carta dos Itinerários Culturais*. 12.Elaboração do Comité Científico Internacional dos Itinerários Culturais e ratificação pela 16^a Assembleia Geral do ICOM. 2008. Disponível em: http://www.icomos.org.br/cartas/Carta_Itinerarios_Culturais_2008.pdf [14 dezembro 2014].

Conclusão

Na presente dissertação analisamos a importância da comida na vida do escritor e, principalmente na estrutura da ficção camiliana, procuramos contribuir para um projeto que se quer mais vasto, que objetive o estudo e a dinamização da literatura camiliana a partir da vertente alimentar.

Reconhecido como um dos mais notáveis escritores da literatura portuguesa, Camilo Castelo Branco viveu e escreveu num tempo histórico tumultuoso, cheio de contradições sociais, políticas e económicas. Caracteriza-se a sua obra como sendo uma integração da vida do escritor na obra literária. Os meios que frequenta e as relações que estabelece antes da vinda para Seide fazem dele um elemento da janotice portuense, portador de fatiotas exuberantes num mundo de divertimentos. Com a fixação de residência em Seide, no inverno de 1863, Camilo assume a função de pai de família, cabendo-lhe a responsabilidade de manter economicamente a família, ficando a educação das crianças sob a responsabilidade de Ana Plácido. O escritor é na altura um homem experiente com uma família a cargo e agradado com o ambiente sossegado da aldeia e com a comida minhota.

A partir de meados dos anos 70, com os crescentes problemas de saúde e as consumições do quotidiano, inicia-se um processo de declínio que é perceptível no regime alimentar que, então, se pratica em Seide. A boa comida minhota de outrora, é agora pesada demais para o estômago debilitado do ficcionista, submetido a dietas. Para fugir ao tédio e ao fastio que o atormentam, Camilo vai vivendo entre a província e a cidade. Na cidade confronta-se com as invenções humanas e com o progresso, ali satisfaz o seu desejo de modernidade e de socializar. Na província desfruta do contacto com terra e com o povo, aí encontra o sossego do campo necessário para produção do trabalho literário.

No decurso da investigação, verificamos que a relação do escritor com a comida está presente em toda a sua produção, na novela, na poesia, nas crónicas e na correspondência. Nela encontramos as memórias dos prazeres palatais da juventude, do encanto dos primeiros anos de vivência em Seide, seguido do desencanto, as reclamações das contínuas restrições alimentares na maturidade e as consecutivas fugas das dietas, durante as quais procurava o consolo nas magníficas tripas à moda do Porto, nas gordas ostras das tascas,

no adorado bacalhau e nas quantidades substanciais de fruta. Curiosamente, os aspetos mais privados da vida familiar, como as festividades em família, quase não se detetam nem na obra nem na correspondência. Apesar de nas suas cartas constarem assuntos do foro particular, designadamente as questões de saúde, o comportamento dos filhos e os negócios pessoais, os convívios familiares não são revelados, quando muito são apenas mencionados de passagem, sem que o escritor lhes acrescente qualquer tipo de informação.

As novelas que abordamos inserem-se em épocas distintas da vida do escritor.

O *Anátema* (1851) e os *Mistérios de Lisboa* (1854) marcam o início da carreira como novelista e revelam a influência da literatura francesa de terror negro. Sem grande experiência na produção novelística Camilo, procura satisfazer o gosto dos leitores e posicionar-se entre os escritores do seu tempo. Em *Anátema*, o ato de comer reduz-se ao ambiente familiar e gira em torno do instinto da fome, o comer para sobreviver. A forma de confeccionar os alimentos, de os misturar, e o cuidado na apresentação dos pratos, inerentes à vertente gastronómica, são inexistentes. Os poucos alimentos engolidos em casa de António Cambado apresentam-se em cru, são as cebolas, as azeitonas, o pão e o vinho. As sardinhas salitrosas são atiradas para cima de umas aparas em chama. Nas refeições das famílias abastadas, o autor salienta os momentos de convívio, o estar à mesa, e esquece intencionalmente de referir o que estas personagens comem e como comem. Em *Mistérios de Lisboa*, a gastronomia expressa-se pelo alcance cultural. Serve para comunicar valores socioculturais. Nas moradias de Lisboa, as refeições compostas por bacalhau, ovos, pescada e saborosos guisados de carneiro servem para seduzir o fidalgo abastado. Em terras transmontanas, a mundividência cultural expressa-se nas práticas religiosas e sociais, nas rezas, nos serões, nos trabalhos de mãos, nas conversas sobre os acontecimentos locais, sobre a vida das pessoas da terra. Em casa do fidalgo rural, as refeições feitas com os produtos locais, castanhas e galinha rodeada com nacos de presunto, juntam à mesa três gerações: avós, filhos e netos. Em Angoulême (França), em casa da duquesa Clinton, servem-se damascos em calda, vinho *Bordeaux* e *Champagne*, produtos de prestígio, símbolos de distinção e requinte. As conversas estendem-se para o âmbito europeu, exprimindo os valores civilizacionais. Entre o território nacional e o internacional, entre o cidadão e o rural, Camilo vai fixando nesta novela aspectos da vida quotidiana, colocando-os em contraste. A vida cidadina, pautada pelos subterfúgios e pelos

preconceitos, marca-se por um viver social mais amplo. A vida rural reflete o peso do sentimento patriótico, do afeto ao lugar de nascimento, terra dos antepassados, e distingue-se pela naturalidade, pela solidariedade, pelas práticas tradicionais do dia-a-dia e por uma alimentação tradicional que o autor classifica como saudável.

Na obra *Onde está a Felicidade?* (1856), Camilo demarca-se da novela de mistério e terror e opta por comunicar os valores económicos e sociais da sociedade portuense de 1845, da qual faz parte. Esta novela reflete os encadeamentos sociais que estão na formação de uma nova sociedade. As sociabilidades extrapolam o espaço privado, abrangendo o espaço urbano público, local de encontros. O espaço público da classe popular é a rua, local de mendicância, de comércio -vendedores ambulantes e feiras-, de festas e arraiais, com música, fogo, bebedeiras e fritadas de peixe. A classe consumidora, conhecedora das normas de civilização, circula entre as cidades de Lisboa e Porto e pelos países da Europa, reside grandes temporadas em hotéis, frequenta bailes, cafés e teatros. A mistura dos grupos sociais e a convivência destes nos espaços de manifestação cultural permitem perceber melhor as transformações culturais que atravessam a sociedade oitocentista. Modificações que, em *Aventuras de Basílio Fernandes Enxertado* (1863), encontramos representadas em toda a sua amplitude. Exemplos como as transfigurações nos modos de habitar, vestir, socializar, e comer, ou mais sinteticamente no modo de viver, refletem ruturas intrincadas no processo histórico da época. Não podemos esquecer como o aparecimento da luz elétrica e a evolução da rede viária e dos transportes, nomeadamente o comboio, revolucionam o viver da sociedade oitocentista. Neste contexto, as comidas e as bebidas são valorizadas como integrantes culturais e sociais, exprimem o modo de vida do conjunto social, e por isso encontram-se repletas de simbolismos. É o sinal dos tempos, o registo da sociedade material que encontramos de uma maneira ou de outra nos romances de Júlio Dinis, Eça de Queirós e que Camilo já vinha registando na sua obra desde *A filha do arcediogo*, com a caricatura da burguesia.

