

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

INSTITUTO DE LETRAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LITERATURA E CULTURA

ESTUDOS DE TEORIAS E REPRESENTAÇÕES LITERÁRIAS E CULTURAIS

José Roberto de Andrade

Gastronomia, sexualidade e poder na obra de Eça de Queirós

Orientador: Prof. Dr. Márcio Ricardo Coelho Muniz

Salvador

2014

JOSÉ ROBERTO DE ANDRADE

Gastronomia, sexualidade e poder na obra de Eça de Queirós

Tese de doutoramento apresentada à Universidade Federal da Bahia, como requisito para aquisição do grau de doutor, no Programa de Doutorado em Literatura e Cultura, na linha de pesquisa de Estudos de Teorias e Representações Literárias e Culturais.

Salvador

2014

AGRADECIMENTOS

- A todos os deuses e todos os santos
- A Eça de Queirós, que, com sua magistral pena, desenhou, também gastronomicamente, seus inesquecíveis personagens
- À CAPES que financiou parte da pesquisa e propiciou um estágio de estudo na Universidade do Porto, em Portugal
- Ao meu orientador, Márcio Muniz, que aceitou o desafio de me orientar
- À professora Isabel Pires de Lima, que gentilmente me recebeu e me orientou em Portugal
- A Universidade do Porto, Biblioteca Municipal do Porto, Biblioteca Nacional de Portugal e Fundação Eça de Queirós, instituições que disponibilizaram seu acervo e me possibilitaram avançar na pesquisa
- Aos que estiveram por perto, compartilhando conhecimento e dando dicas valiosas para a realização do trabalho.

RESUMO

A leitura das obras de Eça de Queirós e de estudos sobre a culinária eciana demonstram que cozinha e refeições não são tema menor e decorativo no conjunto de seus escritos. Críticos como Maria José de Queirós e Andrée Grabé Rocha entendem que Eça trata o assunto com desvelo – muitas vezes próximo da obsessão –, a fim de representar os costumes da época e de exercitar a crítica. Esse cuidado também se manifesta com dois outros aspectos relacionados à comida: sexualidade e poder. Em Eça, a caracterização gastronômica das personagens, os espaços dedicados à comida e à sexualidade (o “comer” no sentido metafórico) e os discursos sobre essas atividades estão, a nosso ver, intimamente relacionados ao conhecimento de leis e regras de conduta social e gastronômica (o “saber”) e ao exercício do poder, de todos os tipos. O prazer à mesa e o prazer sexual são privilégios de personagens que aprendem e se educam para o saber e o poder comer. Neste trabalho, analisamos as cinco obras da fase que Carlos Reis classificou como “autoral”: *O Crime do Padre Amaro*, *O Primo Basílio*, *A Relíquia*, *O Mandarim* e *Os Maias*. De cada uma, escolhemos três cenas ou personagens ou aspectos, para verificar qual o papel que culinária, sexualidade e poder exercem no projeto de representação de Eça de Queirós. Nos capítulos 1, introduzimos o assunto, detalhamos o corpus, explicamos as limitações do trabalho; no 2, procuramos estabelecer uma relação entre o escritor e o cozinheiro. No capítulo 3, dedicamo-nos a *O Crime do Padre Amaro*; No 4, a *O Primo Basílio*. No 5, confrontamos *A Relíquia* e *O Mandarim*; e *Os Maias* são assunto do capítulo 6.

Palavras-chave: Literatura portuguesa; Eça de Queirós; Gastronomia; Sexualidade; Relações de Poder.

ABSTRACT

Extensive reading of the works of Portuguese writer Eça de Queirós along with studies regarding Eccian cuisine have highlighted that food - its preparation, the meals, the kitchen - is not a minor theme in the author's oeuvre. Critics such as Maria José de Queirós and Andrée Grabé Rocha understand that Eça treats the subject with a zeal/devotion nearing obsession in order to represent the habits and exercise his criticism towards his time/society. His devotion extends itself to two other aspects, in his work, related to food: sexuality and power. In Eça's work, the gastronomical characterization/description of the characters, the space devoted to food and sexuality ("eating"/making a meal out of someone, in a metaphorical sense) as well as the discourses related to these activities are, to our knowledge, intimately related to the knowledge of social and gastronomical laws and regulations (*savoir-faire*) and to the exercise of power, of all kinds. Table and sexual pleasure are privileges of characters who learn and teach themselves the know-how of knowledge (power) and eating. In this work, we have analyzed the five works critic Carlos Reis has classified as "authorial": *O Crime do Padre Amaro*, *O Primo Basílio*, *A Relíquia*, *O Mandarim* e *Os Maias*. We have selected three scenes, characters or aspects of each in order to verify the role cuisine, sexuality and power exert in the Eça's representational project. In chapter 1 we introduce the subject, the corpora, as well as the limitations of this work; in chapter 2, we establish a connection between Eça the writer and Eça the cook. In chapter 3, we focus on *O Crime do Padre Amaro*; chapter 4 addresses *O Primo Basílio*. In chapter 5, we confront *A Relíquia* and *O Mandarim*; *Os Maias* are addressed in chapter 6.

Key-words: Portuguese literature; Eça de Queirós; Gastronomy; Sexuality; Power relations.

SUMÁRIO

1 A RECEITA, O MENU E A COMIDA.....	1
2 EÇA, COZINHEIRO DE UM PORTUGAL.....	9
3 O <i>CRIME DO PADRE AMARO</i> : COZIDO DE ABADES, TIPÓGRAFOS, ESCREVENTES E AMÉLIAS	35
3.1 Abades, tipógrafos e escreventes: estouros e iscas ao vinho incerto ...	41
3.2 Amélia ao molho.....	63
3.3 Abades: os que sabem comer se estabelecem regaladamente	70
4 O <i>PRIMO BASÍLIO</i> : COZINHANDO A BURGUESIA LISBOETA	85
4.1 O jantar para Leopoldina: bacalhau e alho críticos	88
4.2 Um jantar acaciano: na medida para a crítica da burguesia lisboeta .	105
4.3 A cozinheira “mais complexa e socialmente marcante do romance” .	130
5 A <i>RELÍQUIA E O MANDARIM</i> : BACHARÉIS AO MOLHO DA FANTASIA.....	151
5.1 Submissão: aparência ou essência?	161
5.2 Teodorico Raposo, o pequeno: comer, amar (e rezar).....	165
5.3 Teodoro, o simples: comer, amar (e rezar)	172
6 OS MAIAS: NOBREZA E BURGUESIA EM MOLHOS COMPLEXOS	182
6.1 O cardápio, o preparo e o serviço.....	185
6.2 Convivas, assuntos e comportamento à mesa	194
6.3 Afonso da Maia: uma tentativa de <i>gourmet</i>	207
7 CONCLUIR O JANTAR E ABRIR ESPAÇO PARA A SOBREMESA.....	218
8 SOBREMESA: GASTRONOMIA ESPECULAR DAS BENGALAS	223
9 BIBLIOGRAFIA.....	234

1 A RECEITA, O MENU E A COMIDA

Um projeto – de tese, invento, viagem... – é, em alguma medida, uma receita, ainda não devidamente realizada. Ingredientes e modo de preparo podem ser modificados para que tudo se ajuste às possibilidades e circunstâncias. Em vez de farinha de trigo, talvez a de mandioca dê mais liga e sabor. Uvas em vez de cerejas? Passando às letras: a teoria “X” pode fazer a massa chegar mais rapidamente ao ponto. O tamanho da obra e o tempo podem limitar as possibilidades de ler e analisar tudo que se tinha previsto...

Submetido à experimentação, meu projeto ou minha receita de tese demandou ajustes. Em princípio, pensei me faltar de gastronomia, sexualidade e relações de poder em toda a obra de Eça de Queirós. Mas tive de conter a gula e restringir pratos – cinco narrativas¹ – e os ingredientes: o principal será a gastronomia, com algumas colheres de sexualidade e pitadas das relações de poder.

Explicar a restrição de pratos e temperos é sempre trabalho inglório. O comensal fica com a impressão de que faltou mesmo habilidade e recursos ao

¹ Durante a análise, é possível que utilize mais os termos “obra” e “narrativa” do que “conto”, “romance”, “novela”. A estratégia é simples de entender: procurei evitar as discussões sobre o gênero de certos textos. Embora seja importante diferenciar conto e novela, não vou me deter nessas questões, que já foram discutidas por estudiosos competentes como Maria João Albuquerque Simões (veja bibliografia). Aqui, ressaltarei o sabor narrativo.

cozinheiro. Tentarei, no entanto, me fazer compreender sem deixar de assumir a inabilidade de organizar o banquete.

O projeto de estudar as relações entre culinária, sexualidade e poder em todas as obras de Eça é grandioso e requer mais tempo de cozimento do que imaginei; prato complexo, deixei-o em fogo brandíssimo e pretendo servi-lo futuramente, em pequenas porções². A quem pensa culinariamente, sugiro, sem nenhuma pretensão, imaginar um ingrediente raríssimo ou um porto *vintage* – que depende da qualidade da safra de uva – ou um restaurante cuja reserva é feita com antecedência de anos. Comer ou beber é uma eterna e prazerosa – e sofrida – espera. Que pode não se concretizar, é claro.

Outro motivo para estabelecer restrições à minha receita inicial foi a percepção, no percurso, de um interesse mais vivo pela gastronomia. Nos trabalhos que apresentei, nos textos que escrevi e nas leituras que vinha fazendo da obra de Eça de Queirós, a cozinha ressaltava. Embora ela esteja, como explicarei adiante, relacionada a sexualidade e poder, Eça parece tecer sua trama tendo como centro o fogão e a mesa. Dali se vai aos quartos e à sala do trono, mas é na cozinha – espaço e tempo privilegiado de construção da narrativa – que ele parece definir suas personagens e enredos. Daí, talvez, minha percepção de que Eça, além de escrever, está cozendo. Cozinha

² *As Cidades e as Serras*, por exemplo, não constituem o *corpus* deste trabalho, mas já apresentei comunicação sobre o romance no último Congresso da ABRALIC, em 2013, e o texto foi publicado nos ANAIS do evento.

personagens e enredos, experimenta possibilidades e combinações e vai estruturando e reestruturando – amadurecendo, apurando, refinando – sua obra. E sua obra não é, senão, Portugal, que Eça tem a ambição de representar, como ele deixa claro em carta a Teófilo Braga, de 1878: “A minha ambição seria pintar a sociedade portuguesa [...] e mostrar-lhes, como num espelho, que triste país eles foram – eles e elas. É o meu fim nas Cenas da Vida Portuguesa” (IV, p.918)



O projeto literário das “Cenas da Vida Portuguesa” foi mesmo anunciado (veja-se reprodução de cartaz ao lado)³, e nele Eça se propunha a elaborar, à maneira de Balzac, um quadro crítico da vida portuguesa, composto de narrativas de 200 páginas cada. O anúncio não se concretizou totalmente, mas não há como negar que Portugal está representado em

³ Figura I. Anúncio de 1878. Reproduzido no *site* da *Biblioteca Nacional de Portugal*. Disponível em <http://purl.pt/93/1/iconografia/imagens/pp-7311-p_18780100/pp-7311-p_18780100.html>. Acesso em 01 fev. 2013.

sua obra. E esse é mais um grandioso motivo para que eu adequasse meu desejo inicial às minhas possibilidades reais de realização.

Explicadas as restrições, não quero alongar esta introdução, para não correr o risco de torná-la um prato completo – e com excesso de fermento –, por isso darei algumas indicações das obras e do processo de cozimento – ou de análise – a que as submeti.

As obras, substância da refeição, serão as do período considerado realista ou “autoral” de Eça. Segundo Carlos Reis,

em vida [...] Eça contemplou e considerou, até às últimas consequências, um conjunto relativamente escasso de títulos: de exclusiva autoria queirosiana (REIS, 2002, p. 28).⁴

São eles *O Crime do Padre Amaro* (1875/1876/1880), *O Primo Basílio* (1878/1887)⁵, *O Mandarim* (1880), *A Relíquia* (1887) e *Os Maias* (1888). Delas

⁴ A NBR 10520 recomenda que a citação literal de mais de três linhas esteja com “espaçamento simples” e “fonte menor” que do texto. A fonte e o espaçamento reduzidos exigem ajuste da visão e dificultam a leitura. Para oferecer um pouco mais de conforto ao leitor, utilizei mesma fonte do texto e espaçamento duplo. O recuo de 4cm, recomendado pela norma, foi mantido para garantir a identificação imediata da citação.

⁵ Indico as três edições publicadas em vida d’ *O Crime do Padre Amaro* e as duas d’ *O Primo Basílio* para deixar claro que o critério que utilizei para estabelecer a sequência da análise: data da primeira edição. No caso d’ *O Crime*, como se verá

pinço pelo menos três cenas, três personagens ou aspectos relacionados à gastronomia, à sexualidade e às relações de poder.

O critério da autoria exclusiva leva-nos a excluir os contos, uma vez, que segundo Reis⁶,

Aos contos não chegou Eça de Queirós a dar corpo de livro, esse livro que o escritor teria que tomar decisões macropositivas e paratextuais que deveriam ir da ordenação dos relatos ao título, sem esquecer, antes disso, a escolha daquele que valeria ou não valeria a pena consagrar em volume (REIS, 2002, p. 29).

Esse recorte, como qualquer outro, exclui importantes obras que mereceriam teses inteiras, mas permite que eu me debruce com mais atenção sobre as narrativas que Eça “selou” como suas. E a seleção não impede que os sabores de outras obras sejam também sentidos nas que estou me propondo a analisar. Carlos Reis (2000) diz que o processo de formação e constituição da obra eciana é complexo e muitos aspectos que vão se consolidar em narrativas futuras podem ser notados já nos primeiros escritos.

adiante, no item 3.1, as edições serão comparadas. O mesmo não ocorrerá com *O Primo Basílio*.

⁶ A respeito da categorização dos textos ecianos, sugiro também o ensaio de Carlos Reis “Para a edição crítica das obras de Eça de Queirós”, publicado no volume *Estudos Queirosianos*, em 1999.

Essas cinco obras estão circunscritas, na ação narrada e nas datas de publicação, ao período histórico que se configurou como Regeneração, de 1851 a 1900. Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques (2004) dedicaram a esse período o volume X da coleção Nova História de Portugal, intitulado *Portugal e a Regeneração*, volume que me serve de base para a maior parte das referências históricas. O período tem nuances específicas, e ficou marcado pela duradoura estabilidade político-econômica, pelo desenvolvimento econômico e pelo liberalismo. Tanto suas características mais gerais quanto suas contradições – concentração de renda e analfabetismo elevado, por exemplo – estão sumarizadas na Introdução ao volume de Serrão e Marques (2004, p. 9-16) e serão, quando pertinente, observadas nas obras selecionadas para análise.

No que diz respeito ao “serviço”, imaginei uma ambiguidade: *à française* e *à la russe*. No primeiro caso, todos os pratos são postos, ao mesmo tempo, na mesa (ou mesas), incluindo as sobremesas; e, no segundo, eles vão sendo servidos em sequência, um a um. A tese vai servir os conteúdos *à francesa* procurando relacionar perfumes, sabores, texturas e visual. E, *à russa*, os capítulos, ou pratos, poderão ser experimentados separada e independentemente. A dinâmica ambígua do serviço permite, se eu for eficaz, é claro, que se destaque a relação entre os pratos, sem que eles percam sua individualidade. Ou seja, será possível ler o capítulo sobre *A Relíquia* e *O Mandarin* sem ter de ler necessariamente o capítulo sobre *O Primo Basílio*. O que não significa que não estabeleci relações possíveis entre as obras. Sempre que necessário e pertinente faço referência e comparo aspectos das narrativas. A comparação e

a referência enriquecem a leitura e a análise, sem tornar suas partes necessariamente interdependentes.

Com relação ao método de cozimento, evitei as grandes labaredas das disputas teóricas. Entendo que a questão deste trabalho não é focalização, locução ou modelos de análise semióticos ou narratológicos. O método de cozimento é de aproximação. E para não queimar o prato, o fogo é brando e o alimento fica a uma distância considerável das brasas. Tudo isso para tentar encontrar as articulações possíveis, as coerências intrincadas próprias dos textos ecianos, algumas pouco claras, mesmo para muitos especialistas na degustação da obra do escritor português. Por tudo isso, o método não poderia deixar de ser a Filologia Hermenêutica, no sentido bem amplo que as palavras filologia e hermenêutica têm. A origem da primeira é dupla: do latim *philologia*, “amor às letras, erudição, literatura”⁷, e do grego *philología, as*, “necessidade de falar, conversação”. Hermenêutica está ancorada no grego *herméneutikê* que é a “arte de interpretar” e *herméneutikós, ê, ón*, “relativo à interpretação, próprio para fazer compreender”; a palavra também passou pelo provençal e francês: *herméneutique* que significa “arte de descobrir o sentido exato de um texto; interpretação, em sentido teológico; interpretação do que é simbólico”.

Não tenho intenção de descobrir o sentido exato dos textos de Eça de Queirós, mas posso dizer que tenho vontade, “amor às letras” e diligência para buscar,

⁷ As indicações etimológicas são do *Dicionário Houaiss*, versão eletrônica, devidamente relacionado na bibliografia. Quando a fonte for outra, indico em nota de rodapé.

no texto, os seus sentidos possíveis. E parece-me que essa é a proposta que Auerbach – referência central entre os que tentam elaborar uma reflexão hermeneuticamente filológica – concretizou nas páginas de *Mimesis*, em que se aproxima do texto para nele encontrar os fios que permitem estabelecer as relações e interpretações possíveis. É muito provável que, aqui, a aproximação não se faça com o rigor exigido pela Filologia Hermenêutica, nem com os talheres adequados, nem da mesma maneira de *Mimesis*. Em alguns momentos, os pratos vão estar exageradamente textuais e pouco teóricos. Na tentativa de defender uma aproximação do trabalho do escritor e do cozinheiro, terei de me manter colado ao texto de Eça, procurando realçar essas “relações culinárias”, pois é, ali, no bolo, no assado, no peixe que se pode perceber o labor da cozinha. Às vezes, poderei parecer demasiadamente literal e desagradar o gosto do *gourmet*. A esse respeito só me ocorre dizer, agora, duas coisas: i) A abordagem dos aspectos culinários da obra de Eça não é novidade, mas a perspectiva é, e para realçar a leitura procurei manter-me no texto; ii) Como a deliciosa personagem Leopoldina, de *O Primo Basílio*, saboreio o bacalhau com alho, mesmo sabendo que o meu amante vai estranhar o beijo.

2 EÇA, COZINHEIRO DE UM PORTUGAL

Eça de Queirós (1845-1900) não cozinhou – no sentido comum e corrente – narrativas e, embora amasse e cultivasse a boa mesa, não desenvolveu suas habilidades culinárias. Essas verdades não se discutem, mas talvez seja importante destacar três curiosidades sobre o conhecimento de Eça a respeito da cozinha:

- i. José Quitério (2010) analisou as ementas dos almoços e jantares servidos na obra de Eça e fez ressalvas a quase todas. Segundo o gastrônomo, as ementas d’*Os Maias* seriam as mais bem estruturadas. Todas as outras teriam de sofrer alterações ou seriam inexequíveis.
- ii. Nos *Almanaques Enciclopédicos* de 1896 e 1897, organizados por Eça de Queirós, há várias receitas copiadas do livro de Domingos Rodrigues, *A Arte da Cozinha*, publicado pela primeira vez em 1680. Eça informa no *Almanaque* que todas as receitas são do século XVIII, demonstrando desconhecimento e, também, pouco discernimento em relação ao público a quem se dirigia Rodrigues. Segundo especialistas, como Alfredo Saramago (2004), as receitas do Domingos Rodrigues eram destinadas “a uma elite, a gente afortunada. Os receituários e os relatos de refeições de gente rica e poderosa, feitos por nacionais ou estrangeiros, não podem ser objeto de generalização” (SARAMAGO, 2004, p. 140). Ou seja: o público a quem se dirigia Domingos Rodrigues era muito diferente daquele que Eça pretendia atingir com os

Almanaques: um público amplo e medianamente instruído para o qual estariam destinadas a “abundância, a diversidade [e] a magnífica utilidade das receitas que ele [o almanaque] nos ensina, em cada página generosa” (III, p. 1729)⁸.

- iii. O chef e proprietário de restaurantes João da Mata foi famoso no século XIX. Ferro (1996) afirma que ele foi sinônimo de requinte, bom gosto e melhor comida de Lisboa. Segundo Góes (2004), o terceiro ato de numa comédia intitulada *Lisboa à Noite*, representada em 1851, no teatro D. Maria II, era uma ceia no Mata. Eça o conhecia e o levou para suas narrativas: *N´A Capital* e em *Alves e Cia*, por exemplo, algumas ceias são encomendadas ou acontecem no Mata. João da Mata, de acordo com Ferro (1996), começou a publicar livros de culinária em 1875/1876, livros destinados a um público amplo de especialistas e amadores. Eça, se fosse cozinheiro, saberia das edições e poderia ter tirado delas algumas receitas para os *Almanaques*, mas preferiu copiar Domingos Rodrigues, autor do século XVII.

Se não era bom com as ementas ou em dar receitas de almanaques, Eça convida constantemente seu leitor a saborear uma infinidade de entradas, pratos, sobremesas e uma variedade bastante significativa de bebidas: vinhos, licores,

⁸ A maioria dos trechos da obra de Eça de Queirós foram retirados da edição, em quatro volumes, publicada pela editora Aguilar, sob a coordenação de Beatriz Berrini. Nas citações, referir-me-ei simplesmente aos volumes (I, II, III e IV) e às páginas. Se, por causa de diferenças substanciais ou comparação, utilizar o texto das edições críticas, referidos na bibliografia, indicarei o ano e a página.

águas, champanhe... Comida, bebida, comer e beber podem ser encontrados na quase totalidade da sua obra literária e em boa parte da obra crítica e da jornalística. Essa característica tem me conduzido a uma tentadora aproximação do escritor ao cozinheiro. Talvez seja possível ler a obra eciana numa perspectiva gastronômica e perceber uma elaboração de “receitas” e experimentação de “ingredientes”. O escritor português teria, por exemplo, “experimentado” padres e carolas, n’ *O crime do padre Amaro*, e barcharéis, n’ *A Relíquia* e n’ *O Mandarim*.

O que vou explicitar, aqui, neste tópico, são os elementos que têm me levado a essa aproximação. E ao fazê-lo, organizarei as ideias do mais geral para o mais específico, e procurarei, também, indicar os caminhos que vão orientar a análise ou, para ficar na cozinha: o cozimento.

As ideias fixas podem não ser muito boas nem ter a ironia original do emplastro de Brás Cubas⁹. Começarei, no entanto, com uma que venho alimentando há algum tempo. Ela surgiu de leituras que me aproximaram de uma abordagem antropológica da relação humana com a cozinha e enseja uma força que reside na sua simplicidade: antes de fazermos literatura, relacionamo-nos com a comida. Esse raciocínio simples despertou-me perguntas genericamente

⁹ Refiro-me ao episódio do romance *Memórias Póstumas de Brás Cubas*, de Machado de Assis, em que o narrador, Brás Cubas, ironicamente morre de uma pneumonia contraída enquanto tentava inventar o “emplastro Brás Cubas”, uma panacéia medicamentosa que foi sua última obsessão e lhe propiciaria a glória entre os homens, porque curaria todos os males da humanidade.

tentadoras: qual a importância da cozinha na cultura humana? E em que medida as personagens de Eça teriam sido pensadas na sua relação com a cozinha antes de seguir seu destino nas narrativas?

As perguntas não têm respostas simples, até porque são abrangentes e consideram, também, uma intencionalidade impossível de se constatar. E, no caso da segunda questão, a resposta deveria, de acordo com a lógica literária, ser encontrada na análise da própria obra eciana. O que não se vai deixar de realizar. As ideias fixas, porém, são perseverantes e exigem resolução, mesmo que não definitiva. A que me persegue, além das perguntas que mencionei, levou-me a leituras e releituras de textos sobre história e antropologia da culinária. E um, em especial – *Pegando fogo: como cozinhar nos tornou humanos*, do antropólogo e biólogo Richard Wrangham (2010)¹⁰ – chamou bastante minha atenção, pela maneira como considera o fogo na evolução e na transformação das relações humanas e que, se não explica a obra de Eça de Queirós, oferece um ponto de partida para começarmos a pensar a relação do homem com a comida e com o processo de cozimento.

O texto de Wrangham é complexo, mas sua proposta é simples: considerar o fogo e a comida como elementos centrais da evolução humana e da definição das relações sociais. Ao deslocar o foco de outros aspectos – como a sexualidade, por exemplo – para a culinária, o antropólogo Wrangham vai

¹⁰ Agradeço à professora Alba Valéria, da UFBA, que me apresentou ao livro e ainda contribuiu para a elaboração de meu projeto.

construir argumentos para mostrar como o fogo permitiu que o homem não só passasse da barbárie para a civilização, do cru para o cozido. O uso do fogo para cozer alimentos teria, também, selecionado indivíduos com características físicas específicas – aparelho digestivo e bocas pequenos, lábios não tão potentes – que se adaptaram com eficácia a uma dieta de comida cozida, mais macia. A maciez, consequência do cozimento, permitiu que absorvêssemos calorias adicionais dos alimentos, antes consumidos crus. As decorrências dessa adaptação e seleção – Wrangham não sabe até que ponto a adaptação ao fogo estaria inscrita nos genes ou nossa genética teria nos levado ao uso do fogo para cozer os alimentos – foram muitas: desmame precoce de recém-nascidos, maturidade mais lenta, maior absorção e acumulação de energia e aumento de partes do corpo, como o cérebro humano, com o decorrente acréscimo de nossa capacidade de armazenamento, análise e processamento de informação e, claro, possibilidade de desenvolvimento das formas mais complexas de comunicação. Ou seja, sem o fogo e o cozimento não seríamos o que somos, porque eles interferiram no complexo processo evolutivo e, claro, nas relações intersociais: “A adoção do cozimento deve ter mudado radicalmente o modo como nossos ancestrais comiam, de maneira que deve ter mudado nosso comportamento social também” (WRANGHAM, 2010, p.103). Uma das mudanças foi a reestruturação do dia de trabalho, pois o uso do fogo:

libertou os caçadores das limitações anteriores de tempo, reduzindo o intervalo gasto mastigando. Permitiu-lhes também comer após o cair da noite [...]. Depois que o cozimento começou, portanto, a caça pôde contribuir

para o pleno desenvolvimento do lar de família, dependente como é de uma troca entre mulheres e homens (WRANGHAM, 2010, p. 115).

O cozimento indica que a busca individual por alimento – antes do fogo, cada indivíduo procurava, coletava e consumia o seu – teria permitido a organização de uma economia social que tornou “possível um dos traços mais característicos da sociedade humana: a forma moderna de divisão sexual do trabalho” (WRANGHAM, 2010, p. 104).

Não é a simples mecânica do cozimento, porém, que leva à cooperação social entre homens e mulheres, como sugerem os casos de isolamento em que homens coletavam e cozinhavam para si. A cooperação não explica sozinha a divisão do trabalho. A ela tem de ser adicionada a ideia de exploração dos cozinheiros: cozinhar leva tempo e homens e mulheres que preparam sua comida solitariamente são mais frágeis e não podem proteger seu alimento de outros machos. Assim, segundo Wrangham:

o cozimento criou um sistema simples de casamento; ou talvez tenha solidificado uma versão preexistente da vida matrimonial que poderia ter sido estimulada pela caça ou pela competição sexual. De uma maneira ou de outra, o resultado foi uma venda de proteção primitiva, em que maridos usavam suas ligações com outros homens na comunidade para proteger suas mulheres contra o roubo,

e elas retribuía o favor preparando a refeição para os maridos (WRANGHAM, 2010, p. 121).

O fogo ou o projeto culinário delimitou, portanto, funções sociais de homens e mulheres: à mulher coube a cozinha. Machos, é claro, também cozinham. Mesmo nas sociedades de caçadores-coletores, homens podem cozinhar em períodos grandes de caça ou em situações rituais ou que envolvam o grupo. E:

nas sociedades industriais, eles podem ser cozinheiros profissionais. [...] Nos casamentos urbanos, os maridos muitas vezes partilham as atividades culinárias, ou podem fazer a maior parte delas (WRANGHAM, 2010, p. 119).

Mas a cozinha doméstica ficaria a cargo das mulheres: a “regra de que culinária doméstica é trabalho de mulher é surpreendentemente constante” (WRANGHAM, 2010, p. 119).

Wrangham associa essa divisão do trabalho, em que à mulher coube o fogão, à organização e manutenção do próprio patriarcado. A atenção nas propriedades da comida cozida “leva à desconfortável ideia de que, como uma norma cultural, as mulheres cozinham para os homens por causa do patriarcado” (WRANGHAM, 2010, p. 116).

Ao colocar o fogo no centro das relações sociais e da divisão sexual do trabalho – é preciso frisar – Wrangham não naturaliza as funções sociais. A leitura que ele faz desse momento histórico denota que a questão não é só natural: mulheres não assumem a responsabilidade da cozinha porque são “aparelhadas”

geneticamente para isso. Nas referências que ele traz para o texto percebe-se claramente que a circunstância histórica teve desdobramentos e elaborações ideológicas diversas. A relação de dominação estaria marcada não pelo sexo em si, mas pelas circunstâncias histórico-genéticas da espécie e pela organização social de cada grupo humano. Essa dominação ideológica é percebida por outros historiadores da culinária, em outros momentos da história da humanidade. Roy Strong (2004) notou como cozimento e poder patriarcal entraram na dinâmica da Revolução Francesa, para manter as mulheres na cozinha:

A política revolucionária – evidenciada no caso da refeição em torno de uma mesa comunitária sem classes, posta na rua – era a extinção deliberada da divisão entre as esferas públicas e privadas da vida. Mas o ataque à privacidade – vista como prerrogativa dos ricos e admitida pela intervenção do Estado entre 1789 e 1794 – a longo prazo produziu uma reação em direção oposta. A consequência acabou sendo a criação de um espaço doméstico privado, essência da era burguesa que estava por vir. Da mesma forma, as esperanças revolucionárias de emancipar as mulheres derrubando a existente ordem sexual ‘natural’ também saíram pela culatra; a reação foi recolocá-las como deusas domésticas na esfera privada da vida, que há pouco entrara em moda. E no centro dessa esfera estava o jantar de gala que tais deusas iam comandar (STRONG, 2004, p. 234).

Explicar o papel do fogo na constituição do patriarcado e na sua posterior manutenção com a construção dos aparatos ideológicos mais diversos, no entanto, pode não parecer ser pertinente para a formulação de uma tese sobre culinária na obra de um escritor português do século XIX. Mas ela sugere uma tentadora relação com a obra eciana. A constituição do projeto culinário da humanidade talvez permita expandir a compreensão de alguns aspectos da culinária na obra de Eça de Queirós e, também, ver aí um traço de percepção magistral, que está além de um raciocínio do tipo: fogo = mulher na cozinha. As referências a Wrangham permitem ir além da busca por mulheres na cozinha ou da interpretação de como a relação entre homens e mulheres se transformou depois da revolução industrial, embora possa levar a isso também. Talvez Eça de Queirós, em outro momento de perspicácia excepcional, tenha antecipado um gesto simples, o mesmo do antropólogo Wrangham: posto a cozinha no centro da elaboração de seu projeto de representação da sociedade, com todas as implicações sociais, econômicas, políticas, antropológicas...

Neste momento da reflexão, posso afirmar, com alguma dose de precisão, que as leituras que fiz confirmam essa possibilidade, mas só a análise das obras poderá garantir se o gesto inicial está na cozinha, ou seja, se, assim como o projeto humano, o projeto literário de Eça também pode estar no estômago. Ainda: se quiser retomar uma proposta arqueológica de Eça e que veremos a seguir: a cozinha arqueológica eciana pode estar relacionada à cozinha arqueológica da humanidade.

Embora ideia fixa tentadora, entendo que essas reflexões são por demais genéricas, vagas e abrangentes. Por isso é preciso formular mais algumas, na tentativa de convencer o leitor de que, no caso de Eça de Queirós, literatura e gastronomia estão simbioticamente ligadas. Começemos, então, pela etimologia.

Cozinhar e escrever são atividades diversas, que podem ser aproximadas pela etimologia. O trabalho do escritor é comumente associado à atividade de “coser”, do latim *consuere*, que significa “unir uma coisa a outra”. Atar as pontas ou, mais propriamente, “tecer” – de *texere*, “encadear, ligar” – os fios da trama, processo em que se envolve o escritor para compor o “texto”, palavra cuja raiz é a mesma – *tex(t)* – de tecer, mas que se aplica “[à]s coisas do espírito”, daí “texto” significar “narrativa”. Tecer aproxima-se, assim, de coser, e os textos seriam as coisas do espírito entrelaçadas, encadeadas, cosidas, ligadas. O trabalho de qualquer escritor confunde-se com o do costureiro ou tecelão; a diferença estaria na matéria prima e nos instrumentos que se utilizam para tecer e escrever.

Diferentemente de “coser”, “cozer” tem origem no latim *coco*, *coctum*, *cocere*, que significa “cozinhar, no sentido físico e moral” e “amadurecer”. Quando se pesquisam os sentidos de cozinhar, encontram-se “preparar (alimentos ou por extensão qualquer outra coisa) através da ação do fogo ou de outro processo”, “ter conhecimento culinário; saber cozinhar”; “exercer profissão de cozinheiro; cozer” e, adicionalmente, como sentido figurado, “urdir, tramar”. A raiz diferente não afasta, portanto, os dois verbos. O trabalho do tecelão e do

cozinheiro são correlatos: unem-se os fios e tece-se; assim como se unem os ingredientes e se cozinha. Tecer, escrever, coser e cozer seriam, pois, técnicas ou, para continuar na etimologia, *tékhnés* – “arte manual, indústria, artesanato” – próximas pelos processos envolvidos em sua prática. Transpondo os limites da tecelagem e da cozinha e aplicando e ampliando o raciocínio etimológico ao trabalho do escritor, pode-se imaginar a relação entre os processos que se desenvolvem na cozinha e na literatura. Escritor e cozinheiro escolhem, combinam, temperam, retalham, fazem, refazem, cortam, fermentam, sovam, experimentam, adornam, arranjam, estabilizam, normatizam, comparam, formulam, receitam...

A antropologia, a etimologia e os processos litero-gastronômicos, porém, aproximam qualquer escritor do cozinheiro e, ainda assim, não seriam suficientes para dar sabor especial à ideia de que Eça de Queirós pode ser lido como mestre-cuca literário. Por isso, procurei mergulhar essa “fantasia” em vinha-d’alhos com ingredientes diversos. Vamos às declarações do autor.

A culinária foi tema de vários textos críticos e jornalísticos escritos por Eça de Queirós. Em artigo, intitulado *Lisboa*¹¹ e publicado na *Gazeta de Portugal*, em 1867, ele compara Lisboa a outras cidades históricas. Em tudo encontra semelhanças: Lisboa tem as mesmas sete colinas de Roma; o céu de Lisboa é

¹¹ Não consegui nenhuma informação sobre a relação entre este artigo e a peça “Lisboa à Noite” referida anteriormente. É possível que Eça conhecesse o espetáculo de 1851 e se inspirasse nele para escrever o artigo de 1867.

tão transparente quanto o de Atenas; e tal qual Jerusalém, Lisboa sacrifica os que querem lhe dar alma. Diferentemente de outras cidades, no entanto, “Lisboa o que faz? Come! Come ao cair da tarde” quando a luz é baça e “Deus não vê que [ela] tomou [para si] o pecado da gula [e] abdômen é uma realidade livre”. E só se pode ver seu brilho e sua beleza, à noite, depois que a cidade comeu (III, p. 79).

Lisboa se caracteriza pela gula, mas os santos devem jejuar. Três anos antes de sua morte, com fina ironia, Eça atacava as orientações do papa Leão XIII sobre a alimentação cristã. As “dicas” papais foram delineadas em uma encíclica, a que Eça dedicou artigo intitulado “Encíclica Poética”, originalmente publicado na *Revista Moderna*, em 1897. Antonio Augusto Nery (2012) analisou esse texto e mostrou que Eça desqualificou a receita papal de longevidade – mote principal do texto – comparando-a com exemplos de vida e de cozinha de santos católicos. Nery não diz desta maneira, porque seu foco não é a comida, mas é possível quase parafraseá-lo assim: Eça afirma que se seguissem as orientações do sumo pontífice, os cristãos, além de engordar, nunca seriam santos.

O que entra pela boca das cidades e dos cristãos não foi a única preocupação de Eça. O texto mais exemplar e programático sobre o tema talvez seja o artigo conhecido como “Cozinha Arqueológica”, publicado em 1893, na *Gazeta de Notícias*. Nele, Eça afirmou: “a mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte alicerce das sociedades humanas” e “o caráter de uma raça pode ser deduzido simplesmente de seu método de assar a carne” (III, p.1226). As

declarações ressaltam a intrínseca relação entre comida e sociedade, que Eça reforça, ao adicionar: “a cozinha e adega exercem uma tão larga e direta influência sobre o homem e a sociedade”, por isso “dize-me o que comes, dir-te-ei o que és” (III, p.1226). Penso que o escritor d’*A Relíquia* não se incomodaria se acrescentasse “com quem” e “como”, a este último período: “diga-me o que comes [como comes e com quem comes] e dir-te-ei quem és”. O acréscimo é apropriado, pois Eça destaca a necessidade de se fazer a “arqueologia” – daí o título do artigo – do sistema culinário greco-romano, ou seja, dizer o que, com quem e como a sociedade comia para entender como a cozinha e os processos de cozimento se manifestam nas relações sócio-políticas.

Ao tratar de culinária em seus textos críticos, Eça ecoa ideias de tratados gastronômicos de época, como o *Fisiologia do Gosto*, publicado em 1825, pelo célebre advogado, político e cozinheiro francês Brillart Savarin, e – como todo autor excepcional – antecipa reflexões de antropólogos, como Wrangham (2010), e historiadores, como Carson Richie (1995), Jean François-Revel (1996), Massimo Montanari (2004) e Alfredo Saramago (2006), para quem “o homem é aquilo que come” (RICHIE, 1995, p. 270) e a relação humana com os alimentos se estabelece segundo critérios econômicos, nutricionais e simbólicos e os valores do sistema alimentar são resultado da representação dos processos culturais:

Quem toma uma refeição conforma-se tanto com uma certa ideia da comida como com uma visão do mundo e da sua sociedade e esta representação é muito menos a sua

do que aquela que lhe transmite o seu meio (SARAMAGO, 2006, p.10)

Por isso a comida “se configura como um elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla” (MONTANARI, 2004, p.10).

Além de ecoar e antecipar, as afirmações de Eça, tomadas na perspectiva da proposta de representação realista da sociedade portuguesa, significam, em alguma medida, considerar a cozinha e a comida como forma de caracterizar personagens e sociedade. Elas seriam também matéria a ser observada e moldada nas narrativas. Essa interpretação torna-se mais consistente à medida que se saboreia, na obra, a “arqueologia culinária” da sociedade portuguesa. O escritor português não só caracterizou Lisboa, preocupou-se com as recomendações gastronômicas do papa e propôs a observação da cozinha nas sociedades clássicas, ele considerou, em certa medida, a gastronomia como *arqué* – elemento básico – das representações da sociedade portuguesa. *Arqué* que foi notada por vários de seus leitores e críticos.

Machado de Assis, em 1878, publicou a conhecida crítica sobre *O Primo Basílio*. Apesar de não tratar de aspectos gastronômicos, Machado teve a atenção despertada pela comida. Ele arrolou “a pilha de doces”, da confeitaria em que se encontram casualmente Sebastião e Juliana, e “o longo jantar do Conselheiro Acácio” entre os itens que configurariam a exagerada preocupação de Eça pelo acessório. A importância da leitura de Machado de Assis, naquele momento, não reside somente no fato de ter vislumbrado a mesa como elemento da

narrativa, mas também na maneira como ele elabora seu raciocínio. A excessiva ênfase no acessório seria decorrente das preocupações com os princípios da escola realista: “O Sr. Eça de Queirós não quer ser um realista mitigado, mas intenso e completo” (ASSIS, 1997, p. 908). A obsessão pelos princípios de escola teria acentuado o ingrediente principal do romance: “a sensação física”. As necessidades físicas viscerais marcariam “o tom” do livro e não poderiam ser eliminadas, mesmo que se expurgassem várias cenas. O diapasão seria “o espetáculo dos ardores, exigências e perversões físicas” (ASSIS, 1997, p.907). Ao falar do “tom”, a agulha de Machado ainda está direcionada para os exageros de escola: o (exagerado) gosto pelo bestial, pelo animalesco. A alfinetada, porém, aponta para outra possibilidade de leitura: o ventre e seus apetites. Outros críticos contemporâneos de Eça e Machado não conseguiram perceber a comida como um dos elementos da “sensação física”. Fialho de Almeida, por exemplo, publicou seu texto crítico sobre *O Primo Basílio*, no mesmo ano de 1878, e destacou a sexualidade como única relação com o ventre. Para Fialho, Eça teria derrubado a parra de uva das estátuas antigas, último bastião da tradição: “arrancou a folha de vide e iluminou em cheio, com sua lanterna de furta fogo, o que a tradição pedia que continuasse no escuro” (ALMEIDA, 2010, p. 21). Machado vê esse mesmo desnudamento da sexualidade, mas amplia sua percepção e dá destaque aos outros apetites do ventre. O que Machado não conseguiu intuir é que, para ser zeloso com os princípios da escola, Eça poderia esquecer a cozinha e dar atenção ao guarda-roupa ou à biblioteca. Mas ele foi zeloso com a comida, também. Machado de Assis viu aí fartura desnecessária. Ao argumento do excesso, no entanto, pode-se contrapor o da coerência

gastronômica que se constitui ao longo da obra. A comida seria um excesso de escola, se Eça não tivesse continuado a ser zeloso com o tema. Como veremos a seguir, o zelo com a comida só fez aumentar de quantidade e qualidade nas obras e versões posteriores, indicando que o escritor português talvez tenha pensado ou transformado a cozinha num elemento fundamental de seu projeto de representação – ou de “arqueologia” – de Portugal. E a importância do tema aparece quando se aprecia a fornada toda.

Estudos que mencionam a culinária na obra de Eça são unânimes em destacar a obsessão do escritor pela comida. Ele levou para as páginas de sua obra os ingredientes de grandes banquetes e de frugais refeições. A culinária rendeu cenas de várias páginas, em romances como *Os Maias* e *O Primo Basílio*. E, não por acaso, inspirou obras que organizam e catalogam a gastronomia eciana.

A. Campos Matos, por exemplo, ao organizar o *Dicionário de Eça de Queirós*, reservou mais de sete páginas para o verbete “Alusões Alimentares”. A responsável pela elaboração do texto, professora Andréa Grabbé Rocha, contabiliza 2.650 itens culinários diferentes e enfatiza a obsessão de Eça de Queirós pelo tema. Ela afirma que todas as personagens ecianas podem ser caracterizadas pelo que comem, a ponto de o escritor de *Os Maias* ter “exorbitado nesta via, deixando-nos uma visão distorcida dos homens de seu tempo” (ROCHA *apud* MATOS, 1988, p. 63).

Maria Antônia Góes, em *À mesa com Eça de Queirós*, computou, nas obras de Eça, 560 jantares, 232 almoços, 179 ceias, 209 cafés, 185 chás, 192 pães e 77 sopas. Ela afirma que “Eça de Queirós, gastrônomo, esteta da arte de comer,

não nos legou receitas, não praticou a arte culinária, mas deixou-nos um pormenorizado e rico levantamento da cozinha de época” (GOES, 2004, p.15)

Dario Moreira de Castro Alves, em *Era Tormes e amanhecia: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queirós*, organizou 400 verbetes culinários, com 4.488 citações das obras de Eça. Na apresentação de seu dicionário, Castro Alves ressalta que “o comer ‘é um motivo obsediante na narrativa queirosiana’ [...]. Por toda a obra do grande escritor o tema comer surge de forma poderosa, sob os mais variados ângulos: o comer bem, o comer muito, o jantar na hora vernácula, o comer mal, a tolerância e simpatia com a glotonaria...” (ALVES, 1992, p. 15).

Dois outros autores a quem não escapou a importância da culinária foram José Quitério e Francisco José dos Santos Werneck. O primeiro não hesita em afirmar que “em nenhum outro escritor português – nem mesmo Camilo ou Aquilino –, são tão constantes, copiosas, quase avassaladoras as alusões, referências, descrições e sequências de índole gastronômicas” (QUITÉRIO, 1992, p. 21). O segundo diz que

Em toda obra variada de Eça – romance, conto, crônica, lendas de santos e até na correspondência particular, há um constante movimento de talheres, retinir de baixelas, ou sons abafados de grosseiras malgas, que contribuem poderosamente para a compreensão do ambiente, material e moral e a caracterização das personagens (WERNECK, 1946, p.161).

A importância da culinária também não escapou à observação atenta de Beatriz Berrini que preparou a edição das obras completas de Eça de Queirós e organizou o belíssimo *Comer e beber com Eça de Queirós* (1995), livro que traz receitas inspiradas nas narrativas ecianas e instrui os leitores a elaborar os pratos, alguns oferecidos pela Fundação Eça de Queirós¹², em Tormes, onde o percurso turístico passa pela “mesa de Eça”. Na apresentação da obra, Berrini afirma que as personagens ecianas comem, bebem e sentem prazer ou desprazer com isso. Comer e beber são elementos da representação crítica dos costumes sociais da época. Eça usa suas habilidades lítero-gastronômicas para assar, segundo Berrini, as seguintes oposições ou funções críticas: abundância (ricos, nobres e burgueses) X escassez (na mesa do pobre); oriental (o exótico) X ocidental (o conhecido); nacional (exaltação e afeição pela terra mergulhada numa decadência, aviltada e risível) X estrangeiro e moderno (criticado). Os episódios gastronômicos também teriam funções literárias. As considerações em torno das refeições contribuem, por exemplo, para desenvolvimento do enredo, apresentação e caracterização das personagens, exposição de ideias e marcação de contrastes.

Outra pesquisadora a destacar a importância da culinária em Eça foi Maria José de Queiroz. *Gourmet*, escreveu o excelente *A Literatura e o Gozo Impuro da comida*. Nas onze páginas dedicadas a Eça – a maior quantidade para um único escritor –, identifica os endereços gastronômicos frequentados pelo autor e por

¹² Informações sobre a Fundação estão disponíveis em <<http://www.feq.pt/>>.

suas personagens – O restaurante do Hotel Central, em que João da Ega oferece o jantar ao Cohen, em *Os Maias*, teria sido o mesmo em que Eça pediu a mão de sua esposa, Emília –, refere-se à disposição do autor para oferecer boa comida aos amigos e a seus problemas gástricos, que o impediam, muitas vezes, de saborear as iguarias de que gostava. A autora, no entanto, não se restringe à identificação do espaço do mundo, representante, e o espaço da ficção, representado, e às relações entre autor e comida. Ela quer demonstrar que a gastronomia teve papel importante na literatura de língua portuguesa. E Eça é um dos seus autores exemplares. Nele, a culinária

não é mero tema decorativo. Instruído na fisiologia do gosto, leitor de Flaubert e Zola, dispensa-lhe o desvelo de um aficionado à nona arte e a atenção de um discípulo do realismo (QUEIROZ, 1994, p. 202).

A atenção seria decorrente, também, da “grande vocação de *gourmet*” que levaria “o escritor [a] projeta[r] nas suas personagens as delicadezas do paladar exigente” (QUEIROZ, 1994, p. 202). As projeções do paladar serviriam ao exercício da sátira e, “pessoalmente empenhado na condenação da sociedade, [a] pinta[r] com crueza os excessos do ventre” (QUEIROZ, 1994, p. 202). As projeções do paladar e a pintura dos apetites delineariam os caracteres das personagens:

Servem-se também à mesa a falta de pudor, de modéstia com que os burgueses agridem a moral e os costumes. Fortemente acentuado pelos traços da caricatura, o

apetite instrui as mais variadas formas de comportamento. Compete à temperança e à gula determinar as reações instintivas, as peculiaridades de caráter e demais pronunciamentos da individualidade (QUEIROZ, 1994, p. 203).

As observações de Berrini, Matos, Quitério, Góes, Alves, Werneck e Queiroz referem-se ao conjunto da obra eciana e seriam suficientes para indicar que a importância da comida, em *Eça*, não era, como imaginou Machado de Assis, um exagero de escola. Para além de ser ou não zelo com princípios do realismo, a recensão que se fez aqui leva a crer que minha ideia fixa talvez tenha seu fundamento. E Maria José de Queiroz pode reforçá-la ao relacionar as personagens ecianas à mesa e sugerir uma possibilidade de leitura da cozinha arqueológica eciana:

Comer e beber inscrevem-se, na sua obra [de *Eça*], tanto no código da sociabilidade como no da necessidade. Mas há exceções. Os comilões, ainda que movidos, como o padre Amaro, pela lembrança afetiva, deixam-se dominar pela avidez; comem compulsivamente. Respondem à gula. Os inapetentes, como Jacinto na sua fase parisiense, sentam-se à mesa com enfado; nada lhes apetece. Há quem, como o mesmo Jacinto, na fase portuguesa, e mais Zé Fernandes, Afonso da Maia e Fradique Mendes, entre outros, que desfrutam realmente o que comem: com o

palato e com a inteligência. A mesa aparece então como cenário privilegiado onde se ouvem interjeições de contentamento e onde o anfitrião partilha, com o conviva, da deleitável troca de prazeres. Nesse caso, a linguagem figurada exerce plenamente a sua função: a matéria verbal e a matéria alimentar se integram numa experiência fisiológica comum (QUEIROZ, 1994, p. 210).