Pouco depois de sair da cadeia, Camilo escreve *Coração, cabeça e estômago* (1862). Apesar de ter sido uma novela com grande sucesso e de Ricardo Jorge confessar-se assombrado com o que considerou uma obra prima, Camilo, como vimos anteriormente, não o aprecia, tendo-o escrito porque necessitava de agradar aos compradores. Num registo irónico e humorístico, o autor combina numa só personagem a experiência do viver urbano

da sociedade de Lisboa e do Porto e o viver provinciano de Soutelo. Na terra dos antepassados, Soutelo, Silvestre encontra a felicidade junto de Tomásia que encarna a vitalidade campesina. As ricas e saborosas refeições de Soutelo são descritas com detalhe e servem para confrontar com os ritmos e hábitos urbanos das refeições ligeiras a que Silvestre está habituado.

Com *Amor de salvação* (1864), primeira novela escrita em Seide, nota-se uma maior propensão para a exploração do tema campesino e para a descrição dos costumes das aldeias minhotas. Num período em que o escritor se comprazia com a comida minhota, afirma-se na sua escrita a gastronomia rural, simples e genuína, adquirindo pela voz de Afonso de Teive créditos de poesia, de arte e de ciência.

A partir da década de 70, o gosto do leitor tende para o romance de costume. Em carta a Maria Amália Vaz de Carvalho, datada de 24 de Março de 1878, Camilo revela o seu desapontamento: «Em cada 100 leitores há 99 Basilios, q gostam de se ver retratados».⁴⁹⁵ É, portanto, neste contexto que surge a obra *Eusébio Macário* (1879), um ano após a publicação de *O Primo Basílio* (1878), de Eça de Queiroz, justificando-se, assim, o pendor marcadamente realista da novela que é visível na descrição carnal das personagens e nos apetites desenfreados das personagens.

Os textos camilianos, ainda que ficcionados, intrincam-se na história, na medida em que transportam a memória de uma realidade anteriormente vivida. No enredo narrativo estão assuntos ligados à política, à educação, à saúde e à cultura. A forma como as personagens se comportam e se alimentam revelam aspetos relacionados com as vivências quotidianas de determinada época e espaços. Expressam o grau de empobrecimento ou a prosperidade do grupo a que pertencem, e o apego ou desprendimento que sentem relativamente a algumas características que faziam parte da sua identidade cultural.

De um modo geral, é na aldeia que reside a autenticidade da comida portuguesa. Os seres robustos da aldeia expressam o prazer pela comida nacional nas refeições unidas à tradição, que são feitas em casa, com produtos locais, e comidas em casa. Ainda que em algumas obras se verifiquem alguns traços do imiscuir do viver urbano no viver aldeão, a aldeia, nomeadamente o espaço do Minho e Trás-os-Montes, é representado maioritariamente pelo viver fechado dos tempos passados, arreigados nas tradições, nas

⁴⁹⁵ OC, vol. 18, p. 1101.

práticas de credices, no viver arruaceiro de violência física, na avareza, no amor à terra, nos proprietários abastados que comem bem e na gente que vive miseravelmente. As relações humanas diferem na aldeia e na cidade. O social rural comporta normas e costumes caracterizadores de uma identidade própria assente nos laços familiares (visavós, avos, pai, mãe, irmãos, tias) na coesão e na tradição, história de várias gerações.

Apesar de a maior parte das personagens apontar vínculos sólidos na tradição, elas também revelam um olhar dirigido à modernidade, dividido entre o fascínio e o repúdio face aos novos sabores. Estas atitudes espelham a agitação entre o tradicionalismo e a vontade de progresso, que se traduz na procura do que é novo e socialmente reconhecido, resultando na transformação de hábitos e comportamentos alimentares e sociais que vão estar na génese de novas práticas alimentares e socializações.

A cidade, nomeadamente o Porto, envolvida num processo de transformação reflete sobretudo o processo de modificação dos hábitos e costumes tradicionais para as ditas práticas modernas e civilizacionais. O ambiente urbano é representado através dos estímulos externos, sendo as personagens com certo poder económico que demonstram a preferência pela comida francesa. Nas comidas cozinhadas por outros, que não aqueles que as comem, privilegia-se a apresentação visual dos alimentos em detrimento dos sabores tradicionais. Esta preocupação com o visual coloca-se em evidência e reflete-se nos tipos de alimentos que se consomem, nas quantidades de comida que se colocam na mesa, na riqueza dos utensílios -copos, talheres, toalhas e guardanapos- e na organização dos espaços. Mas este cuidado com o que é visível não se limita apenas às comidas. Há toda uma gestualidade própria do novo burguês que se estende aos modos de vestir, aos modos de habitar e aos modos de agir, e serve para o identificar e distinguir dos demais. O poder económico é a alavanca para uma maior diversidade alimentar, para um ascender social e para uma re-significação de valores.

É toda uma entidade coletiva que se encontra representada nos diferentes modos de ser e agir e cuja reunião de todos esses modos reflete o desenvolvimento do conflito entre tradição e modernidade. Um processo complexo do qual o escritor se serve para encenar a vida na ficção e para exprimir a sua visão crítica, retemperada ora com um humor trocista, por vezes grotesco, ora com uma ironia cáustica que caracterizam o seu estilo.

Sem desprezar nenhuma dimensão da vida, e talvez por ter sentido e vivido como as

suas personagens, num meio que também era o seu, Camilo conseguiu, através do equilíbrio entre a realidade e a ficção, traduzir nos seus textos modos de ser e de estar dos portugueses dos vários grupos sociais. As referências e influências que definem o entendimento relacional das suas personagens são percebidos por si, seja por semelhança ou diferença, porque com elas se identifica. As representações dos comerres, dos beberes e das socializações que inclui na sua obra não lhe são de todo estranhas. As preferências alimentares refletem o ambiente cultural no qual as personagens se movem e acabam por expressar muito da vida quotidiana na história de um povo.

Neste sentido, a ficção camiliana camiliana, enquanto fruto de uma época, constitui uma representação do quotidiano da sociedade oitocentista, evoca um tempo passado e, como tal, proporciona uma leitura ressuscitadora de memórias que fazem parte da nossa herança cultural.

Não obstante as várias dualidades que registamos na novela camiliana, entre cozinha abastada e a cozinha de pobres, a cozinha citadina e a cozinha rural, a cozinha endógena e a cozinha exógena, as formas de preparação das refeições são praticamente inexistentes. Entendemos que as representações alimentares na novela camiliana envolvem um amplo leque de funções que vão além da simples alimentação, cumprem um propósito maior que é o de valorizar a gastronomia tradicional portuguesa, a cozinha dos nossos antepassados, reagindo contra a comida de influência estrangeira. Concentram o sentimento de pertença do escritor, defensor da cozinha campesina, refletora de uma diversidade regional. Entre a tradição e a modernidade, Camilo valoriza a tradição, pois só esta pode revelar o passado no qual radicam as raízes da história pátria. Esta atitude do escritor está em sintonia com a conjuntura cultural da época e com a sua vontade, expressa em muitas novelas, de contribuir para a construção de uma literatura que descreva os usos e os costumes portugueses.

A fixação e discussão das duas envolventes, cidade e aldeia, constrói-se nos textos, mas também nos lugares através das representações onde se consagra a memória. Neste campo, os museus desempenham um importante trabalho em prole da concretização dos sentimentos de pertença de uma comunidade. Com base no conhecimento histórico e na valorização do passado desenvolvem-se ações de preservação da memória. O desafio

reside não só nas coleções e no conjunto patrimonial, mas sobretudo nos processos que articulam e valorizam a partilha de saberes e entendimentos desse património.