De Amaro a Jacinto, muitas personagens foram delineadas pelo estômago: algumas regidas pela necessidade; outras, pelo gosto. Talvez seja exagero, mas não é incorreto afirmar que a cozinha e a comida podem ordenar o universo narrativo de Eça. O que se disse até aqui revela uma possibilidade de, sem deixar de considerar outras questões relevantes, ler a obra de Eça numa perspectiva gastronômica ou como uma busca de ajuste de ingredientes. Em alguns momentos, a palavra e a comida integram a “experiência fisiológica” das personagens. E, na lógica culinária, isso poderia significar, no caso de Eça: Diga-me o que, com quem e como come e dir-te-ei quem a sociedade, em especial a portuguesa do século XIX, é – ou vice-versa. Escrever talvez tenha sido tomado por Eça como um processo correlato de cozer, a ponto de a cozinha ter ordenado a maior parte do projeto de representação de um certo Portugal.

Antes de servir o banquete e de verificar se essas ideias gerais se concretizam nas obras, é necessário, no entanto, objetivar a ação e formular algumas hipóteses de trabalho básicas e estabelecer em que medida as pitadas de sexualidade e poder entrarão na composição dos pratos. Essas hipóteses já

foram, em alguma medida, formuladas nos trabalhos que apresentei em eventos acadêmicos (ANDRADE, 2012, 2013 e 2014). Tentarei sintetizá-las aqui.

Gula e luxúria estão estreitamente relacionadas na obra de Eça. A professora Andréa Grabbé Rocha, mencionada anteriormente, observa que, nas narrativas ecianas, “ao prazer amoroso subjaz sempre um impulso de gula, como ao prazer gastronômico uma evidente volúpia” (ROCHA *apud* MATOS, 1988, p. 71). O diálogo entre culinária e sexualidade, também foi notado por Isabel Pires de Lima, que assevera “a aproximação entre gula e luxúria [...] é frequente no universo romanesco queirosiano” (LIMA, 1997, p. 717)¹³. Essa associação não é difícil de compreender e reforça a hipótese do ventre como local privilegiado de constituição das personagens. Para além das receitas de escola, o projeto culinário da humanidade não deixa de ser, também, um projeto de procriação. E, mais amplamente, os prazeres gastronômicos e sexuais são concretizados pelos mesmos sentidos e, em certa medida, no mesmo lugar: o ventre. Não é de se admirar que ingredientes culinários se relacionem a ingredientes sexuais, em combinações diferentes para cozer personagens e intriga de maneira bastante peculiar. Em Eça, a caracterização gastronômica das personagens, os

¹³ A relação parece ser própria do mundo católico-cristão. Segundo Isabel Allende: “A gula é um dos caminhos mais diretos para a luxúria e, se avançarmos um pouco mais, para a perdição da alma. Por isso luteranos, calvinistas e outros aspirantes à perfeição cristã comem mal. Os católicos, em compensação, que nascem resignados ao pecado original e às fraquezas humanas, e que são purificados pelo sacramento da confissão, prontos para tornar a pecar, são muito mais flexíveis com relação à boa mesa” (ALLENDE, 1998, p. 14).

espaços dedicados à comida e à sexualidade e os discursos sobre essas atividades estão intimamente relacionados ao conhecimento de leis e regras de conduta social e gastronômica (o saber) e ao exercício do poder, de todos os tipos. Maria José de Queiroz observou que o prazer à mesa, por exemplo, é privilégio de personagens que apreendem e se educam para o saber comer:

O prazer à mesa é, para Eça, uma questão de afinidade: afinidade com o meio e os convivas. O que não se inventa nem se cria de uma hora para outra, nem ao cabo de anos de permanência em terra estranha. O gosto é coisa de berço, herança a que não se foge (QUEIROZ, 1994, p. 210)

Se o gosto se educa desde o berço, ou seja, se o paladar e as relações com a comida são culturais, não menos são as práticas sexuais. Michel Foucault (1988) mostra que a sexualidade é social e historicamente construída. Não pode ser concebida, portanto, como simples dado da natureza. Considerando a sexualidade e a gastronomia como produtos sociais e históricos, poderíamos formular uma hipótese de trabalho: se, em Eça, a identificação com a mesa é correlata da cama, a luxúria – ou as formas de expressão da sexualidade – só seria possível aos que desenvolveram e/ou herdaram, em seu percurso, o “sabor da sexualidade”. Sabor que não estaria dissociado do poder e do controle.

Como vimos anteriormente, o projeto culinário humano se constituiu sobre um pilar de dominação, que, apesar de ter sofrido modificações consideráveis, se estende até a contemporaneidade. Com o sexo, não é diferente. Em sua *História da Sexualidade*, Foucault (1988) procura evidenciar que o sexo é social

e, portanto, está submetido às formas sócio-históricas de poder. A partir do século XVII, por exemplo, os discursos negativos relacionados ao sexo, como repressão e proibição, estão associados a um discurso que prega a necessidade de dizer a verdade sobre o sexo, ou seja, as técnicas de poder relacionam-se a uma vontade de saber. A partir do século XVIII, o próprio poder teria incitado a proliferação dos discursos sobre sexo, em instituições como igreja, família, escola e consultório médico. Falar sobre o tema não tinha somente a finalidade de proibir ou reduzir a prática sexual, mas controlar o indivíduo e a população.

Ao estabelecermos uma correlação entre cama e mesa, seremos levados a pensar que gula e luxúria andam juntas. Parafrazeando Eça: Diga-me com quem dormes e dir-te-ei quem és. Assim como a boa mesa está reservada aos que desenvolveram e/ou herdaram, em seu percurso, o prazer pela comida, a boa cama estaria reservada aos que desenvolveram o “sabor da sexualidade”.

Uma pitada de poder a essa identificação sociedade/comida e sociedade/sexo levou-me a propor a classificação de três tipos de personagens nas obras de Eça: i) os que comem e sabem comer; ii) os que comem e não sabem comer; e iii) os que não têm acesso ao comer. Relacionando esses três tipos a sua influência e poder de sedução, percebi que os primeiros são poderosos e sedutores, o que não significa que não possam abdicar do poder de seduzir; os segundos – com poder ou sem – não seduzem; e os terceiros estão apartados do poder e da sedução.

Os que sabem comer cometem o pecado da gula e da luxúria: comem os acepipes e têm à disposição, se desejarem, as melhores mulheres. Cônego Dias

e Amaro, por exemplo, demonstram grande apetite, gastronômico e sexual, e usam seu poder político e social para satisfazê-lo. E não precisam, para isso, “perverter a moral vigente”. A sexualidade entre membros da igreja é tema de discussão para Eça e, na sociedade que ele representa, padres encontram uma maneira de “gozar” num mundo dominado pelo conservadorismo, desde que guardado o decoro. Viver a sexualidade não significa, portanto e necessariamente, perverter a moral, mas conviver com a moral vigente, que aceita, e perdoa, o pecado.

Os que não sabem comer, embora possam ter poder, não seduzem. “Estouram”, caso do abade José Miguéis, ou acabam nas tabernas, comendo iscas e bebendo vinho de terceira, caso de João Eduardo, pretendente de Amélia e rival de Amaro, e Gustavo, o tipógrafo comunista que tem uma visão de época da revolução, excluindo, dela, as mulheres, demonstrando que revolucionários poderiam, até pela educação formal e informal que recebiam, ser tão machistas quanto os reacionários.

Os que passam fome, invariavelmente, contrapõem-se, criticamente, à abundância e são tratados com desprezo ou piedade. É o caso do pedinte que, durante o jantar oferecido pelo abade da Cortegaça, vem resmungar padrenossos para receber de Gertrudes, a “ama do abade”, meia broa, revelando a hipocrisia dos padres sentados à mesa.

Esse delineamento sucinto dos tipos gastronômicos e a ideia de arqueologia gastronômica — diga-me com quem, como e o que comes e dir-te-ei que és —

serão a base para pensar gastronomicamente a obra de Eça. Começando por *O Crime do Padre Amaro*.

3 O CRIME DO PADRE AMARO: COZIDO DE ABADES, TIPOGRAFOS, ESCREVENTES E AMÉLIAS¹⁴

O Crime do Padre Amaro talvez seja o romance mais adequado para interpretar Eça de Queirós e sua obra pelo viés da “cozinha”. A começar pela convencional estruturação da relação entre sexos. O único homem a, efetivamente, comandar o fogão é o abade da Cortegaça, conhecido como o melhor cozinheiro da diocese: “Lera todos os *Cozinheiros Completos*, sabia inúmeras receitas” e “[...] nos sermões de domingo [dava] aos fiéis ajoelhados para receberem a palavra de Deus, conselhos sobre o bacalhau guisado ou sobre os condimentos do sarrabulho” (I, p. 166). São as mulheres, no entanto, que cuidam da cozinha. Amaro, por exemplo, enquanto vive na casa de Amélia, come a comida preparada pela S. Joaneira que comanda a cozinha com a ajuda de Amélia e de Ruça, uma criada tuberculosa. Depois do escândalo que o obriga a sair da casa de Amélia, Vicência é a excelente e barata cozinheira que lhe arranjam: “nessa mesma manhã o cônego ajustou-lhe uma criada, a Sra. Maria Vicência, pessoa muito devota, alta e magra como um pinheiro, antiga cozinheira do doutor Godinho.” (I, p. 182). Mesmo na morada do abade da Cortegaça, Gertrudes é a

¹⁴ Considerando que a edição/versão principal para a análise é a de 1880, *O Crime do Padre Amaro* deveria, numa organização cronológica, estar depois de *O Primo Basílio*. No entanto, preferi considerar a data da primeira edição/versão (1875) como referência para organização dos capítulos.

mulher “de muito bom paladar também” (I, p.166), com quem o abade “vivia feliz”, e que o auxilia no serviço. A predominância de mulheres na cozinha – que vai se concretizar, também, em outras obras – confirma a tese de Richard Wrangham: mesmo nas sociedades modernas, a relação entre mulheres e cozinha se mantém como marca de uma organização patriarcal. Mas essa não é a única característica que dá consistência à tese de que Eça talvez tenha posto o fogão no centro de seu projeto de representação.

Primeiro romance da fase autoral, *O Crime* entrelaça escritor e cozinheiro, porque é, também, um claro exemplo de que Eça de Queirós experimentava e modificava receitas, de escola ou não, e levava o projeto culinário muito a sério¹⁵. Segundo António Apolinário Lourenço (2006), o romance foi “originalmente publicado na *Revista Ocidental*, em 1875, e posteriormente submetido a duas revisões profundas, que dariam origem às edições de 1876 e 1880” (LOURENÇO, 2006, p. 55). A profundidade da revisão é tamanha que alguns estudiosos entendem que são obras diferentes. Carlos Reis, por exemplo, assevera que o romance foi “objeto de três versões, no decurso de um laborioso

¹⁵ Como se verá adiante, estou tratando de dois processos: a reelaboração estética e a reelaboração culinária propriamente dita. Quanto à primeira, é importante ressaltar a forma quase obsessiva que Eça revia e reelaborava seus escritos e isso não se restringe a *O Crime do Padre Amaro*. Segundo Ribeiro (2000), Eça reflete constantemente sobre seu fazer e muda de perspectiva estética, por isso: i) o romantismo presente no começo de sua obra vai mostrar-se novamente no final, ii) pode-se perceber uma intertextualidade em sua produção: um conto pode tornar-se romance, uma personagem pode dar lugar a uma discussão numa crônica; e iii) as constantes e variadas versões de seus romances.

e sofrido processo de escrita” (REIS, 2000b, p. 14). A edição crítica da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, de Portugal, para citar outro exemplo, discute a possibilidade de Eça ter escrito três romances e não três versões do mesmo romance. De uma edição para outra, o escritor adotou, experimentou e aprimorou princípios da escola realista e processos de autores que o influenciavam.

A edição de 1875, segundo Lourenço (2006), foi composta para introduzir em Portugal novos caminhos para a ficção narrativa. A inspiração veio de Flaubert, de quem Eça absorveu as técnicas da impessoalidade narrativa, focalização interna das personagens e discurso indireto livre. A aplicação dessas técnicas configura um realismo subjetivo, pois cria incerteza sobre o emissor imediato do discurso. As coisas são vistas não como elas são, mas como elas parecem ser; daí os efeitos de miragens ou de falsas interpretações. Eça compreendeu que esses procedimentos significavam o futuro imediato do romance, mas, na primeira versão, a narrativa ainda é construída, exageradamente, a partir da órbita do narrador. Recém-ingressado na escola realista, Eça não conseguiu evitar a emissão de opiniões sobre o comportamento das personagens e mudar o foco de maneira que elas descrevessem o espaço e apresentassem outras personagens, como fez Flaubert em *Madame Bovary*. Segundo Lourenço, o amadurecimento veio com a leitura de Zola: “O encontro com a produção romanesca zoliana contribuiu para o amadurecimento estético de Eça, revelando-lhe a obra de um autor igualmente deslumbrado pela narrativa flaubertiana” (LOURENÇO, 2006, p. 55). A leitura de Zola teria levado a mudanças no “estatuto da personagem [que] deixa de ser um mero elemento

da narrativa, para passar à instância em torno da qual a narrativa se organiza” (LOURENÇO, 2006, p.56).

No que diz respeito à personagem central, Amaro, percebe-se uma “notória evolução da [sua] personalidade” (LOURENÇO, 2006, p. 56). Amaro de 1875 seria dominado pelos instintos, o de 1876 é sedutor e aproveita do confessorário para alcançar seus fins e matar seu filho, por covardia. O de 1880, em vez de perverso e assassino, é mau padre e egoísta, explora a candidez e o caráter supersticioso de Amélia, a ponto de convencê-la de que o amar é quase um mandato divino. Eça procura converter a terceira versão de *O Crime* num quadro experimental dos costumes eclesiásticos. Até a morte da criança é uma decisão madura na terceira versão.

Para Lourenço, seria um erro crasso associar o naturalismo de Eça somente a questões de hereditariedade, temperamentos sanguíneos e influência dos meios. Se alguma característica do naturalismo foi aprofundada, ela está nas técnicas apreendidas de Zola¹⁶: “a maior densidade psicológica de Amélia da versão final significa justamente que é nessa versão que Eça revela maior domínio das técnicas implementadas no romance pelos naturalistas e particularmente por Émile Zola” (LOURENÇO, 2006, p. 63).¹⁷

¹⁶ Para saber mais sobre Zola e o Naturalismo, sugiro Miterrand (1989) e Pagés (1989).

¹⁷ Essa também é, em certa medida, a percepção de Carlos Reis, num estudo sobre o estatuto do narrador, de 1980. O narrador de *O Crime* é onisciente e “dispõe de poderes que lhe permitem um conhecimento praticamente ilimitado das personagens disseminadas ao longo da diegese”. Por isso esse narrador evidencia

Técnicas narrativas e modificação de estatutos de personagens são alguns dos elementos que revelam, nas versões d'*O Crime*, caldeirões e panelas fumegantes a girar sobre bocas de fogão literário. Mas não é só.

A experimentação culinária de Eça também pode ser observada nas influências temáticas. A cidade de Leiria, quando Eça lá foi conselheiro, teria, sem questionamento, oferecido os ingredientes principais da narrativa. Mas a experiência vivida não foi o único elemento da composição do literário. Lourenço localiza a temática d'*O Crime* num livro francês, *Monsieur de Boisdhyser*, publicado no mesmo ano de *Madame Bovary*, 1857, do autor Champfleury, chefe de fila dos realistas franceses, que divulgou a obra do pintor Coubert, que Eça analisou nas Conferências do Casino. Carlos Reis e Maria do Rosário Cunha, na introdução à edição crítica (QUEIRÓS, 2000), percorrem as pistas do livro de Zola, *La Faute de L'Abbé Mouret*. De uma versão a outra, Eça teria inserido e suprimido trechos que indicariam uma cópia de elementos textuais do romance de Zola, como o caso da missa presidida por Amaro. Reis

nas personagens “a origem social, as diretrizes culturais e morais que presidiram à sua educação e todo um conjunto de vícios ou qualidades eventualmente inculcados pelo ambiente que a marcou, estigmatizando indelevelmente seu futuro” (REIS, 1980, p.56). Mas Eça utiliza também, nas obras da fase naturalista, a focalização interna cuja modalidade de representação se enraíza na subjetividade e constrói um efeito de sentido de maior profundidade e realidade na prospecção psicológica das personagens. Por isso a desvalorização do Naturalismo pode ser localizada na terceira versão d'*O Crime*, a partir dela Eça foi escolhendo modalidades de narração que o “afastam das preocupações inerentes à estética naturalista” (REIS, 1980, p. 280)

e Cunha atribuem a influência a uma necessidade: ao reelaborar *O Crime*, Eça estava fora de Portugal e teria de representar a realidade portuguesa. A matéria da representação estava distante e o escritor português vai buscar em Zola o que lhe faltava como ingrediente.¹⁸

Minha intenção, no entanto, não é aprofundar as discussões sobre a aplicação dos princípios de escola ou sobre as inspirações temáticas do escritor. Essa introdução a *O Crime* quer evidenciar que as receitas de escola vão sendo aprimoradas ao longo da elaboração da obra literária. Eça não se contenta com a primeira versão da receita. Promove experimentações, aprimora a obra e realça sabores. E, literalmente, introduz ingredientes também nas refeições e nas características gastronômicas das personagens, deixando pistas de que a cozinha era um elemento central no seu projeto de representação de Portugal. Da edição de 1875 até a de 1880 personagens e cenas que os enquadram foram “retemperadas” para fortalecer o vínculo com a comida. A leitura das três versões revela vários exemplos do trabalho cuidadoso de Eça na caracterização

¹⁸ Para saber mais sobre as influências de Eça de Queirós é importante consultar a tese de António Apolinário Caetano da Silva Lourenço, intitulada *O Naturalismo na Península Ibérica*. Lourenço não nega que Eça tenha sido influenciado por Zola, Flaubert e outros autores, mas restringe a influência ao hipertextual que é difícil de perseguir. Para o autor, Eça poderia ter copiado Zola, Flaubert e Renan, mas não os plagiou. O próprio Zola se valia de outros livros para elaborar os seus; essas obras serviam de modelos a imitar ou apreender e ultrapassar, e neles estão inscritos Balzac, Flaubert e os Goncourt.

culinária das personagens. Não é meu objetivo cotejar minuciosamente as edições, mas destacar alguns aspectos dessa (re)elaboração. Pretendo analisar a trajetória de três personagens: José Migueis, o abade que falece no início da narrativa, Gustavo, o tipógrafo, e João Eduardo, o escrevente. É o que veremos no próximo item (3.1) da análise.

3.1 Abades, tipógrafos e escreventes: estouros e iscas ao vinho incerto

Em todas as três versões d' *O Crime do Padre Amaro*, o abade José Migueis morre logo no primeiro capítulo e o motivo é simples: Amaro virá preencher sua vaga na Sé de Leiria. A motivação da morte não muda da primeira para as segunda e terceira versões, mas ela ganha sabores diversos de uma para outra.

Na primeira versão do romance, José Miguéis é um pároco antipático, de voz desagradável, temperamento ácido que desperta o medo das devotas:

Em Leiria ninguém o estimava. Tinha a voz brusca e plebeia, e o temperamento impetuoso e acre. Os pobres

voltavam sempre ralhando e murmurando de sua porta fechada. As devotas temiam-no; (1875, p. 37) ¹⁹.

O desagradável abade morre de uma apoplexia, ao cair, acidentalmente, de seu cavalo:

[...] a égua branca [...] recuou, deu um salto de repelão e o homem [o abade José Miguéis] destribou-se, oscilou pesadamente, e foi cair com um som baço sobre as mós do moinho, onde ficou espapado de bruços, com os braços abertos, e um fio de sangue escuro, delgado, que escorria pela pedra e caía gota a gota no chão (1875, p. 36).

Na segunda e na terceira versões, Miguéis é um conservador miguelista que, além de ganhar características de “comilão”, morre de apoplexia gastronômica.

Vamos comparar dois trechos da versão de 1876 e 1880:

¹⁹ Os excertos da 1ª versão foram retirados da edição publicada na *Revista Ocidental*, de 1875, com grafia atualizada. Os da 2ª versão, da edição crítica de 2000. Ambas estão indicadas nas referências. No texto, me referirei a elas, indicando o(s) ano(s) e a(s) página(s).

Edição de 1876	Edição de 1880
<p>O pároco era um homem sanguíneo e grosso, que passava por um grande comilão. Contavam-se histórias singulares de sua voracidade. O Carlos da Botica – que o detestava – costumava dizer, sempre que o via passear na praça depois da sesta, com a cara afogueada de sangue, todo enfartado de indigestão:</p> <p>– Lá anda a jiboia a esmoer. Um dia estoira</p> <p>Tinha com efeito estoirado depois de uma ceia enorme. Ninguém o lamentou – [...] As devotas temiam-no [...]; assim quando as beatas, humildemente encolhidas, com sua voz penitente e débil, lhe iam falar de pecados, de escrúpulos, de visões, José Miguéis ria-se:</p> <p>– Ora histórias, santinha, dizia ele. Peça juízo a Deus.</p> <p>As subtilezas dos jejuns sobretudo irritavam-no:</p> <p>– Coma-lhe e beba-lhe, costumava resmungar, [...] (2000, p. 96, grifos meus)</p>	<p>O pároco era um homem sanguíneo e nutrido, que passava entre o clero diocesano pelo comilão dos comilões. Contavam-se histórias singulares da sua voracidade. O Carlos da Botica – que o detestava – costumava dizer, sempre que o via sair depois da sesta, com a face afogueada de sangue, muito enfartado:</p> <p>– Lá vai a jiboia esmoer. Um dia estoura!</p> <p>Com efeito estourou, depois de uma ceia de peixe – à hora em que defronte, na casa do doutor Godinho que fazia anos, se polcava com alarido. Ninguém o lamentou [...].</p> <p>Nunca fora querido das devotas; arrotava no confessionário, e [...] quase todas as confessadas [...]tinham passado para o polido padre Gusmão, tão cheio de lábia!</p> <p>E quando as beatas, que lhe eram fiéis, lhe iam falar de escrúpulos de visões, José Miguéis escandalizava-as, rosnando:</p> <p>– Ora histórias, santinha! Peça juízo a Deus! Mais miolo na bola!</p> <p>As exagerações dos jejuns sobretudo irritavam-no:</p> <p>– Coma-lhe e beba-lhe, costumava gritar, [...] (2000, p. 97; grifos meus; I, p. 101)²⁰</p>

²⁰ Neste item (3.1), da 3ª versão, de 1880, indicarei a edição crítica e a preparada por Beatriz Berrini, para quem se dispuser a comparar as duas.

Nesse trecho, a segunda e terceira versões são muito semelhantes. Miguéis é caracterizado como um rude comilão que estoura de tanto comer, porém da versão de 1876 para a de 1880, Eça ainda encontra motivos para reelaborar o texto: muda características gastronômicas – “nutrido” em vez de “grosso” e “comilão dos comilões” em vez de simplesmente “comilão” – dá detalhes da ceia – de peixe – que matou o padre, põe gente a polcar com alarido na mesma cena e José Miguéis a arrotar no confessionário, a rosnar contra as visões das beatas e a gritar “coma-lhe e beba-lhe”, configurando sua rudeza e seus modos de “cavador plebeu”, na mesa e no altar.

Nas versões de 1876 e 1880, José Miguéis é uma das personagens de Eça que tem acesso à comida, mas não a saboreia. Devora-a, sem sentir-lhe o sabor. Ele é um glutão que parece buscar e construir um isolamento para comer sozinho, prática bastante adequada para quem é guloso. Segundo Alfredo Saramago (2006), a refeição é sempre partilhada – a não ser que se queira satisfazer a condenada gula – e o prazer de comer é convivial: “as sociedades utilizam os prazeres da vida para estabelecer ou fortalecer os laços sociais e na maior parte das sociedades a refeição partilhada é um instrumento de sociabilidade” (SARAMAGO, 2006, p.10). José Miguéis não é exemplo de partilha e de sociabilidade. Também por isso não seduz os fiéis.

Se José Miguéis é coerentemente reelaborado pelo viés da comida, Gustavo e José Eduardo têm as tripas reviradas à mesa. A meu ver, é a modificação d’*O Crime* que mais “engrossa” a ideia de que Eça pode ser lido como cozinheiro empenhado em aprimorar gastronomicamente suas personagens. Gustavo, o

tipógrafo comunista, e João Eduardo, o escrevente que disputa o amor de Amélia com Amaro, nas três versões, encontram-se e vão comer iscas e tomar vinho numa das tabernas de Leiria. Naquele momento do romance, João Eduardo, tomado pelo ciúme, havia sido desmascarado como autor de um artigo que denunciava os padres da cidade e seus arranjos de poder e concubinato. Ele perde o emprego e a posição social que ocupava em Leiria; e Amélia, pressionada pela mãe e pelos padres, desiste, definitivamente, de esposá-lo. Deprimido, João Eduardo vai parar, com Gustavo, na Bodega do Tio Osório. Na primeira e na segunda versões do romance, a cena é relativamente curta, o escrevente encontra o tipógrafo, cumprimentam-se e “resolveram ir à taverna do Osório, que fica do outro lado da ponte, ao pé do quartel.” (1875, p. 308; 2000, p. 594)²¹. Percorrem o caminho até a taverna conversando sobre a vida e mulheres, e lá:

O jantar foi demorado. Era numa mesa oblonga, num cubículo encostado ao outro, formado por tabiques até meia altura: **a toalha estava cheia de nódoas**; havia um cheiro abafado e **não cessava o frigir do peixe**.

Conversaram e beberam. O escrevente, **ao fim do jantar, fez ao tipógrafo as suas confidências com grande cólera**

²¹ Nesses trechos em que indico a primeira (1875) e a segunda (1876) versões, sem compará-las, reproduzi sempre o texto da segunda versão presente na edição crítica, de 2000. A indicação da versão de 1875 e suas respectivas páginas é para quem desejar cotejá-las.

e juramentos terríveis (1875, p. 411; 2000, p. 602, grifos meus).

Depois das confidências e juramentos terríveis, Gustavo vai-se e João Eduardo, sozinho, entra num café, bebe mais, indis põe-se com os frequentadores, é contido, passa mal, sai e, no largo da Sé, acaba agredindo Amaro. Na primeira e segunda versões, a cena é rápida, mas a cozinha está ali, num jantar demorado, sem detalhes. Algumas paixões e pensamentos das personagens são dados a conhecer na rápida conversa que travam antes de chegar à taberna (1875, p. 307-412; 2000, p. 592, 594, 596, 598, 600, 602).

Na versão de 1880, Eça modifica bastante a cena do jantar, alonga a conversa na bodega do Tio Osório – a cena toda ocupa mais de 10 páginas –, inclui peripécias, reforça os odores e o gosto e hábitos populares das personagens. A taverna é, agora, casa de pasto, onde Gustavo e João Eduardo comem iscas com batatas e tomam vinho de má qualidade. Há vários elementos importantes nessa cena, procurarei destacar os que estruturam social e ideologicamente as personagens:

[...] [Gustavo] convidou logo João Eduardo a que lhe fizesse companhia. [...] João Eduardo então se lembrou **que desde a véspera não tinha comido**. [...] Decidiu-se logo – contente [...] de se estirar no banco da taberna, **diante dum prato cheio, na intimidade com um camarada de ódios iguais aos seus**.

[...]

Gustavo [...] apressou-se a soltar o gracejo, que tanto o entusiasmara em Lisboa:

– Tio Osório, sirva-nos **fígado de rei, com rim grelhado de padre!** O tio Osório, pronto à réplica, disse logo, [...]

– Não temos cá disso, Sr. Gustavo. Isso é **petisco da capital.**

– [...] Bem, acabou-se, **dê-nos duas iscas com batatas... E bem saltadinho, isso!**

[...]

Acomodaram-se à "**mesa dos envergonhados**", entre dois tabiques de pinho fechados por uma cortina de chita. O tio Osório [...] veio ele mesmo trazer a **garrafa do tinto e as azeitonas; e limpando os copos ao avental enxovalhado** [...] (I, p. 267-68, grifos meus; 2000, p. 595 e 597) ²²

²² A partir deste ponto, nos trechos referentes a Gustavo e João Eduardo indicarei as edições de Beatriz Berrini e a terceira versão da edição crítica, de 2000, para auxiliar quem deseje comparar as duas. A segunda e terceira versões são muito diferentes uma da outra. A edição crítica coteja trecho a trecho e traz a segunda versão nas páginas pares e a terceira nas páginas ímpares (por isso, quando se tratar de trechos longos, as páginas não estarão em sequência). A cena na segunda versão

Na “mesa dos envergonhados”, entre as iscas²³, o vinho tinto de origem incerta e a presença balofa, encardida e conservadora de tio Osório, Gustavo e João Eduardo têm os perfis traçados. Este não consegue suportar os tormentos psíquicos e jejua um dia inteiro, atitude impensável para a maioria das personagens. Ele aceita o convite do colega não pela possibilidade de saborear boa comida, mas pela companhia acolhedora, a promessa de um prato cheio e o partilhar de ódios comuns. Gustavo, que não pode saborear os “petiscos da capital”, isto é, não pode fazer a “revolução” e comer os “fígados de reis” e “rins de padre”, contenta-se com os miúdos em tiras (as iscas) e bebe o vinho tinto, sem ano e sem procedência definida. Aliás comer iscas e batatas numa bodega é verossímil para pessoas do povo como Gustavo e José Eduardo. Segundo Marques e Serrão (2004), iscas, entre outros petiscos, eram comuns, no século XIX, em estabelecimentos frequentados pelas classes populares e, segundo Saramago, nesse mesmo século:

um amanuense de segunda categoria [tinha] os gastos de alimentação mensal [...] superiores ao ordenado [...] conclui-se que a alimentação era obrigatoriamente deficiente. Se compararmos o salário de um trabalhador

é muito semelhante à da primeira, de 1875, que não mencionarei. Para quem quiser comparar com a versão de 1875, a cena encontra-se no capítulo XIII, p. 307 a 312, da edição da *Revista Ocidental*, indicada na bibliografia.

²³ Segundo Antonio Luis Peralta (1990), as iscas são tiras de fígado temperadas com alho, vinagre, sal e outros condimentos e, depois, fritas.

com os preços dos bens alimentares, também se pode concluir que sua alimentação se situaria no limiar da fome (SARAMAGO, 2004, p. 189).

João Eduardo e Gustavo não estão no limiar da fome, mas pertencem à classe dos que têm de se contentar com as iscas e esquecer os petiscos da capital. A eles também é permitido se embebedarem com vinho barato e, no caso do escrevente, perder o controle e discutir com o bodegueiro, tio Osório:

– **Quem não tem decência vai para a rua**, disse muito grave o tio Osório.

– Quem vai para a rua, quem vai para a rua? rugiu o escrevente, **empinando-se, de punho fechado**. Repita lá isso de ir para a rua! Com quem está você a falar? (I, p. 276-277, grifos meus; 2000, p. 617 e 619).

João Eduardo, diferentemente de Gustavo, não resiste ao excesso de álcool e, depois de quase se bater com um dos bêbedos frequentadores da taverna, discute asperamente com tio Osório. Gustavo interfere e os três terminam a noite, assemelhados a cavalheiros, numa troca de palavras amenas e mais bebida:

Para consolidar a reconciliação, **o tipógrafo pagou três canas brancas**. João Eduardo, por brio, **ofereceu também um giro de conhaque**. E com os copos em fila [...], trocavam boas palavras, **tratavam-se de**

cavalheiros, [...] (I, p. 276-277, grifos meus; 2000, p. 617 e 619).

Os hábitos e conversas à mesa revelam dois homens do povo que partilham códigos gastronômicos próprios; códigos que, em certa medida, se opõem aos da elite burguesa da capital. Seria difícil saber até que ponto Eça faz uma crítica aos comportamentos populares ou à sociedade que produz essas diferenças. Talvez a representação gastronômica se complete ao observarmos a qualificação sexual e política que se configuram na mesma cena. Nela, essas personagens desenvolvem suas teorias sobre o papel das mulheres e das relações amorosas. Para o comunista Gustavo, mulheres atrapalham a revolução, pois limitam a ação do homem e não guardam segredos:

– Nunca! exclamou o tipógrafo exaltado. O homem que casa está perdido! [...] **As mulheres não entendem nada de política.** Têm medo que o homem se meta em barulhos, tenha turras com a polícia. [...] E quando há um segredo a guardar? **O homem casado não pode guardar um segredo?...** E aí está às vezes uma **revolução comprometida...** [...] (I, p. 268-269, grifos meus; 2000, p 599 e 601)

João Eduardo, embora com o coração partido, lembra-se das contradições de seu colega tipógrafo, que já andara atrás de saias, e entende que as mulheres podem ser pilares do aconchego familiar:

João Eduardo, [...] lembrava-se do tempo em que o tipógrafo, doido pela Júlia padeira, aparecia sempre com os olhos vermelhos como carvões, e atroava a tipografia com suspiros medonhos. [...]

– Ó Gustavo, [...] um homem pode ter os seus princípios, trabalhar pela sua causa, mas casar, arranjar o seu conchego, ter uma família. (I, p. 268-269, grifos meus; 2000, p 599 e 601)

Por fim, Tio Osório, finório, entende que as mulheres têm papel secundário, mas são espertas e boas conselheiras:

– O tio Osório é que vai dizer. [...] O tio Osório acariciou o cachaço e disse com um tom finório:

– Eu lhe respondo, Sr. Gustavo. **Mulheres são mais espertas que nós... E em política, como em negócio, quem for com o que elas dizem vai pelo seguro... Eu sempre consulto a minha, e se quer que lhe diga, já vai em vinte anos e não me tenho achado mal** (I, p. 268-269, grifos meus; 2000, p. 599 e 601).

Os três personagens têm restrições, mas todos desejam, ainda que, como Gustavo, não confessem, uma mulher²⁴. Tio Osório já tem a sua. Gustavo e João têm as iscas, mas não fisgam as sereias; e o desejo da carne da mulher é recalçado e sublimado numa ideia difusa de revolução ou numa possível convivência pacífica, restrita ao lar e à família.

A cena gastronômica e imagens culinárias também configuram as concepções políticas das duas personagens. Gustavo fala da revolução — quer comer o fígado dos reis e os rins dos padres —, mas não consegue fazê-la, nem senti-la sendo feita, perto de si, por isso acaba invejando João Eduardo pelo prestígio revolucionário que este ganha depois de escrever o artigo de denúncia:

o tipógrafo considerava-o com uma admiração crescente. **Já não era o Pacatinho, o escrevente do Nunes, o chichisbéu da Rua da Misericórdia — era uma vítima das perseguições religiosas. Era a primeira que o tipógrafo via; e, apesar de não lhe aparecer na atitude tradicional das estampas de propaganda, amarrado a um poste de fogueira ou fugindo com a família espavorida a soldados que galopam da sombra do último plano, achava-o interessante. Invejava-lhe secretamente aquela honra**

²⁴ Nas edições de 1875 e 1876, na conversa que precede a chegada à adega de Osório, Gustavo revela que mantém um romance com uma matrona de 50 anos, mulher de um morgado de Leiria. Isso demonstra que Eça procura também reelaborar sexualmente suas personagens.

social. Que *chic* que lhe daria a ele entre a rapaziada de Alcântara! Famosa pechincha, **ser uma vítima da reação, sem perder o conforto das iscas do tio Osório e os salários inteiros ao sábado!** (I, p. 271-272, grifos meus; 2000, p. 607)

Gustavo tem ideologia formada pelas suas experiências de vida, que incluem folhetos de propaganda política, fofoca cotidiana e as iscas do tio Osório. Não é, porém, um ser caricatural e simples. As experiências que moldam as fraquezas também o impelem a buscar, à sua maneira e com suas contradições, uma saída revolucionária. Por isso, João Eduardo, à medida que conta as consequências do artigo, passa de “Pacatinho” e “chichisbéu” a “perseguido”, que Gustavo acharia chique ser, se não ficasse sem as iscas e o salário inteiro. Não é de se admirar que o tipógrafo louve e pense no trabalho como virtude:

Mas o trabalho é dever, o trabalho é virtude! [...]

À porta, Gustavo jurou ainda ao escrevente uma lealdade de irmão; obrigou a aceitar a sua bolsa de tabaco; e desapareceu à esquina da rua, de chapéu para a nuca, **trauteando o *Hino do Trabalho*** (I, p. 277, grifos meus; 2000, p. 621).

E, apesar de querer a revolução, mantém o respeito pelas classes dominantes:

Mas o tio Osório não aparecia. Gustavo martelou a mesa a toda a força com o cabo da faca. E enfim, furioso, saiu

fora ao contador "para arrebentar a pança àquele vendido que fazia assim esperar um cidadão".

Encontrou-o desbarretado, radiante, conversando com o barão de Via-Clara, que, em vésperas de eleições, vinha pelas casas de pasto apertar a mão aos compadres. E ali na taberna, parecia magnífico o barão, com a sua luneta de ouro, os botins de verniz sobre o solo térreo, tossicando ao cheiro acre do azeite fervido e das emanções das borras de vinho.

Gustavo, avistando-o, recolheu discretamente ao cubículo.

– Está com o barão, disse numa surdina respeitosa (I, p. 274, grifos meus; 2000, p. 611 e 613).

Segundo Peter Gay, no século XIX, “o evangelho do trabalho era enfaticamente e quase exclusivamente um ideal burguês. Em Geral, os aristocratas não lhe davam valor e os pobres não precisavam” fazê-lo (GAY, 2002, p. 217. Nesse sentido, o louvor da ordem do trabalho é correlato ao respeito hierárquico e de classe que a Gustavo demonstra. Os fígados de reis e padres, às vezes, estão ali, presentes, mas as contradições de sua condição social definem uma atitude de respeito que o impedem de passar à ação. Na cena em destaque, ele se levanta indignado com a demora de Tio Osório para servir vinho e o encontra à porta da taverna conversando com “o barão”. A indignação violenta e acintosa

transforma-se em “surdina respeitosa” diante da nobreza que passa pedindo voto. O barão e seu fígado, assim, nunca serão grelhados e a revolução nunca será feita, apesar de Gustavo alimentar imagens dos grandes banquetes coletivos da revolução Francesa:

– Disto é que eu gosto, dizia o tipógrafo a quem a aguardente aumentara a ternura. – **Harmonia! Cá o meu fraco é a harmonia!** Harmonia entre a rapaziada e entre a humanidade... **O que eu queria era ver uma grande mesa, e toda a humanidade sentada num banquete, e fogo preso, e chalaça, e decidirem-se as questões sociais!** E o dia não vem longe em que você o há-de ver, tio Osório!... Em Lisboa as coisas vão-se preparando para isso. **E o tio Osório é que há-de fornecer o vinho... Hem, que negociozinho! Diga que não sou amigo!** (I, p. 277, grifos meus; 2000, p. 619)

A ironia não poderia ser mais evidente. As contradições são claras. Gustavo, o revolucionário, admira o Pacatinho, respeita os reis e, da revolução, louva o trabalho e os banquetes harmônicos, regados a chalaça e vinho do Tio Osório. Essa composição harmônica da sociedade em que as classes perdem seus contornos nos banquetes coletivos é muito semelhante àquela proposta pelo marques Charles de Villete, no calor da Revolução Francesa:

o novo ideal da fraternidade talvez pudesse ser alcançado com um jantar comunitário nas ruas. Os ricos e os pobres

se uniram, e todas as ordens se misturariam... a capital, de uma ponta a outra, seria uma imensa família, e um milhão de pessoas se sentariam à mesma mesa [...], colocando de cabeça para baixo a tradição do Ancien Régime da família real, jantando *au grand couvert* (STRONG, 2004, p. 233).

A ideia dos banquetes fraternais de Villete ganhou, segundo Roy Strong, ares de oficialidade e “em julho de 1794, refeições comunitárias em mesas postas nas ruas de Paris haviam se tornado obrigatórias”. Obrigatórias até que o radical Bertrand Barere de Vieuzac denunciou a farsa das refeições fraternais. Nelas, os aristocratas não convertidos tinham a possibilidade de “reivindicar fraternidade simplesmente gritando *Vive la Republique*” (STRONG, 2004, p. 233-234). E a proposta de Gustavo não é outra. Tio Osório que o diga. Poderia vender seu vinho sem que sua cabeça de “vendido” fosse cortada.

Da primeira para a terceira versão do romance, Eça, habilmente, agrega elementos à qualificação das personagens. O gosto, a mesa e o balcão do bar são os lugares da elaboração discursiva e ideológica de seus amores e das relações sociais. José Miguéis é (re)elaborado gastronomicamente e os traços atribuídos a Gustavo e João Eduardo são coerentes com seu comportamento à mesa. O primeiro é um comilão e os últimos – somados ao Tio Osório – podem e sabem comer o que lhes está destinado como seres pertencentes a uma classe social específica. Eles comem iscas e bebem excessivamente vinho de origem incerta. O tipógrafo é revolucionário sem condição de fazer a revolução,

também não tem mulher, respeita a hierarquia social, louva o trabalho e aprecia comida e bebida populares. João Eduardo, títere infeliz numa luta política a que ele se dedica por amor a Amélia, só consegue se envolver, bêbado, em brigas em que bate, mas perde o combate. Mesmo depois de sair “cavalheiro” da taverna, encontra Amaro, dá-lhe um murro no ombro, é preso e, como se não bastasse a humilhação do xadrez, ainda é obrigado a agradecer ao rival por tê-lo perdoado, em nome dos princípios cristãos. Amaro sai vencedor do combate. Assim como a monarquia, a burguesia ou a classe que dominar sairá vencedora desse combate que nunca se trava.

Parece-me que Gustavo e João Eduardo, principalmente o primeiro, são exemplos concretos do que Eça percebe como estrutura ideológica da sociedade portuguesa. Gustavo não é senão o negativo popular do que as elites portuguesas são. Há uma complementariedade na caracterização – ninguém escapa à pena de Eça –; as elites deveriam educar e criar condições dignas e justas, mas não o fazem e se comportam, também, de maneira criticável, tirando proveito disso. Gustavo quer iscas e salário. Dispensa a mulher por atrapalhar a revolução. As elites não as dispensam, de preferência as parisienses que encontram nos bordéis. Numa cena do capítulo final do livro, Lisboa “assiste”, em frente à casa Havanesa, as lutas da Comuna de Paris, em 1871. As “imagens” chegam pela boca dos que recebem as notícias e repetem para as pessoas que se aglomeram em frente ao estabelecimento comercial. A narração vai se dando de maneira que a multidão, em que estão o padre Amaro e Cônego Dias, demonstra seu terror e indignação pela “ruína de Paris”:

Recordavam-se com exclamações os edifícios ardidos, o Hotel de Ville, "tão bonito", a Rua Royale, "aquela riqueza". Havia indivíduos tão furiosos com o incêndio das Tulherias como se fosse uma propriedade sua; os que tinham estado em Paris um ou dois meses abriam-se em invectivas, arrogando-se uma participação de parisienses na riqueza da cidade, escandalizados por a insurreição não ter respeitado os monumentos em que eles tinham posto os seus olhos.

– Vejam vocês! – exclamava um sujeito gordo. – O palácio da Legião de Honra destruído! Ainda não há um mês que eu lá estive com minha mulher... Que infâmia! Que patifaria! (I, p. 430-431, grifos meus; 2000, p. 1021)

Tanto o discurso direto como o discurso indireto livre são utilizados para dar o efeito de sentido de coletividade discursiva. Quando falam, as personagens são "sujeitos", sem identificação definida, e o discurso indireto livre manifesta-se no texto para indefinir os contornos da enunciação. As informações chegam por rumores e as vozes da multidão parecem se irmanar na indignação:

Mas espalhara-se que o ministério recebera outro telegrama mais desolador: **toda a linha do *boulevard* da Bastilha à Madalena ardia, e ainda a Praça da Concórdia, e as avenidas dos Campos Elísios até ao Arco do Triunfo. E assim tinha a revolta arrasado, numa demência, todo**

aquele sistema de restaurantes, cafés-concertos, bailes públicos, casas de jogo e ninhos de prostitutas! Então houve por todo o Largo do Loreto até ao Magalhães um estremecimento de furor. Tinham pois as chamas aniquilado toda aquela centralização tão cômoda da patuscada! Oh que infâmia! O mundo acabava! Onde se comeria melhor que em Paris? Onde se encontrariam mulheres mais experientes? Onde se tornaria a ver aquele desfile prodigioso dum volta do *Bois*, nos dias ásperos e secos de inverno, quando as vitórias das *cocottes* resplandeciam ao pé dos *phaetons* dos agentes da Bolsa? Que abominação! Esqueciam-se as bibliotecas e os museus: mas a saudade era sincera pela destruição dos cafés e pelo incêndio dos lupanares. Era o fim de Paris, era o fim da França! (I, p. 431; grifos meus; 2000, p. 1021)

Como Gustavo, o revolucionário, a classe burguesa não quer perder as “iscas” que come em Paris. E adicionalmente: não quer perder as mulheres dos lupanares, lugar em que o amor pode ser comprado, sem necessidade de se respeitar as convenções do quadro moral português.

Nessa cena final, aparecem, devidamente identificados, Cônego Dias e Amaro. Eles se encontram no meio da multidão de Lisboa, depois de já terem cometido o crime do qual foram cúmplices e pelo qual não foram punidos. Depois de uma conversa rápida para colocar em dia as novidades de Leiria, Amaro revela suas

intenções de se estabelecer regalado em outra freguesia, próxima de Lisboa. Enquanto conversam, passa uma “criaturinha delgada e pálida, de olheiras batidas, os cotovelos agudos colados a uma cinta de esterilidade, *pouff* enorme no vestido, cuia forte, tacões de palmo”. O cônego não perde a deixa: “Hem, seu padre Amaro?... Aquilo é que você queria confessar”. E Amaro não hesita: “– Já lá vai o tempo, padre-mestre – disse o pároco rindo – já as não confesso senão casadas!” (I, p. 434; 2000, p. 1029).

A tranquilidade de uma vida regalada, comida farta e – é preciso ser mais cuidadoso – mulheres casadas que se pode confessar e degustar, sem o risco de uma gravidez e de um crime indesejados, são prêmios que esperam Amaro e, ainda que com fervor de velho, Cônego Dias. A pretensão não é casual. No meio da multidão também está o conde de Ribamar, com quem Amaro e Dias conversam. A opinião do Conde sobre os acontecimentos em Paris seria um alento para as elites.

– A verdade, meus senhores, é que **os estrangeiros invejam-nos...** E o que vou a dizer não é para lisonjear a Vossas Senhorias: **mas enquanto neste país houver sacerdotes respeitáveis como Vossas Senhorias, Portugal há-de manter com dignidade o seu lugar na Europa! Porque a fé, meus senhores, é a base da ordem!**

[...] **vejam Vossas Senhorias isto! Que paz, que animação, que prosperidade!**

E com um grande gesto mostrava-lhes o Largo do Loreto, que àquela hora, num fim de tarde serena, concentrava a vida da cidade. **Tipóias vazias rodavam devagar; pares de senhoras passavam, de cuia cheia e tacão alto, com os movimentos derreados, a palidez clorótica duma degeneração de raça; nalguma magra pileca, ia trotando algum moço de nome histórico, com a face ainda esverdeada da noitada de vinho; pelos bancos de praça gente estirava-se num torpor de vadiagem; um carro de bois, aos solavancos sobre as suas altas rodas, era como o símbolo de agriculturas atrasadas de séculos; [...] algum burguês enfasiado lia nos cartazes o anúncio de operetas obsoletas; nas faces enfezadas de operários havia como a personificação das indústrias moribundas... E todo este mundo decrépito se movia lentamente [...]**

– Vejam – ia dizendo o conde: – vejam toda esta paz, esta prosperidade, este contentamento... **Meus senhores, não admira realmente que sejamos a inveja da Europa!**

E o homem de Estado, os dois homens de religião, todos três em linha, junto às grades do monumento, gozavam de cabeça alta esta certeza gloriosa da grandeza do seu país, – ali ao pé daquele pedestal, sob o frio olhar de bronze

do velho poeta, ereto e nobre, com os seus largos ombros de cavaleiro forte, a epopéia sobre o coração, a espada firme, cercado dos cronistas e dos poetas heróicos da antiga pátria – pátria para sempre passada, memória quase perdida! (I, p. 436-37, grifos meus; 2000, 1033 e 1035)

E desfecho não poderia ser outro. A paz, a prosperidade do discurso contrasta ironicamente com a descrição do país decadente; aliás, conforme a visão da geração de 70. Segundo Pedro Calafate, nas páginas finais do romance, “a ironia mais uma vez desponta para deixar transparecer o fim da pátria, num aviltante diálogo entre três personagens, aproveitado por Eça para sublinhar a cegueira e a ignorância de nossas elites políticas” (CALAFATE, 2006, p. 276). E se tivesse sido escrito hoje, *O Crime* não seria mais atual. A voz dos tipógrafos é, metonimicamente, a voz da elite: Amaro, Conego Dias e Conde de Ribamar.

Embora tenha chegado ao fim, é tempo de voltar ao começo. Para justificar o final, sem punição e culpa, e reivindicar a coerência gastronômica de Eça de Queirós. Amaro e Amélia são personagens que concretizam a obsessão de Eça pelo cozimento: ele serve lindas e provincianas jovens a padres educados para cometer os pecados da luxúria e da gula.

3.2 Amélia ao molho²⁵

A concepção literária de Eça é tão coerente que ele põe nas mãos dos padres a responsabilidade de educar, cozinhar e, depois, servir a mais linda camponesa de Leiria. E a receita não poderia ser outra: à cabidela²⁶. Não me parece exagero afirmar que, para além do respeito a princípios de causa e consequência, próprios da escola realista, há, na concepção das personagens, uma busca de coerência culinária.

Eça nasceu no século de Antonin Carême, célebre “cozinheiro dos reis”, que tinha o hábito de homenagear convidados escrevendo seus nomes – como o da escritora de viagens Lady Morgan – nas esculturais sobremesas de açúcar, que mantinham-se estáveis até o final dos banquetes (KELLY, 2005). Eça faz esculturas literárias em que ressalta cada detalhe do esmerado trabalho de cozimento. Amélia é umas delas. Na sua trajetória, há sofrimento e, embora não sintamos tanto seu calor e viscosidade, sangue, que escorre de várias cenas e, principalmente, no momento de sua morte, em que o dr. Gouveia, na tentativa de mantê-la viva, tira-lhe quase todo o sangue das veias. Sofrimento e sangue são elementos básicos do molho em que Amélia é servida.

²⁵ A partir desse item não compararei mais as três versões, por isso indicarei apenas a edição das *Obras Completas*, de Beatriz Berrini.

²⁶ “À cabidela” é o mesmo que “ao molho pardo”

A educação de Amaro, entre mulheres, padres e boa comida, é complementar à de Amélia²⁷. Em Carcavelos e outros sítios, Amaro é educado para servir-se à mesa, do bom e do melhor. Amélia, em Leiria, é educada para servir à mesa. Ela oferece a comida, colhe os legumes, joga o quino, toca piano, desperta ciúmes, seduz e, sempre, cose. E é cozida.

Amélia cresceu entre padres, já que “a mamã era muito visitada” (I, p. 142) por eles. Antes de Cônego Dias e Amaro, S. Joaneira já promovia serões regados a quino, religião, lundum e padres. Neles, havia padre Valente, que, cheirando a cigarro e cebolas, punha Amélia no colo e lhe torcia as orelhas; Cônego Cruz, amiguinho de Amélia, magro, cabelo branco, aseado e voz suave; Frei André, “um velhito calvo, de perfil de pássaro, com óculos azuis, que fora frade franciscano” (I, p. 142). E, todos os dias, vinha o velho e robusto “amigo da casa”, o antecessor de Cônego Dias, chantre Carvalhosa, “que soprava de asma ao subir a escada e tinha uma voz fanhosa” (I, p. 142). E Amélia:

voltava da mestra, à tarde, **encontrava-o sempre a palestrar com a mãe, na sala, de batina desabotoada, deixando ver o longo colete de veludo preto com raminhos bordados a amarelo. O senhor chantre perguntava-lhe**

²⁷ Carlos Reis, embora trate da materialidade que a devoção religiosa assume na narrativa, tem a mesma percepção da educação de ambos. Diz ele: “tanto Amaro quanto Amélia, sobretudo quando se recordam os respectivos processos educativos, a devoção religiosa é representada como prática imbuída de materialidade quase pagã” (REIS, 2000b, p. 58-59).

pelas lições e fazia-a dizer a tabuada (I, p. 142, grifos meus).

Nos serões também apareciam:

as amigas da mãe, com as suas meias; e um capitão Couceiro, de caçadores, que tinha os dedos negros do cigarro e trazia sempre a sua viola. Mas às nove horas mandavam-na deitar; pela frincha do quarto ela via a luz, ouvia as vozes; depois fazia-se um silêncio, e o capitão, repenicando a guitarra, cantava *o lundum da Figueira* (I, p. 142, grifos meus).

Rapidamente, Amélia absorve “o catecismo e a doutrina” e é marinada nas admoestações do Senhor:

[...] por qualquer “bagatela”, falavam-lhe sempre dos castigos do céu; de tal sorte que Deus aparecia-lhe como um ser que só sabe dar o sofrimento e a morte, e que é necessário abrandar, rezando e jejuando, ouvindo novenas, animando os padres. Por isso, se às vezes ao deitar lhe esquecia uma Salve-Rainha, fazia penitência no outro dia, porque temia que Deus lhe mandasse sezões ou a fizesse cair na escada (I, p. 142-43, grifos meus).

Padres, beatas, lundum e pecado são os ingredientes que temperam o caldo em que Amélia está sendo preparada. Ela foi solidificando os princípios

eclesiásticos que a levariam à mesa e à cama do padre Amaro. O gosto pela dor, pelo sofrimento, o masoquismo, enfim, aflora com força. Gostar de festas de igreja, convivência com santos e “desejar ser uma ´freirinha, muito bonita, com um veuzinho muito branco´” (I, p. 142) é uma decorrência lógica do processo em que Amélia está inserida. Esses desejos e propensões são reforçados por outras convivências e experiências. As conversas com Tio Cegonha, com quem passa a ter aulas de piano, vão ser a cobertura do bolo. Exemplo é o momento da menarca. Nesse dia em que se torna moça, Tio Cegonha toca-lhe a Meditação em Ré Menor, melodia melancólica, que um frade franciscano teria composto em homenagem à sua grande paixão: “tivera em novo uma grande paixão por uma freira; ela morrera no convento daquele amor infeliz; e ele, de dor e de saudade, fizera-se frade franciscano...” (I, p. 145). A imagem dos amantes sofrendores alimenta, no dia da menarca, a fantasia – Amélia pensa na história o dia inteiro – e o sonho em que imagens do sofrimento dos amantes no claustro aparecem em meio a:

um vasto céu negro, onde **duas almas enlaçadas e amantes, com hábitos de convento e um ruído inefável de beijos insaciáveis**, giravam, levadas por um vento místico; mas desvaneciam-se como névoas, e na vasta escuridão ela **via aparecer um grande coração em carne viva, todo traspassado de espadas** – e as gotas de sangue que caíam dele **enchiam o céu duma chuva escarlate** (I, p. 145-46, grifos meus).

Antecipando Freud, Eça põe Amélia a sonhar o que vai se suceder no romance. E o desfecho dessa cena não poderia ser mais coerente. Doutor Gouveia, que vai sangrá-la, depois, no parto, chega para diagnosticar a primeira menstruação, vê o sangue e vaticina: “– Esta rapariga tem o sangue vivo e há-de ter as paixões fortes!” (I, p. 146). Sangue vivo e paixão forte são os ingredientes do molho em que Amélia é marinada. Depois de se tornar mulher, a primeira paixão é Agostinho, estudante de direito, paquerador que identifica em Amélia uma presa pronta para o abate. Alguns galanteios, uns passeios e pronto: beija-a ardentemente, debaixo do pinheiral, à noite, na estação dos banhos. As feridas dos beijos são profundas e Amélia volta para Leiria para se desesperar quando descobre que Agostinho estava comprometido com outra. A dor da traição é imediatamente relacionada à história contada por Tio Cegonha sobre o frade franciscano que foi, por amor, se esconder na solidão de um convento. Não por acaso, Amélia “começou a pensar em ser freira” e, não satisfeita, dá-se:

a uma forte devoção, manifestação exagerada das tendências que desde pequenina as convivências de padres tinham lentamente criado na sua natureza sensível; lia todo o dia livros de rezas; encheu as paredes do quarto de litografias coloridas de santos; passava longas horas na igreja, acumulando Salve-Rainhas à Senhora da Encarnação. Ouvia todos os dias missa, quis comungar todas as semanas – e as amigas da mãe

achavam-na "um modelo, de dar virtude a incrédulos"!

(I, p. 150, grifos meus).

Devoção que esmaece, mas não finda. O tempo passa, chegam Cônego Dias e sua irmã, dona Josefa Dias, e “dentro em pouco o cônego tornou-se o ‘amigo da família’. Depois do almoço era certo com a sua cadelinha, como outrora o chantre com o seu guarda-chuva.” (I, p.151). Amélia crescera, “fizera-se uma bela moça de vinte e dois anos, de olhar aveludado, beijos muito frescos – e achava a sua paixão pelo Agostinho uma ‘tontice de criança’” (I, p. 151). A paixão parece-lhe uma tontice reforçada pela nova configuração da devoção, agora com ares de superfície:

o que amava agora na religião e na igreja era o aparato, a festa – as belas missas cantadas ao órgão, as capas recamadas de ouro, reluzindo entre os tocheiros, o altar-mor na glória das flores cheirosas, o roçar das correntes dos incensadores de prata, os uníssonos que rompem briosamente no coro das aleluias. Tomava a Sé como a sua Ópera: Deus era o seu luxo. Nos domingos de missa gostava de se vestir, de se perfumar com água-de-colônia, de se ir aninhar sobre o tapete do altar-mor, sorrindo ao padre Brito ou ao cônego Saldanha (I, p. 151).

Deus aparenta festa e luxo e não deixa de evocar a necessidade do perfume, do vestido, da sedução, enfim. É a própria estética da religião católica: a pompa, os ricos mantos e aparato faustoso que recobre o sofrimento, a dor e o

sacrifício. E o jogo de superfície só distrai o vulcão apaixonado, onde queimam os pilares da devoção e da entrega:

Mas em certos dias [...], “murchava”; voltavam então os abatimentos de outrora, que a amarelavam, lhe punham duas rugas velhas ao canto dos lábios: tinha nessas ocasiões horas duma vaga saudade parva e mórbida, em que só a consolava cantar pela casa o *Santíssimo* ou as notas lúgubres do toque da Agonia. Com a alegria voltava-lhe o rosto do culto alegre – e lamentava então que a Sé fosse uma ampla estrutura de pedra dum estilo frio e jesuítico: **quereria uma igreja pequenina, muito dourada, tapetada, forrada de papel, iluminada a gás; e padres bonitos oficiando a um altar ornado como uma *étagère*** (I, p. 151-52, grifos meus).

Amélia parece viver a ciclotimia própria de quem foi educado para aceitar o sofrimento, mas busca sair do processo sem encontrar esteio ou base nova para suportar a empreitada. Está sendo preparada para ser servida na mesa do padre. Mesmo o flerte com João Eduardo já está, na base, indicado como fracasso:

Mas, como ela pensou, ‘**fora decerto um fogacho**’ – porque, dias depois, quando conheceu mais João Eduardo, quando pôde falar livremente com ele, reconheceu que ‘**não tinha nenhuma inclinação pelo rapaz**’. Estimava-

o, achava-o simpático, bom moço; poderia ser um bom marido; mas sentia dentro em si o coração adormecido (I, p. 153, grifos meus).

Quando Amaro chega a Leiria, Amélia não só tem acesso à comida e aprendeu a prepará-la e saboreá-la. Ela é, também, um excelente ingrediente para se degustar: uma mulher, de sangue quente, propensa a grandes paixões, vivendo e cheirando religião e pronta para ser servida num divino banquete.

3.3 Abades: os que sabem comer se estabelecem regaladamente

E Amaro chega a Leiria depois de ter aprendido nas escolas em que se formam os bons e gulosos *gourmets* portugueses. Carlos Ceia (1997) afirma que a iniciação amorosa de Amaro, em casa da Marquesa de Carcavelos, se caracteriza pela corrupção, que se concretiza em sua aparente feminilidade e nos jogos com as criadas. A iniciação corrupta transforma-se numa virilidade ambiciosa, que o leva a ser pároco numa importante freguesia e participar dos melhores banquetes, sexuais e gastronômicos. Todo seu percurso está marcado pela cozinha e pela figura feminina, como fontes de desejo da carne. As lembranças que o levam ao seminário são, também, gastronômicas e sensuais:

[...] não lhe desagradava ser padre. [...] os padres que vira em casa da senhora marquesa, pessoas brancas e bem tratadas, que comiam ao lado das fidalgas, e tomavam rapé em caixas de ouro; e convinha-lhe aquela profissão em que se cantam bonitas missas, se comem doces finos, se fala baixo com as mulheres, – vivendo entre elas, cochichando, sentindo-lhes o calor penetrante, – e se recebem presentes em bandejas de prata. [...] Um dia tinha visto um bispo [...] na sala, com as suas mãos unguidas que cheiravam a água-de-colônia, apoiadas ao castão de ouro da bengala, todo rodeado de senhoras em êxtase e cheias dum riso beato [...] (I, p. 116, grifos meus).

É com quem se come – ao lado de fidalgas e senhoras em êxtase –, o que e quem se degusta – doces finos, as mulheres e seu calor penetrante – e como se come – luxuosamente, em meio a perfumes agradáveis, objetos de prata e de ouro – que delineiam o imaginário de Amaro sobre o clero e, portanto, levam-no a ver com simpatia a ideia de ser padre. No seminário, diante do “escasso caldo de hortalíça”, Amaro lembra-se dos lautos banquetes:

E no refeitório, diante do escasso caldo de hortalíça, [...] quantas saudades dos jantares de família! As boas postas de peixe! O tempo da matança! Os rijões quentes que

chiam no prato! Os sarrabulhos cheirosos! (I, p. 117, grifos meus)

Se considerarmos historiadores como Saramago (2004) e Braga (2000) a imagem do “escasso caldo” seria inverossímil para um seminário do século XIX. Braga, por exemplo, afirma que monges, nobres, seminaristas e padres comiam bem. Mosteiro e seminário não eram sinônimos de jejum. Nos dias de abstinência de carne, comia-se peixe e em dias de jejum comiam-se refeições ligeiras, e bebia-se sempre. Quem comia mal eram os pobres e doentes de asilo e mendigos. Os primeiros tinham de se contentar com pão de milho, e, por vezes, legumes, sardinhas e bacalhau, nem sempre em bom estado. Os dois últimos comiam muito mal, em geral caldo com azeite e pão e eventualmente uma hortaliça. A referência ao caldo ralo, portanto, não é verossímil, mas serve bem de contraste que acentua a fartura imaginada e a gula de Amaro.

A lembrança da fartura – carne de peixe e o tempo da matança dos porcos de onde saem os rijões (que podem ser tanto a carne de porco frita quanto o torresmo) e os sarrabulhos (guisado, bem temperado, feito com sangue de porco coagulado, miúdos e banha derretida de porco) – é o que alimenta a imaginação de Amaro cuja formação eclesiástica está, portanto, marcada pelas imagens da comida, da carne, muito mais que por imagens do espírito. E pelo corpo – ou carne – feminino que aparece nos sonhos inconfessáveis de Amaro com a Virgem Maria. Esses sonhos libidinosos logo vão ter como destino um objeto real: uma robusta camponesa na freguesia de Feirão:

Vivia [...] num estado de espírito muito repousado. As exaltações, que no seminário lhe causava a continência, tinham-se acalmado com as satisfações que lhe dera em Feirão uma grossa pastora, que ele gostava de ver [...] tocar à missa, dependurada da corda do sino, rolando nas saias de saragoça, e a face a estourar de sangue. Agora, sereno, pagava pontualmente ao Céu as orações que manda o ritual, trazia a carne contente e calada, e procurava estabelecer-se regaladamente (I, p. 123, grifos meus).

Alí, em Feirão, Amaro descobre como o prazer do corpo feminino pode apaziguar o corpo e o espírito masculinos. A pastora define-se também pela fartura e pelos caracteres da carne: “face a estourar de sangue”. E ambos, o alimento e a mulher, se agradecem, ritualmente, sem preocupação com as questões morais. Ele simplesmente deseja “estabelecer-se regaladamente”, ou seja, ter e exercer o poder em uma freguesia em que se ofereçam melhores receitas e mulheres. Ambição que ele vai satisfazer quando for para Leiria e encontrar seu novo objeto de desejo: Amélia (CEIA, 1997).

Nesse sentido, Amaro não se diferencia de outros clérigos que assistem a “crescente degradação de sua influência moral e social” e se veem obrigados a valer-se de influências políticas para estabelecer-se numa freguesia mais pujante e rica. O liberalismo que, em 1824, venceu o conservadorismo de D. Miguel aponta para uma sociedade laica. Já em 30 de julho de 1832 publica-se

o decreto que extingue o dízimo. Ou seja, sem dízimo e, muitas vezes, sem cômputo, os padres são obrigados a viver de:

rendimentos do pé de altar – [isto é], das esmolas de missas, ofícios e festividades e os emolumentos de batizados, casamentos e enterros – e dos frutos dos passais. Não por acaso, ao longo do século XIX, o clero paroquial passou a ser recrutado entre as classes inferiores da sociedade. [E as] paróquias mais ricas eram [...] alvo da cobiça de muitos eclesiásticos que procuravam na influência das hierarquias civis ou religiosas a obtenção de lautos proventos (MARQUES e SERRÃO, 2003, p. 149-151).

Amaro cobiça e consegue, graças à influência política, ser designado como pároco da Sé de Leiria.

Quando Amaro chega à cidade, ele já experimentou os rijões, os sarrabulhos e as mulheres. Ele está formado para se sentar à mesa dos banquetes. A identificação entre ele, Amélia e tudo que a cerca é imediata. As comodidades o envolvem: “S. Joaneira, muito maternal, tomava um grande cuidado na sua roupa branca, preparava-lhe petiscos” (I, p. 154). E “uma familiaridade picante de parenta bonita” (I, p. 154) se estabelece rapidamente com Amélia. Os dias são fáceis, a mesa é boa, os colchões são macios e há, ainda, “a convivência meiga de mulheres” (I, p. 154). E os milagres: “A estação ia tão linda que até as tílias floresceram no jardim do Paço: “quase milagre”!” (I, p. 154). A

sensação é de lugar aconchegante, próprio de quem, enfim, conseguiu se estabelecer regaladamente:

[...] depois das longas tristezas da casa do tio da Estrela, dos desconsolos do seminário e do áspero Inverno na Gralheira – aquela vida em Leiria era para Amaro como **uma casa seca e abrigada onde o alegre lume estala e a sopa cheirosa fumega**, depois duma noite de jornada na serra, sob trovões e chuviros (I, p. 154, grifos meus).

Regalado, mas não satisfeito, a convivência com Amélia vai lhe avivando os desejos. Dela e nela, “Amaro gosta de tudo; e mesmo em certas comidas descobria afinidade de gostos com Amélia” (I, p. 156).

O prazer “gastronômico” se estende a outros itens da mulher: “porque tudo que era ela ou vinha dela lhe parecia perfeito” (I, p. 157). Amaro gostava das “unhas admiráveis”, da cor dos vestidos, “do seu andar, do modo de passar os dedos pelos cabelos, e olhava até com ternura para as saias brancas que ela punha a secar à janela do seu quarto, enfiadas numa cana” (I, p. 157). Ou seja, não são somente estômagos compatíveis, que gostam de comer bem. É o prazer sexual que também se encontra na fonte do desejo. Por isso ele resvalava “olhares gulosos” (I, p. 157) pela porta entreaberta do quarto de Amélia. E via as “perspectivas dum paraíso: um saiote pendurado, uma meia estendida, uma liga que ficara sobre o baú, eram como revelações da sua nudez, que lhe faziam cerrar os dentes, todo pálido” (I, p. 157). Dos saiotes, das meias, ele passa à mesa:

Amaro vinha [...] já pensando na alegria do almoço, na clara sala de jantar [...] nas boas torradas. [...]. [E novamente a Amélia que] o esperava com o cabelo caído [...], tendo na pele fresca um bom cheiro de sabão de amêndoas. [...] mostrava a sua risca fina, nítida, [...]; os seus grandes brincos de ouro, em forma de pingos de cera, oscilavam, faziam tremer e crescer sobre a finura do pescoço uma pequenina sombra; [...] a pele de um trigueiro mimoso, que um sangue forte aviventava (I, p. 155-56, grifos meus).²⁸

O desejo que Amélia desperta é tão intenso que

não lhe lembrava que era padre; o Sacerdócio, Deus, a Sé, o Pecado ficavam embaixo, longe, [...] e só pensava então na doçura infinita de lhe dar um beijo na brancura do pescoço, ou mordiscar-lhe a orelhinha (I, p. 156-57, grifos meus).

²⁸ Em “Sob o signo da luz: a representação dos espaços n’ *O Crime do Padre Amaro*”, Isabel Silva Gaspar mostra como os objetos e personagens são descritas no romance. A luz ou sua falta vão encerrar a visão das personagens, ou seja, não se vê mais nem menos do que a luz permite. Quando há falta de luz, funcionam outros sentidos, como a audição, para perceber os espaços. É exatamente o que acontece nesta e em outras cenas.

Os elementos que compõe a cena são os mesmos das memórias e da formação de Amaro: mulher entre perfumes, ouro, saias, roupas íntimas, a quem Amaro deita “olhares gulosos”, quer “beijar e mordiscar”. Ela espera, exposta, com o sangue a avivar-lhe a carne. “Nunca estivera assim na intimidade de uma mulher” (I, p. 157), pensa Amaro. Quando criança, na casa da Marquesa de Alegros, em Carcavelos, vivia entre saias e as cheirava e vestia, mas, lá, era um menino. Agora é um homem, que vê na mulher a sua presa e sua fonte de prazeres. É significativo que essas cenas aconteçam na sala de jantar, espaço das refeições. O lugar onde se come é o mesmo em que se “cozem” os amores, o desejo e a sexualidade: Amaro é homem, poderoso, não um padre. E só pensa na “doçura” infinita de pôr os lábios e os dentes sobre Amélia, que Amaro também encontra exposta pela primeira vez, quando vai à sala de jantar:

Sentia a cabeça pesada do jantar do cônego [...], com uma grande sede além disso das lulas e do vinhito do Porto. Quis beber [...]. Lembrou-se então que na sala de jantar havia uma bilha de Extremoz com água fresca, muito boa, da nascente do Morenal. [...] estava o reposteiro corrido; ergueu-o e recuou com um ah! Vira num relance Amélia, em saia branca a desfazer o atacador do colete; estava junto do candeeiro e as mangas curtas, o decote da camisa deixavam ver os seus braços brancos, o seio delicioso (I, p. 140-141, grifos meus).

Amaro, com a fome mais que saciada, tem “sede”. Bom *gourmand*, a lembrança da água vem-lhe também pela qualidade: fresca e muito boa. Ele sobe à sala de jantar, lugar privilegiado da comida. E sua sede aumenta: ela flui da água à mulher, ao prazer. Simbolicamente, a nudez²⁹ de Amélia concretiza o objeto de desejo de amaro: o corpo feminino.

Mas não é sem alguma culpa que Amaro vai desejar a carne de Amélia. O corpo feminino com que ele se bate é um dos três “cruéis inimigos da alma” de todo fiel da “igreja militante”, tal qual ensinava o catecismo do Concílio de Trento: “o mundo, o diabo e a carne”. Os mesmos inimigos em que pensa Amaro quando tem que explicar seu desejo por Amélia e se contrapor à culpa que ele provoca:

A carne! Punha-se então a pensar nos três inimigos da alma - MUNDO, DIABO e CARNE. E apareciam à sua imaginação em três figuras vivas: uma mulher muito formosa; uma figura negra de olho de brasa e pé de cabra; e o mundo, coisa vaga e maravilhosa (riquezas, cavalos, palacetes) – de que lhe parecia uma personificação suficiente o sr. conde de Ribamar! Mas que mal tinham eles feito à sua alma? O diabo nunca o vira; a mulher formosa amava-o e era a única

²⁹ A nudez é parcial e metonímica: decote e mangas curtas deixam a mostra partes do corpo. Isabel Pires de Lima (1997) mostra como esse recurso estilístico é uma marca n’ *O Primo Basílio* e concretiza um erotismo fetichista.

consolação da sua existência; e do mundo, do senhor conde, só recebera proteção, benevolência, toques apertados de mão... E como poderia ele evitar as influências da Carne e do Mundo? A não ser que fugisse, como os santos de outrora, para os areais do deserto e para a companhia das feras! Mas não lhe diziam os seus mestres no seminário que ele pertencia a uma Igreja militante? O ascetismo era culpado, sendo a deserção dum serviço santo. – Não compreendia, não compreendia! (I, p. 195-196, grifos meus)

Segundo Rui Rocha, a interdição da carne – os jejuns – pelo cristianismo vem de uma tradição da relação com uma sexualidade má, que prevê a cópula, “enquanto o peixe mostra a sexualidade perfeita, pois se reproduz sem luxúria, isto é, sem o prazer da cópula que tinge de inelutável pecado a função reprodutora humana” (ROCHA, 1998, p. 70). O diabo e o mundo estão em oposição a Deus e o universo do espírito, da alma. Por isso, Amaro não compreende: não há explicação possível, no discurso litúrgico, que não seja o combate ao desejo. Daí ele pintar os três inimigos da alma com cores atraentes, invisíveis ou brilhantes – atraente corpo feminino, um ser invisível que nunca se deixou ver e um lugar cheio de riquezas, identificado com o amigo, conde Ribamar – e querer a comunhão. O combate, ele não pode e não quer fazer. Amaro quer a comunhão, principalmente com a carne de Amélia, que se confunde com pecado e prazer; caracterizado gastronomicamente também, daí seus “olhares gulosos”.

Não por acaso, a cena que indica a comunhão dos dentes com a carne é toda sangue vivo. Amaro e Amélia molhando o pão no molho do guisado é pura simbologia erótica. O molho onde se mergulha o pão que o padre reparte à missa, na forma de hóstia, é a consagração da comunhão religiosa e sexual, acompanhada das risadas de puro gozo.

Amélia gostava de ensopar o miolo do pão no molho do guisado: a mãe dizia-lhe sempre:

– Embirro que faças isso diante do senhor pároco.

E ele então rindo:

– Pois olhe, também eu gosto. Simpatia! magnetismo!

E molhavam ambos o pão, e sem razão davam grandes risadas (I, p. 158, grifos meus).

O gesto de molhar o pão no molho revela intimidade, por isso S. Joaneira ralha com Amélia. O que está sendo criticado não é a inadequação do costume à mesa, mas a intimidade que ele estabelece entre os dois. Intimidade que ele já percebeu existir entre outros padres e suas beatas, como Cônego Dias e S. Joaneira. Aliás, a realização da comunhão, sem culpa, vem do aprendizado com o “padre mestre”, Cônego Dias, que dá a Amaro a ideia de tornar Amélia sua amante, ao se deixar flagrar resfolegando grosso em mangas de camisa, enquanto S. Joaneira ataca o colete:

A noite caíra, com uma chuva fina. Amaro não a sentia, caminhando depressa, cheio de uma só idéia deliciosa que o fazia tremer: ser o amante da rapariga, como o cônego era o amante da mãe! Imaginava já a boa vida escandalosa e regalada; enquanto em cima a grossa S. Joaneira beijocasse o seu cônego cheio de dificuldades asmáticas – Amélia desceria ao seu quarto, pé ante pé, apanhando as saias brancas, com um xale sobre os ombros nus... Com que frenesi a esperaria! E já não sentia por ela o mesmo amor sentimental, quase doloroso: agora a idéia muito magana dos dois padres e as duas concubinas, de panelinha, dava àquele homem amarrado pelos votos uma satisfação depravada! Ia aos pulinhos pela rua. – Que pechincha de casa! (I, p. 162, grifos meus)

Uma pechincha de casa. Comida e duas mulheres à disposição. Uma devidamente temperada e cozida e a outra esperando o abate e a panela. Daí para o “arranjinho” na casa do sineiro é um salto muito curto:

[...] Esguelhas receava é que a casa não fosse decente e não tivesse as comodidades...

– Ora! fez o padre sorrindo [...]. Contanto que haja duas cadeiras e uma mesa para pôr o livro da oração...

De resto, dizia o sineiro, [...]. Nos dias em que o senhor pároco viesse, ele saía a dar o seu giro. **Na cozinha não poderiam acomodar-se, porque o quarteto da pobre Totó era ao pé... Mas tinham o quarto dele, em cima.**

[...] Amaro bateu com a mão na testa. Não se lembrara da parálitica! [...]

Mas o sineiro tranquilizou-o, [...] todo interessado naquela conquista de uma noiva para Nosso Senhor; [...] A Totó não embarçava. [...]. **O senhor pároco entrava pela cozinha do lado da sacristia, a menina vinha pela porta da rua: subiam, fechavam-se no quarto (I, p. 310-311, grifos meus).**

A simbologia do acordo é, também, gastronômica: para Amaro, bastariam mesa e cadeiras. Naquela, ele colocaria o livro de orações e a carne de seus desejos, a “noiva do Senhor”. O padre, enfim, se “estabelece regalado”: vai fazer a refeição no quarto, porque há o empecilho da Totó, filha entrevada do sineiro. Continua, porém, simbolicamente, entrando pela cozinha, para saborear aquela que chega da rua: a mulher-caça-carne, que ele, poderoso, prendeu e cozinhou. A relação entre sexo, poder e comida, economicamente, leva Amaro a dois pecados: gula e luxúria.

As personagens, como Amaro, sabem comer e são educados para ter modos à mesa, têm amplo poder político e seduzem. Conservadores em relação à

política e aos dogmas religiosos, cometem o pecado da gula duplamente: comem os acepipes e têm à disposição as melhores mulheres. São cidadãos de saber e gosto gastronômico e com poder político e social bastante para seduzir e influenciar.

No prefácio de *DOCES e manjares do século XIX: o livro do padre Brito*, Maria José Azevedo Santos menciona um guia de paróquia do XIX, *O Bom Pastor*, em que se recomenda aos párocos cuidarem de seu rebanho e não se servirem de criadas, não dar escândalos comendo ou bebendo demais – pois é escândalo a glutoneria – não exagerar nos gestos, nem se dar somente a comer e a beber, nem procurar a companhia dos ricos e esquecer dos pobres, nem também aspirar a cargos altos e rendosos.

Os padres de *O Crime*, à exceção do abade Ferrão, certamente não são exemplos de “bons pastores”. Com essa afirmação concordaria também António Ramos de Almeida (1945), que diz ser o abade Ferrão a exceção que confirma a regra: os padres do romance são devassos, glutões, ambiciosos... e mantêm relação com as suas fiéis beatas. Cônego Dias (e dona Joaneira), Padre Brito (e a mulher do regedor), o abade da Cortegaça (e Gertrudes), todos são apreciadores da boa comida, em todos os sentidos.

Em *O Crime do Padre Amaro*, a caracterização gastronômica alia-se à sexual, para constituir-se num dos elementos que concretizam a crítica social, ideológica e política. Padres glutões e lascivos exercem o poder da igreja em benefício próprio. Liberais e comunistas, postos a cozinhar ou a comer, são desqualificados pela suposta superficialidade e pela suposta falta de gosto à

mesa. Só os que desenvolvem o bom gosto – que não é senão o que se aproxima do mundo elegante levado de Lisboa à Província de Leiria – e sabem como se comportar à mesa “se estabelecem regaladamente”: comem e seduzem. Por meio da gastronomia, Eça desenha, para seus personagens, parábolas diversas no quadro social. Nas provincianas Feirão e Leiria ou na aparente cosmopolita Lisboa, o erro ou o crime de Amaro não foi seduzir, mas não saber escolher sua presa. O interdito não estava no corpo, mas na condição: deveria ser casada.³⁰

O percurso da análise, até aqui, permite concluir que Eça parece ter cozido suas personagens e arranjado a mesa para o banquete. Como Antonin Carême, Eça construiu, n’ *O Crime*, uma escultura narrativa bela, coerente e estável, que aguarda o *gourmet* leitor para saboreá-la. E se essa interpretação está correta, o banquete vai continuar com outras iguarias.

³⁰ Alguns críticos fazem uma leitura um pouco diversa da minha. Carlos Reis, por exemplo, identifica as atitudes de personagens como Amaro e Cônego Dias como “subversões da devoção religiosa” (REIS, 2000b, p.59). Essa mesma subversão – que Eça crítica e ironiza – não ocorreria em personagens como abade Ferrão, “em quem se patenteia um sacerdócio praticado de forma piedosa e solidária” (REIS, 2000b, p. 56). A diferença, no entanto, não invalida a leitura de que o crime, ou o erro, de Amaro foi escolher a solteira e não uma entre as casadas.

4 O PRIMO BASÍLIO: COZINHANDO A BURGUESIA LISBOETA

O Crime do Padre Amaro e *O Primo Basílio* são, segundo Carlos Reis, os dois romances naturalistas que Eça escreve no estrangeiro, “com exceção de algumas estadias”. Ausente de Portugal, “Eça se vai convencendo das dificuldades de uma empresa que exigia observação atenta da realidade, o que a breve trecho levará o romancista a uma inflexão do seu trajeto literário” (REIS, 2000b, p. 14), como veremos nos capítulos seguintes (5 e 6).

O Primo Basílio foi publicado em 1878, dois anos antes da terceira versão de *O Crime do Padre Amaro*, e ambos teriam sido redigidos quase simultaneamente. Do primeiro, conhecem-se três edições publicadas em vida do escritor: duas de 1878 e uma de 1887. A primeira edição de três mil exemplares esgotou rapidamente, levando à publicação da segunda, que foi revista e modificada pelo autor. Na segunda edição de 1878 (chegou ao público no início de 1879), Eça considerou que os episódios seriam os mesmos, mas o estilo sofreria modificações significativas. Segundo carta ao editor, ele teria gasto dois ou três dias reelaborando cada página. A edição de 1878 é tomada como *ne varietur*, pois foi a última a merecer a revisão do autor. E é dela que nos valeremos na análise.

O Primo Basílio é, até hoje, uma das obras mais lidas do escritor português. Segundo ele próprio, o romance tem qualidades inquestionáveis. Eça dizia tê-lo escrito com domínio do que se conhecia como “o processo”, que seriam as

técnicas aprendidas dos realistas franceses. Técnicas que tratamos no capítulo anterior e que Eça dizia conhecer melhor de que próprios criadores: “Balzac, Zola, e *tutti quanti*” (IV, p 117). O domínio das técnicas de composição realistas/naturalistas é confirmado por Carlos Reis: *O Primo Basílio* “corresponde, de facto, ao fundamental da doutrinação naturalista, interiorizada por um Eça então consciente das responsabilidades sociais da arte” (REIS, 2000b, p. 14).

E o romance:

deve ser entendido como um marco importante da tematização da família em Eça. É ela que está indiretamente em causa, nas suas fragilidades e nas suas hipocrisias, quando Luísa cede ao Donjuanismo de Basílio e compromete a estabilidade da família burguesa (REIS, 2000b, p. 46-47).

O questionamento da família e de suas fragilidades se dá com a representação de:

uma intriga de adultério, juntando-se-lhes ainda a atmosfera morna e medíocre de Lisboa da Regeneração que tem na monotonia dos serões familiares e no Passeio Público, praticamente seus únicos divertimentos (REIS, 2000b, p. 14-15).

É nessa atmosfera provinciana e mornamente tediosa que a trama do adultério vai se dar. O casal Jorge e Luísa vivem o idílio, a placidez, a monotonia e a estabilidade de um casamento burguês. As exigências do trabalho de Jorge, um engenheiro de minas, levam-no a viajar pelo Alentejo³¹ e deixar Luísa, solitária e entediada, em Lisboa. Nesse momento, volta do Brasil o primo Basílio de Brito, com quem Luísa conviveu e namorou na adolescência. Ele se reaproxima da prima, inicia um jogo de sedução, é correspondido e leva Luísa ao adultério. A criada, Juliana, apodera-se de uma carta de amor dirigida a Basílio e chantageia a patroa. Com a ajuda de Sebastião, amigo fiel do casal, a carta é recuperada e Juliana morre, mas Jorge descobre a traição e o final é trágico também para Luísa.

Das cenas em que as personagens estão à mesa, selecionei dois jantares: o que Luísa oferece a Leopoldina e o que Conselheiro Acácio comemora a comenda real da Ordem de São Thiago. Em ambos, sentam-se à mesa personagens gastronômica e socialmente importantes: Luísa, Leopoldina, Acácio, Jorge, Julião... Num terceiro tópico, tratarei da “cozinheira” Juliana, que segundo Reis, é “a personagem mais complexa e socialmente marcante do romance” (REIS, 2000b, p. 15). Começamos com o jantar que Luísa oferece a Leopoldina.

³¹ Segundo historiadores como Peter Gay (2002) e Goran Therborn (2006), esta é uma das características das famílias da média burguesia do século XIX: o local de trabalho já não é mais o espaço familiar e muitas vezes o homem tem de se ausentar por longos períodos por causa de suas obrigações funcionais.

4.1 O jantar para Leopoldina: bacalhau e alho críticos

O jantar que Luísa oferece a sua amiga Leopoldina é significativo para entender qual o papel da mesa e da comida na caracterização dessas duas personagens. Na edição das *Obras Completas*, a cena, desde a chegada de Leopoldina até sua saída da casa de Luísa, vai da página 561 à 569, do capítulo X, mas há dois importantes episódios anteriores: a ausência de Basílio na visita cotidiana e a vinda de Sebastião à casa de Luísa, para avisá-la das “fofocas” da vizinhança. Naquele dia, Basílio não veio visitá-la e ela está, por isso, preocupada e entristecida. Resolve escrever ao primo para saber os motivos da ausência; esboça duas ou três frases e é interrompida pela chegada de Sebastião, amigo do casal, que vem para alertar Luísa sobre os comentários dos vizinhos: as “línguas danadas” (I, p. 559) já falam das visitas diárias de Basílio. Luísa ouve as admoestações do amigo e sente-se contrariada, irritada e injustiçada. A intromissão de Sebastião e “os ‘palratórios’ da rua” são pérfidos e inaceitáveis, principalmente se contrastados com a imagem que Luísa faz de si: ela tinha certeza de que “podia ter lá dentro uma fraqueza... Mas seria sempre uma mulher de bem, fiel, só dum!” (I, p. 561).

Ao receber a amiga Leopoldina, Luísa está, portanto, triste, preocupada, exasperada com a invasão de sua intimidade, irritada com os comentários da vizinhança e já envolvida no jogo de sedução que Basílio iniciou. Nutre desejo pela aventura adúltera, mas sente-se capaz de resistir à tentação.

Embora tenham sido vizinhas e amigas íntimas no colégio, Leopoldina é conhecida por suas aventuras amorosas, por suas ideias “sediciosas” e não é – principalmente segundo os maridos – companhia adequada para “uma mulher de bem, fiel, só dum!”.³² Luísa, entretanto, percebe-se forte e capaz de resistir à “má influência” de Leopoldina e a recebe para jantar. A fragilidade de Luísa e a ascendência de Leopoldina sobre ela vão, porém, se concretizar antes, durante e depois do jantar.

Antes de sentarem à mesa, Leopoldina: i) detalha as exigências e desmazelos de Justina, sua criada; ii) fala da ausência do marido: “Lá o meu senhor foi para o Campo Grande” (I, p. 562); e iii) menciona seus amantes, sem deixar de demonstrar independência crítica e “paladar”: esteve para jantar com um deles, mas “olha, a falar a verdade, nem sabia onde, nem tinha dinheiro... Que ele coitado com a sua mesada mal lhe chega. Disse comigo: nada, vou ver a Luísa” (I, p. 562).

Os temas do jantar e, também, da trama estão, portanto, postos à mesa, por Leopoldina, antes do caldo e do assado: criadas, amantes e maridos. E o

³² Talvez seja importante retomar um trecho da caracterização de Leopoldina: “Era a sua íntima amiga. Tinham sido vizinhas, em solteiras, na Rua da Madalena, e estudado no mesmo colégio, à Patriarcal, na Rita Pessoa, a coxa. [...] Tinha feito um casamento infeliz com um João Noronha, empregado da Alfândega. [...] //Sabia-se que tinha amantes, dizia-se que tinha vícios. Jorge odiava-a. E dissera muitas vezes a Luísa: Tudo, menos a Leopoldina!//Leopoldina tinha então vinte e sete anos. Não era alta, mas passava por ser a mulher mais bem feita de Lisboa.” (I, p. 464)

tratamento desses assuntos já revela os contrastes básicos das personagens. Luísa entristece com a ausência de Basílio e pretende ser mulher de um homem só, anunciando, em certa medida, sujeição e dependência. Leopoldina, diferentemente, queixa-se das criadas, mas demonstra maleabilidade para não as contrariar “quando a gente depende delas” (I, p. 562); reclama do marido, mas não deixa de chamá-lo “meu Senhor”; entrega-se às aventuras amorosas, mas posiciona-se com independência em relação aos amantes: dispensa o atual por não ter mesada que permita oferecer certeza de qualidade no “cardápio” e no “restaurante”. Essa autonomia e flexibilidade vão se acentuar em Leopoldina, a começar pelo relativo desrespeito à “etiqueta gastronômica”, interferindo no cardápio:

– **Tens tu bacalhau?**

Devia haver, talvez. **Que extravagância!** Por quê?

– Ai! – exclamou. – **Manda-me assar um bocadinho de bacalhau! Meu marido detesta bacalhau! Aquele animal!** Eu é a minha paixão. Com azeite e alho! – Mas calou-se, contrariada – Diabo!

– O quê?

– **É que hoje não posso comer alho...** (I, p. 562, grifos meus)

Leopoldina aproveita a ausência do marido, que não suporta a iguaria, e exige o extravagante bacalhau, mas se priva, inicialmente, do alho, para resguardar a “etiqueta amorosa”. Privação momentânea. Entre o amor e o sabor, Leopoldina escolhe os dois: come a seu gosto e, com hálito de alho, vai ao encontro de Fernando, poeta e amante:

E como Juliana entrava com o bacalhau assado, fez-lhe uma ovação!

— Bravo! Está soberbo!

Tocou-lhe com a ponta do dedo, gulosa; vinha louro, um pouco toscado, abrindo em lascas.

— Tu verás — dizia ela. — Não te tentas? Fazes mal!

Teve então um movimento decidido de bravura, disse:

— Traga-me um alho, Sra. Juliana! Traga-me um bom alho!

E apenas ela saiu:

— Eu vou ter logo com o Fernando, mas não me importa!... Ah! Obrigada, Sra. Juliana! Não há nada como o alho!...

Esborrachou-o em roda do prato, regou as lascas do bacalhau de um fio mole de azeite, com gravidade. —

Divino! – exclamou. Tornou a encher o copo; achava aquilo uma pândega. (I, p. 564-565, grifos meus).

Segundo Campos Matos “Leopoldina [...] pertence também ao quadro de mulheres determinadas e conscientes do seu destino” (MATOS, 2012a, p. 22)³³. Ao solicitar o bacalhau e, depois, o alho, Leopoldina concretiza essa “consciência”. Mostra-se decidida, corajosa, gulosa e amante da diversão e do prazer. Essas características contrastam com as de Luísa – que se espanta com a extravagância da amiga e, aparentemente, não se deixa “tentar” pelo bacalhau – e vão somar-se a outras, como por exemplo: desafinada e teatral intérprete de fado. Enquanto espera o bacalhau assar, canta para atender ao desejo de Luísa que “queria alguma coisa triste, doce... O fado! Que tocasse o fado!” (I, p. 563). O desejo de Luísa relaciona-se ao seu estado de melancolia e de dupla solidão, já que o marido está distante e o primo não veio para a visita diária. Leopoldina escolhe cantar o mais recente e sentimental fado que circula nos salões de Lisboa:

³³ Segundo o historiador da sexualidade Stephen Garton (2009), no século XIX, o feminino estava marcado pelas virtudes: domesticidade, fraqueza física, espiritualidade e sentimentalismo, mas ele procura mostrar que essas não eram características pacíficas. Diversas correntes já se batiam no século XIX, elas vão desde a ideia de repressão, por interesses diversos, até o amor livre que começa a ser defendido mais abertamente no início do século XX. Aqui, Luísa parece mais enquadrada nas características “virtuosas” enquanto Leopoldina tem, como veremos a seguir, comportamentos que destoam e que a aproximam de uma certa masculinidade.

– Ai, o fado novo! Tu não ouviste? **É lindo! Os versos são divinos!**

[...]

– Tu não sabes isto, Luísa? Oh, filha! **É o último! É de chorar!** Recomeçou, com o tom muito quebrado. Era a **história rimada de um amor infeliz.** Falava-se nas "raivas do ciúme, nas rochas de Cascais, nas noites de luar, nos suspiros da saudade", **todo o palavreado mórbido do sentimentalismo lisboeta.** Leopoldina dava tons dolentes **à voz, revirava um olhar expirante;** uma quadra sobretudo enternecia-a; **repetiu-a com paixão:**

Vejo-o nas nuvens do céu,

Nas ondas do mar sem fim,

E por mais longe que esteja

Sinto-o sempre ao pé de mim.

– **Lindo!** – suspirava Luísa.

E Leopoldina terminava com ais! em que a **sua voz se arrastava numa extensão desafinada.** (I, p. 562-563, grifos meus).

Luísa mostra-se inapetente, melancólica e encanta-se com “o palavreado mórbido do sentimentalismo lisboeta”. Leopoldina, diferentemente, é apaixonada e exageradamente fervorosa ao interpretar o fado, mas não se deixa tomar pela melancolia da música. À mesa, faz-se loquaz e “servia-se muito, com gula”. Gulosa e apaixonada no servir, mas contida no comer: “depois picava um bocadinho na ponta do garfo, provava, deixava, punha-se a comer côdeas de pão que barrava de manteiga” (I, p. 563).

A melancolia, a paixão e a gula, em Leopoldina, são mais encenação que ação; ela não se entristece nem se empanturra. O que lhe permite rir e conversar animadamente com Luísa sobre alguns temas centrais do universo feminino.

Comendo o bacalhau, o assado, depenicando bagos de uvas e bebericando golinhos de vinho e de champanhe – que “se fosse rica, bebia sempre” (I, p. 566) –, Leopoldina fala de criadas, maridos, amantes e chega às recordações do colégio. As lembranças do colégio trazem para a mesa personagens e cenas da formação amorosa e sexual de Luísa e Leopoldina. Lembram um tal Espinafre – a quem “todas [as meninas] escreviam bilhetes, desenhavam-lhe corações de onde saía uma fogueira” (I, p. 563) – e de Micaela que “foi apanhada, no cacifo dos baús, a devorá-lo [Espinafre] de beijos!...” (I, p. 563). Luísa reage à lembrança com uma exclamação de pudor – “que horror”! (I, p. 563) –, mas não interrompe a conversa, que, entre o assado, o vinho e as frutas, avança até os “sentimentos”, eufemismo para se referir aos relacionamentos homoafetivos que ela e Leopoldina mantiveram com outras meninas. Novamente aqui, as

amigas revelam diferentes concepções. Luísa classifica essas relações de “tolices” e Leopoldina entende que são amores intensos e duradouros:

Ai! Era sempre com saudades que falava dos sentimentos. Tinham sido as primeiras sensações, as mais intensas. Que agonia de ciúmes! Que delírio de reconciliações! E os beijos furtados! E os olhares! E os bilhetinhos, e todas as palpitações do coração, as primeiras da vida!

— Nunca — exclamou —, nunca, depois de mulher, senti por um homem o que senti pela Joaquina!... Pois podes crer... (I, p. 564, grifos meus).

Embora considere “tolices”, Luísa acompanha atentamente o discurso de Leopoldina e dele não discorda, apenas cuida para que a criada, Juliana, não ouça a conversa e se preserve a respeitabilidade da casa:

Um olhar de Luísa deteve-a. — A Juliana! Diabo! Tinha-se esquecido!

[...]

— Ah! A respeitabilidade da casa! Tens razão! — murmurou. (I, p. 564)

Mesma respeitabilidade que Luísa procura conservar quando Leopoldina deseja fumar:

[...] Sabes tu, fumava agora um cigarrito...

O pior é que Juliana podia sentir o cheiro. E parecia tão mal!...

– É um convento, isto! – murmurou Leopoldina. – Não tens má prisão, minha filha! (I, p. 566)

Fumo e relações homoafetivas³⁴ não são recomendados a mulheres “de bem”, mas são tolerados desde que se resguarde a aparência de moralidade. Essa dinâmica de respeito e de ataques aos bons costumes não se configura de forma simples. Leopoldina adota práticas que destoam das concepções morais da burguesia lisboeta, mas respeita, ainda que com uma ponta de ironia, os limites impostos a si – Gama, o marido, é senhor e proíbe o bacalhau na sua mesa – e à amiga: “não tens má prisão, minha filha”.³⁵ Luísa toma o partido das aparências no caso do fumo e dos sentimentos e parece defender mais aguerridamente algumas das respeitáveis posições da família burguesa. Por exemplo, quando falam de religião e de Deus:

³⁴ As relações homoafetivas não eram aceitas pacificamente entre a burguesia. A esse respeito sugiro consultar Peter Gay (2002).

³⁵ No que diz respeito ao papel da mulher na família burguesa, Leopoldina tem o mesmo ponto de vista do historiador Peter Gay: “Em um aspecto significativo, a família burguesa antiautoritária falhou: não produziu igualdade. Para a esposa, a família vitoriana podia representar tanto a prisão como um refúgio” (GAY, 2002 p. 68).

– Ah, os padres... – murmurou Luísa.

– Os padres quê? São a religião! Nunca vi outra. Deus, esse, minha rica, está longe, não se ocupa do que fazem as mulheres.

Luísa achava horrível aquele modo de pensar. A felicidade, a verdadeira, segundo ela, era ser honesta... (l, p. 566, grifos meus).

Luísa critica também a promiscuidade de Leopoldina:

– Pois olha que com as tuas paixões, umas atrás das outras...

Leopoldina estacou:

– O quê?

– Não te podem fazer feliz!

– Está claro que não! – exclamou a outra. – Mas... – [...] disse apenas com um tom seco: – **Divertem-me!** (l, p. 568, grifos meus)

As amigas conversam sobre a independência masculina, que Leopoldina inveja:

– Ah! – exclamou. – Os homens são bem mais felizes que nós! **Eu nasci para homem! O que eu faria!**

[...]