Segundo Pierre Nora, tanto a história como a memória precisam de lugares onde se fixar. Camilo alicerçou as suas novelas na experiência humana. Enquanto testemunho de um tempo e de uma sociedade, elas são o resultado da interpretação camiliana da vida nacional, incluem por isso a história da experiência humana, a carga cultural e os sincronismos do seu tempo, evidenciados na reunião dos diferentes modos de ser e agir, o que faz delas um excelente campo de pesquisa para auxiliar a compreensão histórica e cultural da identidade portuguesa. A Casa de Camilo é a instituição que cuida e protege essa memória.

Inferimos que as comidas e as bebidas na obra camiliana constituem uma área muito rica de investigação para o estudo da vida quotidiana. E apesar do que já foi abordado nesta dissertação, distinguem-se ainda na obra camiliana regimes específicos merecedores de uma atenção mais cuidada, como sejam o regime alimentar dos presos, referido nas *Memórias do cárcere*, ou o regime alimentar dos judeus, descrito no *Judeu*. Somos de opinião que a influência da alimentação inglesa, sobretudo na região do Porto, e a influência da alimentação brasileira nos costumes portuenses e minhotos merecem também uma análise mais profunda. A produção camiliana oferece uma vasta gama de variações das práticas alimentares e de socializações que se encontram por explorar.

Chegamos, pois, ao fim deste trabalho, embora na verdade este seja apenas um ponto de partida, um mero contributo, para a consolidação de conhecimentos na área que nos propusemos estudar. Entendemos que a componente alimentar contida na obra camiliana deve ser perspectivada numa ótica museológica e comunicada de forma a captar a atenção dos públicos para esta área de pesquisa. Importa que o público, quando em contacto com as representações que residem na literatura camiliana, se sinta envolvido e as perceba como um testemunho cultural. Enquanto parte importante da identidade cultural portuguesa, a gastronomia revela o desenvolvimento histórico e social de um povo. Neste sentido, as páginas camilianas possuem um potencial pedagógico com valor cultural fundamental para a formação de jovens, em especial, mas também para o público em geral.

Fontes e Bibliografia

Nota: Apresentamos em primeiro lugar as fontes manuscritas, seguida da bibliografia ativa e da bibliografia passiva. De seguida a bibliografia geral, a legislação consultada e os sítios eletrónicos.

1. Fontes manuscritas

[Carta] [s/d] [a] Ricardo Jorge [Manuscrito] / Camilo Castelo Branco. (acervo da Casa de Camilo)

[Carta] [s/d] [a] Ricardo Jorge [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 4p.; 11,5 x 17,5 cm.

[Carta] [s/d] [a] Ricardo Jorge [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 2p.; 11,5 x 17,5 cm. Cota: CMC 1382 (acervo da Casa de Camilo).

[Carta] [c. 1885, Seide S. Miguel] [a] Camilo Castelo Branco [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 4p.; 11,5 x 17,5 cm. Cota: CMC 1385 (acervo da Casa de Camilo)

[Carta] [c. 1885, Seide S. Miguel] [a] Ricardo Jorge [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 4p.; 11 x 18 cm. Cota: CMC 1380 (acervo da Casa de Camilo)

[Carta] 1885 set. 1, Seide S. Miguel [a] Visconde de Luzares [Manuscrito] / Camilo Castelo Branco. (acervo da Casa de Camilo)

[Carta] 1885 mar. 15, Seide S. Miguel [a] Ricardo Jorge / Camilo Castelo Branco (acervo da Casa de Camilo).

2. Bibliografia ativa

CASTELO BRANCO, Camilo – *Camilo íntimo: cartas inéditas de Camilo Castelo Branco ao visconde de Ouguela*. Pref. A. Campos Matos. Lisboa: Clube do Autor, 2012.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Cartas dispersas*. Coligidas e anotadas por Castelo Branco Chaves. Porto: Campo das Letras, 2002.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Correspondência de Camilo Castelo Branco com os irmãos Barbosa e Silva*. Pref. e coment. Alexandre Cabral. Lisboa: Livros Horizonte, 1984, vol. 1.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Correspondência de Camilo Castelo Branco com os irmãos Barbosa e Silva e com Sebastião de Sousa*. Pref. e coment. Alexandre Cabral. Lisboa: Livros Horizonte, 1984, vol. 2.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Dispersos de Camilo: compilação e notas de Julio Dias Costa*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1924, vol. 1.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Eusébio Macário/A corja*. Porto: Edições Caixotim, 2003.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Obras Completas*. Publicadas sob a direção de Justino Mendes de Almeida. Estudos biobibliográficos, fixação do texto e anotações. Porto: Lello & Irmão Editores. (1982-2002). 18 vols.

CASTELO BRANCO, Camilo – *Onde está a felicidade?* Porto: Edições Caixotim 2003.

Cartas inéditas de Camilo Castelo Branco à Bernardina Amélia, ao genro e à neta / [compil.] Paulo de Passos Figueiras. Porto: Universidade Fernando Pessoa, 2002, p. 179.

3. Bibliografia passiva

ARAÚJO, Veloso d' – Camilo em San – Miguel de Seide. Braga: Livraria Cruz editora, 1925.

BARATA, José Oliveira – O teatro de Camilo ou a perdição de amores. In *Actas do Congresso Internacional de Estudos Camilianos*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994.

Boletim da Casa de Camilo. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal, 1964, I Série, n.º 3-4 (Jul. – Set. / Out. – Dez.), 1964.

BRAGA, A. V. – Usos e costumes, tradições e bruxaria nas obras de Camilo Castelo Branco. *Revista de Guimarães*, 38, Jan.-Jun. 1928, p. 83.

CABRAL, Alexandre – *Camilo Castelo Branco: roteiro dramático dum profissional das Letras*. 3.ª ed. V. N. de Famalicão: Centro de Estudos Camilianos, 1995.

CABRAL, Alexandre - *Dicionário de Camilo*. 2.ª ed. Lisboa: Caminho, 2003.

Camilo: 16 de Março 1825-1925. Livro Comemorativo do Centenário. Lisboa: Comissão Executiva da Grande Comissão do Primeiro Centenário do Nascimento de Camilo, 1925.

CAMPOS, Maria Amélia – *Ana, a lúcida*. Lisboa: Parceria A. M. Pereira Livraria Editora, Lda., 2008, p. 265.

CASTRO, Aníbal Pinto de – Camilo e a História. In *Literatura e História* (Actas do Colóquio Internacional). Porto, 2004, vol.1.

CASTRO, Aníbal Pinto de - Camilo Castelo Branco. In *BIBLOS-Enciclopédia Verbo das Literaturas de Língua Portuguesa*. Lisboa; S. Paulo: Editorial Verbo, 1995, vol. 1.

CASTRO, Aníbal Pinto de – *Ana Plácido a mulher que se maravilhou a si própria*. Vila Nova de Famalicão: Lello & Imão Editores; Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão, 1995.

CASTRO, Aníbal Pinto de – O “Brasileiro” na ficção camiliana. In *Os “Brasileiros” da emigração*. . V.N. de Famalicão: Museu Bernardino Machado/ C. M. 1999.

Catálogo da Preciosa Livraria do Eminentíssimo Escriitor Camillo Castello Branco. In *Camillo homenageado: o escriptor da graça e da beleza*. [V. N. de] Famalicão: Tipografia "Minerva" de Cruz Sousa & Barbosa, 1921.

CHAGAS, Manuel Pinheiro - «Prefácio». In CASTELO BRANCO, Camilo - *Amor de Perdição: memórias duma família*. Edição monumental enriquecida com estudos especiais de Manuel Pinheiro Chagas, Ramalho Ortigão, Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão editores [1983].

CHORÃO, João Bigotte – Camilo Castello Branco, II (Eça Romântico, Camilo Realista). In MATOS, A. Campos - *Suplemento ao Dicionário de Eça de Queiroz*. Lisboa: Editorial Caminho, 2000.