– **Um homem pode fazer tudo!** Nada lhe fica mal! Pode viajar, correr aventuras... (I, p. 566, grifos meus)

Mas Luísa desdenha: “São tolices, no fim, andar, viajar! A única coisa neste mundo é a gente estar na sua casa, com o seu homem, um filho ou dois...”. (I, p. 566)

A esposa de Jorge prega honestidade, defende que mulheres devem ficar em casa, criando os filhos – condição inaceitável para Leopoldina –, condena a promiscuidade amorosa e a maneira da amiga falar da religião e de Deus, mas não percebe os caminhos contraditórios que seu pensamento percorre durante o jantar. Embora fale da vida caseira e maternal, Luísa “ambicionava um cupê; e queria viajar, ir a Paris, a Sevilha, a Roma” (I. p. 566). A defesa da honestidade não tem espaço, quando o tema são os possíveis amantes de Luísa. Ela ruboriza na lembrança de Basílio:

E então Leopoldina, com os olhos no prato, **partindo devagar, muito atenta, lascazinhas de bacalhau:**

– E teu primo veio ver-te?

Luísa fez-se vermelha. (I, p. 565, grifos meus)

E sorri na menção a outro pretendente, o banqueiro Castro:

– Sabes quem me falou ontem de ti?

– Quem?

– O Castro.

[...]

– Muito apaixonado por ti sempre.

Luísa riu. (I, p.568-569, grifos meus)

O desejo de viagem, o rubor e o sorriso são indicativos da curiosidade e do desejo, que Luísa vai explicitar, quando Leopoldina, envolta num ar de confiança e sensualidade, continua a tratar de sua relação com seu atual amante, Fernando:

o champanhe, a meia obscuridade deram-lhe bem depressa a necessidade de **cochichar confidenciazinhas.**

[...] pôs-se a falar dele. Era ainda o Fernando, o poeta.

Adorava-o.

– Se tu soubesses! – murmurava com um ar de êxtase. –

É um amor de rapaz!

A sua voz velada tinha **inflexões de uma ternura cálida.**

Luísa sentia-lhe o hálito e o calor do corpo, quase deitada também, **enervada;** a sua respiração alta tinha por vezes um tom suspirado; e a certos detalhes mais picantes de Leopoldina **soltava um risinho quente e curto, como de cócegas...** (I, p. 569, grifos meus).

A escuta atenta dos detalhes picantes, a aproximação física e o “risinho quente e curto” revelam mais interesse que indignação. E Leopoldina demonstra habilidade na condução da conversa: parte o bacalhau lentamente, observa as reações de Luísa, bebe o vinho e o champanhe, e espera estarem próximas, quase deitadas, para falar, “com ar de êxtase”, do amante.

Em todos os diálogos e ações, Leopoldina se mostra – sem muitas vezes ser – gulosa, corajosa, questionadora, sedutora, apaixonada, pândega e amante dos prazeres da vida. Luísa se encanta com algumas características de Leopoldina e se deixa seduzir por elas, mas procura manter a imagem de esposa fiel, contida, respeitadora da religião e conservadora dos bons costumes familiares. É um jogo de aparências e conveniências que se constitui, também, no *menu* e na forma de comer.

Quem recusa convites, direciona o cardápio e insiste no alho, apesar do amante, cria uma imagem de quem põe o prazer gustativo acima do amor, sem dispensar este último. E Leopoldina pauta a conversa, sugere o cardápio e serve-se com gula, mas só “belisca” o assado, as frutas, e trincha delicadamente e vagarosamente o bacalhau. Também saboreia o vinho e o champanhe, devagar, com gosto. Prefere comer antes de amar, mas não dispensa o amor, mesmo depois de comer alho. Leopoldina procura sentir prazer com a comida, com a conversa e com os amores, que “divertem-me”. Luísa aparece mais contida, não leva a comida à boca, entedia-se com a solidão, entristece-se por não realizar os desejos. Em certa medida, deixa de comer e de amar. Na mesa, Leopoldina demonstra, em relação à comida e à bebida, a mesma

independência e distância relativa que consegue manter dos amantes e aos padrões sociais. Come e bebe do melhor, satisfaz o paladar, mas não se empanturra nem se embebeda. Luísa, diferentemente, quase não leva comida à boca, prefere ouvir e se embriagar com a melancolia do fado e o álcool do champanhe. E embora esboce críticas, revela-se seduzida pela personalidade forte e, em certa medida, masculina, de Leopoldina; sedução que vai continuar depois de servido o café.

Leopoldina parte para os braços do amante e Luísa fica só, em meio à “noite cálida, bela e doce, [que] atraía-a, chamava-a para fora, para passeios sentimentais, [...] com as mãos entrelaçadas” (I, p. 570). O calor da noite e o desejo do contato, trazem-lhe de volta “As conversas de Leopoldina e a lembrança das suas felicidades” (I, p. 570). Além disso, “uma pontinha de champanhe agitava-se no sangue” (I, p. 570). O calor, a solidão, a lembrança da conversa, a embriaguez, levam Luísa a:

sem querer, não podia desprender a idéia de Leopoldina que ia ver o seu amante! O seu amante!... [...] – e que delicioso, que ávido, que profundo o primeiro beijo! Suspirou. Também ela amava – e um mais belo, mais fascinante. Por que não tinha vindo? (I, p. 570, grifos meus).

Nesse momento, em que pensa na aventura amorosa de Leopoldina, Luísa esquece-se do marido, lembra do primo, e:

de repente a campainha retiniu. [...] Pôs-se a escutar assustada. Vozes falavam à cancela.

– Minha senhora – veio dizer Joana baixo – **é o primo da senhora que se vem despedir...**

Abafou um grito, balbuciou:

– **Que entre!**

Os seus olhos dilatados cravavam-se febrilmente na porta.

[...] Basílio entrou, pálido, com um sorriso fixo.

– **Tu partes!** – exclamou ela surdamente, precipitando-se para ele.

– Não! – E prendeu-a nos braços. – **Não! Imaginei que me não recebias a esta hora, e tomei este pretexto.** (l, p. 570, grifos meus).

Toda a atmosfera do jantar atçou o desejo em Luísa. Ela também está apreensiva com a ausência do primo. Por isso, o pretexto da partida é perfeito. Luísa estremece diante da possibilidade de perder o amante e não realizar seus desejos amorosos. Precipita-se para Basílio, que:

Apertou-a contra si, **beijou-a; ela deixava, toda abandonada;** os seus lábios prendiam-se aos dele. Basílio deitou um olhar rápido, em redor, pela sala, e foi-a levando abraçado, murmurando: – **Meu amor! Minha**

filha! – Mesmo tropeçou na pele de tigre, estendida ao pé do divã.

– Adoro-te!

– Que susto que tive! – suspirou Luísa.

– Tiveste?

Ela não respondeu; ia perdendo a percepção nítida das coisas; sentia-se como adormecer; balbuciou: – **Jesus! Não! Não!** – Os seus olhos cerraram-se (I, p. 570, grifos meus).

Aqui, na entrega, o contraste se acentua. Leopoldina pede o bacalhau e o alho; mantém marido e amantes; seduz tanto quanto se deixa seduzir. Luísa não revela essa mesma agilidade e força. Frágil na mesa, frágil no amor: deixa-se seduzir e entrega-se ao amante, dentro da própria casa, quase diante das criadas, comprometendo definitivamente a “respeitabilidade do lar”. Para retomarmos as categorias que indicamos no capítulo 2, Leopoldina demonstra “saber” e “poder” comer e amar, mais do que Luísa. E não se trata utilizar a categoria absoluta para caracterizar as personagens. Eça, como veremos nos itens e capítulos seguintes, vai aprimorando também a caracterização gastronômica de seu universo narrativo. Luísa pode e sabe comer, mas não consegue sustentar suas escolhas. Leopoldina sabe e pode comer, mas esbarra nos limites sociais da burguesia lisboeta do século XIX.

Retomando a analogia entre cozinha e literatura que venho utilizando desde o início: diante das possíveis “receitas” para as mulheres de uma família da burguesia lisboeta, Eça de Queirós parece ter seguido a mesma para “cozer” Luísa e Leopoldina: são vizinhas, estudam num mesmo colégio, partilham experiências amorosas, encomendam roupas nas mesmas modistas, comem às mesmas mesas, casam-se e, se desejam amantes, precisam lidar com as exigências e desmazelos das criadas. As diferenças aparecem na maneira como modelam essas experiências e na importância que dão a certos aspectos da vida, ou seja, no “tempero” e no “modo de preparo”. E o bacalhau com alho simboliza esse contraste. Extravagância para Luísa, prazer para Leopoldina. O extravagante prato é um símbolo do destemor de Leopoldina para questionar padrões de convivência, gastronômica e amorosa, sem deixar de aceitá-los quando é conveniente. Coragem que Luísa não desenvolve: entrega-se ao amante em sua própria casa, mas terá dificuldade para saborear e, depois, divertir-se com a aventura. E, sabemos, Luísa não conseguirá comer “bacalhau com alho”, nem flexibilizar suas concepções e “lidar com as criadas quando se precisa delas”.

A caracterização de Luísa e Leopoldina à mesa é coerente com os seus destinos na narrativa. E a análise desse episódio gastronômico de *O Primo Basílio* é um exemplo de que comida e comer não são acessórios no texto eciano. No projeto de representação da sociedade portuguesa, cardápio, maneiras e companhias à mesa constituem a base do alicerce social e concretizam o programa que Eça de Queirós expôs no texto “Cozinha Arqueológica”: “diga-me o que [como e com quem] comes e dir-te-ei quem és”. Como Eça não é, no entanto, um autor

marcante pela previsibilidade, poderemos acrescentar outros elementos à frase. É o que veremos nos dois tópicos a seguir. No primeiro analisarei o jantar que o Conselheiro Acácio oferece aos amigos para comemorar o título de Cavaleiro da Ordem de Santiago. Depois veremos como Eça foi zeloso também com as cozinheiras.

4.2 Um jantar acaciano: na medida para a crítica da burguesia lisboeta

Vimos anteriormente, capítulo 2, que, quando da publicação d' *O Primo Basílio*, em 1878, Machado de Assis, leitor de Eça, teve sua atenção despertada pela comida. Na conhecida crítica sobre o romance, Assis arrolou “o longo jantar do Conselheiro Acácio” entre os itens que configurariam a exagerada preocupação de Eça pelo acessório. Vimos também que, segundo Machado de Assis, a excessiva ênfase nos itens secundários seria decorrente das preocupações com os princípios da escola realista e que, naquele momento, sem a visão do todo, Assis não conseguiu intuir que, para ser zeloso, Eça poderia ter esquecido a cozinha e dado atenção somente ao guarda-roupa ou à biblioteca. Mas foi zeloso com a comida, também, reforçando a hipótese de que o autor de *Os Maias* pode ter escolhido a cozinha como elemento fundamental de seu projeto de

representação de Portugal. E mesmo n' *O Primo*, a extensão do jantar acaciano pode ser lida sob outra chave: a da adequação àquela representação, como a análise procurará exemplificar.

Acácio oferece o repasto, para comemorar sua nomeação “ao *Grau de Cavaleiro da Ordem de São Tiago*, atendendo aos seus grandes merecimentos literários, às obras publicadas de reconhecida utilidade, e mais partes...” (I, p. 678). E Eça de Queirós utiliza o jantar para elaborar e “temperar”, com esmero e cuidado, personagens e enredo.

Alfredo de Campos Matos caracterizou Acácio como “símbolo da gravidade balofa e da respeitabilidade burguesa convencional” (MATOS, 2009, p. 447). A personagem cultiva essas características mantendo relações amistosas com personalidades da burguesia lisboeta, entre elas Jorge e Luísa, fazendo declarações laudatórias aos poderes estabelecidos e produzindo “obras patrióticas”, que vão lhe render, também, sua nomeação ao *Grau de Cavaleiro da Ordem de São Tiago*.

Vimos anteriormente que a “arqueologia” gastronômica deve considerar três aspectos: a comida (o que comes), a companhia (com quem comes) e o comportamento à mesa (como comes). Por uma questão de lógica argumentativa, começarei pelo segundo item; passarei ao terceiro e, por fim, voltarei ao primeiro.

Com quem comes

Acácio convida os amigos “para um [...] modesto jantar de rapazes, no seu humilde tugúrio” (I, p. 678). Além do anfitrião, serão cinco os convidados. Três já conhecidos do leitor, nos primeiros capítulos do romance: i) Jorge, engenheiro de minas, funcionário do Ministério das Obras Públicas, marido de Luísa, e que, no momento do jantar, capítulo XI, ainda não sabe da traição da esposa; ii) Sebastião, proprietário de terras e de “inscrições”, de “vida saudável e hábitos castos”, bom pianista, e amigo fiel e íntimo de Jorge; e iii) Julião, cirurgião, irônico, materialista, inconformado com sua situação de pobreza, sem clientes, enquanto outros, menos inteligentes e capazes, sobem na vida. Na casa do Conselheiro, eles vão partilhar a mesa com mais dois convivas:

O Sr. Alves Coutinho, que:

era **picado das bexigas**, tinha a cabeça muito enterrada nos ombros; quando o seu **olhar parvo** se fixava nas pessoas, com pasmo, o seu **bigode pelado** arreganhava-se logo por hábito, num **sorriso alvar** que mostrava uma **boca medonha cheia de dentes podres**; falava pouco, esfregava sempre as mãos, **concordava em tudo**; havia nele o ar de um deboche banal e de um embrutecimento antigo. Era um empregado do ministério do Reino, **ilustre pela sua boa letra**. (I, p. 679, grifos meus).

E o conhecido Saavedra:

redator do *Século*. A sua face branca parecia mais balofa; o bigode muito preto reluzia de brilhantina; as **lunetas de ouro acentuavam o seu tom oficial**; trazia ainda no queixo o pó-de-arroz, que lhe pusera momentos antes o barbeiro; e a **mão, que escrevia tanta banalidade e tanta mentira**, vinha aperreada numa luva nova, cor de gema de ovo (I, p. 679, grifos meus).

Anfitrião e convidados compõem uma boa e diversificada representação da burguesia média masculina da Lisboa do XIX: Jorge, Julião e Sebastião, já apresentados, mais um funcionário do reino, dono de boa letra, ar debochado, dentes podres e sorriso tolo; e um mentiroso redator do *Século*. Essa diversidade também vai garantir uma conversa animada: O inconformado Julião e o mentiroso Saavedra vão apimentar os diálogos com provocações dirigidas aos pacatos Jorge, Sebastião e, principalmente, Acácio, que também terá o papel de mediador dos debates. Alves Coutinho vai concordar e se satisfazer com o que for conveniente.

Como comes

Já observamos que comportamento à mesa deve ser entendido num sentido bastante amplo. Ele abrange desde mastigação e manejo de talheres até a conversação. Aqui, tratarei da conversação e da relação de anfitrião e convidados com talheres, bebidas e comida.

As atitudes de anfitrião e convidados só seriam modelos para um Cavalheiro da Ordem de São Tiago, se considerássemos a conhecida ironia de Eça de Queiros, que vai pinçar e qualificar os gestos, trejeitos e hábitos das personagens, para confirmar e reforçar a descrição que se fez deles. Dos seis, só Jorge e Sebastião serão relativamente poupados. Os outros merecerão tratamento acre.

A severidade dedicada a Julião e Acácio é branda. Enquanto Filomena, uma das criadas, serve vitela assada, o primeiro pouca “os cotovelos sobre a mesa” e escabicha “os dentes com a unha” (I, p. 683). E o segundo é flagrado usando o garfo como extensão do dedo: “Não dê ouvidos a estas doutrinas! – Com o garfo mostrava a figura biliosa de Julião. – Mantenha a sua alma pura” (I, p. 683).

A Alves Coutinho e Saavedra, Eça dispensa um tratamento mais áspero. Saavedra, num dos momentos do jantar, “esvaziou o copo e limpou os beiços”, para, em seguida, meter “as mãos nos bolsos, firmando-se nas costas da cadeira” (I, p. 683). Ele também conversava, pedia, guloso, mais arroz e “devorava” (I, p. 682). Nos momentos em que o diálogo é tenso ou que não é conveniente se posicionar, ele enche “a boca de vitela” (I, p. 684) ou “calava-

se, ocupado com o alimento”. E para arrematar: desabotoa “a fivela do colete”; espalhava-se-lhe no rosto gordo uma cor de enfartação, e sorria vagamente, inchado” (I, p. 685). Alves Coutinho é pintado de “olho afogado” pelo “cozidinho” (I, p. 681), que prefere ao peixe e ao assado. Também usa uma estratégia típica dos glutões para demonstrar prudência no falar sobre assuntos espinhosos: “calava-se, [...] engolindo buchas de pão” (I, p. 684). Nas pilherias e provocações de Saavedra, Coutinho demonstra prazer, e sua boca “dilatava-lhe numa admiração sensual” (I, p. 682). Dessa personagem, Eça também destaca a paixão incontida pelos “belos doces”. No momento da sobremesa, ele se extasia com “a abundância das travessas de doce” e chega a esquecer:

as mulheres, e, voltado para Sebastião, **discutia gulodices. Indicava as especialidades:** para os folhados, o Cocó! Para as natas, o Baltreschi! Para as gelatinas, o Largo de S. Domingos! **Dava receitas; contava proezas de lambarice, revirando os olhos** (I, p. 687, grifos meus).

Alves Coutinho parece preferir doces a mulheres, mas não deixa de procurá-las: “todo o tempo que não dedicava ao serviço do Estado, dividia-o, com solicitude, entre as confeitarias e os lupanares” (I, p. 687). A gula do empregado do Ministério do Reino por doces e a preferência pelos amores de

serralho justificam, em certa medida, sua boca cheia de dentes estragados e suas atitudes pouco polidas à mesa.³⁶

A relativa falta de polidez à mesa ou a polidez de ocasião e de aparência vai ser reforçada na conversação, que também caracteriza as personagens. Depois de alguns copos de vinho e champanhe, todos revelam algum detalhe torpe ou secreto.

No jantar do Conselheiro, a conversa se inicia na constituição italiana, passa pelo casamento, tematiza as mulheres e a política e finda com um brinde à família real. Na dinâmica da conversação, Acácio é provocado por Julião e Saavedra, mas se revela hábil para conduzir o diálogo e manter a “respeitabilidade do lar burguês”. Como a cena é extensa, procurarei sumarizar algumas passagens e dar destaque a dois ou três momentos, começando pela intenção do Anfitrião:

Conselheiro que julgava do seu dever dar à conversação nobreza e interesse, disse, limpando devagar o bigode da gordura da sopa:

³⁶ Guardadas as circunstâncias e as diferenças físicas, o comportamento dessa personagem, quando fala dos doces a Sebastião, pode ser comparado ao do Abade da Cortegaça, n' *O Crime do padre Amaro*: Alves Coutinho esquece das mulheres e fala dos doces; o abade esquece os sacramentos e, durante os sermões, dá aos fiéis receitas de bacalhau e de sarrabulhos. Para ambos, primeiro a comida, depois a religião ou os prazeres sexuais.

– Dizem-me que é muito liberal a Constituição da Itália!”
(I, p. 681).

A imagem que Acácio faz de uma conversação nobre é diferente da que fazem Saavedra e Julião. Este logo apimenta a conversa: “se a Itália fosse liberal devia ter há muito expulso a coronhadas o Papa, o sacro colégio, e a sociedade de Jesus!” (I, p. 681). A relação entre liberalismo e estado laico e a sugestão de escorraçar os símbolos da igreja dão outros rumos à nobreza imaginada pelo anfitrião. Acácio ainda pede “a benevolência [...] para o ‘chefe da Igreja’” (I, p. 681), na tentativa de manter o “nível elevado”, mas Saavedra e Julião se juntam para alfinetar a carolice de Acácio, que se vê obrigado a se defender e se revelar:

Não sou ultramontano, nem faço votos pelo restabelecimento da perseguição religiosa. Sou liberal. Creio em Deus. Mas reconheço que a religião é um freio...

– Para os que o precisam... – interrompeu Julião.

Riram; o Alves Coutinho torcia-se. O Conselheiro interdito respondeu, devagar, **dispondo na travessa as rodela do paio:**

– Não o precisamos nós decerto, **que somos as classes ilustradas. Mas precisa-o a massa do povo, Sr. Zuzarte. Senão veríamos aumentar a estatística dos crimes.**

[...]

O Conselheiro continuava, explicando:

– Como dizia, sou liberal, mas entendo que **algumas litografias ou gravuras**, alusivas ao mistério da Paixão, têm o seu lugar num quarto de cama, e **inspiram de certo modo sentimentos cristãos**. Não é verdade, meu Jorge?
(I, p. 682, grifos meus)

Para as classes esclarecidas, os motivos religiosos podem decorar o quarto e inspirar sentimentos cristãos. Para o povo, deverá servir de bridão. Da mesma maneira que padre Natário, durante o jantar do abade da Cortegaça n' *O Crime do padre Amaro*, Acácio defende que a religião é instrumento de controle popular. No jantar do abade, o tema é discutido com exaltação e gravidade; neste do Conselheiro, é tratado com ligeireza e é motivo de ironia e sarcasmo e pretexto para tiradas libertinas de Saavedra: “Eu, num quarto de dormir, as únicas pinturas que admito são uma bela ninfa nua, ou uma bacante desenfreada!” (I, p. 682)

Os convivas acham graça na observação de Saavedra e enveredam pela relação alma/corpo e, depois, voltam às mulheres pela via do casamento. Julião, maliciosamente, questiona o celibato de Acácio, que, enrubescido, mas tranquilo, culpa a idade pela falta de interesse no matrimônio: “Há muito, meu amigo, que se apagou dentro em mim o fogo das paixões” (I, p. 685). Saavedra alfineta Acácio e sugere que sexualidade masculina não arrefece com a idade:

“nenhuma idade se eximia à influência de Vênus” (I, p. p. 686). O redator do *Século* também aproveita para falar das preferências – “aos quinze anos gostasse de uma matrona cheia, aos cinquenta de um frutozinho tenro...” (I, p. 686) – e fecha com o bordão do solteirão assumido: “o casamento era um fardo; não havia nada como a variedade...” (I, p. 686). Julião entende que o casamento “é uma fórmula administrativa, que há-de um dia acabar...” (I, p. 686), e continua dando ares de materialismo científico à sua tese: “a fêmea era um ente subalterno; o homem deveria aproximar-se dela em certas épocas do ano [...], fecundá-la, e afastar-se com tédio” (I, p. 686). A animalização da mulher escandaliza os convivas e Conselheiro lembra que “essas fêmeas são nossas mães, nossas carinhosas irmãs, a esposa do chefe de Estado, as damas ilustres da nobreza...” (I, p. 686). Saavedra sem concordar com Acácio nem discordar de Julião arremata “com fatuidade” e “dando palmadinhas sobre o estômago”: “São o melhor bocadinho deste vale de lágrimas” (I, p. 686). E, seguindo seu apetite luxurioso, desvia o assunto para o corpo feminino. Começa pelos pés – “não havia nada como um pezinho catita!” (I, p. 686)³⁷ – e vai à nacionalidade: “E a todas preferia a mulher espanhola!” e as francesas são perfeitas “para um bocado de cancã... Para o cancã não há como as francesas... Mas muito chupistas!” (I, p. 686). Acácio tenta retomar a moralidade e lembra que as “inglesas são notáveis mães de família”, mas Saavedra, interessado mais na

³⁷ Como já afirmei, alimentação e sexualidade estão estreitamente ligadas na obra de Eça de Queirós. E a sexualidade também chega ao “pormenor fetichista” como é o caso do pé, que aparece em outros momentos d’*O Primo Basílio* e em outras obras de Eça (MATOS, 2012a, p. 50).

sexualidade que na maternidade, entende que as britânicas são “frias como esta madeira [...]. Mulheres de gelo!” (I, p. 686). Alves só arregala “os olhos concupiscentes”, faz “estalar a língua” e vota “pelas francesas” (I, p. 686-687).

Além de política italiana, casamento e mulheres, eles também falam da situação política de Portugal: “E o ministério, cai ou não cai?” (I, p. 683). A pergunta de Julião não motiva a exposição de princípios políticos. Os convivas tomam-na como pretexto para falar de suas insatisfações pessoais. Saavedra “declarou que [...] aquele escândalo não podia continuar!”. O escândalo a que ele se refere foi o grupo do poder tê-lo preterido na nomeação de um parente:

– Ele **tinha-os apoiado, não é verdade?** E com lealdade. [...] Sempre o fora em política! Pois bem, **não lhe tinham despachado o primo** recebedor de Aljustrel, **tendo-lho prometido!** E **nem lhe tinham dado uma satisfação.** Assim não era possível fazer política! (I, p. 683-684, grifos meus).

E Jorge não é diferente:

Jorge alegrava-se que viessem outros; **talvez lhe dessem de novo a sua comissão no Ministério;** e ele o que queria era estar quieto ao seu cantinho... (I, p. 684, grifos meus).

A mudança desejada é somente uma maneira para reconquistar o prestígio e a posição perdidos. Só Julião parece defender uma modificação mais radical:

– Ou que caiam ou que fiquem – disse Julião – que venham estes, ou que venham aqueles... Obrigado, Conselheiro – e recebeu o seu prato de vitela – ... é-me inteiramente indiferente. **É tudo a mesma podridão!** [...] e esperava breve que, **pela lógica das coisas, uma revolução varresse a porcaria...** (I, p. 684, grifos meus).

A palavra revolução desperta reações conservadoras. Alves Coutinho fica “assustado, com olhares inquietos para os lados” (I, p. 684). Conselheiro lembra “os excessos da Comuna...” (I, p. 684). Julião volta à carga, com uma voz muito tranquila, para perguntar “onde está o mal, Sr. Conselheiro, se fuzilarmos alguns banqueiros, alguns padres, alguns proprietários obesos e alguns marqueses caquéticos! Era uma limpezazinha!...” (I, p. 684). Conselheiro cala-se e sorri do “gracejo” de Julião. E Saavedra surpreende – talvez incomodado com a possibilidade de mudanças radicais – ao declarar sua simpatia pela República:

– Eu no fundo sou republicano...

– E eu – disse Jorge.

– E eu – fez o Alves Coutinho, já inquieto. – **Contem-me a mim também!**

– Mas – continuou o Saavedra – **sou-o em princípio. Porque o princípio é belo, o princípio é ideal! Mas a**

prática? Sim, a prática? – E voltava para todos os lados a sua face balofa.

– Sim, na prática! – exclamava o Alves Coutinho, em eco admirativo.

– **A prática é impossível!** – declarou o Saavedra. E encheu a boca de vitela. (I, p. 684, grifos meus).

A revolução está associada ao medo que provocam os acontecimentos recentes da Comuna de Paris.³⁸ E a República aparece como uma possibilidade menos traumática. Além disso, a adesão é de ocasião, teórica e aparente³⁹. “Ser”, aqui, significa “estar”, de acordo com a conveniência. Mesmo no momento em que se questiona a lamentável condição do povo e dos trabalhadores, a maior parte do grupo tergiversa. Sebastião, questionado sobre o regime monárquico,

³⁸ Se considerarmos que, no jantar do Conselheiro Acácio, menciona-se, com certo “frescor”, a Comuna de Paris, poderíamos localizar a ação entre 1871, data da Comuna, e 1878, data da publicação do romance.

³⁹ A adesão aparente pode ser lida historicamente. No momento da ação representada as ideias republicanas já eram difundidas entre a elite intelectual, mas, anteriormente a 1876, “os republicanos portugueses estavam divididos em tendências várias, tendo constituído alguns agrupamentos efêmeros, de reduzida força”, por isso ainda passariam alguns anos para serem que o ideal republicano fosse aceito pela burguesia portuguesa, principalmente essa camada da pequena burguesia representada por Jorge, Julião e Acácio, que tiram partido com a manutenção da monarquia (MARQUES e SERRÃO, 2004, p. 239-243).

cora, considera-se inapto para falar do tema, mas descreve sua percepção dos fatos:

parecia-lhe que os operários eram mal pagos; a miséria crescia; os cigarreiros, por exemplo, tinham apenas de nove a onze vinténs por dia, e, com família, era triste...

– **É uma infâmia!** – disse Julião encolhendo os ombros.

– **E há poucas escolas...** – observou timidamente Sebastião.

– **É uma torpeza!** – insistiu Julião.

[...]

– **Meus bons amigos, falemos de outra coisa. É mais digno de portugueses e de súditos fiéis** (p. 684-685, grifos meus).

Somente Julião apoia Sebastião na crítica às horríveis condições de educação e trabalho. Saavedra cala-se, sorri e come. E Conselheiro fecha a conversa com um apelo para voltarem à dignidade de súditos fiéis.

A considerar a atitude discursiva e gestual das personagens, a revolução assusta; antes dela, talvez seja possível pensar na República, desde que o *status quo* não se modifique. Durante o jantar, os seis homens conversam, às vezes exaltadamente, demonstram suas simpatias e antipatias, mas não insistem na sua defesa de ideias nem na manutenção de temas polêmicos. Na “morna e

mediocre Lisboa da Regeneração” (REIS, 2000b, p. 15), talvez essa seja uma explicação possível para que os convivas evitem as conversas mais ásperas.

E considerados assim, mornos eles também, são ótimos convivas. O célebre Brillart Savarin, advogado, cozinheiro e gourmet francês, muito conhecido no século XIX, diria que o jantar de Acácio foi perfeito. Savarin afirma que “o prazer à mesa não comporta arrebatamentos, nem êxtases, nem transportes, mas ganha em duração o que perde em intensidade” (1995, p. 170). Ou seja, a conversa pode ser animada, mas não exaltada. Assim, estende-se o prazer da comida e do diálogo. É o que ocorre no jantar de Acácio; os participantes passam de um assunto a outro e não se apegam a nenhum, animando a conversa, sem deixar que as possíveis diferenças alterem demais os ânimos. Acácio é hábil para conduzir o debate e não se deixa irritar pelas provocações de Julião e Saavedra, que cedem aos pedidos do anfitrião e mantêm a “dignidade e fidelidade de súditos portugueses”. Por isso, no final do jantar, a avaliação de Acácio é positiva. Ele sente “prazer [...] passar assim as horas entre amigos, de reconhecida ilustração, discutir as questões mais importantes, e ver travada uma conversação erudita” (I, p. 687).

Conversação que termina com champanhe e discursos laudatórios. No primeiro, Saavedra homenageia o anfitrião:

Conselheiro, é com o maior prazer que bebo, que todos bebemos, à saúde de um homem, que [...], pela sua respeitabilidade, a sua posição, os seus vastos

conhecimentos, **é um dos vultos deste país. À sua saúde, Conselheiro!** (I, p. 687, grifos meus).

Não deixa de ser ironia, Eça ter escolhido Saavedra, conhecido pelas mentiras que escreve no *Século*, para propor o brinde e destacar o conhecimento e a importância de Acácio para o país. Ficarà sempre uma dúvida: os elogios são falsos? Essa pergunta tem uma resposta possível, mas depois dos licores e dos charutos. Antes de chegar neles, há o discurso de conselheiro. Um pouco longo, mas do qual vale a pena retomar os parágrafos finais:

Não esqueçamos, [...], como portugueses, de fazer **votos pelo ilustrado monarca**, que deu às neves da minha frente, antes de descerem ao túmulo, a consolação de se poderem revestir com o honroso hábito de S. Tiago! Meus amigos, **à família real! [...] à família modelo**, que **sentada ao leme do Estado, dirige, cercada dos grandes vultos da nossa política, dirige...** – Procurou o fecho; havia um silêncio ansioso – **dirige...** – Através das lunetas negras, os seus olhos cravavam-se, à busca da inspiração, na travessa da aletria – **dirige...** – Coçou a calva, aflito; mas um sorriso clareou-lhe o aspecto, encontrara a frase; e estendendo o braço – ... **dirige a barca da governação pública com inveja das nações vizinhas! A família real!**

– **À família real!** – disseram com respeito. (I, p. 688, grifos meus).

O brinde final não deixa dúvidas sobre a arquitetura moral de Acácio: conservador, monarquista, patriota e tudo mais que o fez merecer a distinção da Ordem de São Tiago. A conversação também serve para expor os pilares morais dos convidados: machos, celibatários ou casados, monarquistas ou republicanos de ocasião, que não querem a revolução. Todos, apesar da falta de modos de alguns, sabem e podem comer e até aceitam uma mudança de regime, desde que mantenham seu pecúlio, suas propriedades, sua posição social e sua influência e não tenham que mexer muitas palhas para isso⁴⁰. Têm, na ponta da língua, exclamações de repúdio à miséria, à pobreza, mas, como veremos a seguir, não se incomodam de manter as criadas a soldo baixo em casa, para inclusive, outros fins que não trincar o assado e servir os licores.

⁴⁰ O episódio d' *O Crime do Padre Amaro* também traz essa mesma oposição: revolução x manutenção do *status quo*. E nele estão Amaro e Conêgo Dias no meio da multidão que recebe pasmada diante da Casa Havanesa notícias dos “horrores” da Comuna. O pasmo dá lugar a uma certeza: padres, nobreza e burguesia juntos impedirão que a agitação chegue a Portugal.

O que comes e quem serve a comida

As opções do cardápio do jantar do Conselheiro Acácio podem ser encontradas em outras mesas burguesas da obra de Eça⁴¹: “sopa muito quente, [onde se] agitavam os longos canudos brancos e moles do macarrão”, cozido, assado de vitela, peixe, acompanhados com o “arrozinho” e vinho, doces variados, licores, champanha e café. No jantar do Conselheiro, a particularidade não está nos pratos em si, ou seja, “no que os convivas comem”, mas em três dados adicionais: na qualificação do repasto, nas criadas que recebem os convidados e servem os pratos e no espaço em que a ação ocorre.

“Não esperem o festim de Lúculo: é apenas o modesto passadio de um humilde filósofo!” (I, p. 681), diz Acácio quando a criada avisa que o jantar vai ser servido. A afirmação do Conselheiro pode ser lida como modéstia, pois o menu não é, nem de longe, comparável àqueles dos festins dados por Licínio Lúculo⁴²,

⁴¹ Com poucas diferenças, os itens do cardápio podem ser encontrados, por exemplo, no jantar do Abade da Cortegaça e em cenas d’ *Os Maias*.

⁴² Num estudo de Plutarco sobre Lúculo, aquele dizia este “preferia os louvores que derivavam da justiça e da humanidade (*apo dikaiosynes kai philanthropias*) aos que advinham dos sucessos militares, já que estes adquiriam-se apenas numa pequena parte graças ao exército e na sua maioria por efeito da *tyche* ou sorte, enquanto a justiça e a humanidade são fruto de um espírito doce e culto.” E “ao comparar as refeições de Lúculo com as de Cimon, contrapõe a do primeiro, faustosa como a de um satrapa, a do segundo, democrática (*demokratike*) e generosa (*philanthropos*)”. (SOARES et alli, p. 23-24)

general romano morto cerca de 56/57 a. C. Esse general passou para a história pelas batalhas que travou e por oferecer faustosos banquetes, que o historiador Roy Strong (2004) classificou como dignos de “sibaritas” – referindo-se à fama dos habitantes da antiga cidade grega de Síbaris: muito ricos e cultores dos prazeres físicos, voluptuosidade e indolência. Se o jantar de Acácio não se assemelha aos de Lúculo, a comparação demonstra, além de uma relativa modéstia, que o anfitrião conhece a história e talvez aprecie a indolência e a voluptuosidade. O cultivo dos prazeres físicos, que não se revelou no discurso, vai se mostrar nas criadas e nos objetos da casa. Por isso deixei esses itens para o final da análise.

As criadas são três:

- i. A “rapariguita” que recepciona os convidados: “Na quinta-feira, os três, [...] eram introduzidos por uma rapariguita vesga, suja como um esfregão, na sala do Conselheiro” (I, p. 678).
- ii. Filomena, “uma criada, de avental branco, muito nutrida” (I, p. 680), que anuncia o jantar e, depois, se encarrega do serviço dos pratos.
- iii. E Adelaide a quem, já no final do jantar, Acácio pede para “trazer os licores” e que os convidados podem, então, conhecer:

uma bela mulher de trinta anos, muito branca, de olhos negros e formas ricas, com um vestido de merino azul, trazendo numa bandeja de prata, onde tremelicavam copinhos, a garrafa de *cognac* e o frasco de curaçau.

– **Boa moça!** – rosnou com o rosto aceso o Alves Coutinho.

Julião quase lhe tapou a boca com a mão. E falando-lhe ao ouvido, olhando o Conselheiro, recitou:

Não ouses, temerário, erguer teus olhos

Para a mulher de César! (I, 688, grifos meus).

No “humilde tugúrio” de Acácio, como em outras casas burguesas, há criadas para os diferentes afazeres. A reação de Alves Coutinho e de Julião, porém, indica que talvez só ele mantenha uma rapariga jovem e bonita para o serviço do licor. Várias interpretações podem ser dadas à manutenção de três criadas com essas características. A mais produtiva, parece-me, deve considerar a prospecção e interiorização do espaço do Conselheiro⁴³. Da porta da rua para o quarto, vai-se do feio ao belo, do sujo ao limpo, do assexuado ao sexuado, do casto ao devasso. Por isso, Julião percebe imediatamente que Adelaide é a “a mulher de César”, e que sob a capa de cordeiro celibatário está um lobo devasso.

Quando Adelaide entra com o *cognac* e o curaçau, Conselheiro Acácio já levara os amigos para conhecer os espaços da casa. Apresentou a sala decorada com um quadro representando uma cena da *Ilíada* – “tratada a tons cor de carne, e

⁴³ Essa também é opinião de Lucette Petit. Ele afirma que o jantar do conselheiro “nous renseigne sur le mode de vie et l’intimité du conseiller vu jusque là à l’extérieur de ses murs” (PETIT, 1987, p. 135).

cheia de corpos nus cobertos de capacetes” —, o mudo e triste piano e a mesa de jogo sobre a qual jaziam “dois castiçais de prata, uma galguinha de vidro transparente” e, a peça mais quente pelo uso, “uma caixa de música de dezoito peças!” (I, p. 678); a mesma caixinha que, depois do brinde final dedicado à família real, toca a marcha nupcial, enquanto Acácio distribui charutos e Adelaide serve os licores.

No escritório, ou “*Sanctus Sanctorum!*”, com a escrivaninha de trabalho, “o tinteiro de prata, os lápis muito aparados, as réguas bem dispostas”, E arrematando o arranjo, “a *Carta Constitucional* ricamente encadernada” e “encaixilhada, na parede, pendia a *carta régia* que o nomeara Conselheiro; defronte uma litografia de el-rei” (I, 679). Nesse espaço, Julião também percebe pilhas de livros cobertos com um “xale-manta pardo”.

O quarto, o leitor vai conhecer porque Julião pede para “lavar as mãos”, antes de sentar à mesa para o repasto:

Acácio levou-o logo ao seu quarto e retirou-se discretamente. Julião, sempre curioso, observou, surpreendido, duas grandes litografias [...] — um *Ecce homo!* e a *Virgem das Sete Dores*. [...] Abriu então a gavetinha da mesa-de-cabeceira, e viu, espantado, uma touca e o volume brochado das poesias obscenas de *Bocage!* Entreabriu os cortinados fechados; e teve a consolação de verificar, — que havia sobre o travesseiro

duas fronzinhas chegadas de um modo conjugal e terno! (I, p. 680-681, grifos meus).

O movimento nos espaços se faz do exterior para o interior. E é no quarto que o leitor tem diante de si, à vista, os motivos de inspiração cristã: Cristo e a Virgem. Na gaveta ou entre os cortinados, estão, no entanto, a luxúria e a devassidão: o volume das poesias obscenas de Bocage e as “fronzinhas chegadas de um modo conjugal e terno”. Quando Adelaide traz o licor, para arrematar a noitada, Julião compreende imediatamente: é dona da fronzinha que está ternamente ao lado da de Acácio e para quem a marcha nupcial toca depois dos brindes. Ou seja, Acácio cultiva socialmente, nos espaços mais aparentes ou públicos, a imagem de celibatário, de ilustrado, de monarquista, respeitador dos bons costumes, mas é um libertino, em seu quarto, amancebado com a criada.

Acácio é uma figura simbólica da elite lisboeta do período, que procura viver de aparências. Aparências que lhe rendem um bom soldo, uma boa casa, boa comida, o amor das criadas, amigos respeitáveis, boa conversação à mesa e, vez ou outra, uma distinção do Rei. Não por acaso, a revelação final do jantar é a descoberta dos livros escondidos sob o xale-manta:

enquanto se bebia o curaçau, Julião pé ante pé dirigiu-se ao escritório, e foi erguer a ponta do xale-manta pardo que tanto o preocupava; eram rumas de livros brochados, atadas com guitas — **as obras do Conselheiro intactas!** (I, p. 689, grifos meus).

Revela-se aqui mais uma faceta dessa sociedade de aparências. A ordem de São Tiago foi dada a Acácio também pelos livros que escreveu, mas nunca foram lidos. O estoque inteiro está lá, intacto, debaixo de um xale-manta. Saavedra estava mentindo, portanto. Ele nunca leu as obras de Acácio para saber se elas contribuíram para o engrandecimento de Portugal. Não é coincidência Saavedra ter dito que o Conselheiro era um “dos grandes vultos” da política portuguesa. Vulto, além de “importante”, refere-se à “falta de nitidez” de uma imagem. Falta de nitidez que Acácio não deixa de cultivar.

Nesse episódio do jantar, Acácio é o alvo central da irônica pena de Eça. O evento comemorativo aproxima o leitor da intimidade do Conselheiro e revela detalhes que não seriam observados em outras circunstâncias. Nesse sentido, Machado de Assis não tinha razão para identificar o episódio como acessório, mesmo considerando sua extensão⁴⁴, que está adequada à própria dinâmica da cena e às antecipações e expansões possíveis a partir dela. O zelo de Eça seria para evidenciar a esperteza e o caráter ambíguo da personagem, sem expô-lo repentinamente. A imagem de Acácio, embora revelados os detalhes íntimos, permanece socialmente “intacta”. As críticas que se fazem a ele podem ser estendidas a toda a uma casta da burguesia lisboeta do XIX. Burgueses que se mostram liberais e preocupados com a condição popular, mas se aproveitam da Monarquia, como se aproveitariam da República, pois suas posições são sempre

⁴⁴ Na edição que estou utilizando, a cena preenche onze páginas (678 a 689), considerando o convite feito por Acácio, até a saída dos convidados

de conveniência. Julião que o diga. Depois do jantar e antes do final do romance, ele participa de um concurso e, preterido, faria

um escândalo, mas... – e teve um risinho – **amansaram-me! Estou num posto médico, deram-me um posto médico! Atiraram-me um osso!**

[...]

– **Agora, roê-lo.**

[...] O posto médico não é mau... Em definitivo, a situação melhorara...

– Mas mesquinha, mesquinha! Não saio do atoleiro...

Estava farto de Medicina, disse depois de um silêncio. Era um beco sem saída. **Devia-se ter feito advogado, político, intrigante.** Tinha nascido para isso! (I, p. 730-731, grifos meus).

O mais combativo e provocador dos convidados do jantar amansa-se com o osso que lhe atiram para roer e reconhece que, no país em que almoça e janta, teria sido melhor se dedicar à advocacia, à política ou à intriga, enfim. É esse cão manso, roedor de ossos, que faz o diagnóstico mais lúcido da sociedade em que vive:

Este país, meu caro amigo, tem-se governado até aqui com expedientes. Quando vier a revolução contra os

expedientes, o país há de procurar quem tenha os *princípios*. Mas quem tem aí princípios? Quem tem aí quatro princípios? Ninguém; têm dívidas, vícios secretos, dentes postiços; mas princípios, nem meio! Por consequência se houver três patuscos que se dêem ao trabalho de estabelecer meia dúzia de princípios sérios, racionais, modernos, positivos, o país tem de se atirar de joelhos e suplicar-lhes: "Senhores, fazei-me a honra insigne de me pôr o freio nos dentes!" Ora, eu devia ser um destes. Nasci para isso! E seca-me a idéia de que enquanto outros idiotas, mais astutos e mais previdentes, hão de estar no poleiro a reluzir ao sol, *al hermoso sol portugués*, como se diz nas zarzuelas, eu hei de estar a receitar cataplasmas a velhas devotas, ou a ligar as rupturas de algum desembargador caduco.

Sebastião calado pensava na outra, morta em cima.

– **Estúpido país, estúpida vida!** – rosnou Julião. (I, p. 731, grifos meus).

Estúpido país de bacharéis onde os que poderiam e deveriam indicar o caminho roem ossos, vivem de expedientes, cultivam as aparências e são indolentes, lascivos e glutões. A representação que Eça faz de Portugal e dos personagens símbolos de sua burguesia é ácida e mereceu – medida exata – todas as onze

páginas.⁴⁵ E essa representação me permite acrescentar mais sintagmas à frase que venho reelaborando: “diga-me o que comes, [como comes], [com quem comes] e [onde, ou em que país, comes e onde guarda as sobras e os ossos] que dir-te-ei quem és.

4.3 A cozinheira “mais complexa e socialmente marcante do romance”

A presença de Adelaide entre às “serviçais” do Conselheiro Acácio deixou evidente que criados e cozinheiros podem ser centrais em episódios específicos. E à medida que avanço na leitura e análise das obras, percebo cada vez mais nitidamente que – além de cardápio, maneiras, companhias e lugares – essas personagens constituem elemento decisivo para a coerência dos enredos. É por

⁴⁵ A força dessa representação pode ser percebida na adoção e posterior dicionarização do adjetivo “acaciano” que designa “que ou quem se mostra afetado, ridículo pelo uso de fórmulas convencionais ao falar ou pela maneira pomposa de ser” (*Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa*, versão eletrônica).

isso que procurarei organizar minhas reflexões sobre as cozinheiras d' *O Primo Basílio*: Juliana e Joana⁴⁶.

Carlos Reis afirma que determinadas interpretações podem levar a conclusões incorretas ou parciais se ignorarem “o contexto histórico em que foi concebido e escrito o romance, bem como sua organização interna” (REIS, 1999, p. 67)⁴⁷. Essa afirmação, somada às leituras que fiz da obra de Eça, permite-me inferir que cozinheiros – assim como comida, modos, companhias e espaços – compõem a cena social das narrativas, servem ao exercício da crítica e devem ser interpretados considerando o contexto histórico da obra e sua organização interna.

A leitura das serviçais de Acácio permite-me inferir, também, que a análise dos cozinheiros talvez não leve a conclusões muito diferentes de críticos mais atuantes e atuais, mas alarga as possibilidades de compreensão da obra eciana. Como a ampliação deve ser medida em relação a interpretações específicas, tomarei, aqui, como referência, cinco sínteses interpretativas d' *O Primo Basílio*: duas que se referem a Juliana e três a Luísa. A senhora da casa, Luísa, vem para a análise para contrastar com as criadas e para complementar ou confirmar o que se disse anteriormente sobre ela.

⁴⁶ Ao leitor d' *O Primo Basílio*, pode parecer inapropriado arrolar Juliana como cozinheira. A justificativa para essa caracterização está na sua importante participação na cozinha da casa de Luísa e Jorge, como se verá ao longo da análise.

⁴⁷ Reis estava se referindo às interpretações de *A Ilustre Casa de Ramires*, mas a assertiva pode, pela sua forma exemplar, ser aplicada a qualquer outra obra.

Para falar de Luísa, “chamarei” António Ramos de Almeida, Carlos Reis e A. Campos Matos. O primeiro diz que o remorso de Luísa “não passa de histerismo exaltado de uma burguesinha fútil e desonesta” (ALMEIDA, 1945, p. 221). O segundo assevera que “Luísa cede ao donjuanismo de Basílio e compromete a estabilidade da família burguesa” e “o adultério de Luísa é a causa de sua destruição” (REIS, 2000b, p. 47-51). Campos Matos afirma que “Luísa, saturada de literatura romântica, ser fraco e influenciável, deixa-se levar pelas falas experientes de um primo sedento de aventura e caminha entorpecida para uma tragédia que a leva à sepultura” (2012, p. 21). Para Juliana, serão o mesmo Reis e o pai de Eça de Queirós, José Maria Teixeira de Queirós. Este, de acordo com A. Campos Matos, afirma, em carta ao filho, que o ódio de Juliana “sai fora das paixões comuns” num país “onde a brandura dos costumes faz dos criados uma espécie de membros da família” (MATOS, 1988, p. 594). Reis assevera que Juliana é “a personagem mais complexa e socialmente marcante do romance” (REIS, 2000b, p. 15).

Para verificar se meu raciocínio é válido, assumirei uma postura diferente da que venho adotando nas análises anteriores: em vez de falar de comida, compararei as duas cozinheiras do romance, depois procurarei analisar o contexto histórico e narrativo.

Juliana e Joana se assemelham em variados aspectos. Ambas:

- i. Vivem nas mesmas mesquinhas condições: num quarto do sótão, baixo, estreito, quente e “abafado como um forno”, onde se sente “um cheiro fétido” do “candeeiro de petróleo” e grassam percevejos: “Não podia parar

com os percevejos! O raio do quarto tinha ninhos! Até sentia o estômago embrulhado. – Ai!, é um inferno! – disse com lástima Juliana. – Eu só adormeço com dia” (I, p. 498-499).

- ii. Cultivam “vícios”. Juliana, as botinas, pelas quais “arruinava-se” e que mantém “embrulhadas em papéis de seda, na arca, fechadas – guardadas para os domingos!”. E Joana, um amante, o carpinteiro Pedro, que trabalha na marcenaria do Tio João Galho. Joana “babava-se por ele. [...] aquela figura delgada de lisboeta anémico seduzia-a com uma violência abrasada” (I, p. 499).
- iii. Rezam uma pela outra: Joana propõe que Juliana reze “três salve-rainhas pela saúde do meu rapaz, que tem estado adoentado, eu cá lhe rezava três pelas melhoras do peito”. Proposta aceita: “Olhe. Eu do peito vou melhor; dê-mas antes pra alívio das dores de cabeça. A Santa Engrácia!” (I, p. 499).
- iv. Dirigem-se censuras: Juliana desaprova o fato de Joana deixar-se explorar pelo amante: “Vossemecê também, Sr^a Joana, deixa-se cardar pelo homem!”. E Joana critica o zelo de Juliana com as aparências e as botas: “que o Diabo leve os arrebiques!” (I, p. 499).
- v. Fazem arranjos de conveniência: Joana, para manter o amante, é leal a Juliana. E Juliana aceita esconder o “escândalo” com o carpinteiro Pedro, porque necessita da cozinheira para os momentos de gulodice e para não “cair em fraqueza”:

como feia e solteirona, detestava aquele ‘escândalo do carpinteiro’; mas protegia-o, por que ele valia muitos regalos aos seus fracos de gulosa. [e] Joana dava-lhe caldinhos às horas da debilidade, ou, quando ela estava mais adoentada, fazia-lhe um bife às escondidas da senhora (I, p. 489, grifos meus).

No que diz respeito aos contrastes, constatamos que:

- i. São diferentes na idade e na abundância de carnes. Joana era mais jovem, “uma rapariga muito forte, com peitos de ama, o cabelo como azeviche, todo lustroso do óleo de amêndoas doces. Tinha a testa curta de plebeia teimosa. E as sobrelhas cerradas faziam-lhe parecer o olhar mais negro”. Juliana tinha o rosto “chupado e [...] as orelhas [...] despegadas do crânio; [...] clavículas descarnadas; [...] as canelas muito brancas, muito secas [...] e cotovelos agudos” (I, p. 498).
- ii. Apesar de próximas na condição aviltante, Juliana faz questão se diferenciar hierarquicamente de Joana: vai ao quarto dela, “mas não entrou, ficou à porta; era ‘criada de dentro’, evitava familiaridades” (I, p. 498).
- iii. Joana não nutre pelas botas de Juliana a mesma inveja que esta alimenta pelo amante daquela: “Mas invejava asperamente a cozinheira pela posse daquele amor, pelas suas delicias” (I, p. 499).
- iv. Joana resigna-se e suporta melhor a situação. Juliana sente falta de ar, enjoa e compara: “Nunca, nunca, nas casas que servira, tinha tido um quarto pior.

Nunca! [...] E acordada, às voltas, com aflições no coração, Juliana sentia a vida pesar-lhe, com uma amargura maior!” (I, p. 500). E, por não admitir que a tratem mal, Juliana vai fermentando sua frustração, sua amargura e seu rancor, transformando-os em ódio por sua condição social e pela patroa.

Essa lista de contrastes e semelhanças dá-nos uma ideia da complexidade de Juliana e Joana. Elas sabem-se criadas, subalternas, mas adotam estratégias para romper as limitações impostas pelo trabalho e pelos patrões. Joana apresenta-se mais conformada, num estado próximo do modelo que o pai de Eça de Queirós descreveu para as criadas. Juliana é gulosa, inveja as “delícias” amorosas de Joana e revolta-se contra sua condição social. Revolta que vai fermentar e transformar-se em ódio cego. Ódio que tentarei caracterizar e contextualizar.

A aspiração maior de Juliana sempre foi “ter um comércio que a libertasse das tiranias do serviço doméstico, das patroas e das crianças, que sofria há vinte anos” (MATOS, 1988, p. 54). A fantasia de que encontraria sua alforria num estabelecimento comercial não é inadequada e incoerente. *O Primo Basílio* foi publicado em 1878 e o espaço/tempo narrativo é a Lisboa da segunda metade do século XIX.⁴⁸ Segundo Serrão e Marques, nesse período, o setor comercial absorveu parte da mão de obra das cidades portuguesas e permitiu que

⁴⁸ Como já afirmei em nota anterior, se considerarmos que, na cena do jantar do Conselheiro Acácio, menciona-se, com certo “frescor”, a Comuna de Paris, poderíamos localizar a ação entre 1871, data da Comuna, e 1878, data da publicação do romance.

burgueses ascendessem socialmente e muitos nobres conseguissem ou mantivessem seus títulos (SERRÃO e MARQUES, 2004, p.105-106 e p. 165-166). Os desejos de Juliana, portanto, estão coerentemente ajustados ao tempo e ao espaço da narrativa. O seu exacerbado ódio, também.

O contexto histórico permite postular que existiram mais Julianas no Portugal do século XIX. Juliana, historicamente, compõe o contingente de trabalhadores que vivem em condições muito precárias. No Portugal da Regeneração, de 1851 a 1900:

Contando apenas com o esforço do seu trabalho, trabalhando por conta própria (raramente, quando na posse de propriedade) ou em regime de salariedade ou sobrevivendo da caridade alheia, as classes populares viviam sempre na fronteira da pobreza, na iminência da degradação da sua condição material. [...] O trabalho manual era mal remunerado e fisicamente extenuante, obrigando muitas vezes ao esforço de 12 a 16 horas diárias [...]. A ausência de qualquer vínculo contratual e de mecanismos de assistência social, em caso de doença, acidente, velhice etc. permitiam degradação brusca das condições materiais de existência das classes populares (SERRÃO e MARQUES, 2004, p.180).

Entre os grupos que se arrolam nas “classes populares” estão, por exemplo, domésticos, pescadores, operariado do comércio e da indústria, marginais,

vadios, mendigos e prostitutas (SERRÃO e MARQUES, 2004, p. 175-176). O quadro⁴⁹ que Serrão e Marques traçam permite imaginar que, na massa de trabalhadores domésticos, houvesse mais Julianas, amarguradas, descontentes, frustradas e cheias de ódio⁵⁰. O povo vivia em condições aviltantes e estava “arredado das esferas de decisão política e econômica”; a ele “restava uma posição de subalternidade social e cultural, ao mesmo tempo obrigado à produção de um trabalho ou produto em favor das classes dominantes” (SERRÃO e MARQUES, 2004, p. 175).

Embora fizesse questão de se diferenciar como “criada de dentro”, Juliana encontra-se na mesma condição de Joana e de outros trabalhadores do povo. Até o bife, que tem de comer “às escondidas da senhora”, enquadra Juliana e Joana na classe dos desprovidos de tudo. Serrão e Marques afirmam: “no que diz respeito à carne só a camada superior do povo a utilizaria de forma mais

⁴⁹ Algumas dessas condições, como a necessidade de possuir propriedades (o passal, veja item 3.3) para se sustentar, parecem ser comuns em cidades menores, como o próprio Eça “documentou” em outras narrativas. N’ *O Crime do Padre Amaro*, S. Joaneira e Amélia, além de hospedar padres e servir refeições, mantêm uma propriedade onde cultivam verduras e legumes. N’ *A Ilustre casa de Ramires*, o “fidalgo da torre”, é obrigado, ironicamente, a faltar com a palavra empenhada, para conseguir um valor melhor no arrendamento de sua propriedade.

⁵⁰ Embora numa perspectiva um pouco diferente, Maria Amália Vaz de Carvalho (1909 – 1ª edição de 1895), pinta um quadro semelhante. Ela afirma que nas casas modernas, os criados “entram e saem, hóspedes de um dia, espiões malévolos e ininteligentes que pervertem tudo, que vêem e desfiguram tudo que ouvem, autômatos que obedecem a sinais convencionais, sem alma, sem coração, sem moralidade e sem afeto” (CARVALHO, 1909, p. 234).

corrente” (SERRÃO e MARQUES, 2004, p.181). Num país de maioria pobre, a carne bovina estava nas mesas da burguesia e da nobreza, mas era iguaria rara nos pratos da plebe⁵¹.

Se Juliana é uma personagem verossímil quando comparada às condições históricas, por que o pai de Eça se surpreendeu? Uma possível resposta para essa pergunta seria: talvez o modelo dado pelo pai de Eça fosse o mais comumente encontrado nas casas de nobres e burgueses. E *O Primo Basílio* reforça essa suposição aritmética. Além de Joana, que se resigna, temos:

As duas criadas [de Sebastião] eram muito antigas na casa. A Vicência, a cozinheira, era uma preta de S. Tomé, já do tempo da mamã. A tia Joana, a governanta, servia-o havia trinta e cinco anos; chamava ainda a Sebastião o “menino”; já tinha as tontices de uma criança, e recebia sempre os respeitos de uma avó. Era do Porto, do Poarto, como ela dizia, porque nunca perdera o seu acento minhoto (I, p. 530, grifos meus).

⁵¹ Há vários outros autores que confirmam o que dizem Serrão e Marques. Citarei um deles: Rui Rocha, em *A viagem dos sabores*, afirma que os produtos da terra, principalmente os que nascem embaixo – “terrenos, espessos, indigestos e vis” – são para as classes mais pobres. Por isso a carne seria para os mais nobres. O alimento que parece ser um núcleo de comunhão entre burgueses e classe pobre é a sopa ou o caldo (ROCHA, 1998, p. 63).

Eça não “desmente” seu genitor, pois Vicência e Joana⁵² (a de Sebastião) são “da família”. A essas duas, poderíamos ainda somar Joana (de Luísa e Jorge), as três da casa do Conselheiro Acácio e pelo menos uma, Justina, na casa de Leopoldina. Seriam, assim, sete que cultivam a “brandura de costumes” contra uma que se rebela, se enraivece e busca se vingar. Há motivos, portanto, para a surpresa do pai de Eça. Não há razão, porém, para desconsiderarmos o quadro histórico geral. A pulsão de rebeldia encontra-se na massa de trabalhadores e as condições descritas por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques não deixam dúvida: criados, mesmos os familiarmente domésticos, viviam, como Joana e Juliana, em condições humilhantes e teriam razão para se revoltar.⁵³

Eça acrescenta à narrativa, portanto, uma personagem “prevista” nesse contexto histórico em que as relações entre patrões e subalternos estavam

⁵² Essas “Vicências” e “Joanas” que vivem em condições precárias, mas se mantêm leais aos patrões, repetem-se nas narrativas. N’ *O Crime do Padre Amaro*, é Maria Vicência – “devota, alta e magra como um pinheiro, antiga cozinheira do doutor Godinho” e “irmã da famosa Dionísia” (I, p. 182) – que vai cozinhar e cuidar da morada de Amaro, depois que ele se vê obrigado a sair da casa da S. Joaneira. Nesse mesmo romance há também Gertrudes, que vive com o abade da Cortegaça, excelente cozinheiro. N’ *A Relíquia*, Vicência é devota e leal criada de cabelos brancos que faz “par” com a “decrépita e gaga a cozinheira” (I, p. 867).

⁵³ Eça de Queirós parece, também, observar criticamente a lentidão das mudanças em Portugal. Tanto n’ *O Crime do Padre Amaro* (no final do romance), quanto n’ *O Primo Basílio* (no jantar do Conselheiro Acácio), há cenas em que as personagens se referem à Comuna de Paris, de 1871. As ações da Comuna despertam medo e aversão nas personagens mais conservadoras, que imaginam ser a religião e a “brandura de costumes” freios para as possíveis revoltas.

longe de ser somente pautadas na “brandura de costumes”. Os costumes brandos camuflavam condições ultrajantes, que Juliana não quer admitir. E sua frustração centra-se, primordialmente, no lugar que ela ocupa na estrutura social; lugar em que se confundem e se relacionam muitos atores e motivações, como doença, crianças, condições de classe, poder público e patroas. É verossímil, portanto, que Juliana procure atingir Luísa, que, coerentemente, se coloca como adversária e não esconde sua insatisfação com a criada, ameaça dispensá-la e até a maltrata. Luísa, porém, além de alvo do rancor, é também esperança de libertação – se se deixar chantagear – e, depois, motivo de crueldade vingativa: “começando depois a chantagem com a patroa que, não conseguindo o dinheiro que ela lhe pede pelas cartas [de e para Basílio], vai aos poucos explorar e tyrannizar cruelmente” (MATOS, 1988, p. 594).

A ira de Juliana está ancorada no contexto histórico e é fruto, pois, de um longo processo de fermentação, que desencadeia a chantagem e, depois, a vingança. E ela não se deixa iludir. Intui que resignação e fidelidade canina não lhe dariam um fim digno: “Se a gente ia a ter escrúpulos por causa dos amos, boa! Olha quem! Vêem uma pessoa morrer, e é como fosse um cão” (I, p. 489-490). Durante anos, a filha de engomadeira economizou para abrir sua porta de comércio e se libertar do serviço doméstico, mas a doença levou todas as economias, e o tempo se encarregou de enraizar e adubar, na alma de Juliana, o despeito, a rebeldia e o ódio. Por isso ela não digere seu destino e o tratamento que lhe dispensam. Na comparação, ela sabe que o tratamento é pior: nunca “tinha sido tratada daquela maneira! Nunca!” (I, p. 500). E de “tratamento” Juliana sabe, pois, além das experiências anteriores, tem para

comparar o padrão de outras criadas com quem conversa e estabelece os “direitos de classe”. Com Justina, a criada de Leopoldina, por exemplo, Juliana mantém amizade – “beijocavam-se muito, diziam-se sempre finezas” (I, p. 555-556) – e trocam informações sobre as respectivas patroas. E, pelo que diz Justina, Leopoldina e seus amantes são mais brandos e generosos no tratamento com Justina do que Basílio e Luísa são com Juliana: “Quando era o tempo do Gama [um dos amantes de Leopoldina], isso sim! Nunca ia que não me desse os seus dez tostões, às vezes, meia libra” (I, p. 556).

E a revolta de Juliana não ocorre sem que, no processo, ela proponha e aceite, como outras criadas, arranjos alternativos. Ela não é somente uma velha, doente e rancorosa criada de dentro, que consome bifés às escondidas e leva o processo de chantagem ao limite da vingança inaceitável. Antes de chegar a esse ponto, há momentos de relativa “harmonia”. Um deles diz respeito à cozinha. Ao longo da narrativa, fica claro que Juliana quer ter respeitadas suas necessidades de comer, beber, dormir e vestir adequadamente. E durante alguns momentos, isso ocorre. Depois de iniciar a chantagem, Juliana, sabendo da dificuldade de receber o dinheiro, negocia outras exigências. Se o dinheiro não vem, que o quarto seja mais arejado e limpo, que as folgas sejam mais largas e a comida seja mais farta. Ela chega mesmo a controlar a cozinha; e a casa torna-se agradável e pródiga.

A casa, com efeito, **tornava-se agradável. Juliana exigira que o jantar fosse mais largo** (para ter uma parte sua, sem sobejos), e, **como era boa cozinheira, vigiava os**

fogões, provava, ensinava pratos à Joana. – Esta Joana é uma revelação – dizia Jorge –, **vê-se-lhe crescer o talento!...** (I, p.668, grifos meus).

Com a atuação da “cozinheira” Juliana⁵⁴ a casa muda e Jorge elogia. Até o temperamento abrandar-se:

Juliana, **bem alojada, bem alimentada**, com roupa fina sobre a pele, colchões macios, **saboreava** a vida: o seu temperamento **adoçara-se** naquelas **abundâncias**; depois, bem aconselhada pela tia Vitória, fazia o seu serviço com um zelo minucioso e hábil (I, p. 668, grifos meus).

Os termos “saborear”, “adoçar” e “abundância” são primorosos. Saborear a vida é o que Juliana quer, pois ela “sabe que pode” comer o que há de melhor. Na abundância, então, todo o amargor, todo o rancor, adoça-se e o serviço é feito habilmente⁵⁵. A casa de Jorge e Luísa torna-se tão abundantemente rica que:

⁵⁴ José Quitério, ao tratar da autenticidade da culinária portuguesa diz que há um “ror de cozinheiras domésticas que, por este Portugal além, vão mantendo com desvelo e alto sentido patriótico a arte ancestral em mesas predominantemente aldeãs” (1987, p. 14). Ou seja, ele toma como pressuposto lógico que a culinária portuguesa é conhecida pelas cozinheiras domésticas. Não é inverossímil que Juliana fosse boa cozinheira, pois ela trabalhou a vida inteira na cozinha, também.

⁵⁵ Esse abrandamento do temperamento opõe minha leitura, também, à de João Medina que afirma “Estas duas mulheres, D. Patrocínio e Juliana, constituem, no elenco de personagens femininos queirosianos duas verdadeiras naturezas

Jorge, atônito, **recebia todos os dias cartas de pessoas oferecendo-se para criados de quarto**, criadas de dentro, cozinheiros, escudeiros, governantas, cocheiros, guarda-portões, ajudantes de cozinha... Citavam as casas titulares de que tinham saído; pediam audiência; suspeitando certas coisas, uma bonita criada de quarto juntou a sua fotografia; **um cozinheiro trouxe uma carta de empenho do diretor-geral do Ministério** (I, p. 668, grifos meus)

A abundância e a riqueza são desejadas por outros criados que se oferecem, sem pejo, para trabalhar na casa. A fartura e a fortuna não são, porém, suportadas por Luísa, que definha: “E no meio daquela prosperidade – Luísa definhava-se. Até onde iria a tirania de Juliana? – era agora o seu terror. E como a odiava!” (I, p. 668).

Com o adultério e a chantagem, em determinados momentos, as condições da casa melhoram para Jorge e para as criadas. Luísa, porém, não consegue “gozar” a nova e “abundante” situação. Diretamente proporcionais, ela e

perversas, autênticas viragos de psicologia mórbida e comportamento repulsivo, dois galhos humanos secos e esverdinados, voltadas ambas à pura maldade [...] como monstros humanos, a criada Juliana e a rica patroa D. Patrocínio são ambas atroztes almas de ressentimento, perversidade e aleivosia activa.” (MEDINA, 2001b, p.19). Se a caracterização negativa cabe a Titi, certamente não cabe totalmente à Juliana.

Juliana não podem habitar o mesmo espaço. Quanto mais esta adoça-se, mais Luísa amarga-se. Quanto mais Juliana se porta como “senhora”, mais Luísa atua como “criada”. Monica Figueiredo diz que Juliana vai “aos poucos ocupando o lugar que nunca fora preenchido pela patroa” (FIGUEIREDO, 2011, p. 71). Ou seja, os limites não foram demarcados adequadamente. E a demarcação deveria ser também responsabilidade da senhora da casa.

Juliana condena o adultério, mas é “maleável” para “aceitar” que outros pratiquem o pecado, se ela puder tirar proveito. A criada de dentro deseja, portanto, que a patroa mantenha amantes, desde que ela goze a abundância também. Moralmente, Juliana está mais bem ajustada aos seus objetivos e necessidades. Luísa é quem não define muito claramente seus limites e, como diz A. Campos Matos, tem a aparência de um “ser fraco e influenciável” que se angustia por não saber como suportar sua nova condição de adúltera e por não conseguir equacionar a relação com as criadas. Luísa não resistiu à sedução do *Don Juan* Basílio e não conseguiu conviver com o prazer do amor adúltero, porque teria, na nova configuração, de dividir o “saber” e o “prazer” com os fâmulos. E nisso, Luísa destoa do contexto histórico e mesmo do contexto narrativo.

No Portugal do XIX, a ascensão social exigia uma cozinha farta e um serviço adequado. Fartura e serviços que há, inicialmente, na casa de Jorge e Luísa. Mas no imaginário burguês, Luísa deveria comandar a casa e manter distância regulamentar das criadas. É o que deixa claro Carlos Consiglieri, no prefácio que introduz o livro de receitas *Comeres de 1900*, de Sônia Monteiro. Ele afirma

que a imagem da “senhora burguesa” que se pode encontrar nos livros de culinária e etiqueta do século XIX é a da mulher que sabe como comandar a cozinha sem se envolver com ela, uma vez que interfere e define o *menu*, mas é servida pelas criadas (CONSIGLIERI *apud* MONTEIRO, 2000, p. 15-16). Numa casa burguesa, a senhora deveria prover as refeições, sem deixar de ser a rainha.

Serrão e Marques também percebem essa configuração na representação da senhora burguesa em livros de receitas do século XIX. Para eles, o aumento no número de publicações culinárias, no período de 1851 a 1900:

não se pode desligar da expansão e consolidação de um público constituído pela pequena e média burguesia que ao ver subir o nível de vida também investiu na área da representação social, o que passou pela mesa mais farta, mais elaborada e com mais convidados, bem como pela melhoria das refeições de todos os dias (SERRÃO e MARQUES, 2004, p. 418).

Se seguisse essa lógica histórico-gastronômica⁵⁶, Luísa deveria comandar a cozinha, investir na fartura e qualidade das refeições cotidianas, mas não

⁵⁶ Recomendo a leitura dos capítulos IV (parte I), “A dona de casa perfeita”, e capítulo II (parte III), “Da correspondência, suas fórmulas e dificuldades”, do livro *A Arte de Viver em Sociedade*, escrito por Maria Amália Vaz de Carvalho, e publicado em Portugal, em 1895. A comparação vai levar à conclusão de que Luísa destoava completamente dos modelos burgueses de “dona de casa” e “mulher de sala” ou

poderia se envolver com a cozinheira. Ou seja, deveria se comportar como Juliana, que, ao “dominar” a cozinha, provê pratos mais fartos e saborosos. E guarda distância regulamentar de Joana, realmente responsável pelo fogão.

No próprio romance, há cenas que aludem a essa competência específica. Como vimos, no jantar que Luísa oferece à amiga Leopoldina, antes de se sentarem à mesa, elas conversam sobre vários assuntos e Leopoldina informa sobre suas criadas: “Ai! Estão insuportáveis! – Contou as exigências da Justina, os seus desmazelos. – E muito agradecida ainda que ela se me não vá! Quando a gente depende delas...” (I, p. 562). O agradecimento que as criadas merecem é por fazerem seu trabalho e servir, inclusive, de alcoviteiras, quando a senhora mantém ou deseja manter amores extraconjugais. Luísa assistiu à aula, mas não aprendeu a lição da especialista. Por isso o amigo de Basílio, Visconde Reinaldo, desdenha de Luísa e desqualifica-a, quando Basílio conta-lhe que o adultério foi descoberto pela criada:

Pois tu achas isso decente, uma mulher que toma a cozinheira por confidente, que lhe está na mão, que

“senhora da alta sociedade”. Ela sequer seguiu a recomendação de ter cuidado com a correspondência que “poderia extravaiar-se”. Além desse livro, as recomendações para as “rainhas do lar” da burguesia lisboeta do século XIX, repetem-se, em certa medida, em obras de história da alimentação e livros específicos de convivência e de culinária que circularam no século XIX. Veja-se, por exemplo Carvalho (1909), Ferro (1996), Goes (2004), Braga (2000 e 2006) e os diversos livros de receitas, manuais e almanaques que circularam em Portugal no século XIX. Todos referidos na bibliografia.

perde a carta nos papéis sujos, que chora, que pede duzentos mil réis, que se quer safar – **isso é lá amante, isso é lá nada!** Uma mulher que, como tu mesmo disseste, usa meias de tear! (I, p. 633, grifos meus)

Reinaldo reprova o comportamento de Luísa e não distingue criada de dentro de cozinha, quando se trata de falar da amante de Basílio. Provavelmente porque, na leitura que faz de Luísa, ela apareça como incapaz de definir bem os limites e as funções sociais. É uma dona de casa burguesa que invade espaços que lhe estavam interditos e permite que espaços e funções próprios da senhora sejam ocupados pelas criadas.

Nesse sentido, são significativas outras duas cenas. Uma em que Jorge, surpreendendo Juliana a ler jornal no quarto e Luísa a engomar roupas, pergunta: “Dize-me cá quem é aqui a criada, quem é aqui a senhora?” (I, p. 704). E a cena em que Juliana e Luísa discutem asperamente e aquela insulta a patroa: “Você manda-me calar, sua p...! – E Juliana disse a palavra”. A reação em defesa de Luísa parte de Joana que “correu, atirou-lhe pelo queixo [de Juliana] uma bofetada que a fez cair, com um gemido, sobre os joelhos”. A fidelidade à patroa não garante, no entanto, reciprocidade e, por isso, Joana é obrigada a deixar a casa. Não sem antes Luísa desesperar-se, ajoelhar-se e “perdendo inteiramente todo o respeito próprio” implorar: “Pelas cinco chagas de Cristo, vá, Joana, minha rica Joana, vá! Peço-lhe eu, Joana! Pelo amor de Deus! A rapariga, assombrada, rompeu num choro estridente”. Joana fica confusa, ameaça falar com Jorge, mas acaba atendendo ao pedido desesperado

da patroa e sai da casa, não sem antes receber duas libras (I, p. 712). A atitude de Joana não é somente fruto da fidelidade incondicional. Ao longo do processo de chantagem, Luísa não delimita muito bem as funções e os espaços e toma para si as obrigações de Juliana. Joana observa tudo espantada, mas aceita as justificativas dadas por Luísa de que a doença ou a idade de Juliana a impedem de realizar as tarefas. Além disso, Luísa, com receio de que Joana venha a desconfiar dos arranjos com Juliana, começa a presentear a cozinheira também. Joana não só goza dos benefícios como espalha pela cidade que a “senhora é um anjo”. Por isso Jorge recebe as ofertas de criados para servi-lo. A casa de Jorge e Luísa destoa do padrão das outras casas lisboetas. O tratamento dado a Joana e Juliana é inadequado. A política, quando uma criada está doente, não prevê que os patrões deem presentes e realizem o serviço, mas façam o que Jorge propõe: “pois se está doente que vá pra o hospital!” (I, p. 704). Ou se quisesse seguir as recomendações de Maria Amália Vaz de Carvalho, dadas no livro *A arte de viver em sociedade*, – primeira edição de 1895 – Juliana, como todo e qualquer criado, não poderia se sentir um “traste necessário”; ela teria de ser respeitada e consolada e socorrida na doença e no infortúnio (CARVALHO, 1909, p. 236).

A incompetência para delimitar claramente espaços e funções sociais permite-me sugerir que a “bengalada do homem de bem” (IV, 918), n’ *O Primo Basílio*, não se dirige somente à adúltera que se deixa seduzir pelo primo *Don Juan*. Eça

pune a má amante e a má esposa, que não foi fiel e, quando traiu, não soube manter o comportamento adequado para preservar o casamento burguês⁵⁷.

Os contextos histórico, narrativo e gastronômico levam a uma ampliação da leitura de Carlos Reis, de António Ramos de Almeida, de A. Campos Matos e José Maria Teixeira de Queirós, pai de Eça de Queirós. Se há criadas, como Joana, que experimentam a brandura de costumes, a contextualização histórica também prevê Julianas, que se rebelam contra as condições de trabalho. E Luísa se entrega ao primo, causa sua destruição e “compromete a estabilidade da família burguesa”. Mas não porque é uma burguesinha fútil e desonesta que trai o marido. A relação de Luísa, Juliana e Joana deixa claro que Eça, pode ter desejado, também, morigerar os costumes de uma parte da pequena burguesia a quem faltava habilidade e comedimento para lidar com a criadagem que maltratava. Se Luísa tivesse conseguido, como Leopoldina, acomodar-se às exigências de Juliana e vice-versa o romance seria outro, é claro, mas todos saboreariam a abundância e os temperamentos se adoçariam. No Portugal de *O Primo Basílio*, em vez de adoçarem-se, as personagens amargam-se. E esse amargor levou o escritor a punir e matar também a boa “complexa e socialmente marcante” cozinheira – quiçá a “boa senhora”, uma vez que Juliana, no seu curto reinado, comanda a cozinha e provê refeições fartas e saborosas, sem se envolver com a cozinheira – da história: Juliana Couceiro

⁵⁷ Essa mesma “incapacidade” é lida, por Mônica Figueiredo (2011), num brilhante ensaio sobre *O Primo Basílio*, como “impossibilidade” própria da condição da mulher do século XIX.

Tavira⁵⁸. E, por uma questão de lógica argumentativa temos de fazer acréscimos à frase que estamos remodelando: diga-me o que [com quem, como e onde] comes que dir-te-ei quem és. E não se esqueça de informar quem serve ou faz a comida.

⁵⁸ Diz Mônica Figueiredo, falando d' *O Primo Basílio* e da classe burguesa nele representada: “o microcosmo familiar é metonímia do espaço nacional. Para além disto, é a solidão da condição burguesa que surge inscrita no verdadeiro rosto de cada personagem”, por isso “esse projeto original de literatura de denúncia foi largamente ultrapassado porque, para além da crítica violenta às instituições colocadas em xeque, foi a dolorosa condição humana de uma classe aprisionada por toda uma sorte de leis que Eça de Queirós conseguiu desvelar, talvez sem o saber”. *O Primo* “foi transformado pelo exercício literário numa narrativa que [...] foi capaz de inscrever a tragédia humana, particularmente a feminina, submissa à opressão do modelo burguês” (FIGUEIREDO, 2011, p. 26-29).

5 A RELÍQUIA E O MANDARIM: BACHARÉIS AO MOLHO DA FANTASIA

Auerbach, na análise que faz da obra de Stendhal, indica os três princípios do Realismo moderno: i) tratamento sério da realidade quotidiana; ii) ascensão de camadas humanas mais largas e socialmente inferiores à posição de objetos de representação problemático-existencial; e iii) personagens e acontecimentos quotidianos [...] submersos muito exata e profundamente numa época histórico-contemporânea determinada (AUERBACH, 1987, p. 440).

Uma das maneiras de realizar esses princípios seria representar a realidade como ela se “refletisse num espelho”. Essa metáfora da reflexão é utilizada por Eça de Queirós e Stendhal. Este em dois momentos de *O Vermelho e o Negro*. Na epígrafe do capítulo XIII, Parte I: “Um romance é um espelho que passamos ao longo de um caminho” (STHENDAL, 1979, p. 81). E no capítulo XIX, Parte II:

Senhores, um romance é um espelho que é levado por uma grande estrada. Uma vez ele reflete aos vossos olhos o azul dos céus, e outras a lama da estrada. E ao homem que carrega o espelho nas costas vós o acusais de imoral! O espelho reflete a lama e vós acusais o espelho! Acusai antes a estrada em que está o lodaçal, e mais ainda o inspetor das estradas que deixa empoçar a água estagnar-se e formar-se o charco. (STHENDAL, 1979, p. 341-342).

Essa mesma metáfora – e ambição – do espelho é usada por Eça de Queirós, numa carta enviada a Teófilo Braga, em 1878: “A minha ambição seria pintar a sociedade portuguesa [...] e mostrar-lhes, como num espelho, que triste país eles foram – eles e elas. É o meu fim nas *Cenas da Vida Portuguesa*” (IV, p.918)

Os princípios realistas – ou os espelhos apontados para a realidade – nem sempre estariam concretizados, segundo Auerbach, da mesma maneira em autores como Stendhal, Balzac, Zola e Flaubert. A diferença se encontraria em várias camadas das obras. E mesmo que a história fosse uma investigação científica dos fatos, ela poderia ser, como em Balzac e Zola⁵⁹, uma invenção relativamente livre, ou seja, ficção e não história. Entre a percepção e a representação do real, ou entre o real e sua imagem refletida no espelho, há, então, uma distância bastante grande. E com Eça de Queirós não foi diferente. No capítulo sobre *O Crime do Padre Amaro*, tratei das técnicas narrativas aprendidas de autores realistas franceses e sobre o efeito de sentido de sua aplicação: “visões deformadas” e “incerteza do real”. No caso de Eça, “deformações” podem ser percebidas, também, quando se cotejam a representação em gêneros diferentes.

Mônica Figueiredo (2006) estudou a representação das mulheres em Eça e constatou que muitas vezes a realidade ultrapassa a ficção e vice-versa. As mulheres representadas n^o *As Farpas* podem ser, segundo Figueiredo, diferentes das encontradas nos romances. Amélia – e mesmo a forte saloia com quem

⁵⁹ A esse respeito, sugiro também Pagés (1989) e Seassau (1989)

Amaro acalma as carnes – de *O Crime do Padre Amaro* não manteriam nem uma flébil relação com as descritas nesta “Farpa” de março de 1872:

Começam a precisar, para serem bonitas, da luz do gás. No brilho artificial daquela luz crua uma menina, com os cabelos lustrosos, um pouco de pó de arroz, e muitos tules espalhados, tem encanto e pode seduzir. Mas que venha, ao outro dia, a sincera luz da manhã! Todas as máculas destacam: os cabelos, chamuscados do ferro de frisar, estão secos e cor de rato, os beiços são como um velho bago de romã espremida, o nariz tem, na cartilagem que o liga ao rosto, um vinco escuro, toda a pele parece a de uma galinha cozida!... Ah! o velho Páris não lhe daria a maçã (III, p. 851, grifos meus).

As feias “como um bago velho de romã espremida” também povoam as narrativas de Eça. É o caso de Juliana, n’ *O Primo Basílio* e a Silveirinha n’ *Os Maias*, mas as bonitas se destacam, como Amélia e outras tantas personagens femininas, e são belas e brilhantes à luz do dia, não se parecem com essas mulheres de beleza/feiura escamoteada que Eça apreende ao apontar seu espelho para as ruas e salões de Lisboa. Esse certo descompasso entre “real” e “ficcional” poderia ser muito próprio para mostrar que a cozinha muitas vezes ultrapassa o cozinheiro ou que a química dos alimentos ganha vida na física da cozinha. O desconcerto também seria um excelente exemplo de que a aplicação

das receitas de escola podia ser, para Eça, uma forma de fixar a imagem refletida no espelho do escritor, mas a imagem não precisava ser realística.

O leitor atento de Eça de Queirós sabe muito bem que a aplicação das técnicas de Flaubert, Zola e Balzac cria “visões deformadas”, daí a constatação de Mônica Figueiredo ser um truísmo: as receitas ou técnicas de escola ou as imposições de gênero textual e de argumentação enquadram, até certo ponto, o olhar do escritor e direcionam sua elaboração artística, por isso Eça, embora pudesse captar em seu espelho a imagem das “Luísas” e “Marias Eduardas” que passeavam pelas ruas de Lisboa do século XIX, não representou somente “mulheres reais”, nem n’ *As Farpas*, nem em qualquer outro texto. Tampouco aplicou receitas de escola, como um escolar qualquer. Seguiu as receitas, mas as modificou, aprimorou e adaptou, e sofreu as crises próprias que todo excelente cozinheiro sofre. E, em *A relíquia* e *O Mandarim*, essa “crise” com as receitas é bastante evidente.

Ao reler as duas narrativas, para observar as relações entre gastronomia, sexualidade e poder, cheguei, preliminarmente, a duas possibilidades de interpretação: i) um “intervalo” ou “intermitência” no projeto realista, que grande parte da crítica eciana – e o próprio Eça, muitas vezes – reconhece⁶⁰;

⁶⁰ António Ramos de Almeida, por exemplo, faz eco com Camilo Castelo Branco e considera *A Relíquia* um romance da “decadência de Eça” (ALMEIDA, 1945, p. 228). Carlos Reis aponta para uma impossibilidade de cumprir a regra “[d]o contato direto com o meio e a observação) tal como a praticava Zola, o ‘papa’ reconhecido do movimento naturalista”, como uma das causas para a inflexão para o fantástico em *O mandarim*: “a ausência da pátria inviabilizava o cumprimento das exigências

ii) a escolha do “sonho” e da “farsa” como processo complexo de constituição da obra.

Ernesto Guerra da Cal afirma que essas obras marcam “o início do período de completa maturidade estética” de Eça de Queirós e com *O Mandarim* inicia-se uma estética “que vai determinar as estruturas romanescas fundamentais de *A Ilustre Casa de Ramires*, *A Cidade e as Serras* e as *Lendas de Santos*. Estética que aparece teoricamente postulada no lema que serve de pórtico à *Relíquia*: ‘Sobre a nudez forte da Verdade – o manto diáfano da Fantasia’” (CAL, 1971, p. 6-7). Beleza (2013) concordaria com essa leitura. Ele toma a recepção norte americana, para defender que *A Relíquia* concretiza uma discussão de Eça sobre as limitações da linguagem na representação do real e, portanto, uma antecipação do que faria o romance moderno. Nessa perspectiva, não somente *A Relíquia* seria um “afastamento moderno” do real, mas todas as obras que têm suas características, como *O Mandarim* e *A Cidade e as Serras*, por exemplo.

Considerarei essas possibilidades, de forma bastante ampla – é muito mais farto o cardápio de interpretações para essas duas narrativas polêmicas⁶¹ – e

naturalistas – apontando antes no sentido de um fantástico que *O Mandarim* viria contemplar” (REIS, 2000b, p. 20-21). A esse respeito veja também Mónica (2000) e os verbetes “A Relíquia” e “O Mandarim”, do *Dicionário de Eça de Queirós* (1988), de A. Campos Matos.

⁶¹ Segundo Maria Aparecida Ribeiro, Eça mostra uma tendência para “tênuos limites dos e entre os gêneros literários” (RIBEIRO, 2000, p. 181), por isso chamarei de narrativas para não ingressar na polêmica sobre o gênero desses dois textos: novela,

procurarei verificar a caracterização gastronômica e sexual das personagens, a intermitência no projeto realista, os vínculos do projeto literário de Eça de Queirós e o processo de elaboração de sua obra.

A hipótese de que parto e que considero mais adequada e abrangente para ler as duas narrativas é a seguinte: *A Relíquia* e *O Mandarim* fazem parte de um processo de constituição e reconstituição da obra eciana, que está marcado, também, pela concepção realista, mas não se reduz a ela. Reforçando a analogia culinária que já venho utilizando: é como se Eça estivesse experimentando ingredientes e formas de cozimento, para encontrar sabores diferentes para o prato servido ou para as imagens que se refletem no espelho do escritor. E as próprias narrativas oferecem indícios fortes desse processo. No prólogo d' *O Mandarim*, há o seguinte diálogo, intitulado "Comédia Inédita":

PRIMEIRO AMIGO: [...] Camarada, [...] **repousemos do áspero estudo da Realidade humana**. Partamos para os campos do Sonho, vaguear por essas azuladas colinas românticas onde se ergue a torre abandonada do Sobrenatural [...] **Façamos fantasia!**...

romance, conto...? Para saber mais sobre o assunto, sugiro, também, Maria João Albuquerque Simões (1996), que escreveu um excelente artigo, devidamente mencionado nas referências, sobre *A Relíquia*, e a nota de Beatriz Berrini, que antecede *O Mandarim*, na edição de obras completas.

SEGUNDO AMIGO: Mas sobriamente, camarada, parcamente!... E como nas sábias e amáveis **Alegorias da Renascença**, misturando-lhe sempre uma **Moralidade discreta**... (I, p. 786, grifos meus)

E no prefácio de *A Relíquia*, o narrador considera seu espaço e seu ponto de vista de enunciador:

[...] nestas páginas de repouso e de férias, onde a **realidade sempre vive, ora embaraçada e tropeçando nas pesadas roupagens da História, ora mais livre e saltando sob a caraça vistosa da Farsa** (I, p. 847, grifos meus).

A leitura desses dois excertos revela: i) em *O Mandarim*, o prefácio cria a expectativa de um narrador observador, que a narrativa não confirma, ou seja, o prefácio constrói a ilusão de que um terceiro narraria a história e, portanto, controlaria a “dose de fantasia” do enredo; ii) em *A Relíquia*, o prefácio e a narrativa contêm as marcas de um enunciador que projeta no texto sua subjetividade, mas “embaraça-se nas teias da História”. Em ambas as obras, a fantasia e o sonho enredam-se na – ou se deixam conter pela – História e Moralidade, ou seja, a subjetividade dos narradores está, até certo ponto, submetida a uma objetividade e a uma relação com a realidade histórica, que dosa a rédea da fantasia e do sonho. A questão talvez não seja, portanto, de intermitência, intervalo, afastamento, mas de cozimento. O caldo em que Eça cozinha a realidade histórica tem o tempero da fantasia, do sonho, da farsa, do

riso. E a carta prefácio – que, segundo A. Campos Matos, Eça preparou para edição em Francês d’ *O Mandarin*, de 1884, e que só passou a ser incluída nas edições em português a partir de 1907 (MATOS, 1988, p. 391) – dá também indicações claras de que a fantasia pode resultar tanto num estado lírico como num satírico:

Des esprits ainsi formés doivent ressentir nécessairement de l'éloignement pour tout ce qui est réalité, analyse, expérimentation, certitude objective. Ce qui les attire, c'est la fantaisie, sous toutes ses formes, depuis la chanson jusqu'à la caricature; aussi, en art, nous avons surtout produit des lyriques et des satiristes. Ou nous restons les yeux levés vers les étoiles, laissant monter vaguement le murmure de nos coeurs; ou, si nous laissons tomber un regard sur le mond environnant, c'est pour en rire avec amertume. (I, p. 836)

Os espíritos formados na “fantasia portuguesa” podem produzir textos “líricos e satíricos”. Ou elevam o olhar às estrelas ou ao mundo circundante, para dele rir amargamente.

Além da carta prefácio, a leitura que estou propondo fica mais sedutora se adicionarmos tempo ao processo de elaboração. *O Mandarin* e *A Relíquia* têm data de publicação precisa – 1880, aquela, e 1887, esta –, mas foram compostas durante o período em que o autor (re)escrevia e (re)editava *O Crime do Padre Amaro* e *Os Maias*, aproximadamente de 1879 a 1888, respectivamente

(CAL, 1971 e MÓNICA, 2000). As quatro obras estão imersas num mesmo e longo processo de revisão, escrita, criação e, também, experimentação. A concomitância na (re)elaboração das obras permite, a meu ver, considerar *A Relíquia* e *O Mandarim* como narrativas que utilizam o registro da fantasia para ler criticamente a sociedade, talvez numa busca – principalmente se considerar as referências às “alegorias da Renascença” e à “caraça vistosa da Farsa” – de (re)inserir-se, de maneira singular, numa tradição heterogênea que explora a farsa e o riso como forma de representar a realidade: Petrónio, Dante, Gil Vicente, Rabelais, Calderón de La Barca, Cervantes, Offenbach... .

Essa proposta de reinserir-se numa tradição do riso e da farsa pode ser observada no primeiro texto d’*As Farpas*, de 1871. Nele, Eça elabora uma espécie de programa político-literário que analisaria criticamente a realidade sem desconsiderar a possibilidade de rir dela. Nesse texto, Offenbach, por exemplo, figura como exemplo de transposição para a música e para o palco do que Eça entendia como possibilidade literária.

Guerra da Cal, em certa medida, em ensaio de 1971, sobre *A Relíquia*, faz uma série de afirmações que corroboram minha leitura. Vamos retomar algumas:

- i. Eça se inscreve na tradição picaresca ibérica e não pretendeu a verossimilhança própria da escola realista, por isso “a mimese de *A Relíquia*, como a de *O Mandarim*, não se apoia nas mesmas bases da dos romances realistas” (CAL, 1971, p.16).

- ii. No final d' *A Relíquia*, Eça “nos reserva uma última e surpreendente reviravolta, que tira o romance do padrão picaresco clássico para lhe acrescentar uma projeção moderna e cervantesca” (CAL, 1971, p. 23).
- iii. Topsius e Raposo lembram D. Quixote e Sancho Pança. (CAL, 1971, p. 45)

A reinserção nessa tradição do riso e da farsa também ganha concretude no texto “A decadência do Riso”, de 1892 (III, p. 1186-1190). Nele, Eça afirma que se “o bom Rabelais [folheasse] nossos livros, [cruzasse] as nossas multidões, [vivesse] o nosso viver”, mudaria a famosa frase “*le rire est propre de l'homme*” para “chorar é próprio do homem” (III, p. 1187). A mudança de ponto de vista aconteceria, porque, para Eça, o riso estava em decadência. Os motivos: “a imensa civilização” e a busca da “Lei estável e eterna”, própria do “fatalismo da educação científica e crítica”, que dá ao homem uma única condição: ser triste! (III, p.1188-1189). A relação entre civilização e tristeza antecipa um dos motes de *A Cidade e as Serras*, revela um Eça incomodado com a incapacidade de seus contemporâneos – e, talvez, sua própria – de rir, e uma necessidade de ação: reinserir-se, claramente, na tradição cômica, para experimentar um sabor diferente do encontrado nas obras que seguem os princípios do realismo. Ação ou cozimento ou experimentação que, a meu ver, é realizado em *O Mandarim* e *A Relíquia*.

Se essas afirmações têm algo de verdadeiro, o estudo da gastronomia e, adicionalmente, da sexualidade e das relações de poder em *A Relíquia* e *O Mandarim* terão de revelar diferentes ingredientes e, em alguma medida, modo

de preparo semelhante a *O Crime do Padre Amaro* e a *O Primo Basílio*. Ou vice-versa. Para verificar que grau de semelhança e diferença entram na composição desses pratos, analisarei, em *A Relíquia* e *O Mandarim*, a relação dos dois protagonistas-narradores com a comida e as mulheres. Depois compararei a análise, limitadamente, a *O Crime do Padre Amaro* e *Os Maias*, antecipando, em certa medida, a análise que deste romance faremos no próximo capítulo.

Teodoro, narrador de *O Mandarim*, que denominarei, também, “o simples” (pela forma simplória como interpreta a sua realidade), e Teodorico Raposo narrador de *A Relíquia*, que chamarei, também, “o pequeno” (antecipando minha interpretação do sufixo *-rico*) estão sujeitos a desejos que procuram realizar e a limites sociais a que se submetem ou não. Desejo, realização e submissão são fios que permitem relacionar a cama e a mesa aos jogos de força e de poder entre os Teodoros e as outras personagens, consideradas individualmente ou como classe.

5.1 Submissão: aparência ou essência?

O olhar panorâmico pode permitir, a meu ver, que se chegue a uma melhor compreensão do detalhe. Por isso começemos com a submissão dos Teodoros.

Durante a narrativa, Teodorico Raposo parece se submeter ao saber do sábio Tópsius, aos anseios da burguesia lisboeta e da sociedade portuguesa carola, ávida por relíquias, e aos desejos dos pais e da tia Patrocínio, a Titi. A aceitação dos desejos e da autoridade, no entanto, é aparente. O jogo de aparências dá sabor diferente ao prato da submissão: Teodorico aceita as imposições de Titi e faz coro com ela para condenar “as relaxações” da carne e do espírito, mas não deixa de levar uma vida, em certa medida, de devasso. Vai às igrejas e aceita os conselhos de padres e devotos, mas falsifica *Relíquias*. Ao final, parece acatar as exigências da burguesia liberal⁶²: casa-se com D. Jesuína, irmã do pequeno burguês Crispim, tem filhos, carruagem, consideração, comenda de Cristo, a companhia dos ex-devotos de Titi – como o Doutor Margaride, “que janta comigo todos os domingos” (I, p. 1031). Por fim, adquire o Mosteiro, “velho solar dos condes de Lindoso” (I, p.1791), onde constrói ameias e torres, para ser o rei ao lado da rainha Jesuína. Nessa condição, compreende que lhe faltou “o descarado heroísmo de afirmar” (I, p. 1033): a camisola da prostituta Miss Mary, com quem se relacionou em Alexandria, era de “Santa Maria Madalena!... Deu-ma ela no deserto...” (I, p.1032). Se o fizesse, tia Patrocínio o chamaria de “meu filho e meu herdeiro”. Ele seria rico, beatificado. Também

⁶² Eça de Queirós trama com perfeição as relações entre personagens e história. A ascensão do pequeno burguês Crispim, por exemplo, e sua relação com Teodorico pode ser relacionada, respectivamente, à expansão da indústria têxtil em Portugal e à falta de mão de obra qualificada. (Veja MARQUES, 2000, PEREIRA, 2000 e REIS, (Jaime) 2000) Crispim ascende e vê, em Teodorico, a qualificação de bacharel que faltava em sua empresa têxtil. Daí oferecer-lhe emprego e a irmã.

“surgiria na consideração da Europa, igual aos [...] Tópsius, aos Lepsius, e outros sagazes ressuscitadores do passado”. Seria “benquisto pela Igreja, celebrado pelas Universidades, [...]”. Era só afirmar e aproveitar da “universal ilusão [das] Ciências e Religiões” (I, p.1033). Ilusão que ele percebe muito bem, pois vive, dependendo das circunstâncias e do interesse, entre o liberalismo burguês e a nobreza decadente, entre a religiosidade e a laicidade, entre a ignorância e a sabedoria... E procura tirar o melhor proveito que sua inabilidade e sua condição de bacharel permitem. Quando pode, decide mesmo compor a própria história, com a finalidade de narrar “a verdade” que o sábio cientista alemão, Tópsius, não contou.

Essa visão resumida do todo permite verificar que a submissão de Teodorico é aparência. Ele não se curva ou, mais precisamente, a curvatura é sempre temporária e de conveniência. A altivez de Teodorico, no entanto, não é fruto de sua grandeza de espírito, de seu gosto apurado e de sua sagacidade para tirar proveito das situações. Como veremos adiante, ele está limitado pela pequenez de sua condição de bacharel, daí eu o chamar de “o pequeno”, diferenciando-me de críticos, como Maria João Simões (1996, p. 545), que leem o sufixo -rico como alusão à avidez de riqueza.

Teodoro, o simples, é, até certo ponto, diferente. Chamado “Enguiço [...] por eu ser magro, entrar sempre as portas com o pé direito, tremer de ratos, ter à cabeceira da cama uma litografia de Nossa Senhora das Dores que pertencera à mamã, e corcovar” (I, p.787). A corcova foi adquirida “do muito que verguei no espinhaço [...] recuando como uma pega assustada diante dos senhores lentes;

[...] dobrando a fronte ao pó perante os meus directores-gerais” (I, p. 787). Teodoro curva-se e não consegue se erguer. A submissão é considerada a atitude que “convém ao bacharel; [pois] mantém a disciplina num Estado bem organizado; e a mim garantia-me a tranquilidade dos domingos, o uso de alguma roupa branca, e vinte mil réis mensais” (I, p. 787-788). O parco soldo não permite grandes pretensões, mas Teodoro tem o desejo, e os momentos melhores chegam com a possibilidade e a coragem de tocar o sino e matar o mandarim, para receber os milhares de contos que permitirão viver a vida que ele sempre quis. Há, no entanto, impedimentos: sua condição de bacharel submisso e a moral enrijecida pelas superstições, da qual decorre a culpa. Teodoro ascende, mas não é capaz de sustentar a “ereção”. Está submetido aos limites, aos fantasmas e à culpa social: é vítima do remorso e de sua eterna condição subalterna. Curva-se e, embora sonhe erguer-se, mantém-se curvado.