CHORÃO, João Bigotte – *O essencial sobre Camilo*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, [1996].

COELHO, Jacinto do Prado – *Introdução ao estudo da novela camiliana*. 2.^a ed., refundida e aumentada. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1982, vol. 1; 1983, vol. 2.

FEIJÓ, Elias j. Torres Feijó – *O legado do último Camilo Romancista e a (auto-) cilada realista*. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão; Casa de Camilo – Centro de Estudos. 2011.

FERRAZ, Maria de Lurdes A. - *Dicionário de personagens da novela camiliana*. Lisboa: Caminho, 2002.

FERRO, Túlio Ramires – *Tradição e modernidade em Camilo: A queda dum anjo*. Lisboa: Parceria A. M. Pereira, Lda., 1966.

In Memoriam de Camilo Castello Branco. Porto: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1992.

JORGE, Ricardo – *Camilo Castello Branco: recordações e impressões: Camilo e António Aires*. Lisboa, Instituto de Alta Cultura, Minerva, [19--].

LOPES, Óscar - *Ensaio camilianos*. Porto: Fundação Eng. António Almeida, 2007.

LOPES, Óscar – Formas de recepção a Camilo. In *Actas do Congresso Internacional de Estudos Camilianos*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994.

MARINHO, Fátima - Camilo Castelo Branco e o fascínio do romance histórico. In *Vária escrita. Cadernos de Estudos arquivísticos, históricos e documentais*. Sintra: Câmara Municipal, 1999, vol. 6.

MARTINS, A. Rocha – *A Paixão de Camilo: Ana Plácido*. Lisboa: Edição do Autor, [193-].

MARTINS, J. Cândido - «Prefácio». In CASTELO BRANCO, Camilo – *Eusébio Macário/A Corja*. Porto: Edições Caixotim, 2003.

MARTINS, Francisco – *Camilo quando jovem*. Lisboa: Edições Afrontamento, 1990.

MOUTINHO, José Viale – *Camilo Castelo Branco e o garfo*. Lisboa: Âncora Editora, 2013.

NUNES, Virgínia de Carvalho – Coimbra no discurso literário camiliano. In *Actas do Congresso Internacional de Estudos Camilianos*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994.

ORTIGÃO, Ramalho - «Introdução». In CASTELO BRANCO, Camilo - *Amor de Perdição: memórias duma família*. Edição monumental enriquecida com estudos especiais de Manuel Pinheiro Chagas, Ramalho Ortigão, Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão editores [1983].

OLIVEIRA, José Manuel – A Casa de Camilo. In *Boletim da Casa de Camilo*. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal, 1999, IV Série, n.º 1

OSÓRIO, Paulo – *Camilo, a sua vida, o seu génio, a sua obra*. 2.^a ed. Aumentada. Porto: Companhia Portuguesa Editora, 1920.

PAVANELO, Luciene Marie - Entre o coração e o estômago: o olhar distanciado de Camilo Castelo Branco. São Paulo: Imprensa. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas: Universidade de São Paulo (USP), Brasil, 2008. Dissertação de Mestrado.

PEREIRA, Gaspar Martins – *No Porto romântico, com Camilo*. Porto: Casa Comum – Centro Cultural; O Progresso da Foz, 1997.

PEREIRA, Maria Helena da – Reflexos da tradição greco-latina em Camilo. In *Congresso Internacional de Estudos Camilianos (24-29 de junho de 1991): actas*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1994.

PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide: Camilo Castelo Branco*. Lisboa: Livraria de Manoel dos Santos, 1921.

PIMENTEL, Alberto – *Uma visita ao primeiro romancista português em S. Miguel de Seide*. Porto: Livraria Portuense de Lopes & C.^a Editores, 1885.

PORTUGAL SECRETARIADO NACIONAL DA INFORMAÇÃO - *O que os oradores disseram na inauguração da Casa de Camilo, em S. Miguel de Seide, na tarde do dia dezoito de Junho do Ano da Graça de 1958*. Porto: SNI, 1960.

SALGADO, Benjamim - *Camilo em datas, factos e comentários*. V. N. de Famalicão: Fundação Cupertino de Miranda, 2012.

TORGAL, Gonçalo José Soares dos Reis – Com Camilo dois mistérios desvendados. In *Memoriam: Camilo centenário da morte*. Porto: Comissão Nacional das Comemorações Camilianas, 1992.

TORGAL, Gonçalo José Soares dos Reis – Subsídios Camilianos para o estudo etno – sociológico e linguístico da cozinha tradicional portuguesa a mesa no século XIX. *Actas Congresso Internacional de Estudos Camilianos (24–29 de junho de 1991)*. Coimbra: Comissão Nacional das Comemorações Nacional, 1994.

TORRES, António Maria Pinheiro - Relatório da Comissão Restauradora da Casa de Camilo. In *Boletim da Casa de Camilo*. Vila Nova de Famalicão: Câmara Municipal, 1972, II Série, n.º 1/2 (Jan. – Mar.).

4. Bibliografia geral

ABREU, João António Peres - *Roteiro do viajante no continente: e nos caminhos-de-ferro de Portugal em 1865*. [Em linha]. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1865. [Consult. 15 de set. 2014]. Disponível em: <http://books.google.pt>

ALMEIDA, Miguel Vale de – Da taberna ao café: a casa dos homens. In *Portugal Moderno: tradições*. Lisboa: Pomo Editores; ISCTE, [1992].

ALONSO FERNÁNDEZ, Luis – *Introducción a la nueva museología*. Madrid: Alianza Editorial, 1999.

ALVES, Jorge Fernandes - Os brasileiros: emigração e retorno no Porto oitocentista. Porto: Ed. de autor, 1994.

BALZAC, Honoré de – *Sobre o café, o tabaco e o álcool: notas do séc. XIX sobre os pequenos prazeres de ontem e de hoje*. Lisboa: Padrões Culturais Editora, 2008.

BELLO, António Maria de Oliveira – *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1994.

BERRINI, Beatriz; MODESTO, Maria de Lurdes - *Comer e beber com Eça de Queiroz: Eça de Queiroz e os prazeres da mesa*. Rio de Janeiro: Index, 1995.

BRAGA, Isabel Drumond – Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise. *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques*. Porto: FLUP, 2006, vol. 2.

BRAGA, Isabel Drumond – *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004.

BRAGA, Isabel Drumond – *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade (1800 – 1850)*. Lisboa: Ed. Hugin, 2000.

BRAGA, Teófilo – *História do romantismo em Portugal*. Lisboa: Ulmeiro, 1984, p. 109.