A diferença entre o “curvar-se e se submeter” e “curvar-se sem se submeter” dá o sabor irônico à *Relíquia* e o de aparente seriedade a *O Mandarim*. E esse sabor e essa diferença podem ser mais bem compreendidos se se analisar a relação dos narradores-personagens com a comida e o amor, considerando o que desejam e o que realizam. As perguntas para tratar desses ingredientes são simples: o que, como e com quem os Teodoros comem? Como, o que e com quem desejam comer? Quem amam e quem desejam amar? Analisarei apenas alguns episódios, porque bastam para mostrar como se conformam desejo e realização.

5.2 Teodorico Raposo, o pequeno: comer, amar (e rezar)⁶³

Vejamos como “o pequeno” trata o paladar e o estômago e por quem se faz acompanhar à mesa e à cama.

A cozinheira da casa da Tia do Patrocínio, a Titi, onde Raposão vai morar, é “decrépita e gaga” (I, p. 867). A decrepitude da cozinheira não diminui o apetite de Teodorico, que, no entanto, não saboreia boa comida. Vejamos três exemplos:

- i. — Ao Jantar o padre Casimiro **gostava de ver meu apetite.**//— Vai mais um bocadinho de vitelinha guisada? Rapazes querem-se alegres e bem comidos!...//E padre Pinheiro, palpando o estômago: [...] **“Felizes idades em que se repete a vitela!”** (I, p. 855, grifos meus)
- ii. Pensando que o bacalhau das sextas-feiras [...], diante da Titi, bebia asceticamente um copo de água e trincava uma côdea de pão; **o bacalhau comia-o à noite, de**

⁶³ Essa referência não é ao filme, de 2010, *Comer, rezar e amar*, dirigido por Ryan Murphy e estrelado por Julia Roberts e Javier Bardem. Ela é d’*A Relíquia*: em Alexandria, depois de comer, Teodorico, “deseja ir rezar e ir amar” (I, p. 892). Não tratarei do “rezar”, porque as personagens comem e amam da mesma maneira que rezam.

cebolada, com bifés à inglesa, em casa da minha Adélia
(I, p. 873, grifos meus).

iii. Pe. Pinheiro (**tendo recusado, com mágoa, a couve-
flor, que considerava indigesta**) deu esclarecimentos.
Quem ia à Terra Santa [...] recebia [...], **pagando os
rituais emolumentos, as suas indulgências plenárias...**
(I, p. 883, grifos meus).

Nos jantares em casa de Titi, não é o sabor dos pratos que se destaca; o terceiro exemplo deixa claro que a comida recende a religião, emolumentos e indulgências, ou seja, come-se por interesse. No primeiro exemplo, Padre Pinheiro elogia, em Teodorico, a gula própria da idade, não o paladar. O exemplo dois indica que Teodorico pode enganar Titi e comer por gosto, na casa da amante Adélia, mas não o faz; o que move suas mandíbulas é a ira que o leva a misturar bacalhau e bifés, procedimento que nenhum *gourmet* da época recomendaria (veja SAVARIN, 1995, KELLY, 2005, e REYNIÉRE, 2005). “O pequeno” não é, definitivamente, um *gourmet*, sonha os banquetes da “desforra”, tem oportunidades, mas simplesmente come, sem sentir muito bem o sabor da boa comida.

No amor, o descompasso é o mesmo. D. Raposo mantém relações, em ordem cronológica, com Tereza dos Quinze, Adélia e Miss Mary e casa-se com Jesuína. As caracterizações dessas personagens são, por si só, reveladoras.

Tereza dos Quinze, Teodorico conhece-a em Coimbra no Terreiro da Erva!, onde “fartei a carne com saborosos amores” (I, p.857). As lembranças de Tereza ele guarda costuradas no forro de um colete. São elas “a fotografia da Teresa dos Quinze, uma fita de seda, e uma carta dela, a mais doce, em que me chamava ‘único afeto da sua alma’ e **me pedia dezoito tostões!**” (I, 857, grifos meus). Lembranças que ele vai queimar por medo de que Titi descubra seus pecados com Tereza e o deserde. Aliás, dinheiro pelo qual Tereza também se interessa; e “pede” e é atendida. Assim como Adélia.

Adélia vive de “patrocínios”, no bairro das caídas. Teodorico a encontrou “lânguida e branca”, sobre o sofá da casa, para onde o amigo Rinchão o levou. Vive com ela uma aventura e um idílio amoroso para depois ser traído e vê-la nos braços de outro homem que ela apresenta como sobrinho. Sobrinho para quem pede ajuda, em dinheiro. É, também, atendida.

Miss Mary, M.M., ou Maricoquinhas é recomendada pelo conterrâneo Alpendrinha, que Raposão consulta, em Alexandria, quando quer “rezar” e “amar”. Com M.M., os dias são de idílio. É chamado de “meu portuguesinho valente” e “possante” (I, p. 1000). “‘Em lembrança do muito que gozamos!’”, dela recebe a camisolinha “ainda amarrotada da nossa ternura!”, com “um aroma saudoso de violeta e de amor” (I, p. 897). Camisola que o trai, mais tarde, ao ser descoberta por Titi, da mesma forma que ele descobre-se “traído” por M.M. quando volta de Jerusalém, e é informado que “a ingrata rosa de lorque” (I, p.1000) tinha partido para Tebas com um italiano. E mais: Alpendrinha, o alcoviteiro, também tinha “petiscado”, e era chamado por M.M.

de "mourozinho catita" (I, p. 1000). Assim como Adélia e Tereza dos Quinze, M.M. dá amor – e infidelidade – em troca do dinheiro.

Jesuína é o inverso: dá dinheiro em troca de “amor”. Com ela, D. Raposo casa-se e não é traído, mas trai seus desejos. Jesuína, irmã de Crispim, “tinha trinta e dous anos e era zarolha. [...] sabia geografia [...]; sabia história e todos os reis de França; e chamava-me Teodorico-Coração-de-Leão, por eu ter ido à Palestina” (I, p. 1030). Amor interessado: numa tarde, enquanto Crispim louva a família real, Raposo murmura aos ombros de Jesuína: “Vossa Excelência, D. Jesuína, é que estava a calhar para rainha, se cá o Raposinho fosse rei!”. Crispim oferece-lhe a irmã, por quem Raposo declara que sente: “– Amor, amor, não... Mas acho-a um belo mulherão; gosto-lhe muito do dote; e havia de ser um bom marido.//– Dá cá essa mão honrada! – gritou a firma” (I, p. 1031).

Tereza, Adélia, Miss Mary e Jesuína são pratos que Teodorico saboreia por interesse sexual ou econômico, mas suas ambições amorosas não podem ser encontradas nos bordéis e nas casas da pequena burguesia lisboeta. “O pequeno” deseja, em ordem cronológica: a “inglesa do Senhor Barão”, a “Viscondessa de Souto Santos” (ou Viscondessa de Vilar-o-Velho, se mulher ou cunhada, respectivamente, do Visconde Souto Santos), e “Ruby, Rubim ou Cibele”. Três desejos que não é capaz de realizar.

A inglesa do sr. Barão é lembrança de infância a que Raposão mescla desejos da vida adulta. Aos sete anos, depois que o pai morre, Teodorico é levado para a casa da tia Patrocínio, a Titi. Na viagem, eles apeiam em estalagens, onde

dormem e Teodorico “comia [...] sopa à mesa” (I, p. 852), em geral de galinha, que ele sorvia sem vontade. Numa dessas estalagens:

o criado, chamado Gonçalves, conhecia o Senhor Matias; e depois **de nos trazer os bifés**, ficou familiarmente encostado à mesa, de guardanapo ao ombro, **contando cousas do senhor barão, e da inglesa do senhor barão**. Quando recolhíamos ao quarto, alumiados pelo Gonçalves, passou por nós, bruscamente, no corredor, **uma senhora, grande e branca, com um rumor forte de sedas claras, espalhando um aroma de almíscar**. Era a inglesa do senhor barão. No meu leito de ferro, desperto pelo barulho das seges, **eu pensava nela, rezando Ave-Marias**. Nunca roçara corpo tão belo, de um perfume tão penetrante; ela era cheia de graça, o Senhor estava com ela, e passava, **bendita entre as mulheres**, com um rumor de sedas claras (I, p. 851, grifos meus).

Entre os bifés e o caldo da estalagem na estrada, Teodorico roça no corpo da mulher. A lembrança infantil vai ser retomada mais tarde, mas povoada de elementos eróticos que o adulto imagina. Teodorico, já homem, vai lembrar algumas vezes da inglesa do sr. Barão.

Nós morávamos no Campo de Santana. Ao descer o Chiado, eu parava numa loja de estampas, **diante do lânguido quadro de uma mulher loura, com peitos nus**, recostada

numa pele de tigre, e sustentando na ponta dos dedos, mais finos que os do Crispim, um pesado fio de pérolas. **A claridade daquela nudez fazia-me pensar na inglesa do senhor barão; e esse aroma, que tanto me perturbara no corredor da estalagem, respirava-o outra vez, finamente espalhado, na rua feita de sol, pelas sedas das senhoras que subiam para a missa do Loreto, espartilhadas e graves (I, p. 855, grifos meus).**

A Viscondessa de Souto Santos, Teodorico conhece no teatro, por acaso, onde vai, sem vontade, assistir à ópera *O Profeta*. Ele avista a “Ceres outonal, vestida de seda cor de palha, numa das frisas do teatro” e, depois, na saída, enquanto ela fica “um momento à porta esperando a sua carruagem, embrulhada numa capa branca que uma penugem orlava, delicadamente”. O pequeno a descreve como “esplêndida, era viscondessa” (I, 869), para mais tarde

descendo o Chiado em silêncio ao lado do Doutor Margaride, eu pensava que, quando todo o ouro da Titi fosse meu e dourasse a minha pessoa, eu **poderia então conhecer uma viscondessa de Souto Santos ou de Vilar-o-Velho, não na sua frisa, mas na minha alcova, já caída a grande capa branca, despidas já as sedas cor de palha, alva só do brilho da sua nudez, e fazendo-se pequenina**

entre os meus braços... Ai, quando chegaria a hora, doce entre todas, de morrer a Titi? (I, 870, grifos meus).

Enquanto pensa no ouro da Titi e na posse de viscondessas, Teodorico encaminha-se para o silencioso, triste e vazio café Martinho, para tomar um chá com torradas – que o dr. Margaride entende ser “a melhor torrada de Lisboa”.

Cibele ou Ruby – enquanto, numa “mesa tristonha, adornada com flores de papel em vasilhinhos rachados”, Teodorico remexe “o macarrão de uma sopa dessaborida” –, ele vê em Jerusalém e qualifica como “uma grande mulher”:

Sólida e saudável como eu; branca, da alvura do linho muito lavado, e picada de sardas; [...] – presa num vestido de sarja azul que os seios rijos quase faziam estalar, ela entrou [...] e logo alumiu todo o refeitório com o esplendor da sua carne e da sua mocidade (I, p. 906, grifos meus)

A saudável Ruby é filha de um enorme escocês, negociante de curtumes, que flagra Teodoro, “descalço, em ceroulas” com “um olho tão esbugalhado, tão ardente cravado à fechadura da porta do quarto da filha”. O “Hércules” escocês malha com suas botas a “carne toda, bem cuidada e preciosa!” de Teodorico, que “muito digno, coxeando, voltei ao quarto a fazer pacientes fricções de arnica” (I, p. 911).

Mesmo que as pancadas não se repitam, as mulheres do desejo ficam no universo do sonho irrealizável, por incapacidade de Raposão. João Medida, sem ser minucioso, deu destaque a algumas das mulheres d' *A Relíquia* e sintetizou na seguinte frase a relação de Teodorico com as “Vênus” que aparecem na vida do narrador: “*A Relíquia* é ainda [...] uma comédia sexual, ou seja, um relato de desventuras amorosas de um pícaro recalcado, faminto de desejo, de mulher” (MEDINA, 2001b, p. 27). Ou seja: embora deseje, o resultado é quase sempre desventuroso. Entre bifés, chá com torradas e uns tristes macarrões de sopa insulsa, Teodorico roça em e sonha com baronesas e viscondessas e espia Cibeles por entre as frestas das portas, mas não vai conseguir pôr as mãos e os dentes sobre as carnes brancas e nobres que ele imagina em sua cama. Ele quer, mas não pode pagar nem sabe como seduzi-las e tem de se contentar com o amor barato ou interessado. Aqui, talvez, coubesse dizer que Teodorico está temperado por sua própria incompetência.

5.3 Teodoro, o simples: comer, amar (e rezar)

Teodoro, “o simples”, consegue harmonizar, aparentemente, desejo – ou “possibilidade” – e realização. Antes de tocar a sineta para matar o mandarim e receber a polpuda herança, Teodoro mantém-se com 20 mil réis que lhe permitem uma vida simples, sem luxos. Ele não se considera “um pária”, porque

“a vida humilde tem doçuras”, por exemplo “diante do bife de grelha, desdobrar o ‘Diário de Notícias’” e, também, pode sentir o sabor do “[...] Martinho⁶⁴, sorvendo aos goles um café, ouvir os verbosos injuriar a pátria” (I, p. 788). Essas são as delícias que “o simples” saboreia antes de enriquecer. Ele está satisfeito e, embora ambicione “jantar no Hotel Central⁶⁵ com *champagne*” e “apertar a mão mimosa de viscondessas” (I, p. 788), diz não ter “imaginação: não me consumia, rondando e almejando em torno de paraísos fictícios [...]. Sou um positivo. Só aspirava ao racional, ao tangível [...] ao que é acessível ao bacharel” (I, p. 788). A falta de imaginação é, na verdade, a resignação de “quem a uma *table d’hôte* mastiga a bucha de pão seco à espera que lhe chegue o prato rico da *Charlotte russe*”. Ele não tem, mas espera, deseja. O pão seco e os pratos não tão agradáveis do menu antecipam o gozo da deliciosa sobremesa: “As felicidades [que] haviam de vir”, desde que ele continuasse fazendo o que deve: “como português e como constitucional: — pedia-as todas as noites a Nossa Senhora das Dores, e comprava décimos da lotaria” (I, p. 788).

⁶⁴ Alguns dados permitem perceber a relação entre as duas narrativas. O bife de grelha é o mesmo que, em *A Relíquia*, Teodorico mistura ao bacalhau; e o Martinho — espaço “indicado como ponto de reunião de literatos” (MARQUES e SERRÃO, 2004, p. 421) — é o mesmo café lisboeta em que circulam os protagonistas-narradores. Esses elementos reforçam a hipótese de experimentação e de processo de que falamos neste trabalho.

⁶⁵ É o mesmo Hotel em que Ega, n’ *Os Maias*, vai oferecer um jantar em homenagem a Cohen. No século XIX, esse hotel era frequentado pela nobreza e pela alta burguesia (MARQUES e SERRÃO, 2004, p. 420)

Em Teodoro, há autoengano. Ele quer se fazer crer que não tem fantasias. São elas, porém, que o levam a matar o mandarim. A personagem – Teodorico imagina, por instantes, ser o Diabo –, que o incita a tocar a sineta e cometer o assassinato, oferece tudo que Enguiço deseja: “há sobre este globo coisas prodigiosas”. Os prodígios são “vinhos de Borgonha, por exemplo o *Romanée-Conti*⁶⁶, de 58, e o *Chambertin*, de 61, que custam, cada garrafa, de dez a onze mil réis”, as confortáveis móveis e carruagens que se fabricam para os bem-aventurados, os espetáculos do “Teatro do Palais Royal”, bailes, “o Café Anglais” e “mulheres”, muito mais sofisticadas e saborosas que as comuns “fêmeas”, pois são “todo um engenhoso e delicado poema de rendas, *baptistes*, cetins, flores, jóias, caxemiras, gazes e veludos”, são querubins que oferecem “braços cor de mármore, [...] frescura de lírio orvalhado; [...] seios, sobre os quais o grande Praxíteles modelou a sua Taça”, mas que não podem ser pagos com “o troco de uma placa honesta de cinco tostões” (I, p. 791). Comida,

⁶⁶ O diabo tenta Teodoro com o melhor da culinária: comidas e bebidas de primeira. Coincidentemente o mesmo vinho, Romanée-Conti, que o publicitário Duda Mendonça ofereceu ao ex-presidente Luis Inácio Lula da Silva, em 2002. Lula ganhou o vinho, safra 1997, abriu, tomou e foi criticado acidamente pelo jornalista Hélio Gaspari (veja bibliografia), justamente por ter, numa considerada atitude provinciana, aberto a garrafa. N´O *Mandarim*, Teodoro, mata o mandarim e terá dinheiro para tomar o Romanée-Conti, mas vai se fartar de Colares, um vinho nacional. Não será elogiado por isso. Nem terá mais prazer. Aparentemente a lógica permanece: bacharéis e torneiros-mecânicos podem ser tentados pelo diabo com um Romanée-Conti, mas não têm o direito de saborear o vinho. E abram ou não a garrafa, serão criticados: caipiras provincianos ou tolos, incapazes de apreciar bons vinhos.

bebida e mulheres de gosto são oferecidas a Teodoro, o simples, caso ele toque a sineta e mate o mandarim. E ele faz tilintar o sino que o fará riquíssimo.

Depois de receber os cento e seis mil contos de herança, uma das primeiras providências é jantar no Hotel Central:

solitário e egoísta, com a mesa alastrada de Bordéus, Borgonha, Champagne, Reno, licores de todas as comunidades religiosas [...] mas só me fartei de Colares” [e arrastar-se], cambaleando [...] para o lupanar! Que noite! A alvorada clareou por trás das persianas; e achei-me estatelado no tapete, exausto e seminu, sentindo o corpo e a alma como esvaírem-se, dissolverem-se naquele ambiente abafado onde errava um cheiro de pó de arroz, de fêmea e de punch... (I, p. 798, grifos meus).

Dinheiro sobra, mas falta discernimento e gosto. Os vinhos caros são dispensados, para que Teodoro se embebede de Colares, vinho produzido na região de Colares e, à época, um dos mais simples de Portugal.⁶⁷ E quando se

⁶⁷ As vinhas da região de Colares também são conhecidas pela sua resistência à filoxera, bactéria que destruiu vinhas inteiras em Portugal no século XIX. Uma das versões sobre o vinho de Colares relaciona sua produção — não a origem — aos monges capuchos, pertencentes ao ramo mais austero da Ordem de São Francisco. Os dados estão em Dario Moreira de Castro Alves (2001), Alfredo Saramago (1995) e nos seguintes sites: *INFOVINI: O Portal do Vinho Português*. Disponível em:

trata de mulheres, ele as dispensa, para ficar com as “fêmeas”. Mas “o simples” parece aprender com as experiências da riqueza e com as decepções amorosas. Apaixona-se e é traído pela pequenina, loura, fina e frágil Cândida, que ele conhece “regando os seus craveiros à varanda [...] numa casinha casta recoberta de trepadeiras” e em cujo regaço espalha “notas de vinte mil reis” (I, p. 799). Ela tira-lhe o dinheiro e, como as amantes de Teodorico Raposo, presenteia-o com “cornos”: escreve cartas para um alferes da vizinhança, o “meu idolatrado” alferes. Traído, passa, novamente, às fêmeas que mantém no seu viveiro, às orgias de Trimalcião, e, mais tarde, quando viaja à China, a traidor do seu hospedeiro, o general Camilloff. Recebido com honras e gentilezas por Camilloff, Teodoro, como um mau hóspede, mantém um caso com a Generala, Vladimira, Mimi, que não é, também, o modelo exato de mulher que ele tinha diante de si quando resolveu tocar a sineta:

vestida de dama chinesa! [...]. A camisinha de gaze, [...] colava-se aos seus seios pequeninos e direitos: vastas, fofas calças de *foulard* cor de rosa de ninfa, que lhe davam uma graça de serralho, [...] fora educada por uma tia velha que admirava Rousseau, lia Faublas, usava o cabelo empoadado, e parecia a grossa litografia cossaca

<<http://www.infovini.com/>>. Acesso em: 12 out 2011. *Gastronomias.com: Roteiro Gastronômico de Portugal*. Disponível em: <<http://www.gastronomias.com>>. Acesso em: 12 out 2011. E site da *Junta da Freguesia de Colares*. Disponível em:<<http://www.jf-colares.pt>>. Acesso em: 12 out. 2011.

de uma dama galante de Versalhes... (I, p.817, grifos meus)

A Generala tem a “graça de serralho”, que tanto pode ser o palácio do imperador quanto o lupanar ou “viveiro de fêmeas” que Teodoro chega a manter em Lisboa, nas “Janelas Verdes, [...] num jardim de serralho, entre requintes muçulmanos” (I, p. 800). Educada por uma tia velha que parecia, mas não era, “uma litografia de uma dama de Versalhes”, Mimi só parece uma das “mulheres” pelas quais Teodoro tocou a sineta.

Comer e amar estão na mesma esfera de fantasia. A vida de milionário não o tira da mediocridade da sua condição de bacharel. Na verdade, tudo é descrito pelas aparências, o que se destaca são as pratarias, os quadros, a decoração, as litografias, enfim. Não por caso, Orlando Grossegeesse, na apresentação d’ *O Mandarim* e d’ *A Relíquia* (I, p. 767-779), afirma que Teodoro concretiza o discurso do “exótico que nasce de uma visão idealizada do Oriente”, frequente no século XIX. Orientalismo que daria às descrições e aventuras do narrador o tom da fantasia, muito mais do que as cores da experiência.

O que salta aos olhos é que os Teodoros desejam mais do que realizam. A fantasia e o desejo estariam, para ambos, submetidos à incompetência, à moral e às circunstâncias sociais. E, aqui, a meu ver, cabe falar na experimentação culinária de Eça.

Uma das hipóteses de trabalho enunciadas no capítulo 2 considera a relação entre o saber e o poder comer. Quem pode comer e não sabe não morre de

fome, mas também não saboreia a comida e, muitas vezes, estoura como o abade José Miguéis, n´ *O Crime*. Nenhum dos Teodoros estoura, pois não são glutões, nem tampouco são gourmets, pois não degustam a comida e a bebida que muitas vezes têm à disposição.

Como vimos, a comparação entre as obras de Eça, considerando a complexidade, a extensão e o processo de elaboração, mostra que a relação entre mesa, cama e poder modifica-se, também, de acordo com mudanças nas concepções e estilo do escritor. Ao tratar d´ *Os Maias*, vamos ver que o paulatino afastamento do cânone literário naturalista/realista em direção a uma representação mais simbolista e experimental com a linguagem, identificado por Guerra da Cal, e o ceticismo de Eça “quanto à legitimidade estética das escolas literárias” (REIS, 1997a, p. 24), apontado por Carlos Reis, leva à leitura de que Eça vai sofisticando seu gosto e recusa as soluções simples das receitas escolares. Nos capítulos anteriores, talvez eu não tenha enfatizado que esse afastamento ou ceticismo não está sendo considerado aqui como diluição das receitas da escola realista, própria de uma parte dos críticos – por exemplo António Ramos de Almeida (1945) – que entende o distanciamento do cânone como “corrosão negativa”. Para mim, é mais próprio entender essa diluição como experimentação de sabores diferentes, não como “corrosão”. Considerando essas diferenças como parte de um processo culinário, tendo a pensar Eça como cozinheiro literário, que está experimentando ingredientes e formas de fazer para estruturar pratos diferentes. E em *A Relíquia* e *O Mandarim*, ele está experimentando o bacharel, cozido no molho da farsa e da

alegoria renascentista. O bacharel aparece como alguém que, muitas vezes, pode, mas não sabe muito bem o que e como comer.

O fundamento dessa afirmação pode ser encontrado nas observações que fiz das diferentes configurações de *O Crime do Padre Amaro* e na complexidade de nuances que apontarei n' *Os Maias*. Na comparação, é difícil identificar, claramente, glutões e comilões, por exemplo. Eles, talvez, parecessem mais definidos em *O Crime do Padre Amaro*.

Balzac, de verve sarcástica, diferencia os homens que sabem beber e comer, ou seja, vivem para isso, dos que “comem e bebem para viver”. Entre os extremos – o glutão e o gourmet – dessa cadeia alimentar haveria “uma infinidade de nuances delicadas e profundas, admiráveis”. (BALZAC, 2009, p. 28-29). Balzac se ocupa de duas dessas nuances: o glutão e o comilão. Aquele seria “o sujeito menos estimável da gastronomia”, que “come... come mais uma vez, come sempre..., mas sem método, sem inteligência, sem espírito” e, incapaz de qualquer lampejo de inteligência, nada sai de sua boca; só entra. O comilão “cede ao apetite dos sentidos, assim como cede ao apetite da imaginação” e opera “lentamente. Após ter razoavelmente mastigado, ele fala com frequência, chegando mesmo a ser divertido, embora essa preciosa qualidade se revele ao final do segundo serviço” (BALZAC, 2009, p. 34).

A infinidade de nuances da cadeia alimentar proposta por Balzac permite-me afirmar que, em *O Crime do Padre Amaro* – e talvez n' *O Primo Basílio* –, bom e mau gosto, contenção e gula e, portanto, tipos gastronômicos parecem mais distintos e marcados. À medida que a obra vai se concretizando, tudo vai

ficando mais fluido e complexo. No processo, ficam mais complexas as caracterizações gastronômica e sexual das personagens. E tudo isso passa por experimentação, da qual fazem parte *A Relíquia* e *O Mandarim*.

Segundo o próprio Eça, se sei como e com quem comem, posso dizer quem são os bacharéis Teodoros. Mas quem são, de fato? Glutões ignorantes que deglutem comida sem a percepção do sabor? Narradores que matam e enganam para conseguir o que querem? Parece-me que o jogo de aparências, submissão, desejo e realização permite ampliar o *menu* de respostas. Os desejos de Teodoro e de Teodorico são, em certa medida, os mesmos. O conhecimento das possibilidades de realização desses desejos é diferente. Teodoro, pelo menos no sonho, tem um repertório mais amplo. Teodorico é mais hipócrita e não carrega a culpa por suas ações. Ambos são limitados à ignorância, às crenças e imposições que lhes são próprias, mas são servidos em molhos diferentes: a farsa, que provoca o riso, e a fantasia, que fornece a possibilidade da moralidade. Eça está experimentando, por isso os Teodoros ainda podem ser percebidos com traços caricaturais de classe ou de época. Teodorico, o pequeno, sempre ereto, ainda que curvado. Teodoro, o simples, sempre curvado, ainda que ereto.

E Eça e Carlos, como veremos a seguir n' *Os Maias*, não deixam, também, de ser bacharéis, marcados pela ignorância da classe, mas conseguem simular bem o bom gosto, pois são preparados segundo um processo diferente de cozimento. Considerando a elaboração da obra como processo e como projeto de banquete, *A Relíquia* e *O Mandarim* são pratos com molhos diferentes: a farsa, o sonho e

a fantasia dão outro sabor ao projeto de representação da sociedade enunciado já em 1871, na primeira “Farpa”. Mas isso é receita para outros banquetes.

6 OS MAIAS: NOBREZA E BURGUESIA EM MOLHOS COMPLEXOS

Para Isabel Pires de Lima, pensar *Os Maias* é pensar Portugal (LIMA, 1990, p. 43). Neste ponto da análise, essa afirmação poderia ser estendida a todas as obras que analisamos até agora. Elas constituem um projeto de representação que nos permite pensar o espaço e tempo portugueses. E não só Portugal, mas também o próprio projeto de representação de Eça de Queirós.

Depois de analisar *O Crime do Padre Amaro*, *O Primo Basílio*, *A Relíquia* e *O Mandarim*, fica evidente que a obra eciana é a concretização de uma representação que, na sua relação com a mesa, cama e poder modifica-se na mesma medida em que se movimentam as concepções, e percepções do escritor e de seu estilo. E as concepções que ele tem dos princípios de escola se modificam ao longo da elaboração de sua obra: “Eça, aperceber-se-ia sem dificuldade de que o Naturalismo (tal como a voga do Positivismo) estava em crise, a partir de finais dos anos 80” (REIS, 2000b, p. 22). Guerra da Cal (1969) também notou as modificações nas concepções de escola, à medida que o escritor de *Os Maias* foi elaborando sua obra. Ele identifica um paulatino afastamento do cânone literário naturalista/realista em direção a uma representação mais simbolista e experimental da linguagem. O movimento – ou experimentação – não parece ter definição precisa, pois “a ficção queirosiana não ilustra [...] uma linha única de evolução” (REIS, 1980, p. 280) e a desvalorização do Naturalismo pode ser localizada na terceira versão d’*O Crime*, a partir dela Eça foi escolhendo modalidades de narração que o

“afastam das preocupações inerentes à estética naturalista” (REIS, 1980, p. 280). N’ *Os Maias*, Reis analisa a representação da literatura na obra de Eça, e localiza “um Eça cada vez mais céptico quanto à legitimidade estética das escolas literárias” (REIS, 1997a, p. 24). Neste mesmo estudo, Reis afirma que “o episódio final d’ *Os Maias* constitui um momento epilógico em que as perguntas sem respostas, as asserções refutadas e as contradições esboçadas claramente anunciam uma concepção do romance e da literatura irreduzível a soluções definitivas” (REIS, 1997a, p. 26).

Essas conclusões, assim sumárias, não significam, segundo o mesmo Carlos Reis, que Eça abandona os princípios do realismo – “Pedro da Maia constitui um caso óbvio do procedimento que provém do Naturalismo” (REIS, 2000b, p. 22) –, mas que as buscas levam a elos de “articulação com temas, personagens e obras subsequentes”, como é o caso de *Fradique Mendes*, por exemplo. As reelaborações de estilo e de concepções de escola estão já, a meu ver, anunciadas na formação de escritor. Reis afirma que

Eça surge normalmente (e justamente) ligado à difusão do Realismo e do Naturalismo em Portugal, a verdade é que o papel que nessa difusão desempenhou não pode ocultar outros componentes da sua multifacetada identidade artística (REIS, 2000b, p. 8).⁶⁸

⁶⁸ Em estudo anterior – *Estatuto e perspectiva do narrado na ficção de Eça de Queirós*, de 1980 – aos que estou citando, Carlos Reis observou as modificações no estatuto

A possibilidade de “questionamento” das soluções definitivas estava latente na sua multifacetada identidade que se manifesta já n’ *O Crime*, sobretudo se considerarmos as diferentes versões. A leitura atenta do romance mostrou que Eça recusava as soluções das receitas escolares.

Agora, pretendo verificar como essa mudança ou – para fugir às receitas mais ou menos estabelecidas e não recusar nuances saborosamente inesperadas – permanência de estilo e de concepção percebidas em outras camadas da obra se concretizam na relação entre comida, sexo e poder, quando se comparam episódios e personagens de narrativas diferentes. Especificamente, compararei dois jantares: o do abade da Cortegaça, d’ *O Crime do padre Amaro*, e o oferecido por João de Ega ao banqueiro Cohen, em *Os Maias*.⁶⁹ Observarei cardápio e serviço, mais detalhadamente, e, mais ligeiramente – até pela extensão das cenas –, o rol de convidados, os assuntos e comportamentos à mesa.

do narrador na obra eciana e apontou a mudança nas concepções de Eça em relação aos princípios da escola realista.

⁶⁹ No caso das cenas dos jantares, ambas estão no Volume I da edição das *Obras Completas*. A do jantar do abade vai da página 165 à 172; ou até 178, considerando a caminhada dos padres e o encontro com Amélia. O do Cohen, de 1147 a 1161. Ou de 1145 a 1167, considerando o encontro de Ega e Craft (antes) e a chegada de Carlos ao Ramalhete (depois).

6.1 O cardápio, o preparo e o serviço⁷⁰

Jantar do Abade	Jantar do Cohen
<p>Preparo: “O jantar fora todo cozinhado pelo abade”</p>	<p>Preparo: Ega recomenda ao <i>maitre</i> do Hotel do Central “muita flor, dois ananases para enfeitar a mesa, e exigiu que um dos pratos, qualquer deles, fosse à la Cohen”</p>
<p>Cardápio (na sequência do serviço)</p> <p>“terrina do caldo de galinha”</p> <p>“à sopa as exclamações começaram” (não fica claro, no texto, se sopa e caldo são diferentes; a considerar os costumes de época podem ser pratos distintos)</p> <p>“um bocadinho de cabidela, faça favor! Essas codeazinhas de pão ensopadas no molho!”</p> <p>“bojudas canecas azuis com vinho da Bairrada”</p> <p>“pires de pimentões escarlates”</p> <p>“frescas malgas de azeitonas pretas”</p> <p>“o bom abade [...] ia cortando com cuidado nacos brancos do peito do capão recheado.”</p> <p>“entrava com a larga travessa do arroz-doce.”</p> <p>“Serviu o vinho do Porto. – Mil oitocentos e quinze! Natário [...], molhando as castanhas em vinho.”</p> <p>“propôs que fossem tomar café”</p>	<p>Cardápio (na sequência do serviço)</p> <p>“mandou servir <i>vermouth</i>”</p> <p>“serviram as ostras”</p> <p>“Cohen, sorrindo e provando o Bucelas”</p> <p>“limpando os bigodes dos pingos de sopa”</p> <p>“Sole normande? perguntou-lhe”</p> <p>“Poulet aux champignons, murmurou”</p> <p>“Cohen, passe-me o St. Emilion.”</p> <p>“serviam um prato de ervilhas num molho branco, murmurando: – Petits pois a la Cohen”</p> <p>“Champagne que se abria”</p> <p>“a sobremesa alastrava-se, destroçada; [...] ananás mastigado.”</p> <p>“aroma forte das chartreuses e dos licores por entre a névoa alvadia do fumo.”</p> <p>“Nozes, que Craft parte”</p> <p>“serviram o café.”</p> <p>“cálice de cognac na mão”</p>

⁷⁰ Para facilitar a visualização e entendimento, pus lado a lado trechos das duas obras e, depois, resumidamente, o cardápio servido em cada jantar.

Jantar do Abade	Jantar do Cohen
Cardápio	Cardápio
Sopa	Ostras
Caldo de galinha	Sopa
Cabidela	Sole Normande
Capão recheado	Poulet aux champignons
Pimentões escarlates	Petits pois a La Cohen
Azeitonas pretas	Ananás e nozes
Arroz Doce	Bebidas: vermouth, vinhos (St. Emilion, Bucelas), champanhe,
Bebidas: vinho da Bairrada, vinho do Porto 1815, com castanhas, e café	licores, café e cognac

A simplicidade do cardápio do abade é só aparente. A cabidela, por exemplo, tradição portuguesa pelo menos desde o século XVI, seria “invenção coletiva, sem autoria determinada”, uma vez que “cozinhar com o sangue foi intuição de vários povos, considerado nutritivo e fortificante” (LOPES, 2010). O capão, segundo José Quitério (1987, p. 115), teria origem romana: o cônsul Caio Cânus, nascido em 19. a.C., a fim de que seu sono não fosse incomodado pelo

madrugador canto dos galos, levou o senado a aprovar uma lei que bania essas aves de Roma. O exílio dos galináceos foi evitado com a castração. Sem voz e sem interesse por galinhas, os “capões” comiam e engordavam. Assados e recheados, revelaram-se uma iguaria até hoje consumida.⁷¹

Segundo Alfredo Saramago, no último quartel do Século XIX, a elite portuguesa, principalmente da capital, mergulhou na cozinha francesa (SARAMAGO, 2004, p. 177). E o *menu* de *Os Maias* tem influência francesa: *très chic* e *chic a valer*, na boca de Damaso e Ega, representantes da elite lisboeta. O chique era ser francês, com gotinhas anglo-italicas, daí as bebidas – *champanhe*, *chartreuse*, *vermouth*, *cognac* – sobre as quais falarei a seguir, os nomes dos pratos – *poulet* poderia ser traduzido, em vernáculo, pela cabidela ou pelo capão do jantar do abade – e o serviço *à la russe*, já costumeiro em Paris na segunda metade do século XIX, em vez de *a la française*. Neste, os pratos são servidos todos de uma vez, como parece ter sido no jantar do abade; naquele, servem-se os pratos em sequência, como no jantar do Cohen: sopa, peixe (linguado – *sole* – à moda normanda), carne assada ou cozida (o frango – *poulet* – com

⁷¹ A história do frango capão e informações sobre a continuidade da tradição podem ser encontradas também em Flavia Pinho (2005), José Quitério (1987) e *Capão de Freamunde*. Associação de Criadores de Capão de Freamunde. *Sítio da Associação Desenvolvimento Rural das Terras do Sousa (Ader-Sousa)*. Disponível em: <http://www.adersousa.pt/capao_de_freamunde-1.html>. Acesso em 12 nov. 2010.

champignons), um *entremet*⁷² (a ervilha – *petit pois* – a *La Cohen*) sobremesa, licores e café.

Antonin Carême, célebre “cozinheiro dos reis”, ajudou a importar da Rússia o estilo *à la russe*. Ele também tinha o hábito de servir *à la française* e de batizar pratos com os nomes das pessoas que o contratavam (KELLY, 2005). Ega poderia muito bem ter se inspirado no célebre *salmão à la Rothschild*, para pensar o *legume a la Cohen*. Também “o quintal de ricos legumes” do abade da Cortegaça pode ter sido influência do pomar que Carême tinha a sua disposição para colher “os legumes, verduras e frutas” preparados nos banquetes dos Rothschild.

Com relação aos vinhos, José Quitério assevera que, em Eça, as “personagens servem e bebem vinho consoante os seus recursos e seu estatuto social” (QUITÉRIO, 2010, p. 102). Então vejamos: o porto servido no jantar do abade é nada menos que um duque, de 1815, ou seja, um *vintage*, de uma safra de uvas especial, que poucos poderiam consumir. Segundo Dario Moreira de Castro Alves (2001), o nome “duque” foi dado em homenagem a A. Welleley, duque de Wellington, comandante das tropas anglo-portuguesas contra os exércitos napoleônicos, vencedor de Napoleão, em Waterloo, e apreciador de vinhos. Ele ajudou divulgar, na Inglaterra, os vinhos portugueses, como o bucelas servido

⁷² Classifiquei as ervilhas como “Entremet”: “uma comida mais leve, que pode ser servida separada – depois do prato principal e antes da sobremesa – ou acompanhando o prato principal. Geralmente são legumes ou verduras temperados” (KELLY, 2005, p. 260).

no jantar de Ega. Para se ter um dado comparativo do valor do vinho do abade, numa lista de vinhos de 1849, reproduzida por Braga (2000a), o duque de 1815 era o mais caro, oferecido por 1.200 réis, 400 réis a mais que um champanhe francês. A Bairrada – origem do outro vinho servido na mesa do abade –, já em 1867, era a segunda mais importante região vitivinícola portuguesa, só perdendo para o Douro. É, portanto, um vinho de origem portuguesa e, provavelmente, de qualidade semelhante ao Bucelas e ao francês St. Emilion, servidos no jantar de Ega. O português Bucelas era apreciado pelo Marquês de Pombal, pelo Duque de Wellington – como já afirmamos anteriormente – e por Afonso da Maia e o administrador Vilaça.⁷³ O St. Emilion – uma das sub-regiões de Bordeaux: Saint Émilion, Pomerol, Médoc e Graves – não constava na *Classificação Oficial do Vinho Bordoalês*, de 1855, que usou cinco categorias para classificar o vinho dessa região. Entre os primeiros – *premier cru classe A* – estavam quatro do Médoc e um de Graves. Só em 1955, a AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*) classificou o Saint Émilion e criou duas novas classes de *premier cru classe A*.⁷⁴

⁷³ A cena de *Os Maias* em que Afonso serve o Bucelas é anterior ao banquete: “– Bucelas? [...] / O administrador [Vilaça] ergueu o copo, depois de cheio, admirou-lhe à luz a cor rica, provou-o com a ponta do lábio, e piscando o olho para Afonso: / – É do nosso! / – Do velho, disse Afonso.” (I, p. 1080)

⁷⁴ Com relação aos vinhos, além das obras já referidas no texto, consultei também Gautier (2011) e dei crédito a informações disponíveis em sites da *internet*. Os dados sobre a classificação do St. Emilion foram retirados dos seguintes sites: <http://saber.sapo.mz/w/index.php?title=Vinho_de_Bordeaux&printable=yes>; <http://pt.wikipedia.org/wiki/Vinho_de_Bordeaux>; e

Das outras bebidas, devem-se destacar a variedade e os toques estrangeiros:

- *vermouth*, conhecido pelos romanos, mas que teria começado a se fixar na fórmula atual no século XVII, na região italiana do Piemonte. A palavra vem do inglês *wordwood*, traduzida, comumente, por “absinto”;
- *chartreuse*, licor elaborado pelos monges cartuxos da região de Grenoble e cuja receita é segredo;
- *cognac*, com provável origem no século III, nos vinhedos de Saintonge, na França;
- *licores*: pela distinção que se faz com *chartreuse*, parecem ser de fabricação local.

Temos aí, portanto, predominância da França, com pitadas de Itália e Inglaterra. No que diz respeito ao serviço do café e dos licores, embora suscitem discussão quanto à sua sequência, parece-me que o abade e o *chef* do Hotel Central ganhariam elogios do “Rei dos *Chefs*”, Auguste Escoffier, –“O café deve ser servido bem quente e, depois do café, podem servir-se diversos licores” (JAMES, 2008, p. 41) – e do já citado Carême – “aconselhava que o café fosse

<<http://www.rackwine.com/1855Wine/>>. Acesso em 12 dez. 2010. Sobre o Bucelas e o Bairrada, consultamos: <<http://www.saborluzitano.com.br/bairrada.asp>>; <http://www.saraivaenterprises.com/about_wine.htm>; <http://pt.wikipedia.org/wiki/Bairrada_DOC>; e <<http://www.gastronomias.com/vinhos/bucelas.htm>>. Acesso em 12 dez. 2010.

servido na mesa” para evitar que a ida ao salão, principalmente em grandes banquetes, esfriasse a bebida (KELLY, 2005, p. 106).

Nota-se, portanto, que não há modificação na essência da sofisticação, mas na aparência. As diferenças de cardápio e serviço podem ser atribuídas às exigências de representação e verossimilhança. A predominância da culinária “portuguesa”, no jantar do abade, e da “francesa”, no jantar de Eça, a meu ver, deve-se ao ambiente em que se desenrola a trama – Leiria x Lisboa— e à caracterização de uma sociedade interiorana, n’ *O Crime*, e mais cosmopolita, embora provincianamente afrancesada, em *Os Maias*. Além de o jantar do abade ser mais íntimo (salvo Amaro, recém-chegado a Leiria, os participantes se conheciam muito bem) e o em homenagem ao Cohen, mais formal (o homenageado não era íntimo de todos e alguns convivas sequer tinham sido apresentados). É possível, também, relacionar essas diferenças de significado ao projeto literário “Cenas portuguesas” (sobre o qual falamos na introdução, item 1), em que Eça se propunha a elaborar, à maneira de Balzac, um quadro crítico da vida portuguesa, composto de narrativas de 200 páginas cada. As labaredas queimariam uma camada da sociedade portuguesa a cada narrativa. Os padres de província já foram assados n’ *O Crime*. Burgueses médios, n’ *O Primo Basílio*. Bacharéis, n’ *A Relíquia* e n’ *O Mandarim*. Agora, n’ *Os Maias*, é a vez da alta burguesia urbana. Todas essas hipóteses justificam a diferença de cardápios e de serviços. Prefiro, no entanto, sem desconsiderar essas possibilidades de leitura, reforçar a solução que venho dando até aqui: a da experimentação de receitas. Eça está cozinhando portugueses: ora engrossa o caldo com padres, ora com burgueses, ora com trabalhadores, mas estão todos

lá, sempre compondo a mistura em doses diferentes. Os aspectos gastronômicos acompanham a ênfase.

O jantar do abade seria muito bem acolhido até na França⁷⁵ e Ega poderia muito bem ter preferido o capão ao *poulet*, uma vez que tanto ele quanto Carlos apreciam a comida portuguesa. Até, em outras cenas de *Os Maias*, o mesmo Ega critica o gosto “estrangeiro” da sociedade lisboeta:

Aqui **importa-se tudo**. Leis, idéias, filosofias, teorias, assuntos, estéticas, ciências, estilo, indústrias, modas, maneiras, pilhérias, **tudo nos vem em caixotes pelo pacote**. A **civilização custa-nos caríssima** com os direitos da alfândega: e é em segunda mão, não foi feita para nós, fica-nos curta nas mangas... **Nós julgamo-nos civilizados como os negros de S. Tomé se supõem cavalheiros, se supõem mesmo brancos, por usarem com a tanga uma casaca velha do patrão... Isto é uma choldra torpe** (I, p. 1114-1115, grifos meus).

Considerando esta apreciação de Ega, em outro momento do romance, e a contradição aparente que ela estabelece com a cena do jantar, parece-me que

⁷⁵ Quitério (2010) discordaria da minha leitura. Ao analisar a ementa do jantar do abade, afirma que ela é desequilibrada, pois tem muita galinha (caldo e capão) e muito arroz (na sopa, na cabidela e no doce). Já o jantar de Ega quase não merece reparos; só teriam de se “inventar” as ervilhas a Cohen.

a escolha afrancesada dos pratos pode ser lida como forma de destacar um dos vieses da estrutura de pensamento da elite burguesa de Lisboa: a superficialidade e o diletantismo que leva à crítica, mas não à prática (diga-me como comes e...). Como no final de *O Crime*, essa elite está a olhar para Paris, na tentativa de arremedar suas características, inclusive gastronômicas. *Nos Maias*, pode-se dizer que, ainda que de forma diferente, a cidade luz queima, como queimou em *O Crime* (veja 3.3), e os portugueses preocupam-se em salvar os restaurantes e os lupanares. Fialho de Almeida percebeu essa relação entre as obras como característica negativa. Ele chega a dizer que as personagens de *Os Maias* são “a reedição mais ou menos picaresca dos tipos de seus romances anteriores, alambicados pelo esforço de inventiva e pela falta de observação direta” (ALMEIDA, 2010, p. 45). Talvez tenha faltado a Fialho a capacidade de perceber a diferença de elaboração da receita. No jantar de Ega, Eça dá destaque à mesma face francesa da burguesia lisboeta, que, em *O Crime*, regurgita as notícias da Comuna de Paris em frente da Casa Havanesa. O nível de elaboração e de complexidade são, no entanto, diferentes. É o que ficará claro com a análise dos convivas, assuntos e comportamentos à mesa.

6.2 Convivas, assuntos e comportamento à mesa

Em dois tratados de culinária publicados no século XIX, o de Grimod de la Reynière (1758-1837), *Manual dos Anfitriões*, e o de Brillat Savarin (1755-1826), *Fisiologia do Gosto*, encontram-se motivos para criticar e para elogiar os convivas e seus modos à mesa. Segundo Françoise Revel (1996), apesar de Reynière ter sido um “parasita” da gastronomia, ele e Savarin são tidos como amadores influentes em seu tempo (REVEL, 1996, p. 281-284). É essa influência que me permite utilizar aqui suas prescrições culinárias para “avaliar” os comportamentos e o serviço nos jantares do abade e de Cohen.

No jantar do abade, todos saboreiam a comida devagar, como prescrevem os tratadistas, mas alguns bebem demais – “os que se empanturram e se embriagam não sabem comer e beber” (SAVARIN, 1995, p. 15) –, afrouxam os cintos e desabotoam as batinas, mostrando, às vezes, as intimidades mais ignóbeis: Natário “levava a capa no braço, arrastando pelo chão; a batina desabotoada por trás deixava ver o forro imundo do colete; e as suas pernas escanifradas, com as meias pretas de lã cheias de passagens” (I, p. 172). A conversa acalorada, sobre assuntos pouco estimulantes para o paladar – como o crime da Mouraria, no jantar do Cohen, em que uma mulher rasga o ventre de outra, à navalha, “toda uma viela em sangue – uma sarrabulhada, como disse o Cohen, sorrindo e provando o Bucelas” (I, p. 1151) –, seria motivo de controvérsia entre Reynière e Savarin. O primeiro diria que “uma conversa animada [...] favorece e acelera a refeição” e “num grupo

pequeno, entre amigos, e longe da presença de domésticos, uma tal conversação não é difícil de manter, pois ela abarca todos os temas; nenhum lhe é estranho e todas as matérias, sejam galantes, sejam morais, sejam literárias, sejam mesmo políticas, são de sua competência” (REYNIÉRE, 2005, p. 35). O segundo, que “o prazer à mesa não comporta arrebatamentos, nem êxtases, nem transportes, mas ganha em duração o que perde em intensidade” (SAVARIN, 1995, p. 170). Nenhum dos dois recomenda, no entanto, que se chegue à beira dos sopapos, como Alencar e Ega, no jantar do Cohen. Também não toleram atrasos, como o de Cohen: Savarin afirma que “esperar muito tempo por um conviva retardatário é falta de consideração para os que estão presentes” (SAVARIN, 1995, p. 16). Reynière: “o convidado, trajado adequadamente, comparecerá, portanto, à hora fixada pelo convite, ao domicilio do anfitrião” (REYNIÉRE, 2005, p. 8).

Os motivos para louvar e censurar o comportamento das personagens não significa, no entanto, semelhança de procedimento narrativo. Uma leitura atenta revela peculiaridades na organização do enredo e no grau de tolerância social.

N’*O Crime*, a mesa é mais eclesiasticamente homogênea: padres e um beato. Embora, na cena do jantar ou em outros momentos, diferencie apetite e preferências gastronômicos e sexuais das personagens e exponha suas contradições, mesquinhas e crimes, o narrador caracteriza-as, todas, como as que sabem se comportar e saborear as delícias da mesa e, talvez, da cama. Daremos alguns exemplos:

- i. O abade da Cortegaça estava “há trinta anos naquela freguesia e passava por ser o melhor cozinheiro da diocese. Todo o clero das vizinhanças conhecia a sua famosa cabidela de caça” (I, p. 165);
- ii. Libaninho, chegando azafamado e já à hora de sentarem-se à mesa, apresenta uma razão inteligentemente religiosa para o atraso: “– Ai, filhos! desculpem-me [...] Passei pela igreja de Nossa Senhora da Ermida, estava o padre Nunes a dizer uma missa de intenção. Ai, filhos! papei-a logo, venho mesmo consoladinho!” (I, p. 165);
- iii. É também o religioso Libaninho que dirige gracejos, cheios de metáforas e comparações gastronômicas e sexuais, a Gertrudes. Os gracejos provocam o riso dos convivas – e, quiçá, dos leitores – e os tornam cúmplices e “espirituosos sem pretensão”, como recomenda Savarin (2005, p. 174), dispostos a saborear a comida e a conversação, mesmo a mais picante:

– Ai, Gertrudinhas! quem tu fazias feliz, bem eu sei!

A velha aldeã ria, com o seu espesso riso bondoso, que lhe sacudia a massa do seio.

[...]

– Ai, filha! **as mulheres querem-se como as pêras, maduras e de sete cotovelos. Então é que é chupá-las!**

Os padres gargalharam; e, alegremente, acomodaram-se à mesa (I, p. 165-166, grifos meus).

- iv. Todos elogiam os pratos, acomodam-se confortavelmente e comem devagar, saboreando a comida, como manda a etiqueta dos bons gastrônomos: “— Sim, senhor, famoso! Disto nem no Céu! Bela coisa!”; “Estava, com efeito, como disse o cônego Dias, de tentar Santo Antão no deserto! Todos tinham tirado as capas, e, só com as batinas, as voltas alargadas, comiam devagar, falando pouco” (I, p. 166);
- v. Depois da primeira hora à mesa em que “jamais nos entediamos” (SAVARIN, 1995, p. 15), a conversação é animada e os convivas vivenciam o efeito benéfico da bebida: “O tlim-tlim dos copos, o ruído das facas animava a velha sala [...], duma alegria desusada.”; “Os padres engasgavam-se de riso. Já duas canecas de vinho estavam vazias: e o padre Brito desabotoara a batina” (I, p. 166).
- vi. Mesmo nos momentos de tensão, as atitudes hostis são abrandadas — Natário “arremessava argumentos a Amaro” que grita “com o dedo em riste, em atitude de polêmica” (I, p. 170) — e transformam-se em “argumentos” e “polêmica”. E os outros só precisam pedir calma, servir “o arrozinho”, pegar a “garrafinha do Porto” e brindar:

— Oh filhos! [...] **Deixem a sabatina, que até nem lhes sabe o arrozinho!**

Serviu o vinho do Porto, para acalmá-los, enchendo os copos devagar, com as precauções clássicas:

– Mil oitocentos e quinze! – dizia. – Disto não se bebe todos os dias.

Para o saborear, depois de o fazer reluzir à luz na transparência dos copos, repoltreavam-se nas velhas cadeiras de couro; começaram as saúdes! (I, p. 171, grifos meus)

- vii. Durante o jantar, o narrador revela inclinações sexuais, alguns arranjos amorosos e desejos. Claramente, são expressos a cobiça de Amaro por Amélia – “Amaro [...] olhava [...] as árvores do jardim, pensando vagamente em Amélia” (I, 171) –, a relação de Padre Brito com a mulher do regedor – “[...] não sei o que se passa lá na tua freguesia, Brito; [...] A mim têm-me dito que tu e a mulher do regedor...” (I, 171). Pode-se inferir o desejo de padre Natário pelas sobrinhas – “Natário tornara-se terno, falava das suas sobrinhas, ‘as suas duas rosas’, e citava Virgílio, molhando as castanhas em vinho” (I, 171) –, também uma possível relação entre o abade da Cortegaça e Gertrudes, a “ama” que bem poderia ser “amante”. As relações entre Cônego Dias e Dona Joaneira são expostas em outra cena e, no final d’*O Crime*, revela-se que Libaninho foi “pilhado”, na alameda da cidade, às dez da noite, nos braços do sargento. No jantar, o narrador sugere a homossexualidade e o fetiche de Libaninho: a farda de militar: “– Militar!? – gritou o Libaninho. – [...] Que era ele, o meu devoto Santo Inácio?” (I, p. 171)

Esses sete exemplos mostram que as personagens reunidas no jantar do abade são os que podem e sabem comer, têm à sua disposição os prazeres da cama e têm domínio sobre os princípios morais da sociedade a ponto de permitir: padres com suas amásias e beatos picantemente religiosos com seus fetiches sexuais. Os que não podem comer aparecem para polarizar com a fartura do jantar e revelar a contradição dos que detêm o poder: dizem bem da pobreza (“o reininho dos céus”), mas só lhe dão “meia broa” e “pancadas”, como a “um antigo criado de lavoura” em que Natário “tropeça”, durante a caminhada, para “esmoer” (I, p. 172-173). Os padres d’*O Crime* não seriam considerados bons pastores segundo as recomendações de um guia de paróquia, “O Bom Pastor”, mencionado no prefácio de *DOCES e manjares do século XIX: o livro do padre Brito*, por Maria José Azevedo Santos. “O Bom Pastor” recomenda aos párocos cuidarem de seu rebanho e não se servirem de criadas, não dar escândalos comendo ou bebendo demais, pois é escândalo a glotoneria, não exagerar nos gestos nem se dar somente a comer e a beber nem procurar a companhia dos ricos e esquecer dos pobres, nem deve também aspirar a cargos altos e rendosos. Ou seja, recomendações que os padres d’*O Crime*, exceção do abade Ferrão, não seguem.

Em *Os Maias*, a relação entre culinária, sexualidade e poder permanece, mas as cores não são tão evidentes e a tolerância é maior. Tomemos como exemplo, mais detalhadamente, o poeta Alencar e, depois, contrastemos com Ega e Carlos. Durante o banquete de Cohen, Alencar come os pratos chiques e bebe as bebidas de boa qualidade, mas suas atitudes revelam que ele destoa por suas características românticas. Alencar é um poeta romântico que não se adapta

ao mundo de Ega e de Carlos. Mas está lá, é incluído. E, embora com cores fortes da caricatura, não é um estereótipo, mas um romântico, generoso – que vai visitar Maria Monforte em Paris –, espontâneo e, às vezes, sem freio. Vejamos:

- i. **Físico:** Além de ser apresentado com a “face escaveirada, olhos encovados, [...], românticos bigodes grisalhos” (I, p. 1148), o narrador estampa em seu rosto “um sorriso que lhe mostrava os dentes estragados” (I, p. 1150).
- ii. **Gosto e modos à mesa:** É piteireiro, isto é, bebe sem freio: “atirou o *vermouth* às goelas.”; “esgotou [o *vermouth*] dum trago:” e “foi encher outro cálice” (I, p. 1149). Apaga cigarros no prato: “as pontas de cigarros misturavam-se a bocados de ananás mastigado” (I, p. 1157). Na sala de café, provocado por Ega e alterado pelo excesso de bebida, tem um comportamento animalesco: “Alencar, sem o ouvir, berrava [...] esmurrando o ar”; “uma face medonha. A cólera e o *cognac* incendiavam-lhe o olhar; todo ele tremia”; “Rompeu a atirar patadas ao soalho, abalando a sala, fazendo tilintar cristais e louças” (I, p. 1157).⁷⁶ Ao sair, compra um péssimo charuto que oferece a Carlos – “o péssimo charuto do Alencar” (I, p. 1164) – e leva o amigo a um botequim de quinta categoria – “pequena venda [...] numa penumbra de subterrâneo” –, para se “refrescar” com a “cana branca” e pagar batendo sobre o “zinco úmido do balcão” as moedas, exclamando

⁷⁶ Um aspecto que vale destacar é que o final da discussão entre Alencar e Ega é semelhante ao da discussão entre João Eduardo, alterado pelas taças de vinho, e o taberneiro Tio Osório: o apertar de mãos, os elogios, os votos de lealdade.

“com nobreza: – Eu é que faço a honra da bodega, meu Carlos! Nos palácios os outros pagarão... Cá na taberna pago eu!” (I, p. 1162-1163). O comportamento de Alencar é típico das classes populares. Ele coloca-se – embora tenha, também, educação esmerada – fora do mundo elegante. Aqui temos de acrescentar que Eça é um crítico do romantismo e suas lentes capturam as características que aproximam Alencar de um poeta romântico, de modos populares. Por exemplo o gesto de “bater as moedas no balcão” aparece na segunda versão d’ *O Crime*: “As tavernas estavam atulhadas; os homens tinham amarrado à porta, às argolas, as cavalgaduras e bebiam dentro em saúdes recíprocas, interpelando-se e **batendo o dinheiro no balcão**” (QUEIRÓS, 2000, p. 660, grifos meus). A cena foi retirada da terceira versão, de 1880, mas o gesto dos homens nas tavernas que batem o dinheiro no balcão permaneceu e foi atribuído a Alencar, n’ *Os Maias*.

- iii. **Fala/Discurso:** Além do destempero mencionado no item anterior e do desconforto com a estética realista/naturalista, que classifica de “excremento”, a personagem formula frases que destoam do padrão da elegância lisboeta. A Carlos, por exemplo: “eu vi-te nascer, meu rapaz! [...] sujaste-me muita calça!” (I, p. 1149).
- iv. **Sexualidade:** Alencar parece seduzir – “nunca se atirava aos braços de ninguém, a não ser das mulheres” (I, p. 1149) – ou ter seduzido: “E depois, menino, havia muitíssimo boas mulheres” (I, p. 1162). Seus amores, no entanto, são pouco concretos. Enfurece-se com Ega, porque este repete um texto do rival, Craveiro: “Não colhe a tenra bonina/Nem consulta o malmequer.../Que quer? Na verde campina/O Alencar d’ Alenquer/Quer

menina!/O Alencar d'Alenquer/Quer Cacete!” (I, p. 1158-1159). Alencar quer menina, mas não tem, ou quer cacete? A pergunta pede respostas, que podem ser: i) o **platonismo**: Rachel Cohen, que Alencar qualifica “divinamente bela”, “era agora a paixão platônica do Alencar, a sua dama, a sua Beatriz...”. A ela dedica versos maliciosos – “«Abril chegou! Sê minha»/Dizia o vento à rosa” –, mas a considera como irmã: “E a Rachel, para mim, coitadinha, é como uma irmã...”⁷⁷ (I, p. 1163); ii) a **prostituição**: ao ofender a irmã de Craveiro, demonstra conhecer muito bem preço, qualidade e espaço do *trottoir* português: “esse caloteiro, que se não lembra que a porca da irmã é uma meretriz de doze vinténs em Marco de Canaveses!” (I, p. 1159). Mesmo que seduza, portanto, Alencar não é capaz de consumir o desejo e trair a ordem social. O amor platônico é impossível de concretizar. Daí a necessidade de satisfazer seus apetites – mais que o gosto – com o que já está, na ordem social vigente, “subvertido”: a prostituição.

Alencar parece não saber comer e seduzir – ou ter um jeito diferente de apreciar a bebida e iguarias servidas –, mas a ele é permitido se sentar à mesma mesa das elites portuguesas, pelo menos dos filhos da nobreza decadente. É preciso lembrar que Alencar atravessa quase toda a narrativa. Ele convive com Pedro da Maia, e, agora, com Carlos e Ega. A convivência permite estender a

⁷⁷ Em momento anterior, Alencar, mais novo, também nutre um amor platônico por Maria Monforte, mãe de Carlos, e dedica-lhe versos: “ia dedicar-lhe o seu poema [...] FLOR DE MARTYRIO!”, mas “a paixão do Alencar era inocente” (I, 1063).

“desqualificação” gastronômica de Alencar ao suposto bom gosto da alta burguesia.

Temperado com os fortes aromas e sabores de uma caricatura, Alencar não é, no entanto, fácil de interpretar. O próprio Eça, em carta a Pinheiro Chagas, fala sobre a relação entre essa personagem e o poeta, de carne e osso, Bulhão Pato: “Alencar tem defeitos e qualidades, separados e alternados, que vão desde a carraspana até o cavalheirismo”. Entre as virtudes, Eça listava “lealdade, generosidade, uma honradez perfeita”; os defeitos, irretocáveis: medíocre, palrador, farfante e piteireiro (III, p. 1712-1713).

A interpretação do bom gosto da alta burguesia também não é simples. Ega organiza um jantar aparentemente perfeito para o marido de sua amante, mas não tem capacidade de evitar as discussões acaloradas – na verdade, provoca, alimenta e participa das disputas –, nem de distinguir uma coleção de obras de arte de “um *bric-a-brac* de acaso”: Carlos falou “dessas belas coleções dos Olivais, que o Ega, [...] lhe descrevera como sublimes. Craft encolheu os ombros. – O Ega não entende nada. Mesmo em Lisboa, não se pode chamar ao que eu tenho uma coleção. É um *bric-a-brac* de acaso...” (I, p. 1146). Carlos surpreende-se com a incompetência do amigo: “Isto surpreendeu Carlos. Compreendera das palavras do Ega ser essa uma coleção formada com amor, [...] orgulho e cuidado duma existência de homem...” (I, p. 1146). O espanto é até maior se se considerar que Craft diz que as peças agrupadas não seriam consideradas uma “coleção”, “mesmo em Lisboa”. Ambos, Carlos e Ega, deveriam conhecer a própria terra, como supostamente conhecem as

estrangeiras, para onde viajaram e frequentaram círculos da elite, principalmente francesa, modelo da portuguesa. Como, então, explicar a falta de gosto artístico, a incapacidade para conduzir a conversa adequadamente e a permissividade na convivência?⁷⁸ A resposta não é simples, mas é impossível não ver a fina ironia eciana, que leva a outra pergunta: Ega e Carlos andam de braços dados com Alencar e são incapazes de reconhecer a boa arte... teriam gosto para comida e mulher? E mais: conheceriam a própria terra?

A complexidade das possíveis respostas começa, novamente, nas considerações do próprio Eça. Em carta de 1884, a Oliveira Martins, ele faz afirmações muito semelhantes às de Ega, que reproduzi anteriormente, sobre a preferência pelo estrangeiro:

A nossa arte e a nossa literatura vêm-nos feita de França, pelo pacote, e custa-nos caríssimo com os direitos de alfândega. Eu mesmo não mereço ser excetuado da legião melancólica e servil dos imitadores. Os meus romances, no fundo, são franceses, como eu sou, em quase tudo, um francês – exceto num certo

⁷⁸ Diferentemente de Ega e Carlos, Afonso da Maia não demonstra muito prazer com o estilo de Alencar. Ao terminar de ler a carta em que o poeta relata seu encontro com Maria Monforte “deu um repelão à carta, menos enojado das torpezas da história, que daqueles lirismos relambidos.” (I, p.1094). Mais do que conteúdo, incomoda o estilo, que agrada a Vilaça, o administrador, que “recolhia religiosamente o documento que tinha relido muitas vezes, na admiração do sentimento, do estilo, do ideal daquela página.” (I, p. 1094).

fundo sincero de tristeza lírica, que é uma característica portuguesa, num **gosto depravado pelo *fadinho***, e no **justo amor do bacalhau de cebolada**. Em tudo o mais, francês, de província [...] eu fui educado, e eduquei-me a mim mesmo, com livros franceses, idéias francesas, modos de dizer franceses, sentimentos franceses, e ideais franceses. [...] Da gente portuguesa **conheço apenas a alta burguesia de Lisboa – que é francesa –** e que há-de pensar à francesa se algum dia vier a pensar (IV, p. 235-36, grifos meus).

Com irônica melancolia, Eça reconhece a influência dos temperos franceses na sua culinária e na da alta burguesia de Lisboa. O escritor – devidamente incluído entre os criticados – usa o vernáculo, mas escreve em francês, e, como a elite, pensa, quando pensa, em francês. De português, sobram um “fundo sincero de tristeza lírica”, um “gosto depravado pelo *fadinho*” e o “justo amor do bacalhau de cebolada”. Em tom mais combativo, as observações dessa carta são as mesmas do texto, intitulado *O Francesismo* (III, p. 2107-2122), de 1887, mas só publicado em 1912, em que Eça censura a mania da moda francesa e chega a escrever que “Portugal é um país traduzido do francês em vernáculo”.

As afirmações de Eça questionam a identidade de sua escrita, do pensamento e das práticas culturais portuguesas, e põem em dúvida o bom gosto de suas personagens. *Os Maias* foram publicados em 1888, depois de um longo processo de elaboração, provavelmente concomitante às reflexões sobre o

afrancesamento de Portugal. Se considerar esse aspecto, posso propor que Ega e Carlos e, por extensão, todas as outras personagens d' *Os Maias* estão marinando numa mistura de Bourdeaux e de Colares, nem francesa nem portuguesa.

Durante a narrativa e, principalmente, no banquete dado a Cohen, Alencar, o poeta “genuinamente” português, tem todas os defeitos gastronômicos revelados. Ega, o anfitrião, é cozido no molho de sua inabilidade para conduzir a mesa e para distinguir uma coleção de bugigangas de uma coleção de arte. E o viajado e bem educado Carlos parece ser garfo contido e qualificado, mas não tem estofa para recusar as falsas iguarias, além de ter apetite sexual oscilante: mantém amores esparsos e entediados com mulheres da sociedade e, depois, comete um “excesso de gula” com Maria Eduarda⁷⁹, sua irmã. O drama do incesto atinge fortemente o avô, Afonso da Maia – talvez o verdadeiro *gourmet* da história –, que morre. A sua morte leva “à dissolução da família” Maia, com “a partida de Maria Eduarda e a aniquilação afetiva de Carlos” (REIS, 2000b, p. 24-25).

⁷⁹ Na relação Carlos/Maria Eduarda, estou dando destaque para o incesto, mas é possível ver nela também a inabilidade de Carlos para escolher suas amantes. Eles vivem um período de idílio em que Carlos “idealiza” Maria Eduarda: ela é a mulher perfeita e a esposa do brasileiro Castro Gomes, ou seja, ele se imagina amante de uma mulher casada, com quem pretende fugir para a Itália. Quando descobre que Castro Gomes não é marido, mas o outro amante, que paga as contas, Carlos vê seu sonho romântico ruir.

Em Ega e Carlos, o lustro francês não apaga a tradição portuguesa, que, n' *Os Maias*, não parece ser enraizamento, mas inevitáveis restos que grudam no fundo do tacho⁸⁰. Como afirmei anteriormente, se há algum *gourmet* consistente nas narrativas ecianas, ele é Afonso da Maia, que, para além dos contrastes de geração, revela características de um estudioso dos vários assuntos e culturas.

6.3 Afonso da Maia: uma tentativa de *gourmet*

Isabel Pires de Lima (1990) afirma que Afonso, Pedro e Carlos da Maia são romanticamente empolgados: Afonso pelo jacobinismo, Pedro pela paixão exagerada que o leva ao suicídio e Carlos pela perspectiva de ser a glória nacional cujo destino é ser dominado por uma avassalora paixão por sua irmã

⁸⁰ Carlos Reis faz uma leitura do final do romance que aponta para conclusão um pouco diferente, mas que não invalida a que estou propondo. Ele diz que ao final do romance, “o passeio e o olhar crítico lançado por Carlos sobre a Lisboa de 1887 comportam uma alternativa: o retorno ao genuíno, ao que se afirma como autenticamente português, contra a descaracterização do francicismo. Assim, a atitude que Carlos adota e continuará a adotar perante a Lisboa finissecular remete a Fradique Mendes: a dispersão e o dilentantismo, a regular referência a Paris como lugar de residência, o regresso ‘retempetrador’ ao genuíno das origens.” (REIS, 2000b, p. 25).

Maria Eduarda. Além disso, Afonso e Carlos da Maia são homens capazes de pensar a inovação, a mudança, mas ambos desistem “tolhidos pelos braços de uma mortífera hidra invisível” (LIMA 1990, p. 47). Para ela, Afonso se isola e projeta no neto seus ideais juvenis; Carlos, dândi, acalenta projetos profissionais de grande fôlego, mas o sopro de inovação é interrompido pela hidra da ação paralisante. O tempo vai se estiolando no desencanto e na desistência. No fim e ao cabo parece que nada muda.⁸¹

É inegável que o tempo passa — de 1820 a 1887 — e as gerações da família Maia vão se sucedendo sem que as mudanças sejam as que as personagens pensam e lutam para promover. Apesar do destino trágico e da ação inexorável do tempo sobre Portugal e sobre as personagens, há uma possibilidade de modificação que se configura em algumas cenas e numa leitura em perspectiva gastronômica.

No caso das personagens, e considerando a culinária n’ *Os Maias*, talvez Afonso seja o único que saboreie os pratos com comedimento, sabedoria e verdadeiro

⁸¹ No artigo a que estou me referindo, Isabel Pires de Lima (1990) projeta essa reflexão sobre as personagens para o próprio Eça. Afonso, Carlos e Pedro seriam projeções de uma reflexão sobre a geração de 70, que não escapa de um vencidismo, e sentem-se também vencidos pela impossibilidade de fazer as mudanças que a geração de Eça se propunha e cujo suicídio de Antero é a nota dramática. Por isso, ela termina seu artigo com uma série de perguntas que se respondem com uma saída: Eça renuncia a modernidade, e não por acaso Fernando Pessoa teria nascido em 1888, ano de publicação d’ *Os Maias*. Prenunciando, em certa medida, uma experiência amargurada do tempo e um estilhaçamento da modernidade.

prazer. Segundo a crítica e gourmet Maria José de Queiroz, “Afonso da Maia [...] desfruta realmente o que come: com o palato e a inteligência”. E a mesa torna-se: “cenário privilegiado onde se ouvem interjeições de contentamento e onde o anfitrião partilha, com o conviva, da deleitável troca de prazeres” (QUEIROZ, 1994, 210).

Afonso, depois de uma juventude rebelde e uma vida adulta de sofrimento – o exílio, a morte da esposa e o suicídio do filho –, chega à velhice com experiência e convicções bastantes para escolher a educação à inglesa para o neto, Carlos, e se considerar um “bonacheirão que amava os seus livros, o conchego da sua poltrona, o seu *whist* ao canto do fogão” (I, p.1046), e “um *gourmet* exigente; [que] acolhia, com uma concentração de crítico, as obras de arte do chef francês [...], Mr. Theodore ” (I, p. 1109).

Dinheiro, bens e tempo não lhe faltam para os “sempre delicados e longos” (I, p. 1109) almoços no Ramalhete, onde apreciava boa comida e bons vinhos, como o português bucelas, sobre o qual já falei anteriormente:

– Bucelas? – murmurou-lhe sobre o ombro o escudeiro.

O administrador ergueu o copo, depois de cheio, admirou-lhe à luz a cor rica, provou-o com a ponta do lábio, e piscando o olho para Afonso:

– É do nosso!

– **Do velho** – disse Afonso. – Pergunte ao Brown... Hein, Brown, **um bom néctar?**

– *Magnificente!* – exclamou o preceptor com uma energia fogosa (I, p. 1080, grifos meus).

Nesta cena em que se serve o bucelas, é importante observar como a interlocução se dá para qualificar o vinho e o anfitrião. É Vilaça, o convidado, que degusta o vinho e dá sua nota: “do nosso”. Afonso acrescenta “do velho” e, em vez de exaltar a excelência do “velho” e “nosso” bucelas, prefere a modéstia para dirigir a pergunta ao preceptor inglês “um bom néctar?”. Afonso sabe o que está servindo em sua mesa e conhece a qualidade dos produtos, mas é comedido e não tem necessidade de ostentar. Também não tem necessidade de isolar ou calar os críticos. No caso da educação de Carlos, além das críticas do abade Custódio e do próprio Vilaça, mantém o escudeiro Teixeira que se mostra tipicamente português na avaliação que faz do modelo inglês de educação:

Mas o Teixeira muito grave, muito sério, desiludiu o Sr. administrador. [...] Se ele fosse a contar ao Sr. Vilaça! Não tinha a criança cinco anos já dormia num quarto só, sem lamparina; e todas as manhãs, zás, para dentro duma tina de água fria, às vezes a gear lá fora... E outras barbaridades. Se não se soubesse a grande paixão do avô pela criança, havia de se dizer que a queria morta. [...] Mas não, parece que era sistema inglês! Deixava-o

correr, cair, trepar ás árvores, molhar-se, apanhar soalheiras, como um filho de caseiro. E depois o rigor com as comidas! Só a certas horas e de certas coisas... E às vezes a criancinha, com os olhos abertos, a aguar! Muita, muita dureza [...] era a vontade de Deus, saiu forte. Mas que nós aprovássemos a educação que tem levado, isso nunca aprovámos, nem eu, nem a Gertrudes (I, p.1078, grifos meus).

Não é somente por demonstrar bom gosto e ser tolerante que Afonso contrasta com outras personagens.⁸² Ele é também maleável. Tem convicções morais e políticas fortes – permanece na Inglaterra, apesar da insistência da mulher querer voltar a Portugal; não cede aos desejos do filho Pedro de casar com Maria Monforte, cria Carlos segundo o modelo inglês de educação, mas não se sedimenta, não se cristaliza totalmente. Já velho, consegue modificar seus horários de alimentação para se adaptar às necessidades de educação alimentar propostas por Brow, preceptor inglês do neto:

⁸² Há quem discordaria dessa qualificação. António Ramos de Almeida (1945) diz que Eça tem suas limitações e nunca teria passado da nostalgia do “bacalhau de cebolada”. Para Almeida, o autor de *O Crime* criou mundos, mas ficou ainda preso ao romantismo decadente, e ao ruralismo português, por isso não conseguiu ir além de Jacinto, Carlos e Afonso da Maia. A personagem que figura no mais alto e inatingível grau de perfeição civilizatória teria sido Fradique Mendes.

O administrador surpreendido olhou também o relógio,
[...]

– Então V. Ex.^a agora janta de manhã? Eu pensei que era o almoço...

– Eu lhe digo, o Carlos necessita ter um regime. De madrugada está já na quinta; almoça às sete; e janta à uma hora. E eu, enfim, para vigiar as maneiras do rapaz...

– E o Sr. Afonso da Maia, exclamou Vilaça, a mudar de hábitos, nessa idade! O que é ser avô, meu senhor!

– Tolice! não é isso... É que me faz bem. Olhe que me faz bem!... Mas avie-se, Vilaça, avie-se que Carlos não gosta de esperar... Talvez tenhamos o abade. (I, p.1076-77, grifos meus)

Afonso da Maia, ouve, convive, apesar de não ceder, com as diferenças de opinião, é maleável e, no que diz respeito à culinária, compõe mesas ecléticas, abraça pratos de culturas diferentes e mantém um *chef* francês, Mr. Antoine, e uma portuguesa, Micaela, “que conservava a tradição da antiga cozinha freirática do tempo do Sr. D. João V” (I, p.1367), simbolicamente propondo a convivência da tradição e do novo, do local e do estrangeiro.⁸³

⁸³ Poderia fazer uma leitura diferente desta característica da cozinha de Afonso da Maia: adesão aos hábitos da nobreza e da alta burguesia. Como já vimos, a elite

E Afonso demonstra mais uma diferença em relação às outras personagens: não escolhe seus cozinheiros segundo critérios do acaso, do preço, do parentesco, dos interesses amorosos ou da pátria. Domingos, o escudeiro, que o diga. Entre Mr. Antoine e o patriotismo de Domingos, Afonso fica com o primeiro. E Carlos vai encontrar Domingos, “o escudeiro excelente, que no começo do inverno estivera no Ramalhete” servindo na casa de Maria Eduarda, pois ele “se despedira por birras patrióticas, birras ciumentas, com o cozinheiro francês” (I, p. 1279). Comparando Afonso com outras personagens do romance, percebe-se claramente o contraste de concepções no que diz respeito à cozinha e às cozinheiras. Vejamos:

- i. D. Diogo, amigo da casa, acaba se casando com a cozinheira, Margarida.
- ii. Gouvarinho, a condessa, reclama constantemente das cozinheiras.

portuguesa estava se afrancesando. Até mesmo o rei: segundo o historiador e gastrônomo Alfredo Saramago (2004), a cozinha do rei era internacional, mormente francesa; até quando se cozinhavam pratos portugueses, o menu era escrito em francês. A moda francesa dominava a mesa da nobreza e da alta burguesia. A presença de uma cozinheira portuguesa que conserva uma tradição do tempo do rei D. João V seria mais um “toque” de nobreza e requinte à já elitizada cozinha do “nobre Afonso”. Outra possibilidade de leitura é considerar Afonso um conservador que incentiva hábitos alimentares arcaicos; é o que parece entender Maria Antônia Goes, quando afirma ser “a obra de Eça de Queirós que revoluciona os hábitos alimentares dos portugueses e abre o paladar nacional libertando-o do que o escritor considera cozinha freirática do tempo de D. Doão V” (GOES, 2004, p.10)

- iii. Ega, quando se estabelece na vila Balzac, escolhe gente da localidade, sem preparo: um rapaz, que faz vezes de pajem, e Josefa, que faz vezes de cozinheira, apresentada a Carlos por Ega “num tom de farsa: – A sra. Josefa, solteira, de temperamento sanguíneo, artista culinária da *villa* Balzac’ [...]” (p. 1141). Quando Ega é obrigado, por dívidas, a cerrar as portas da *villa*, “o famoso pajem, pervertido pela cozinheira, sumira-se com ela para as vielas da Mouraria, a começar aí uma divertida carreira de *faia*” (I, p. 1239).
- iv. Carlos observa a qualificação, mas não dispensa o acaso: para cozinhar na Toca, espaço que mantém para os encontros amorosos com Maria Eduarda, descobre “uma admirável cozinheira alsaciana, educada nas grandes tradições, que servira o bispo de Strasburgo, e a quem as extravagâncias dum filho e outras desgraças tinham arrojado a Lisboa” (I, p. 1406).

Afonso escolhe e mantém os profissionais pelas competências. Seus iguais de classe fazem escolhas regionais, amorosas, classistas ou, como Carlos, por casualidade da desgraça alheia.

No contraste entre personagens e gerações, percebe-se o tom de decadência. Afonso não consegue manter a família Maia no mesmo diapasão. De geração a geração, costumes, atitudes e concepções parecem se diluir. Por isso não é incomum que alguns críticos vejam n’ *Os Maias* “a sinopse de uma raça vitimada pela fatalidade” e o quadro de um país “decrépito e ameaçado de iminente aniquilação” (MEDINA, 1974, p. 69-70). A percepção é, talvez, a mesma que salta às vistas na leitura d’ *O Crime*. Segundo Calafate, Eça escolheu os locais

onde colocou os intervenientes e personagens d' *O Crime e d' Os Maias*. Primeiro diante da estátua de Camões; segundo partindo da estátua para terminar no obelisco dos Restauradores, “mostrando-nos a partir desses lugares simbólicos o que considerava ser o estado de Portugal”. (2006, p.277). E o estado de Portugal seria a decadência.

Há, no entanto, de se considerar a complexidade e os ângulos gastronômicos dessa decadência. No capítulo anterior, vimos que Balzac, com sarcasmo, diferencia os homens que sabem beber e comer, ou seja, vivem para isso, dos que “comem e bebem para viver”. Entre os extremos dessa cadeia alimentar haveria “uma infinidade de nuances delicadas e profundas, admiráveis”. E “mil vezes feliz é aquele que a natureza destinou a formar o último elo dessa grande corrente! Somente ele é imortal”, o homem que reunisse “a qualidade de gastrônomo no mesmo grau que a de *gourmet*” (BALZAC, 2009, p. 28-29). Entre esse imortal e o mais reles estômago, haveria pelo menos umas dez categorias dos que engolem ou saboreiam comidas e bebidas. Balzac se ocupa de duas: glutão e comilão. Aquele seria “o sujeito menos estimável da gastronomia”, que “come... come mais uma vez, come sempre..., mas sem método, sem inteligência, sem espírito” e, incapaz de qualquer lampejo de inteligência, nada sai de sua boca; só entra. O comilão “cede ao apetite dos sentidos, assim como cede ao apetite da imaginação” e opera “lentamente. Após ter razoavelmente mastigado, ele fala com frequência, chegando mesmo a ser divertido, embora essa preciosa qualidade se revele ao final do segundo serviço” (BALZAC, 2009, p. 34).

A considerar a “infinidade de nuances” da cadeia proposta por Balzac, poderíamos afirmar que, n´ *O Crime* – e, talvez n´ *O Primo*, n´ *A Relíquia* e n´ *O Mandarim* –, bom e mau gosto, contenção e gula e, portanto, tipos gastronômicos parecem mais distintos e marcados: os famintos opõem-se a outros tipos e os que podem e não sabem comer “estouram” ou acabam em tabernas sebosas. Os comilões e os glutões parecem mais definidos n´ *O Crime*. Amaro, por exemplo, seria um comilão, à mesa e à cama; saciada a fome no jantar do abade, ainda pensa em “comida” – Amélia –, mas tem imaginação e fala espirituosamente. Em *Os Maias*, tudo é mais complexo e fluido. O contraste e a caracterização não são tão nítidos, como se Eça procurasse “fundir”, simbolicamente, as possibilidades e impossibilidades gastronômicas e sexuais das personagens e da sociedade portuguesa. Afonso, Ega, Carlos, Alencar e outros, embora às vezes pareçam, não têm só as cores da caricatura. Não são símbolos de raça, política ou religião. Como também não o são Amaro, Amélia e Cônego Dias.

As opções literárias de Eça parecem influenciar as opções e complexidade gastronômica e sexual das personagens e vice-versa. Eça, como sugerem Guerra da Cal e Carlos Reis, afasta-se das receitas de escola, modifica enredos, esfumaça os contornos das personagens, propõe formas mais complexas de convivência e oferece “cardápios” mais variados de interpretação. No caso dos tipos gastronômicos – e por extensão sexuais –, em *Os Maias*, encontramos Afonso, uma excelente tentativa de *gourmet*, e, forçando um pouco a vista, podemos entrever, também, o que Balzac considerava a mediocridade da “raça”: “seres mistos, espécies de eunucos ou hermafroditas em gastronomia,

que pertencem a todas as categorias sem, porém, pertencer a nenhuma” (BALZAC, 2009: p. 31). Essas possibilidades parecem ser próprias da complexidade do real. No seu projeto de representação – ou de cozimento – Eça de Queirós desejou captar e concretizar as “Cenas portuguesas”. Aparentemente, a dinâmica da realidade social deu às narrativas ecianas sabores que vão do simples ao complexo. Elas não podem ser reduzidas, portanto, a receitas cristalizadas.

7 CONCLUIR O JANTAR E ABRIR ESPAÇO PARA A SOBREMESA

As conclusões já foram, em certa medida, enunciadas em cada um dos capítulos, mas vamos retomá-las sumariamente na tentativa de fechar o jantar e servir, depois, a sobremesa.

A conclusão mais evidente que se pode tirar desse trabalho é que Eça não foi um cozinheiro, no sentido literal, mas usou a comida, para caracterizar suas personagens e para enriquecer seus enredos, e tornou-a elemento central, não acessório, em seu projeto de representação da sociedade portuguesa. E, por isso, sua obra pode ser lida pelo viés da gastronomia que, relacionadas também à sexualidade e às relações de poder, oferece chaves de interpretação dos textos ecianos, mesmo quando se chega a conclusões muito semelhantes a que outros críticos chegaram por outros caminhos.

A cozinha literária de Eça de Queirós não é, porém, tão simples de interpretar. A começar pela frase por ele tomada de Savarin: “diga-me o que comes e dir-te-ei quem és”. A essa frase tivemos de acrescentar outros elementos – como, com quem, onde, quem serve ou faz a comida – pois a arqueologia culinária eciana é complexa e exigiu que nos perguntássemos sobre esses outros aspectos para dar conta das várias nuances dos pratos.

A complexidade dessa arqueologia exigiu também uma rediscussão dos tipos culinários apontados no capítulo 2: i) os que comem e sabem comer; ii) os que comem e não sabem comer; e iii) os que não podem comer. Relacionando esses

três tipos a sua influência e poder de sedução, indicamos, inicialmente, que os primeiros seriam poderosos e sedutores; os segundos – com poder ou sem – não seduziriam; e os terceiros estariam apartados do poder e da sedução.

Se há os que se enquadram na esquematização, quase todos exigiram uma recategorização ou uma modalização.

Os que não sabem comer, podem estourar, como o abade José Miguéis, acabar nas tabernas, comendo iscas e bebendo vinho de terceira, caso de João Eduardo e Gustavo, mas, mesmo entre eles, as categorizações sumárias não estão isentas de reinterpretação. A José Miguéis, Gustavo e João Eduardo são dadas possibilidades de apreciar a boa mesa, mas eles estão limitados pela sua condição de classe e de educação, como também Luísa e os Teodoros de *A Relíquia* e *O Mandarim*.

Tomando narrativa a narrativa, podemos dar mais exemplos de que seria simplório reduzir as personagens ecianas a categorias absolutas.

N´*O Crime do Padre Amaro*, o protagonista, por exemplo, pode e demonstra, inicialmente, saber comer, mas comete um excesso que exige dele uma readaptação do gosto: para se “estabelecer regaladamente”, é preciso que esteja numa boa freguesia, mas não pode “confessar” qualquer devota. Seu apetite tem de se contentar com as casadas. Ele comete seu crime, mas aprende e educa “o gosto” no seu percurso na narrativa. Já Amélia, preparada, para ser servida, tem o saber do gosto apurado, sabe cozinhar e comer, mas

morre por não poder fugir de sua condição de mulher apaixonada e de sangue vivo, que foi marinada no molho do martírio e do sofrimento.

Em *O Primo Basílio*, Luísa também pode e sabe comer e seduz e é seduzida pelo primo Basílio. Ambos têm poder para viver bem e regaladamente, mas Luísa não se “empodera” das regras de convívio social que uma mulher na sua condição tem de seguir. Juliana, a criada, por sua vez, demonstra saber e poder comer, mas está limitada pela sua condição de doente crônica e convive com uma patroa incapaz de se ajustar às circunstâncias. Ambas, patroa e criada, poderiam “gozar sem culpa” o prazer da cama e da mesa, mas acabam mortas por não conseguirem obedecer às regras do jogo da conveniência, tão bem ensinadas por Leopoldina e Conselheiro Acácio, que “gozam” os prazeres da mesa e da cama, porque conhecem e seguem as regras das aparências que a sociedade lhes exige. Leopoldina e Acácio parecem ter características de glutões, mas se revelam capazes de comer com gosto, trilhando os caminhos possíveis de *gourmets* na sociedade de aparência em que estão inseridos.

Os Teodoros, de *A Relíquia* e d’*O Mandarim*, parecem caricaturais, contudo demonstram capacidade de gozar de certa fartura. Vivem as ambiguidades de sua condição de bacharéis, marinados no ambiente da farsa e da fantasia – o que aumenta o cardápio de possibilidades utilizadas por Eça em seu projeto de representação –, por isso, em vez de devorarem a fartura que muitas vezes têm à disposição, são devorados pelas limitações do gosto e pela falta de conhecimento.

Os Maias oferece um cardápio que vai do sofisticado e positivo Afonso ao romântico e complexo Alencar. Ainda apresentam Carlos e Ega, que compõem uma elite cujas nuances de gosto são apresentadas em toda complexidade, exigindo do leitor informações e o estabelecimento de relações que permitam percebê-las, sem correr o risco de chegar a conclusões precipitadas. N´*Os Maias*, as práticas e o gosto da elite vão, como a análise das personagens Alencar, Ega, Carlos e Afonso, procurou demonstrar, do mau ao bom gosto, apresentando entre as pontas desse binarismo uma infinidade de possibilidades de interpretações.

Em todos os romances estudados, os que podem e sabem comer eventualmente cometem o pecado da gula e da luxúria: comem os acepipes e têm, se desejarem, à disposição as melhores mulheres. E não precisam, para isso, “perverter a moral vigente”. Num mundo dominado pelo conservadorismo, pode-se gozar daqueles prazeres desde que guardado o decoro. Viver a gula e a luxúria não significa, portanto e necessariamente, perverter a moral, mas conviver com a moral vigente, que aceita, e perdoa, esses pecados.

O delineamento dos tipos gastronômicos que traçamos merece, portanto, ser aplicado com cuidado, considerando todas as nuances das personagens e dos enredos, pois como toda categorização generalizante ela é esquemática demais para dar conta de todas as nuances de uma obra como a de *Eça de Queirós*, que apresenta a complexidade própria de um magistral chef literário que procurou representar Portugal também pelos apetites do ventre, aprimorando e experimentando outras possibilidades e receitas de escola.

E agora vamos à sobremesa.

8 SOBREMESA: GASTRONOMIA ESPECULAR DAS BENGALAS

Escrevi esta “sobremesa”, quando ainda havia apenas “lido gastronomicamente” *O Crime do Padre Amaro*. A relação que ela mantém com o todo e o seu grau de predição, levou-me a adaptá-la, para tentar fechar esta longa, cíclica e entrecortada análise da obra autoral eciana.

Quando formulei o texto, eu tinha certeza de que o olhar que destinamos a uma obra é sempre metonímico, mas eu só pressupunha que esse olhar “recortante” pode, ainda que por caminhos impróprios, se configurar num olhar para o todo, como no caso de Machado de Assis, que entreviu o todo em dois recortes gastronômicos, apesar de não conseguir entender, à época.

E mais: havia e há uma pitada de retorno mítico nesta experiência de sobremesa. *O Crime* foi o mote para minhas primeiras incursões na gastronomia eciana, o primeiro prato desta tese, voltou no capítulo 6 e esta sobremesa parte dele para falar da possibilidade de a “cocção” da obra ter interferido na vida de Eça. A parte aponta para o todo e volta-se a ela, num ciclo metonímico. Vejamos se a combinação era e continua válida.

Amélia gostava de **ensopar o miolo do pão no molho do guisado**: a mãe dizia-lhe sempre:

— **Embirro que faças isso diante do senhor pároco.**

E ele então rindo:

– Pois olhe, **também eu gosto. Simpatia! magnetismo!**

E molhavam ambos o pão, e sem razão davam grandes risadas. (I, p. 158, grifos meus)

Essa cena, mencionada no terceiro capítulo, põe o leitor diante do padre Amaro e de Amélia. Eles comem miolo de pão ensopado no molho do guisado, preparado pela mãe, dona Joaneira, que reclama do hábito da filha: “Embirro que faça isso diante do senhor pároco”. A jovem tem uma forma particular de saborear o molho do guisado e o ralhar da mãe explicita a inadequação dos modos da filha. Dona Joaneira não parece, entretanto, reprovar a ação em si, mas a exposição ao olhar alheio, do outro, do não-íntimo: “diante do pároco”. A admoestação é inútil, porque Amaro faz questão de rir e mostrar que compartilha com Amélia o mesmo prazer gustativo: “pois olhe, eu também gosto”. Amélia quebra, portanto, um hábito de elegância e de formalidade e Amaro, sagaz e finório, partilha o gesto para estreitar a relação com Amélia e apaziguar a mãe.

Na ação representada, há, portanto, um elemento que transcende as oposições íntimo/não-intimo e formal/informal. Não são somente dois personagens que se alimentam de uma forma particular e que destoam do código de comportamento formal; é, também, uma cena que põe diante do leitor dois parceiros que passam a comungar do prazer oferecido pela intimidade, daí a alegria das risadas.

O leitor, na mesma proporção das personagens, é envolvido por esse clima de comunhão prazerosa, concretizado sinestesticamente. Eça de Queirós constrói o texto para que a leitura desperte sensações táteis (o miolo de pão, macio e molhado), auditivas (as vozes, as risadas, grandes de gozo), gustativas (o sabor da comida). Mesmo a visão e o olfato são convocados pela “contiguidade da ausente presença”: ao *gourmet* leitor, que ouve, tateia e saboreia, oferecem-se – pela memória dos pratos e do prazer de comer – o vermelho escuro do molho, o perfume da comida e dos corpos próximos. Há até uma intuição que “percebe” o “magnetismo” e a “simpatia” – tão próprios da fé e do gênio.

No que diz respeito à simbologia e à economia narrativa, pode-se dizer que essa cena antecipa os desejos de gozar fisicamente a fé na comunhão. Amaro e Amélia estão sintonizados pela simpatia e magnetismo que se concretiza no pão e no sanguíneo molho, que simbolizam o momento de degustar a divindade carnal, no rito antropofágico: o pão-corpo e o vinho-sangue de Cristo. Por isso a cena é, também, toda de religiosidade e erotismo. O molho-vinho-sangue onde se mergulha o pão remete ao rito em que o padre bebe, come e reparte o corpo e o sangue de Cristo. A diferença do altar: na mesa, o prazer é expresso, a consagração da comunhão gastronômica – e mundanamente religiosa e carnal – é acompanhada das risadas de puro gozo.

Expandindo para o romance, o “pecado” religioso cometido por Amaro e Amélia já está expresso no título do romance: “crime” do “padre”. A cena, portanto, reforça e, até certo ponto, antecipa – ou explica – os acontecimentos da narrativa: de fato, o padre e a devota cometerão o pecado da luxúria, serão

amantes e comungarão o prazer de seus corpos; dessa comunhão carnal, morrerá a mãe e nascerá o filho, levado ao matadouro pelas mãos do criminoso pai.

Explicitar as relações de causa e consequência é próprio de um olhar realista que vê as causas como justificativa das consequências. Mas antes de desenvolver esse elemento da antecipação causal, do qual, antecipo, farei uma leitura bem particular, vou me deter na relação do escritor com a culinária que inscreve em seus romances.

Para isso, retomarei algumas afirmações de Eça que revelam sua relativa obsessão pela caracterização gastronômica das personagens: A "cozinha e adega exercem uma [...] larga e direta influência sobre o homem e a sociedade" [...] "a mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte alicerce das sociedades humanas" por isso "dize-me o que comes, dir-te-ei o que és" (III, p. 1226). Essas afirmações e concepções de Eça permitem aproximá-lo de Peter Stallybraz, para quem "a comida [...] é uma dádiva que nos liga uns aos outros, rapidamente torna-se nós e desaparece" (2008, p.11). Destacar os ingredientes, o modo de fazer e de servir, o comportamento à mesa e as companhias é uma "dádiva" para o autor que quer "ligar" o leitor aos outros – personagens –, para mostrar quem eles – autor, leitor e personagem – são. A assertiva de Stallybraz – "a comida [...] rapidamente torna-se nós e desaparece – aplica-se ao mundo real, de pessoas que comem, saboreiem ou não sua comida. No caso das personagens de qualquer narrativa, a comida também se materializa no corpo, mas não desaparece, ou melhor, só desaparece quando a obra não é

lida. A comida se inscreve no corpo das personagens eternamente. O outro, personagem, portanto, está constantemente a comer e a mostrar quem é. E a exposição permanente das personagens e, por extensão, da sociedade a que elas pertencem era uma das pretensões de Eça e do realismo moderno. A metáfora do espelho que passeia diante da sociedade: “A minha ambição seria pintar a sociedade portuguesa [...] e mostrar-lhes, como num espelho, que triste país eles foram – eles e elas. É o meu fim nas Cenas da Vida Portuguesa” (IV, p.918)

Eça se achava predestinado a apontar o espelho para a sociedade portuguesa e registrar sua imagem triste no seu projeto de representação intitulado Cenas da Vida Portuguesa. O espelho, porém, se movimenta e as personagens também, por isso estas podem se encontrar em igrejas e mesas não tão tristes, como é o caso de Amaro e Amélia, molhando o pão no molho e rindo de prazer, puro prazer.

O gosto muda a depender das circunstâncias e do recorte que se faz. Se Amaro, membro do clero, configura-se pelo sensual e pecaminoso bom gosto de suas escolhas gastronômicas e sexuais, há, no mesmo romance, personagens simbolizados pela irônica falta de modos. É caso do Abade José Miguéis, que nasce e morre, comendo compulsivamente, no início da narrativa:

[...] o pároco da Sé, José Miguéis, tinha morrido de madrugada [...] era um homem sanguíneo e nutrido, que passava entre o clero diocesano pelo comilão dos comilões. [...] O Carlos da Botica costumava dizer [...]:

– Lá vai a jibóia esmoer. Um dia estoura! (I, p. 13, grifos meus)

O abade não saboreia a comida, engole e esmói como uma jiboia. E a cada leitura, percebemos o outro, também sinestesticamente: a gordura – “nutrido” – e a cor do sangue podem ser vistos; os sons da explosão do abade, da deglutição e da trituração dos alimentos podem ser ouvidos. A releitura a comida torna-se personagem e continua ali, juntamente com a crítica social que essas cenas concretizam: padres glutões ou lascivos que estouram ou se insinuam na intimidade de suas beatas para devorá-las também.

Não se trata, portanto, somente de captar as imagens dos diferentes modos de comer, amar e rezar. Escritores como Eça, “homens de bem”, querem dar suas “bengaladas” na sociedade e usam seus romances para isso. E Amaro, Amélia – mais esta do que aquele – e José Miguéis levam bengaladas: o primeiro mata, a segunda morre e o último estoura de tanto comer. E o leitor e escritor socializados e captados, em certa medida, no romance, não são poupados delas.