- BRAGA, Teófilo - *As modernas ideias da Literatura Portuguesa*. Porto: Chardron, 1892.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme - *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. [Em linha]. [s/d].
Disponível em: www.gutenberg.org/ebooks/5434 em April, 2004. [01 de setembro 2014].
- BRITO, Joaquim M. V. P. - *Enciclopédia Portugal Moderno: Tradições*. Lisboa: Pomo, 1993.
- BRITO, Joaquim M. V. P. – Patrimónios e identidades: a difícil construção do presente. *Patrimónios e identidades: ficções contemporâneas*. Oeiras: Celta, 2005.
- BRITO, Joaquim M. V. P. – Museu, memória e projecto. [Em linha]. In *Portugal Chão*. Oeiras: Celta, 2003. *Cadernos de Sociomuseologia*. Disponível em: [www:
http://cadernosociomuseologia.ulusofona.pt/Arquivo/arquivo.htm](http://cadernosociomuseologia.ulusofona.pt/Arquivo/arquivo.htm). [15 de setembro 2014].
- CABRAL, Clara Bertrand – Património Cultural Imaterial: convenção da UNESCO e seus contextos. Lisboa: Edições 70, 2011.
- CANDAU, Joël - *Anthropologie de la mémoire*. Paris: Presses Universitaires de France, 1996,
- CARVALHO, Maria Amália Vaz de - *Arte de viver na sociedade*. [s.l.]: Colares Editora. D. L. 205092/04.
- CASCÃO, Rui – O acto de comer e a arte de cozinhar. In *História da vida privada em Portugal: A época contemporânea*. Col. Temas e Debates. Circulo de Leitores, 2011.
- CASCÃO, Rui; VAQUINHAS, Irene Vaquinhas – Evolução da sociedade em Portugal: a lenta e complexa afirmação de uma civilização burguesa. In *História de Portugal*. Dir. José Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993. Vol. 5.
- CATROGA, Fernando – *Memória, história e historiografia*. Coimbra: Quarteto Editora, 2001.
- CATROGA, Fernando – Romantismo, literatura e história. In *História de Portugal*. Dir. José Mattoso. Lisboa: Circulo de Leitores, 1993. Vol. 5.
- CHOAY, Françoise - *A alegoria do Património*. Lisboa: Edições 70, 2008, p. 17.

CONNERTON, Paul – *Como as Sociedades recordam*. 2.^a ed. Oeiras: Celta Editora, 1999.

COSTA, Américo – *Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular*. Porto: Livraria Civilização, 1949, vol. 12.

COSTA, D. António da – *No Minho*. 2.^a ed. Lisboa: A. Figueirinhas, 1900.

COSTA, Paulo Ferreira da - *Museus e Património imaterial: Agentes, Fronteiras, Identidades*. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação. 2009, Softlimits.

COUTO, Cristiana de Loureiro Mendonça – *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil, séculos XVII-XIX*. São Paulo: Editora Senac, 2007.

Cozinheiro Completo ou nova arte de cozinheiro e de copeiro em todos os seus géneros. [Em linha] 3.^a ed. Lisboa: Typographia de Luiz Correa da Cunha, 1855. Disponível em: <http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.31822031035876;view=1up;seq=278>. [07 de setembro 2014].

CUSTÓDIO, Jorge - *100 anos de património: memória e identidade: Portugal 1910-2010*. Lisboa: Instituto do Património Arquitectónico e Arqueológico, 2010

CUSTÓDIO, Jorge; BEIRANTE Cândido – *Alexandre Herculano: um homem e uma ideologia na construção de Portugal*. 2.^a ed. Amadora: Livraria Bertrand, 1980.

DESVALLÉS, André, Que futuro para os museus e para o património cultural na aurora do terceiro milénio? – Conferência proferida no Encontro APOM no Funchal em 2001, publicação na revista APOM n.º 1, trad. João Carlos Brigola, Universidade de Évora.

DESVALLÉS, A.; MAIRESSE, F. - *Conceitos-chave de museologia*. São Paulo: Armand Colin; Comitê Internacional para Museologia do ICOM; Comitê Nacional Português do ICOM. 2014.

Disponível em:

http://icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/Key_Concepts_of_Museology/Conceitos-ChavedeMuseologia_pt.pdf. [10 de setembro 2014].

Dicionário da Língua Portuguesa com Acordo Ortográfico [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2014. Disponível em: <http://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/romanceiro>. [20 de outubro 2014].

DUARTE, Marco Paulo Nicolau – Onde está a felicidade? a busca de uma resposta entre o amor e o dinheiro. In CASTELO BRANCO, Camilo – *Onde está a felicidade?* Porto: Edições Caixotim 2003, p. 9.

Enciclopédia Inaudi. [Lisboa]: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989, vol. 16.

FLANDRIN, Jean-Louis – A distinção pelo gosto. In *História da Vida Privada*. Lisboa: Edições Afrontamento, 1990, vol. 3.

GARRETT, Almeida - *Viagens na Minha Terra*. [Biblioteca digital]. Porto: Porto Editora. Coleção Clássicos da Literatura Portuguesa, [s/d]. Disponível em: http://www.cursinhodoxi.com.br/viagens_na_minha_terra.pdf.

GARRETT, Almeida – Romanceiro e Cancioneiro Geral. 2.^a ed. 1843. Apud SILVA, Augusto Santos – Formar a Nação: vias culturais do progresso segundo intelectuais portugueses do século XIX. In cadernos *Estudos Contemporâneos*. Porto, 1987. N.º5.

GOFF, Jacques - *Memória – História*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa, 1984, p. 98.

GONTIJO, Bernardo; BITTENCOUT, Flávia – Arsênio uma revisão histórica. In *Anais 80 anos*, 2005. Vol. 80, n.º 2. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abd/v80n1/v80n01a14>

Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira. Lisboa-Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia. Vol. 1, 15, 17, 34.

GUILLAUME, Marc - *A Política do Património*. Porto: Campo das Letras, 2003.

GUIMARÃES, J. A. Gonçalves – A arte de artificar os vinhos. In *Douro Estudos & Documentos*, vol. 7 (14), 2002, (4.º), pp. 197 – 213.

HAUSSER, Arnold – *História social da arte e da cultura*. Lisboa: Vega – Estante Editora, 1989. Vol. 4.

HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. [Em linha]. Lisboa: Oficina de Miguel Rodrigues, 1731. Disponível em: <http://books.google.pt>. [1 de setembro 2014].

HENRIQUES, Francisco da Fonseca - *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*. S. Paulo: Ateliê Editorial, 2004.

HERCULANO, Alexandre – *Lendas e narrativas*. 28.^a ed. Lisboa: Livraria Bertrand [s/d].

HERCULANO, Alexandre – Monumentos Pátrios (1838-1839). In *Opúsculos I*. Org. Jorge Custódio e J. M. Garcia. Porto: Editorial Presença, 1982.

ICOM Portugal - *Código Deontológico do ICOM para Museus*. Lisboa: ICOM Portugal. 2009.

LEAL, João – *Etnografias portuguesas: cultura popular e identidade nacional*. Lisboa: Dom Quixote, 2000.

LEAL, João – O Património Imaterial e a Antropologia Portuguesa: uma perspectiva histórica. In *Museus e património imaterial : agentes, fronteiras, identidades*. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação; Softlimits, 2009.

LEAL, João – O ciclo do carnaval. In *Portugal Moderno: Tradições*. Joaquim Pais de Brito Coord. Lisboa: Pomo, 1991.

LE GOFF, Jacques – Memória. In *Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1984.

LOWENTHAL, David - *Como conhecemos o passado*. [Em linha] São Paulo: Proj. História, 17, nov. 1998 Disponível em: <http://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/11110>. [15 de novembro 2013].

MACHADO, Júlio César - *Aquele tempo*. 2.^a ed. Lisboa: Perspectivas & Realidades, D.L. 27689/1989.

MACZAK, Antoni - Produtos. In *Enciclopédia Inaudi*. [Lisboa]: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989. Vol. 16.

MARTIN-FUGIER, Anne – Os ritos da vida privada burguesa. *História da vida privada*. Lisboa: Edições Afrontamento, 1990, vol. 4.

MARTINS, Guilherme de Oliveira – *Património, herança e memória: a cultura como criação*. 2.^a ed. Lisboa: Gradiva, 2011.

MATTOSO, José - *A Identidade Nacional*. Lisboa: Gradiva, 1998.

MATTOSO, José - *História de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores, Lda., 1993. Vol. 5.

MATTOSO, José – *História da vida privada em Portugal: A Idade Moderna*. [Lisboa]: Círculo de Leitores, D.L. 2011.