Feita essa digressão que também é antecipação, volto ao que enunciei acima: o desejo especular de explicitação das relações do romance realista, na tentativa de concretizar as causas – anteriores, necessárias e explicativas – dos atos futuros de suas personagens. O título, a comunhão física do prazer do pão e do vinho, ou seja, a profanação do rito cristão, já foi enunciado antes de sua consumação. E a cena confirma o enunciado.

Desejo interpretar essa aspiração da representação realista girando o espelho 180 graus e direcionando-o ao autor. Vale lembrar que o próprio Eça “apontou” o espelho para si várias vezes, na busca de apreender a sua própria imagem. Um exemplo: sua forma de pensar francesa, da qual ele não consegue se desvencilhar, como vimos no capítulo anterior.

Para realizar a operação de girar o espelho 180 graus, vou me valer da biografia de Eça de Queirós, escrita por Maria Filomena Mónica. Ao virar o espelho, a imagem que vejo leva-me a formular uma hipótese: a dádiva gastronômica que nos liga aos outros talvez não tenha poupado nem mesmo o escritor de suas bengaladas, pelo mesmo “pecado” da comunhão gastronômica. Segurando o espelho e apontando sua bengala, Eça estava na cena, sovando o pão, molhando-o no molho, rindo e sentindo prazer. No projeto de representação de Portugal, Eça segurou o espelho e ficou, ali, inscrito na cena. Não só como espectador, mas como o cozinheiro. E as bengaladas, os risos e o movimento das mandíbulas a comer, por exemplo, continuam no espelho – a narrativa – enquanto houver leitores. E o leitor sente e vê, assim como o escritor que ficou inscrito na cena.

Talvez por isso, Maria Filomena Mónica, na introdução da biografia sobre Eça de Queirós, afirme que não foi simples distinguir os ingredientes que moldam a massa da vida dos que moldaram a massa da obra. Em muitos momentos, a biografia é engolida pela obra e destaca o sabor dos enredos nos banquetes da vida. São páginas e páginas dedicadas às personagens e às tramas, mais que ao escritor. Essa comunhão de autor e obra permite-me propor: na massa em que

se misturam vida e obra, talvez esteja o corpo do escritor, marcado com o prazer e os desprazeres. As bengaladas distribuídas às personagens, à sociedade e aos leitores teriam reverberado no corpo do escritor tanto quanto os acepipes que se comem e o vinho e o champanhe que se bebem em vários jantares das obras de Eça.

A farinha irônica, o sal corrosivo e o azeite ácido inscritos no corpo da obra podem ter feito estragos na vida do autor. Cada “bengalada” que “o homem de bem” dá reverbera na sua própria carne, que vai sendo marcada, pois quem “segura” o espelho também se inscreve na cena captada, fisicamente. Dessa perspectiva, a obra alimentaria o escritor, a ponto de, como a comida, transformar-se nele e transformá-lo. E há outros elementos da biografia que me levam a essas inferências.

O escritor d’*Os Maias* não passou fome nem sede. Gostava de trutas e bons vinhos. Para ele, a cama também não parece ter sido solitária. Embora sem detalhes, Pedro Luzes (1997) e, a já mencionada, Maria Filomena Mónica dão destaque aos amores que Eça de Queirós teria vivido nos lugares por que passou: Cuba, Estados Unidos, Inglaterra. Eça também constituiu “boa família”, casou-se com a irmã de D. Luiz de Castro, 5º Conde de Resende – com quem presenciou a inauguração do Canal de Suez. A esposa, Emília de Castro Pamplona, preferia Portugal aos lugares em que o marido exercia suas funções de diplomata, por isso permaneciam distantes boa parte do tempo. A distância não impediu, porém, que gerassem quatro filhos: Maria de Castro, José Maria, Antonio e Alberto, todos d’Eça de Queirós.

A vida de Eça, como sua obra, foi farta, mas não o poupou da ironia corrosiva. Muitas vezes, ele fugia dos cozinheiros: “Ramalho Ortigão lembra-se de ter viajado com Eça pelo país, à procura de ‘um sítio limpo de massadores, de moscas e de cozinheiros, para escrever *A Relíquia*’” (MÓNICA, 2001, p. 201). A fuga da cozinha devia-se a uma crônica e corrosiva doença gástrica que tornou a vida de Eça de Queirós muito diferente da vivida por Amaro e Amélia, na cena em que saboreiam seu macio e molhado miolo de pão. A existência do autor português também foi diferente da fugaz e explosiva aparição do glutão José Miguéis. Os últimos anos de Eça foram duros, magros, contidos, secos e acres. Peregrinou por vários lugares, em busca de melhora para seus males, não poucas vezes sozinho ou em companhia dos raros amigos que o visitavam. E a morte foi encontrá-lo magro e solitário.

Em 9 de agosto de 1900, resolve abandonar o tratamento na Suíça, e escreve à esposa: meu “[...] estômago reclama atenção urgente de médico. Por isso recolho a Paris” (IV, p. 685). Em 1900, dia 13 de agosto, ele chega a Paris:

Quando Emília, que o fora esperar à gare, viu o seu aspecto, começou imediatamente a chorar. Eça vinha magro, com má cor e o cacho de uvas que trazia na mão, dava-lhe um ar singelamente desamparado (MÓNICA, 2001, p. 352).

Aqui, nessa cena emblemática⁸⁴ do instante anterior à morte, a comida liga o autor aos leitores e aos personagens. Na biografia-espelho, a leitura atualiza a forma espectral do corpo já ausente: a magreza e a falta de cor que só a falta de comida e a morte imprimem. E, não sei se por influência de estilo ou não — um detalhe que é possível verificar depois, pois a biógrafa ainda vive —, a sinestesia, aqui também, concretiza e eterniza o personagem-autor (ou será autor-personagem?). Eça é visto, é saboreado, é ouvido. E nada nele parece, soa ou cheira bem. O cacho de uvas intensifica, pelo contraste, a dor da esposa. Uvas que não precisam ser qualificadas, porque são, por pressuposto lógico, tudo que Eça não é: boa cor, bom sabor, bom perfume... As bengaladas que Eça de Queirós deu em suas personagens e na sociedade de seu tempo parecem ter sido intensamente sentidas em seu próprio corpo, tão maltratado, em tão pouco tempo. Postular que o molho ácido de sua “comida” pode ter sido uma das causas da corrosão do “cozinheiro”, tanto quanto foi — e é — de seus leitores *gourmets*, não parece, assim, tão absurdo. Nem tira o brilho e a grandeza do escritor e de sua obra. A meu ver, a relação só dá mais lustro e lastro à figura do escritor. Se essa forma particular de ler a relação entre escritor e a obra é coerente, tenho de, coerentemente, atribuir-lhe grandeza e genialidade —

⁸⁴ A. Campos Matos, em biografia recente, transcreve a carta em que a esposa de Eça testemunha a chegada a Paris, numa carta a Ramalho Ortigão: “Estou a vê-lo na gare onde o fui esperar, com a sua *valise* na mão e umas uvas que comprou no caminho! [...] Coitadinho! Coitadinho! Como me viu chorar, disse-me, *não chores, eu não estou nada apreensivo, não morro disto* — e só durou mais 7 dias (MATOS, 2009, p. 249-250)

embora seja temeroso falar em gênio, para alguém tão consciente do labor no preparo dos pratos —, pois a intensidade, a simpatia e o magnetismo da vida vai ser saboreada na intensidade, na simpatia e no magnetismo da obra. Se quisermos recuperar as ideias fixas: o projeto culinário humano sempre inscreve seus cozinheiros na comida. Eça está na obra e pode ser saboreado nela. E a analogia ganha força se aproximarmos o autor de um cozinheiro de fato: seu quase contemporâneo francês Antonin Carême, o “cozinheiro dos reis”, que moldava imensas esculturas de açúcar, para durar o tempo exato do banquete. Carême preparou inúmeros banquetes para seus ilustres “leitores” e, não satisfeito com a prática, escreveu sobre os segredos da cozinha, produzindo uma das obras mais impressionantes da culinária moderna (veja KELLY, 2005). Eça, como Carême, morreu cedo, antes de completar 54 anos. Carême, sabe-se, morreu em consequência da vida na cozinha, onde elaborava sua obra e inalava o venenoso vapor do carvão, que lhe corroeu o corpo, pelas entranhas. Eça, se não morreu pela inalação dos vapores da “cozinha-obra”, foi nela que consumiu boa parte de suas energias.

A sua aparição espectral, à gare de Paris, magro, de má cor, com um cacho de uvas, que contrasta com sua figura, parece-me a concretização de um devir anunciado pela obra em vida: o pecado do prazer gastronômico proibido pelos vapores da corrosiva doença. E se não há, aí, um vivido e vívido “magnetismo” e “simpatia”, se não há aí a grandeza de um projeto culinário humano, próprios das musas e da fé, não sei onde haverá.

9 BIBLIOGRAFIA

Obras de Eça de Queirós

QUEIRÓS, Eça de. *O Crime do Padre Amaro* (1ª versão). Revista Ocidental. Vol. I. Ano I; fev-abr de 1875.

QUEIRÓS, Eça de. *Almanaque Enciclopédico para 1896*. Lisboa: livraria Antonio Maria Pereira, 1895

QUEIRÓS, Eça de. *Almanaque Enciclopédico para 1897*. Lisboa: livraria Antonio Maria Pereira, 1896

QUEIRÓS, Eça de. *O mandarim*. Edição crítica de Beatriz Berini. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1992.

QUEIRÓS, Eça de. *Alves & Cia.*. Edição crítica de Luiz Fagundes Duarte e Irene Fialho. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1994.

QUEIRÓS, Eça de. *Textos de imprensa VI (Da Revista de Portugal)*. Edição crítica de Maria Helena Santana. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1995.

QUEIRÓS, Eça de. CASTRO, Emília de. *Correspondência epistolar*. Leitura de autógrafos, introdução e anotações de A. Campos Matos. Porto: Lello Editores, 1996.

QUEIRÓS, Eça de. *Obra Completa: quatro volumes*. Organização geral, introdução, fixação dos textos autógrafos e notas introdutórias Beatriz Berrini. Rio de Janeiro: Aguilar, 1997.

QUEIRÓS, Eça de. *A Ilustre Casa de Ramires*. Edição crítica de Elena Losada Soler. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1999.

QUEIRÓS, Eça de. *O Crime do Padre Amaro* (2ª e 3ª versões). Edição crítica de Carlos Reis e Maria do Rosário Cunha. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2000.

QUEIRÓS, Eça de. *A emigração como força civilizadora*. 2ª ed. Prefácio e fixação de texto Raul Rego. Nota Introdutória de Isabel Pires de Lima. Lisboa: Publicações D. Quixote, 2001.

QUEIRÓS, Eça de. *Textos de Imprensa IV (Da Gazeta de Notícias)*. Edição crítica de Elza Miné e Neuma Cavalcante. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2002.

QUEIRÓS, Eça de. *Contos II*. Edição crítica de Marie-Hélène Piwnik. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2003.

QUEIRÓS, Eça de. *Textos de Imprensa I (Da Gazeta de Portugal)*. Edição crítica de Carlos Reis e Ana Tereza Peixinho. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2004.

QUEIRÓS, Eça de. *Textos de Imprensa V (Da Revista Moderna)*. Edição crítica de Elena Losada Soler. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2005.

QUEIRÓS, Eça de. *Contos I*. Edição crítica de Marie-Hélène Piwnik. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2009.

QUEIRÓS, Eça de. *Almanaques e outros dispersos*. Edição crítica de Irene Fialho. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2011.

Obras Sobre Eça de Queirós

ALMEIDA, António Ramos de. *Eça*. Porto: Livraria Latina Editora, 1945.

ALMEIDA, Fialho. *Eça de Queirós*. Seleção e introdução de António Apolinário Lourenço. Coimbra: Centro de Literatura Portuguesa e Mar da Palavra. 2010.

ANDRADE, José Roberto de. Entrevista com A. Campos Matos. *Jornal As Artes entre as Letras*, número 124; p. 4-6. Porto, 11 de jun. 2014A. Disponível para assinantes em <<http://www.artesentreasletras.com.pt/index.php/>>

ASSIS, Machado. Eça de Queirós: *O Primo Basílio*. In: _____. *Obras Completas*. V. III. Rio de Janeiro; Aguillar, 1997, pp.903-913.

BELEZA, Fernando. Linguagem e representação e o real n´A Relíquia de Eça de Queirós. In: LOURENÇO, Antonio Apolinário. SANTANA, Maria Helena e SIMÕES, Maria João (Coord.). *O Século do romance: Realismo e Naturalismo na Ficção Oitocentista*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra/Centro de Literatura Portuguesa, 2013.

CAL, Ernesto Guerra da. *Língua e Estilo de Eça de Queirós*. São Paulo: Edusp; Rio de Janeiro: Ed. Tempo Brasileiro, 1969.

CAL, Ernesto Guerra da. *A Relíquia: romance picaresco e cervantesco*. Lisboa: Editorial Grêmio Literário, 1971.

CARTAS de amor de Anna Canover e Mollie Bidwell para José Maria Eça de Queirós cônsul de Portugal em Havana (1873-1874). Prefácio, organização e transcrição de manuscritos de A. Campos Matos. Lisboa: Assírio & Alvim, 1998.

CASTRO, Laura. *Viajar com Eça de Queirós*. Porto: Caixotim, 2003.

CEIA, Carlos. A dialética do Desejo n´O Crime do Padre Amaro. In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos: 150 anos com Eça de Queirós*, realizado em São Paulo, 1995. São Paulo: Centro de Estudos Portugueses: Área de Estudos Comparados de Literatura de Língua Portuguesa/FFLCH/USP, 1997, p. 131-150.

COELHO, Jacinto do Prado. “Para a compreensão d´Os Maias como um todo orgânico” e “Eça, escritor ambíguo?”. IN: _____. *Ao Contrário de Penélope*. Lisboa: Bertrand. 1976, p. 167-193.

CUNHA, Maria do Rosário. Espaço e movimento: Acerca do registro descritivo em Eça. In: LOURENÇO, Antonio Apolinário. SANTANA, Maria Helena e SIMÕES, Maria João (Coord.). *O Século do romance: Realismo e Naturalismo na Ficção Oitocentista*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra/Centro de Literatura Portuguesa, 2013.

DAVID, Sérgio Nazar. O Mundo, o diabo e a Carne – Eça de Queirós e os inimigos da Alma. IN: _____ (org.) *O Diabo é o Sexo*. Rio de Janeiro: Eduerj, 2003.

EÇA e os Maias: Actas do 1º Encontro Internacional de Queirosianos. Coleção perspectivas atuais. Direção de Luís Alberto Marques Alves. Porto: Edições ASA, 1991.

FERREIRA, Ana Letícia Pereira Marques. *A Relíquia*, romance neopicaresco, a “bengalada” do Homem Realista. [s.d.]. Disponível em <<http://pt.scribd.com/doc/7729767/Analise-da-obra-A-Reliquia>>. Acesso em: 14 jun. 2011.

FIGUEIREDO, Mônica. Trapacear o engano: A (r)existência feminina na narrativa de Eça de Queirós. In: REIS, Carlos (coord.). *Figuras da Ficção*. Coimbra: Centro de Literatura Portuguesa/Universidade de Coimbra. 2006. P. 94-103

FIGUEIREDO, Mônica. Os rascunhos de um projeto: O Primo Basílio, de Eça de Queirós. In:_____. *No Corpo, na casa e na cidade: as moradas da ficção*. Rio de Janeiro: Língua Geral, 2011. P. 25-116

FONSECA, Arnaldo. Bruno, Sampaio, pseud., ant. possuidor *Eça de Queirós: os panegyristas de sua obra e os censores de sua carcaça*. Lisboa: Livraria Editora Guimarães, Libânio & cia [1900].

GASPAR, Isabel Silva. Sob o signo da luz: a representação dos espaços n´O crime do padre Amaro. In: LOURENÇO, Antonio Apolinário. SANTANA, Maria Helena e SIMÕES, Maria João (Coord.). *O Século do romance: Realismo e Naturalismo na Ficção Oitocentista*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra/Centro de Literatura Portuguesa, 2013.

LIMA, Isabel Pires de. *As máscaras do desengano: para uma abordagem sociológica de Os Maias de Eça de Queirós*. Lisboa: Editorial Caminho, 1987.

LIMA, Isabel Pires. Eça e os Maias: pensar-se pensando Portugal. IN: REIS, Carlos (Coord.). *Leituras d´Os Maias*. Coimbra: Livraria Minerva, 1990.

LIMA, Isabel Pires de. Fulgurações e Ofuscações de Eros – *O Primo Basílio* – In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos: 150 anos com Eça de Queirós, realizado em São Paulo, 1995*. São Paulo: Centro de Estudos Portugueses: Área de Estudos Comparados de Literatura de Língua Portuguesa/FFLCH/USP, 1997, p. 715-721.

LISBOA, Maria Manuel. *Teu Amor fez de mim um lago triste: ensaios sobre Os Maias*. Porto: Campos das Letras, 2000.

LISBOA, Maria Manuel. *Uma mãe desconhecida: amor e perdição em Eça de Queirós*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2008.

LOPES, Oscar. Eça de Queirós. IN: _____. *5 motivos de meditação: Luís de Camões, Eça de Queirós, Raul Brandão, Aquilino Ribeiro, Fernando Pessoa*. Porto: Campos das Letras, 1999, p. 77-175.

LOPES, Oscar. O Narrador d'A Relíquia. IN: _____. *A busca de sentido: questões de literatura portuguesa*. Lisboa: Editora Caminho, 1994, p.67-86

LOURENÇO, António Apolinário Caetano da Silva. *O Naturalismo na Península Ibérica: Eça de Queirós e Leopoldo Alas 'Clarín'*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2004.

LOURENÇO, António Apolinário. O Padre Amaro nas três versões do romance de Eça. In: REIS, Carlos (coord.). *Figuras da Ficção*. Coimbra: Centro de Literatura Portuguesa/Universidade de Coimbra. 2006. P. 55-69

LUZES, Pedro. Vida erótica de Eça de Queirós e a crise de 1878. In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos: 150 anos com Eça de Queirós, realizado em São Paulo, 1995*. São Paulo: Centro de Estudos Portugueses: Área de Estudos Comparados de Literatura de Língua Portuguesa/FFLCH/USP, 1997, p. 477-486.

MARINHO, Maria de Fátima. Eça e o Dandismo. *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques*, vol. 3, 2006, pag. 351-361. Disponível em <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4900.pdf>>. Acesso em 16 set. 2014.

MATOS, A. Campos. *Algumas reflexões sobre uma cidade em crescimento: Póvoa do Varzim*. Separata do Boletim Cultural Póvoa do Varzim, Vol. XV, número 2, 1976.

MATOS, A. Campos. *Imagens do Portugal queirosiano*. Lisboa: Terra Livre, 1976.

MATOS, A. Campos (Org.). *Dicionário de Eça de Queirós*. 2. ed. Lisboa: Caminho, 1988.

MATOS, A. Campos. *Diálogo com Eça de Queirós*. Lisboa: Editorial Caminho, 1998.

MATOS, A. Campos. *A casa de Tormes: inventário de um patrimônio*. Tormes: Fundação Eça de Queirós, 2000.

MATOS, A. Campos. *Ilustrações e Ilustradores na obra de Eça de Queirós*. Lisboa: Livros Horizonte, 2001a.

MATOS, A. Campos. *Mistério da Estrada de Ponte do Lima: Antônio Feijó e Eça de Queirós*. Lisboa: Livros Horizonte, 2001b.

MATOS, A. Campos. Recepção crítica de Eça de Queirós no seu tempo. IN: CAMARA Municipal de Cascais. *Serões queirosianos*. Cascais: Câmara Municipal, 2001c.

MATOS, A. Campos. *Sobre Eça de Queirós*. Lisboa: Livros Horizonte, 2002

MATOS, A. Campos. *7 biografias de Eça de Queirós*. Lisboa: Livros Horizonte, 2004.

MATOS, A. Campos (org.). *Eça de Queirós: postais ilustrados para sua mulher e filhos*. Prefácio e organização de A. Campos Matos. Lisboa: Livros Horizonte, 2006.

MATOS, A. Campos. *Eça de Queirós Fotobiografia: vida e obra*. Lisboa: Editorial Caminho, 2007.

MATOS, A. Campos. *A Guerrilha literária: Eça de Queirós e Camilo Castelo Branco*. Lisboa: Parceria A. M Pereira Livraria Editora, 2008.

MATOS, A. Campos. *Eça de Queirós. Uma biografia*. Porto: Edições Afrontamento, 2009

MATOS, A. Campos. *Sexo e sensualidade em Eça de Queirós*. Ilustrações de Rui Campos Matos. Lisboa: Rolo & Filhos, 2012a.

MATOS, A. Campos. *Um caso insensato da cultura nacional, querela inútil, mas inevitável*. Lisboa: Colibri, 2012b.

MEDEIROS, Shirly Bilro. *Vinho, Genebra e Champanhe: pedaços da vida no realismo queirosiano*. Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação do Professor Doutor Albano Figueiredo. Coimbra: 2011. Disponível em <<https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/19055>>. Acesso em mar. 2012.

MEDINA, João. *Eça Político*. Lisboa: Seara Nova, 1974.

MEDINA, João. *Eça, Antero e Victor Hugo: estudos sobre a cultura portuguesa do século XIX*. Braga: Centro de História da Universidade de Lisboa, 2001a.

MEDINA, João. Eros contra Cristo: de Lisboa a Jerusalém e volta: estudo sobre A Relíquia de Eça de Queirós. IN: CAMARA Municipal de Cascais. *Serões queirosianos*. Cascais: Câmara Municipal, 2001b.

MEMÓRIAS da última neta viva de Eça de Queiroz. Entrevista realizada por ocasião dos 161 anos do nascimento de Eça de Queiroz, pelo blog Janelar, com Emília Eça de Queiroz Cabral, nascida também a 25 de Novembro, no ano de 1920. Sábado, 25 de Novembro de 2006. Disponível em <<http://causamonarquica.com/2008/08/24/memorias-da-ultima-neta-viva-de-eca-de-queiroz-uma-familia-de-monarquicos/>>. Acesso em 12 jun. 2011.

MÓNICA, Maria Filomena. *Eça de Queirós*. Lisboa: Quetzal Editores, 2001.

NERY, Antonio Augusto. O Diabo em *A Relíquia* (Eça de Queirós). *Revista Desassossego*. Edição 4, Dezembro de 2010. Disponível em <<http://www.fflch.usp.br/dlc/revistas/desassossego/conteudo/01/Antonio%20Augusto%20Nery.pdf>>. Acesso em: 20 jun. 2011.

NERY, Antonio Augusto. Eça de Queirós versus Papa Leão XIII: questões alimentares. *Horizonte*, Belo Horizonte, v. 10, n. 28, p. 1363-1379, out./dez. 2012

REIS, Carlos. *Introdução à leitura d'Os Maias*. Coimbra: Almedina, 1979.

REIS, Carlos. *Estatuto e perspectivas do narrador na ficção de Eça de Queirós*. 2ª ed. Revista. Coimbra: Almedina, 1980.

REIS, Carlos. MILHEIRO, Maria do Rosário. *A construção da narrativa queirosiana: o espólio de Eça de Queirós*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989.

REIS, Carlos. *As Conferências do Cassino*. Lisboa: Publicações Alfa, 1990a.

REIS, Carlos. Pluridiscursividade e representação ideológica n'Os Maias. IN: _____ (Coord.). *Leituras d'Os Maias*. Coimbra: Livraria Minerva, 1990b, p. 71- 89.

REIS, Carlos. Eça de Queirós e a literatura como ficção. In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos: 150 anos com Eça de Queirós, realizado em São Paulo, 1995*. São Paulo: Centro de Estudos Portugueses: Área de Estudos Comparados de Literatura de Língua Portuguesa/FFLCH/USP, 1997a: p. 17-28.

REIS, Carlos. *Eça de Queirós: Cônsul de Portugal à Paris 1888-1900*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1997b.

REIS, Carlos. *Estudos Queirosianos. Ensaios sobre Eça de Queirós e a sua Geração*. Lisboa: Presença, 1999.

REIS, Carlos e Cunha, Maria do Rosário. *Vida e obra de Eça de Queirós: trajetos, discursos, imagens*. Porto: Porto Editora, 2000a. 1 CD-ROM

REIS, Carlos. *O essencial sobre Eça de Queirós*. Lisboa: Ed. Imprensa Nacional, 2000b.

REIS, Carlos. Os silêncios de Eça. IN: ZIBELBERMAN, Regina [et al.]. *Eça e Outros: Diálogos com a ficção de Eça de Queirós*. Porto Alegre: EDIPUCRS - PUCRS, 2002.

RIBEIRO, Aquilino. Camilo e Eça Frente a Frente. IN: _____. *Camões, Camilo, Eça e alguns mais*. Lisboa: Livraria Bertrand: 1975. p. 85-180

ROCHA, Andrée Grabbé. Um motivo obsidiante na narrativa queirosiana. *Cadernos de Literatura*, n. 9. Coimbra: Centro de Literatura Portuguesa da Universidade de Coimbra-Instituto Nacional de Investigação Científica, 1981, p. 22-42

ROLIM, Roy (org.). *Eça de Queirós: Agenda perpétua*. Com a colaboração de Maria Antónia Góes. Sintra: Colares Editora, 2006.

SACRAMENTO, Mario. *Eça de Queirós, uma estética da Ironia*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2002.

SAMPAIO, Maria de Lurdes. *Aventuras Literárias de Eça de Queirós e Ramalho Ortigão*. Coimbra: Angelus Novus, 2005.

SANTANA, Maria Helena. Estética e Religião, Ramalho Eça e a Velhice do Padre Eterno. In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos: 150 anos com Eça de Queirós*, realizado em São Paulo, 1995. São Paulo: Centro de Estudos Portugueses: Área de Estudos Comparados de Literatura de Língua Portuguesa/FFLCH/USP, 1997, p.381-390.

SARAIVA, António José. *As ideias de Eça de Queirós*. Lisboa: Gadiva, 2000

SIMÕES, Maria João Albuquerque Simões. Viagem e inversão – a paródia satírica n'A *Relíquia* de Eça de Queirós. IN: LOSA, Margarida et alii (org.) – *Literatura Comparada: Novos Paradigmas*, Actas do Segundo Congresso da APLC, Porto, APLC, 1996, pp. 539-549.

VILELA, Ana Luísa. Primatas e Carnívoros n´ *Os Maias*: elementos do discurso erótico queirosiano, a propósito de um ananás comido na “Toca”. In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos: 150 anos com Eça de Queirós, realizado em São Paulo, 1995*. São Paulo: Centro de Estudos Portugueses: Área de Estudos Comparados de Literatura de Língua Portuguesa/FFLCH/USP, 1997: p. 57-64.

VILELA, Ana Luísa. *Poética do Corpo: Imaginário e representação física n´ Os Maias, de Eça de Queirós*. Évora: Edições Cosmos, 2012.

WERNEK, Francisco José dos Santos. *As ideias de Eça de Queirós*. Rio De Janeiro: Livraria Agir Editora, 1946.

Leituras Gastronômicas da obra de Eça de Queirós

ALVES, Dário Moreira de Castro. *Era Tormes e Amanhecia: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queirós*. Rio de Janeiro: Nórdica, 1992.

ALVES, Dário Moreira de Castro. *O Vinho do Porto na obra de Eça de Queirós*. Sintra: Colares Editora, 2001.

ANDRADE, José Roberto de. Comer e comer: um verbo, dois (re)cortes em *O Crime do Padre Amaro*. *Revista Eletrônica do IFBA*. Ano 3, Nº 3, Julho-Dezembro/2012C, pp. 33-45. ISSN 2179-2984. Disponível em <http://www.revistapindorama.ifba.edu.br/ed_atual.php>. Acesso em 16 jan. 2013.

ANDRADE, José Roberto de. Culinária e modificações do gosto em Eça de Queirós: *O Crime do Padre Amaro* e *Os Maias*. In: Petrov, Petar; Sousa, Pedro Quintino de; Samartim, Roberto López-Iglésias & Torres Feijó, Elias J. (eds.). *Avanços em Literatura e Cultura Portuguesas. De Eça de Queirós a Fernando Pessoa*. Santiago de Compostela–Faro: Associação Internacional de Lusitanistas–Através Editora, 2012A, pp. 141-158.

ANDRADE, José Roberto de. Intermittência gastronômica? Sonho, realidade e farsa n´A Relíquia e n´O Mandarin. *Anais do XXIII Congresso Internacional da Associação Brasileira de Professores de Literatura Portuguesa (ABRAPLIP)*, ISBN 978-85-7862-215-2. Disponível em: <http://www.abraplip.org/anais_abraplip/imagens/stories/Jose%20Roberto%20de%20Andrade.pdf>. Acesso em 12 dez. 2012B.

ANDRADE, José Roberto de. Um jantar acaciano: na medida para a crítica gastronômica da burguesia lisboeta. *Abril – Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*. Niterói: NEPA/UFF Vol. 6, n° 12, abril de 2014B. p. 89-95. Disponível em <<http://www.uff.br/revistaabril/>>

ANDRADE. José Roberto de. Jacinto, um português e dois chineses: a culinária crítica de Eça de Queirós e José Cardoso Pires. *Revista Científica Realize* Volume 1, Número 2. Campina Grande: ABRALIC Internacional, 2013 B. ISSN 2317-157X Disponível em: <<http://www.editorarealize.com.br/revistas/abralicinternacional/anais.php>>

BERRINI, Beatriz (Org.). *Comer e beber com Eça de Queirós*. Rio de Janeiro: Index, 1995.

BERRINI, Beatriz. Eça de Queirós e os prazeres da mesa. *Semear*, Rio de Janeiro, v. 01, n. 01, p. 53-66, 1997.

GOES, Maria Antônia. *À mesa com Eça de Queirós*. Prefácio de Loy Rolim. Lisboa: 2004.

PETIT, Lucette. La Nourriture et ses corollaires. IN: _____. *Le champ du signe dans le roman queirosien*. Paris: Foundation Calouste Gulbenkian/Centre Culturel Portugais, 1987, p. 121-167.

Historiografia, Antropologia e Etnografia Culinária

AGUILERA, César. *História da alimentação mediterrânea*. Tradução de Joaquim A. Nogueira Gil. Lisboa: Terramar Editora, 2001.

AMORIM, Roby. *Da mão à boca: para uma história da alimentação em Portugal*. Lisboa: Salamandra, 1987.

ANDRÉ, Albino. *A alimentação em Portugal: culinária, gastronomia e restauração: evolução ao longo da história pátria: criação das casas de pasto, no reinado de D. Sancho I (1185-1211), e a sua continuidade até aos nossos dias.* 1ª ed.[Lisboa]: ARESP, 2004.

BALZAC, Honoré de. *Tratados da vida moderna.* Tradução, notas e posfácio Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1859.* Lisboa: Hugin, 2000a.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes. O Vinho no Portugal oitocentista: publicidade e locais de consumo. *Revista Cultural Santa Ana. Separata de las XXII Jornadas de Viticultura y Enología.* [sl]: Centro universitário Almendralejo, 2000b, p. 875-884.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes; SILVA, Alexandre et alii. Aspectos da Vida Cotidiana (1. A Mesa). IN: SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A. H. de (coord.). *Portugal e a Regeneração (1851 a 1900).* Volume X da coleção Nova História de Portugal. Lisboa: Editorial Presença, 2004. p. 411-425

BRAGA, Isabel Drumond e BRAGA, Paulo Drumond. *A mesa do Marquês de Viana em meados de oitocentos.* Revista Lusíada, série II, num. 3. Lisboa: Universidade Lusíada Editora, 2006 p. 107-123.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Os menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa.* Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2006.

BUESCU, Ana Isabel. FELISMINO, David. *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimônias e representações (séculos XIII-XVIII).* Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011.

CÂMARA, Fortunato da. *Alimentos ao sabor da história: receitas e curiosidades.* Prefácio de David Lopes Ramos. Sintra: Colares Editora, 2010.

CASTRO, Inês de Ornellas. *Da Mesa dos Deuses à Mesa dos Homens: a simbólica da alimentação na Antiguidade romana.* Tese de Doutoramento em Cultura Clássica apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa sob orientação do Professor Doutor Aires Nascimento. 1CD/DVD. Lisboa, 2006.

CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília. *A Tradição Conventual na doçaria de Lisboa.* Sintra: Editora Colares, 1999.

CRUZ, Marques da. *À mesa com Luís Vaz de Camões: ou o romance da cozinha no Portugal das descobertas*. Sintra: Colares Editora, 1998

CRUZ, Marques. *Pão Nosso: uma história do pão na sociedade do ocidente europeu*. Sintra: Colares Editora, 1996.

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Introdução de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo Gosto. In: Aries, Phlippe e Chartier, Roger. *História da Vida Privada 3: da Renascença ao Século das Luzes*. Tradução Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. PP. 267-309.

GASPARI, Elio. Lula 2002 toma Romanée-Conti 1997. *Folha de São Paulo*. 09 out. 2002. Disponível em <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc0910200207.htm>>. Acesso em 30 out. 2011.

GAUTIER, Jean-François. *Vinho*. Trad. De Júlia da Rosa Simões. Porto Alegre: L&PM: 2011.

GOES, Maria Antônia. *Dicionário de Gastronomia*. Sintra: Colares Editora, 2005.

GOES, Maria Antônia. *À mesa com Fialho d´Almeida: um tratado de cozinha alentejana*. Sintra: Colares Editora, 2006.

GOODY, Jack. *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras: Celta Editora, 1998.

GUERRA, Luiz de Bivar. *O Cozinheiro de três imperadores e sua descendência em Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1981

GUIMARÃES, Manuel. *À mesa com a História*. Prefácio de Carlos Consiglieri. Sintra: Colares Editora, 2001.

JAMES, Kenneth. *Escoffier: o rei dos chefs*. Tradução André Luiz Alvarenga. São Paulo: Editora Senac, 2008.

KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

LIMA-REIS, José Pedro de. *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*. Porto: Campo das Letras, 2008.

LIMÓN, Francisco González. *A cozinha dos mosteiros*. Sintra: Colares Editora, 2000.

LOPES, Dias. Ascensão e queda da galinha de cabidela: onde realmente surgiu a receita que herdamos dos portugueses? Caderno Paladar. *O Estado de São Paulo* (edição online). Publicado em 2 set. 2010, 10h06. Disponível em <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos+paladar,ascensao-e-queda-da-galinha-de-cabidela,4002,0.shtm>. Acesso em 12 dez. 2010.

MONTANARI, Massimo. *La Comida como cultura*. Espanha: Ediciones Trea, 2004

MONTEIRO, Sonia. *Comeres de 1900*. Prefácio de Carlos Consiglieri. Sintra: Colares Editora, 2000.

PALLA, Maria José. A mesa é uma construção simbólica: comida e devoção na pintura portuguesa do renascimento. *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, número 10, Edições Colibri, 1997 p. 485-499

PINHO, Flávia. *Onde Tem? Roteiro de compras gastronômicas em São Paulo e Arredores*. São Paulo: Senac, 2005. (p. 35-36)

POLLAN, Michel. *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Tradução Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 1997.

QUEIROZ, Maria José de. *A Literatura e o gozo impuro da Comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

QUITÉRIO, José. *Livro do bem comer: crônicas de gastronomia portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1987.

QUITÉRIO, José. *História e curiosidades gastronômicas*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1992.

QUITÉRIO, José. *Escritores à mesa (e outros artistas)*. Lisboa: Assírio e Alvim, 2010.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*; tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REYNIÈRE, Grimod de la. *Manual dos anfitriões*. Tradução e notas de J. M. Bertolote. São Paulo: Ed. DeGustar, 2005.

RITCHIE, Carson I. A. *Comida e Civilização: de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*. Tradução de José Labaredas. Lisboa: Assírio & Alvim, 1995

- ROBERTO, Júlio. *Portugal à mesa*. Lisboa: Terra Livre, 1977.
- ROCHA, Rui. *A viagem dos sabores: ensaio sobre a história da alimentação (séculos IX-XIX) seguido de 100 receitas em que vários mundos se encontram*. Lisboa: Edições Inapa, 1998.
- SARAMAGO, Alfredo. *Da Caça: perspectiva histórica e receitas tradicionais*. Sintra Colares Editora, 1994b.
- SARAMAGO, Alfredo. *O vinho do Porto na cozinha: história e gastronomia*. Sintra: Colares Editora, 1995
- SARAMAGO, Alfredo. *Doçaria conventual do norte: história e alquimia da farinha*. Sintra Colares Editora, 1996.
- SARAMAGO, Alfredo. *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1997.
- SARAMAGO, Alfredo et Al. *Gastronomia e vinhos do Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2000a
- SARAMAGO, Alfredo. *Cozinha do Minho: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2000b
- SARAMAGO, Alfredo. *Cozinha Algarvia: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2001
- SARAMAGO, Alfredo. *Cozinha da Beira Litoral: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2003
- SARAMAGO, Alfredo. *Para uma história da alimentação de Lisboa e seu termo*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2004.
- SAVARIN, Brillart. *A fisiologia do gosto*. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária e dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.
- TAVARES, Paulino Mota e PEREIRA, Ana Mafalda. *Descoberta e Invenção do Brasil: o amargo e o doce*. Prefácio de Alfredo Pinheiro Marques. Sintra: Colares Editora, 2000.
- TAVARES, Paulino Mota. *Almeida Garret: viagens na cozinha portuguesa*. Prefácio de Maria Odete Porto. Sintra: Colares Editora, 1999.

TAVARES, Paulino Mota. *Mesa, doces e amores no século XVII português*. Prefácio de Maria José Azevedo Santos. Sintra: Colares Editora, 1999.

TOSI, Bruno (org.). *Segredos Culinários de Maria Callas: histórias, receitas e sabores*. Prefácio de José Bento dos Santos. Lisboa: Assírio & Alvim, 2008.

WRANGHAM, Richard. *Pegando Fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Tradução Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

Almanaques, Manuais e Obras sobre Culinária e Etiqueta

ALLENDE, Isabel. *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos*; ilustrações Robert Shekter; receitas Panchita Llona; tradução Claudia Schilling — Rio de Janeiro: Bertrand, 1998.

ALMANACH do Cantador: Cantigas do Fado para o ano de 1886. Lisboa: Verol Junior Livreiro, [1885].

ALMANACH Elegante: dedicado às senhoras portuguesas. Colaboração de José Duarte Ramalho Ortigão. Publicação anual. 1º ano 1867. Porto: Typographia Lusitana, 1866

ALMANACH O Demócrito, jocosos e crítico, para 1871. Colaborado pelos excelentíssimos senhores Paulo Midosi, Francisco Palha, João Leite Palhares, Júlio Cesar Machado, Pinheiro Chagas, Joaquim Augusto de Oliveira, Bulhão Pato, Eça Leal e J.I de Araújo. Lisboa: Typographia Universal de Thomaz Quintino Antunes, impressor da Casa Real. 1870.

ALMANACH para rir para o ano de 1876: Cômico, Profético, Satírico e Burlesco. Composto por Joaquim José de Mattos Junior. Lisboa: Vende-se na Tabacaria do Sr. Carvalho, 1875.

ALMANACH para rir para o ano de 1877: Cômico, Profético, Satírico e Burlesco. Lisboa: Vende-se na Tabacaria do Sr. Carvalho, 1876.

ALMANAQUE do cozinheiro e do copeiro para o ano de 1871. Lisboa: Joaquim José Bordalo Editor, 1871.

ALMANAQUE do cozinheiro, licorista e conserveiro para 1872. Prólogo de Luiz de Araujo. Lisboa: Joaquim José Bordalo Editor, 1871.

ARAUJO, Luís de. *Viva a independência da barriga (Almanaque do Cozinheiro)*. Seleção de textos e apresentação de Manuela Rego. Compendium, 1996

ARTE nova e curiosa para conserveiros, confeitheiros e copeiros. Estudo e atualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Edição original de 1788. Sintra: Colares Editora, 2003.

ARTE nova e curiosa para conserveiros, confeitheiros e copeiros. Estudo e atualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Edição original de 1788. Sintra: Colares editora, 2003.

CARDOSO, José de Oliveira. *O Mensageiro, Almanach para 1879*. Lisboa: Tipographia Universal, 1878.

CARMO, Manuel. *Manual Prático do licorista*. Lisboa: Livraria Popular de Francisco Franco, 1800.

CARVALHO, Maria Amália Vaz de. *A arte de viver em sociedade*. 4ª ed. (Primeira edição de 1895). Lisboa: Parceria Antonio Maria Pereira livraria e editora, 1909.

DOCES conventuais e licores da tradição portuguesa. Recolha de Maria de Lourdes Modesto. Lisboa/São Paulo Editoria Verbo, 1989.

DOCES e manjares do século XIX: o livro do padre Brito. Prefácio de Maria José Azevedo Santos. Leitura e notas de Paulino Mota Tavares. Coimbra: Fora do Texto, 1995.

DOCES e manjares do século XIX: o livro do padre Brito. Prefácio de Maria José Azevedo Santos. Leitura e notas de Paulino Mota Tavares. Coimbra: Fora do Texto, 1995.

LISARD, Annette. *Manual prático da cozinheira ou cozinha ao alcance de todos*. V. II. Lisboa: Livraria Popular Francisco Franco, 1890.

MANUAL da cozinheira: coleção de 808 receitas de cozinha econômica à portuguesa, dedicadas às boas donas de casa. Lisboa: Henrique Zeferino - Livreiro Editor, 1890

MANUAL da cozinheira: guia completo de cozinha e copa. Volume I. Lisboa: Nunes de Carvalho-Grande Centro de Publicações, 1900.

MANUAL da cozinheira: guia completo de cozinha e copa. Volume II. Lisboa: Nunes de Carvalho-Grande Centro de Publicações, 1900.

MANUAL da cozinheira: guia completo de cozinha e copa. Volume III. Lisboa: Nunes de Carvalho-Grande Centro de Publicações, 1900.

MANUAL da cozinheira: guia completo de cozinha e copa. Volume IV. Lisboa: Nunes de Carvalho-Grande Centro de Publicações, 1900.

MANUAL do Destilador e Licorista. 12ª edição. Enciclopédia Bordalo. Coleção de manuais úteis, V. II. Lisboa: Arnaldo Bordalo Editor, 1915

MANUAL do Destilador e Licorista. Prefácio de Francisco Esteves. 1ª edição de 1857. Sintra: Colares Editora, 2006.

MATA, João da. *Arte de cosinha.* 4ª ed. (3ª edição 1888, 1ª ed. 1875). Lisboa: Parceria Antonio Maria Pereira livraria e editora, 1909.

MENDIZÁBAL, Alfredo Hervías Y. *Portugal Gastronômico.* Sintra: Editora Colares, 1996

O COZINHEIRO completo ou nova arte de cozinheiro, copeiro, confeitoiro e licorista. 11 ed. Lisboa: Livraria do Editor J. J. Bordalo, 1879

O COZINHEIRO completo ou o mestre dos cozinheiros: método para trincar e servir a mesa. 12 ed. Lisboa: Livraria do Editor J. J. Bordalo, 1884.

O COZINHEIRO, Jornal de instrução e recreio, que ensina o método de cozinha e copa, com um artigo de variedades. Tomo I, números 1 a 11. Porto: Tipografia de Vasconcelos, 1839.

O LIVRO de cozinha da infanta d. Maria de Portugal. Primeira edição do códice português I e 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Leitura de Giacinto Manupella e Salvador Dias Arnaut. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1967.

PERALTA, Antonio Luís. *12 Variações sobre o paladar lisboeta.* Lisboa: Belgráfica, 1990.

PHILLIPS, Edite Vieira. *Licores: segredo e tradição.* Sintra: Colares Editora, 1995.

PLANTIER, PAULO. *Receitas para gastrônomos requintados: inventadas e executadas por distintos artistas e escritores portugueses.* Lisboa: Compendium, 1994.

RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro moderno ou nova Arte de cozinha*. Prefácio de Alfredo Saramago. Sintra: Colares Editora, 1999.

RODRIGUES, Domingos. *A arte da cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Braça Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1987.

SARAMAGO, Alfredo. *Cozinha para homens: a honesta volúpia*. Sintra Colares Editora, 1994a.

SARAMAGO, Alfredo. *Convidou para almoçar seguido de Viagens do meu paladar*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2006.

SOARES, Mario Varela. *A Divina Lampreia*. Prefácio de Paulino Mota Tavares. Sintra: Colares Editora, 2001.

Crítica Literária, História e Sexualidade

AUERBACH, Erich. *Mimesis: a representação da realidade na literatura ocidental*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1987.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Vivências no feminino: poder, violência e marginalidade nos séculos XV a XIX*. Lisboa: Tribuna da História Editora, 2007.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes. *A bigamia em Portugal na época moderna*. Lisboa: Hugin, 2003.

BUESCU, Maria Leonor Carvalhão. *História da Literatura*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1994.

CALAFATE, Pedro (org.). *Portugal como problema: Século XIX - A Decadência*. Volume III. Introdução e organização editorial de Pedro Calafate. Lisboa: Fundação Luso-Americana; Público, comunicação social S.A., 2006.

CANDIDO, Antonio. *Literatura e Sociedade: estudos de teoria e história literária*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1985.

COMPAGNON, Antoine. *O Demônio da Teoria: literatura e senso comum*. Tradução Cleonice Paes Barreto Mourão e Consuelo Fortes Santiago. Belo Horizonte: Ed da UFMG, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis. *Famílias: parentesco, casa e sexualidade na sociedade antiga*. Lisboa: Editorial Estampa, 1995.

FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade*, vol. I: a vontade de saber. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1988. 17ª edição.

FOUCAULT, Michel. Sexualidade e Poder. In: _____. *Ética, Sexualidade, Política*. Organização e seleção de textos Manoel Barros da Mota, tradução Elisa Monteiro, Inês Autran Dourado Barbosa. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2004, p. 56-76.

GARTON, Stephen. *História da Sexualidade: da Antiguidade à Revolução Sexual*. Lisboa: Editorial Estampa, 2009.

GAY, Peter. *O Século de Schnitzler: a formação da cultura da classe média: 1815-1914*. Tradução de S. Duarte. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

HOMEM, Amadeu Carvalho. Jacobinos, liberais e democratas na edificação do Portugal Contemporâneo. In: TENGARRINHA, José (org.). *História de Portugal*. São Paulo/Bauru/Porto: Unesp/Edusc/Instituto Camões, 2000. P. 263-282

HOUAISS, Antônio. *Novo Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* (versão eletrônica). Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MARQUES, A. H. de Oliveira. Da Monarquia para a república. In: TENGARRINHA, José (org.). *História de Portugal*. São Paulo/Bauru/Porto: Unesp/Edusc/Instituto Camões, 2000. P. 283-296

MELO, D. Francisco Manuel de. *Carta de Guia dos Casados*. Prefácio biográfico por Camilo Castelo Branco e notas por Teófilo Braga. Porto: Lello & Irmão Editores, 1971.

MITTERAND, Henri. *Zola e le naturalisme*. Paris: Presses Universitaires de France, 1989

PACHECO, José. *O Sexo por cá*. Lisboa: Livros Horizonte, 2000.

PAGES, Alain. *Le naturalisme*. Paris: Presses Universitaires de France, 1989.

PEREIRA, *Miriam Halpern*. Diversidade e crescimento industrial. In: TENGARRINHA, José (org.). *História de Portugal*. São Paulo/Bauru/Porto: Unesp/Edusc/Instituto Camões, 2000. P. 217-240

REIS, Carlos. *Técnicas de Análise Textual*. Coimbra: Livraria Almedina, 1978.

REIS, Jaime. Causas históricas do atraso econômico português. In: TENGARRINHA, José (org.). *História de Portugal*. São Paulo/Bauru/Porto: Unesp/Edusc/Instituto Camões, 2000. P. 241-262

RIBEIRO, Maria Aparecida. *Realismo e Naturalismo*. In: REIS (coord.). *História Crítica da Literatura Portuguesa*. VI, 2ª edição. Lisboa: Verbo, 2000.

ROCHA, Andrée Grabbé. *Temas de Literatura Portuguesa*. Coimbra: Gráfica de Coimbra, 1986.

SEASSAU, Claude. *Émile Zola: le réalisme symbolique*. Paris: José Corti, 1989

SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira (coord.). *Portugal e a Regeneração (1851 a 1900)*. Volume X da coleção Nova História de Portugal. Lisboa: Editorial Presença, 2004. p. 411-425

SOARES, Carmem; FERREIRA, José Ribeiro; FIALHO, Maria do Céu. *Ética e Paideia em Plutarco*. Volume integrado no projeto *Plutarco e os fundamentos da identidade europeia*, financiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia. Investigador responsável: Delfim Ferreira Leão. Disponível em: <http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=10&ved=0CFMQFjAJ&url=http%3A%2F%2Festudogeral.sib.uc.pt%2Fbitstream%2F10316%2F2566%2F1%2Fetica_e_paideia_em_plutarco.pdf&ei=ksBdUuPSK6Xy4QS5wIDoBw&usg=AFQjCNGKSTDm2jjUua-km2tuaH3TKOBRHA&bvm=bv.54176721,d.bGE&cad=rja>. Acesso em: 10 out. 2013

STALLYBRAS, Peter. *O casaco de Marx: roupas, memória, dor*. 3 ed. Tradução de Tomaz Tadeu. 3 ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

STENDHAL (BEYLE, Henri-Marie). *O Vermelho e o Negro*. Tradução de Souza Júnior e Casemiro Fernandes. São Paulo: Abrail Cultural, 1979.

THERBORN, Göran. *Sexo e Poder: A família no mundo 1900-2000*. São Paulo: Contexto, 2006.

WELLE, René; WARREN, Austin. *Teoria da Literatura e metodologia dos estudos literários*. São Paulo: Martins Fontes, 2003.