MENDES, J. Amado – O fim do antigo regime económico. In *História de Portugal*. Dir. José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, 1993. Vol. 5.

NORA, Pierre – Entre Memória e História: A problemática dos Lugares. [Em linha] In *Traduções*. Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Dep. De História de PUC-SP. São Paulo, 1993. Departamento de História, atual, s/d.
Disponível em: <http://www.pucsp.br/projetohistoria/downloads/revista/PHistoria10.pdf> [15 julho 2013]

Notas sobre Portugal. Exposição Nacional do Rio de Janeiro em 1908. Secção Portuguesa. Lisboa: Imprensa Nacional, 1908, vol. 1.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de – *Festividades cíclicas em Portugal*. Lisboa: Dom Quixote, 1984.

ORTIGÃO, Ramalho – *Banhos de Caldas e Águas Minerais*. Porto: Livraria Universal, 1875.

ORTIGÃO, Ramalho - *Crónicas portuenses (1859-1866)*. Lisboa: Livraria clássica editora, A.M. Teixeira & c.a (filhos), 1944.

PIRES, António Machado – *Luzes e sombras no século XIX em Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2007.

PONTE, António Manuel Torres da Ponte – *Casas – Museu em Portugal: teorias e práticas*. [Em linha]. Porto, Dissertação de mestrado em Museologia orientada pelo Prof. Doutor Rui Centeno, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto em 2007. Disponível em: <https://antonioponte.files.wordpress.com/2008/05/microsoft-word-> [15 setembro 2014].

PAES - LUCHIARI, Maria Tereza Duarte ; BRUHNS, Heloísa Turini; SERRANO, Célia Maria e Toledo - *Património, Natureza e Cultura*. [Em linha] Campinas, SP: Papyrus, 2007. Disponível em: <http://books.google.pt/books>. [15 agosto 2013].

PALLADARES-BURKE, Maria Lúcia G. – *As muitas faces da história: nove entrevistas*. São Paulo: Editora UNESP, 2000.

PEREIRA, Firmino – *O Porto d'outros tempos: notas históricas, memórias, recordações*. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão, 1914.

PEREIRA, Gaspar Martins – *No Porto romântico, com Camilo*. Porto: Casa Comum – Centro Cultural; O Progresso da Foz, 1997.

PIMENTEL, Alberto – *O torturado de Seide*. Lisboa: Livraria Manoel dos Santos, 1921.

PINA CABRAL, João – *As mulheres, a maternidade e a posse da terra no Alto Minho*. In *Análise Social*. Lisboa: Instituto das Ciências Sociais da Universidade. 1984. Vol. XX (80).

PINTO DE CARVALHO (Tinop) – *Lisboa d'outros tempos II: Os cafés*. Lisboa: Parceria António Maria Pereira, Livraria Editora, 1899.

PIRES, António M. Machado - *Luz e sombras no século XIX em Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2007.

POLLAK, Michael – *Memória e Identidade Social*. [Em linha] *Revista de Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil. Vol. 5, n. 10, 1992.

Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/1941>. [20 dezembro 2013]

PORTO-ALEGRE, Paulo – *Monographia do café história, cultura e produção*. Lisboa: Viuva Bertrand e C.^a Successores carvalho e C.^a, 1879.

QUEIROZ, Eça – *Cozinha arqueológica*. Pref. Rolim Loy. Sintra: Colares Editora, 2003.

QUEIROZ, Eça – *Uma campanha alegre*. Porto: Lello, 1978, vol. 2.

RIGAUD, Lucas – *O cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha*. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1807, vol. 2.

RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha* Lisboa: Na offic. da viúva de Lino da Silva Godinho, 1621.

ROQUETTE, José Ignácio – *Código do bom tom ou regras de civilidade e de bem viver no XIX^o século*. Paris: V^a j. P. Aillaud, Guillard & C.^a, 1875.

SANTANA, Maria Helena – *Estética e aparência*. In *História da vida privada em Portugal: A época contemporânea*. Col. Temas e Debates. Circulo de Leitores, 2011.

SARAIVA, António José; LOPES, Óscar - *História da Literatura Portuguesa*. 4^a ed. Porto: Porto Editora, 2001.

SEIXO, Maria Alzira - Os sabores da literatura: ou como a gastronomia se apoia nos modos de dizer. *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*. 2014. Vol. 6, n.º 12.

SILVA, Augusto Santos – *Formar a nação: vias culturais do progresso segundo intelectuais portugueses do século XIX*. In *Cadernos Estudos Contemporâneos*. Porto, 1987. N.º5.

SOBRAL, José Manuel – *Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX–XX)*. *Itinerários: A Investigação nos 25 Anos do ICS*, 2008.

SOBRAL, José Manuel - *Memória e Identidades Sociais - Dados de um estudo de caso num espaço rural*. In *Análise Social*. Lisboa. Vol. XXX (131-132), 1995 (2º - 3º).

SOBRAL, José Manuel – *Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)*. *Ruris*. 2007. Vol.1, n.º 2.

TEIXEIRA, Vasco A. Valadares – Manjares cerimoniais. In *Portugal Moderno: Tradições*. Joaquim Pais de Brito Coord. Lisboa: Pomo, 1991.

ULLMANN, Reinhold Aloysio – Epicuro: o filósofo da alegria. Porto Alegre: eDIPCURS, 4.^a ed., 2010.

VALDEREZ, Marina do Rosário; MORAES, Roque – Pesquisa em sala de aula:tendências para a educação em novos tempos. 2.^a ed. Porto-Alegre: EDIPUCRS, 2004.

VASCONCELOS, Filomena – *Monumentos Pátrios: entrevista com Lúcia Rosas*. [Em linha] Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, [200-], pp. 212-219. Disponível em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/7712/2/722.pdf>. [15 de julho 2013].

VASCONCELOS, José Leite – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda. 1980. Vol. 1.

VARGUES, Isabel Nobre; RIBEIRO, Maria Manuel Tavares – Ideologias e prática política: origens, evolução e definição. In *História de Portugal*. Dir. Jose Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores, 1993, vol. 5.

5. Legislação e Regulamentação

Lei nº 107/2001 de 8 de Setembro. [Em linha]. *D.R. I - A Série*. 209 (01-09-08). Disponível em: dre.pt/pdfs/2001/09/209A00/58085829.pdf [18 maio 2014].

Decreto-lei nº 139/2009 de 8 de Setembro. [Em linha]. *D.R. I - A Série*. 209 (09-06-15). Disponível em: <http://dre.pt/pdfs/dip/2009/06/11300/0364703653.pdf> [4 março 2014].

Decreto-lei nº 309/2009 de 23 de Outubro. [Em linha]. *D.R. I - A Série*. 206 (09-10-23). Disponível em: <http://www.culturante.pt/multimedia/File/0797507987.pdf> [4 março 2014].

Resolução de Conselho de Ministros nº 96/2000 de 7 de Julho de 2000. [Em linha]. Publicada no Diário da República, I Série-B, nº 171 de 26 de Julho. Disponível em: www.legislacao.org/.../resolucao-do-conselho-de-ministros-n-o-96-2... [5 março 2014].

Art. 15 da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial – UNESCO, Paris, 17 de Outubro de 2003.

6. Cartas e convenções

ICOMOS. Carta dos Itinerários Culturais. 12. Elaboração do Comité Científico Internacional dos Itinerários Culturais e ratificação pela 16ª Assembleia Geral do ICOM. 2008.

Disponível em: http://www.icomos.org.br/cartas/Carta_Itinerarios_Culturais_2008.pdf [14 dezembro 2014].

UNESCO. Declaração do México (1985) [Em linha] Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=255> [18 janeiro 2014].

UNESCO. Declaração Universal sobre a Diversidades Cultural, 2001. [Em linha]. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001271/127160por.pdf> [23 janeiro 2014].

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, 2003. [Em linha]. Disponível em: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf> [23 fevereiro 2014]

7. Sítios eletrónicos

ICOM-PORTUGAL. Definições. [Em linha]. Disponível em: http://www.icom-portugal.org/documentos_def,129,161,lista.aspx [07 dezembro 2014].

PORTUGAL. *Casa de Camilo: Museu - História* [Em linha]. Vila Nova de Famalicão: CMC. Disponível em: www.camilocastelobranco.org [15 dezembro 2014].


PORTUGAL. Garrafeira Nacional: Anúncio *Ramos Pinto Quinado Vitaminado Porto*. [Em linha]. Porto: Ramos Pinto. 2010.

Disponível em: <http://www.garrafeiranacional.com/ramos-pinto-quinado-vitaminado-porto.html>. [07 setembro 2014].

PORTUGAL. Sagres: Sociedade Central de Cervejas e Bebidas, S.A. [Em linha]. Disponível em: <http://www.sagres.pt/pt/marca/historia-da-cerveja.aspx#sthash.rY8aeVpa.dpuf>. [07 outubro 2014].

Apêndices

Apêndice A – Base de dados

												
<h2>Gastronomia camiliana</h2> <hr style="border: 2px solid red;"/>												
Nº reg.	00113	Título: Data 1.ª ed. Coração, Cabeça e estômago, 1862										
Tema	Merenda											
Ação												
Data	Local	Espaço										
18-- (Tempo coevo do	Soutelo	Adega do Sargento Mor (pai de Tomásia)										
Extrato	<p>Chegavam os padres, discutindo outro ponto do artigo de fundo da Nação, e caminhámos todos polemicando, até chegarmos a um campo marginal do rio, onde o sargento-mor tinha uma pequena casa com adega.</p> <p>Entrámos na adega, cuja frescura consolava. Pouco depois chegou uma rapariga com o cesto da merenda. Era uma travessa de barro vermelho cogulada de trutas fritas.</p> <p>Tomásia foi a uma poça colher celgas e agriões, de que fez salada, depois de esfregar as mãos com areia da margem do rio.</p> <p>Rodeámos uma dorna de fundo ao alto, sobre a qual se colocou a travessa das trutas e o alguidar da salada, donde nos servimos todos com garfos de ferro mui lustrosos.</p> <p>Tomásia tirou uma truta para cima duma fatia de pão e sentou-se no socalco da pipa,</p>											
Produtos	<table border="0"> <tr> <td>salada</td> <td>garfos</td> </tr> <tr> <td>acelga</td> <td>pichel</td> </tr> <tr> <td>agriões</td> <td></td> </tr> <tr> <td>truta</td> <td></td> </tr> <tr> <td>galinhas</td> <td></td> </tr> </table>		salada	garfos	acelga	pichel	agriões		truta		galinhas	
salada	garfos											
acelga	pichel											
agriões												
truta												
galinhas												
Bibliografia	CASTELO – BRANCO, Camilo - Coração, Cabeça e Estômago. In Obras Completas de Camilo Castelo Branco. Porto: Lello & Irmão, 1984, vol. 3, p. 852 - 853.											
Observações												

Layout Base de dados

Apêndice B – Glossário

Albornoz

Agasalho, espécie de sobretudo ou casaco, a três quartos, com capuz ou gola muito subida.

Alguidar

Recepiante de barro, madeira ou metal em forma de cone achatado que serve para lavar roupa, louça e para outros usos caseiros.

Atauxiado

Adornado com tauxia, com incrustação.

Bonina

Nome popular de um arbusto da família das Nictagináceas, também conhecida como também chamada maravilha e boas-noites.

Cadeira de sola

Cadeira portuguesa do século XVII, rígida e revestida a couro no espaldar e assento, preso com pregaria de latão. A testeira é decorada e os pés terminam em pincel.

Chá fel da terra

Fel da Terra é uma planta herbácea conhecida por ser uma planta medicinal com efeitos digestivos. Contém glicosídeos amargos que estimulam o suco gástrico, que por sua vez estimulam o fígado e a vesícula biliar. O aumento do fluxo biliar, melhora o apetite e a digestão de quem a consome. Também é conhecida pelos nomes: erva-da-febre, planta-de-febre, erva-febrífuga e quebra-febre.

Chá de Quássia

Quássia é uma pequena árvore da família das simarubáceas, de folhas ovadas e flores vermelhas. Contém um alcalóide designado quassina, possui propriedades medicinais sendo utilizada como estomáquica, febrífuga e diurética. Tem forte toxidade para os insectos, entrando na composição de insecticidas, como papéis mara-moscas e outros insecticidas. As flores são tóxicas para os insectos. Também é conhecida como pau-amarelo, pau-tenente, pau-amargo, quássia-amarga, quássia-da-jamaica.

Chilificação

Ação do suco entérico, pancreático e bilis sobre o quimo, transformando-o em quilo. Quilificação.

Capão

Galo capado, que sofreu castração.

Dorna

Tonel, vasilha de aduela sem tampa onde se coloca o mosto, o sumo da uva antes da fermentação.

Genebra

Tipo de gin. Feito com aguardente de cereais, no qual se destilam bagas de zimbro.

Gelmendes

Variedade de pêssgo de pele esbranquiçada; gil-mendes, gerimendro.

Jeropiga

Licor de vinho doce. Resulta da adição de aguardente ao mosto para parar a fermentação.

Kummel

Licor alcoólico aromatizado com sementes de cominho.

Malápio

Variedade de maçã doce e temporã

Pichel

Vaso para beber vinho, caneca

Pilada

Descascadas e secas, termo que se aplica particularmente às castanhas.

Rapé

Tabaco em pó, para se cheirar.

Unidades de peso e medida

ARRÁTEL

Unidade de peso que equivale a cerca de 460g.

CANADA

Equivalente a 1,5 litro

QUARTILHO

Quarta parte de uma canada, equivalente a 3,75 dl

Anexos

Anexo A – Carta inédita de Ana Plácido a Camilo Castelo Branco

1. [Carta] [c. 1885, Seide S. Miguel] [a] Camilo Castelo Branco [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 4p.; 11,5 x 17,5 cm.

Carta inédita de Ana Plácido para Camilo que é elucidativa do carinho, do cuidado e do prazer em dar o que de melhor se tem em casa, neste caso ao médico Ricardo Jorge

CMC 1385 (acervo da Casa de Camilo)

Meu Camillo

Dou-te os bons dias ás 4 da manhan e escrevo com luz. Que tal seria a tua noite? Peço a Deus que se lembra de ti.

Depois q[ue] sahiste lembrou-me mandar as galinhas ao nosso bom Dr. Na verdade ja estou envergonhada mas a m[in]ha vida deve servir de desculpa. Infelizm[en]te agora é tempo de cria por isso vai uma ou outra menos boa, no entanto creio que agradarão.

Preferi mandar 2 franguinhas novas de raça a gallinhas velhas. Das pequenas vai o casal que prometti, mas como sahiram atravessadas diz ao doutor que lhe mando os pais dois exemplares perfeitissimos.

A femea era a melhor q[ue] eu tinha e só p[ar]a elle a dava, por q[ue] sei que a senhora hade gostar m[ui]to d'ella. Chame-se choquinha; dá pelo nome e corre p[ar]a se lhe dar pão e aos filhos.

E adeus que as mulheres querem partir. Explica isso ao doutor, e tu recebe um abraço da tua velha

Anna Augusta

[1]

Anexo B – Carta inédita de Ana Plácido a Ricardo Jorge

2. [Carta] [c. 1885, Seide S. Miguel] [a] Ricardo Jorge [Manuscrito] / Ana Plácido 2f. - 4p.; 11 x 18 cm.

Carta inédita de Ana Plácido para Ricardo Jorge. Ana dá conta do estado clínico de Camilo e das suas preocupações ao médico e amigo, Dr. Ricardo Jorge.

CMC 1380 (acervo da Casa de Camilo)

Ex.^{mo} Snr.

E meu prezado amigo. Vou dar-lhe conta do estado de Camillo, por que sei quanto se interessa pelo nosso doente. Já tem 4 fricções, e um banho, amanha tomará o segundo se não houver contratempo. Estes banhos assustaram-no um pouco, em razão de lhe ter dado no verão um banho geral apenas para limpeza, e d'ali se originaram taes dores que custaram m[ui]to a debelar. Ora com o tempo algido que está mais me aterrava; felism[en]te o primeiro frio foi bem sucedido; e espero em Deus assim continuará. Quanto ás fricções parece-me que o homem não as faz bem. Demora apenas meia hora ou menos, e limpa com um pano o resto da pomada, que não é pouca. Ora eu para as nevralgias, estou acostumada a fazer-lhe fricções muito mais demoradas; julgo q[ue] p[ar]a serem dadas com perfeição deveriam ser feitas até gastar a gordura e ficar a pele seca e não ser preciso limpá-la. Pois não é assim?

Eu estou a moêl-o porque temo que Camillo se canse, e que teremos pouco proveito não sendo dadas as fricções como deve ser.

O homem lá foi hoje para o Porto. Amanha é dia de descanso p[ar]a elle, por que o banho sou eu que quero assistir-lhe. Ao principio receei que ficassemos sem enfermeiro; a solidão entristeceria o homem; mas isso não me incomodava, porque em Famalicão ha um pharmaceutico habilitado para esse trabalho.

Agora o que eu quero é que me diga se o homem sabe ou não do seu officio. Camillo impacienta-se; queixa-se que a vista vai todos os dias enfraquecendo, e é preciso não

perder tempo, meu amigo. Se eu estivesse mais perto de V. Ex.^a! Faz-me muita falta. Este pobre enfermo precisava sempre de ter um medico amigo (como V. Ex.^a o sabe ser) ao seu lado, para me animar. Eu m[ui]to queria que o meu amigo aqui desse uma fugida, mas como sei quanto a sua vida é trabalhosa acanho-me de lh'o pedir, no entanto, como o seu coração é tão compassivo, sempre lhe lembro que é uma boa obra de misericordia consolar os tristes. Se poder ser venha aqui, ainda que seja por poucas horas. Basta a sua presença e o seu leal sorriso p[ar]a confortar e levantar á esperança e espirito abatido de Camillo. Desculpe as m[inh]as impertinencias de velha e creia-me

De V. Ex.^a amiga agradecida

Anna Placido

[2]

Anexo C – Receita: galinha de alfitete

Apresentam-se as transcrições das receitas de galinha de alfitete, galinha mourisca, e peru salsichado.

Primeiro a versão das receitas contidas em *O Santo da montanha* (1866), de Camilo Castelo Branco seguida das receitas apresentadas na *Arte de cozinha* (1621), de Domingos Rodrigues.

Galinha de alfitete

Coze-se uma galinha com um arrátel de toucinho, em pouca água para não lhe tirar o chorume; depois derrete-se o toucinho; parte-se a ave em quartos e mete-se numa tigela a corar a lume brando; depois, pega-se em meio arrátel de açúcar, farinha, seis ovos, manteiga e um todo-nada de vinho, e de tudo isso fazem-se bolinhos, com uma folha de louro, fritam-se, põem-se em camadas de açúcar, cobrem-se de canela e por cima de tudo põem-se a galinha. Isto é petisco de morrer!...

O Santo da montanha, OC, 1986, vol. 5, p. 1048.

Para se fazer huma galinha de alfitete, coza-se a galinha com hum arrátel de toucinho, e cheiro, com todos os adubos, e agoa pouca, para que bem substância: logo que estiver cozida se derreterá o toucinho, e se lançará em huma tigela baixa, em que se porá a galinha em quartos para se corár 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, sua manteiga e hum golpe de vinho, desta massa se irão fazendo huns bolinhos 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.

Neste prato se podem por ovos de letria, se quiserem.

Assim também se faz carneiro, pombos, frangos e cabrito.

RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha* Lisboa: Na offic. da viúva de Lino da Silva Godinho, 1621, pp. 24-25.

Anexo D – Receita: galinha mourisca

Galinha mourisca

Faz-se torresmos; vai-se a gente ao pingo; deita-o numa tigela, onde já está a galinha entalida ou meia assada; por cima despeja-se um golpe de vinho branco, pouquito vinagre e água um quase nada; depois, louro, cravo, pimenta, gemas de ovo, fatias por baixo e rodelas de limão por cima. É de comer e gritar por mais!...

O Santo da montanha, OC, 1986, vol. 5, pp. 1048-1049.

Ponha-se a frigir hum arrátel de toucinho, cortado do tamanho de dados, e deite-se o pingo limpo dos torresmos em huma tigela 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: poem-se fatias por baixo e limão por cima.

Deste modo se fazem peruns, pombos, cabritos, e lombos.

RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha* Lisboa: Na offic. da viúva de Lino da Silva Godinho, 1621, p. 25.

Anexo E – Receita: Peru salsichado

Peru salsichado

Mói-se com o pau da maça, e entesa-se na olha, ou em água e sal; mas primeiro lardeia-se com lardos de toucinho salpimentado; mete-se numa panela com seis maçãs azedas e outros adubos; põe-se em rescaldo ou no forno, obra de três ou quatro horas; depois, está ali um prato sobre fatias com sumo de limão e passa-se o peru para ele. Oh!... não lhes digo nada!

O Santo da montanha, OC, 1986, vol. 5, p. 1049.

Perum salsichado

Hum perum depois de limpo, e depenado, moe-se com o páo da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mette em huma panella com toucinho picado, seis maçans azedas, todos os adubos inteiros e pizados, (excepto açafraão), um golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quartilho de agoa: logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mette-se no forno três horas, ou poem-se em hum rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella: tanto que está feito, poem-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agraço, havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitellas e lombo.

RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha* Lisboa: Na offic. da viúva de Lino da Silva Godinho, 1621, p. 35.

Anexo F – Livros portugueses de cozinha publicados até o terceiro quartel do século XIX

(segundo o estudo de Manuela Rêgo)

1680	Nova Arte de Cozinha	Domingues Rodrigues
1780	Cozinheiro moderno	Lucas Rigaud
1788	Arte nova, e curiosa para conserveiros, confeitores e copeiros	sem autor
1841	Arte do cozinheiro e do copeiro	I Visconde de Vilarinho de São Romão
1849	O cozinheiro completo (receitas de chá, licores e vinhos e modo de servir bem a mesa)	sem autor
1849	O cozinheiro, confeitiro e licorista moderno	sem autor
1860	Formulário para cozinha e copa, coordenado por um curioso da província do minho	sem autor
1870	O cozinheiro dos cozinheiros: coleção de mais de 1.000 receitas ... compreendendo as descobertas modernas dos mais abalizados químicos e médicos relativos a alimentação e conservação	Paulo Plantier
1875	Manual do conserveiro e confeteiro ou modo de preparar diferentes e delicados bolos, pastéis, gelados etc.	sem autor
1876	Arte de cozinha	João da Matta