

MEDICINA·NA·BEIRA·INTERIOR DA·PRÉ-HISTÓRIA·AO·SÉCULO·XX

Nº11

NOVEMBRO
1997



CADERNOS DE CULTURA

MEDICINA NA BEIRA INTERIOR
DA PRÉ-HISTÓRIA AO SÉCULO XX



CADERNOS DE CULTURA

PUBLICAÇÃO NÃO PERIÓDICA

Director
António Lourenço Marques

Editor
António Salvado

Nº11 - Novembro de 1997

Secretariado
Urb. Quinta do Dr. Beirão
27 - 2º E
6000 CASTELO BRANCO
Telef.: (072) 22042

Direcção Gráfica
e Capa
António Camões
Tomás Monteiro

Composição, montagem,
produção de fotolitos

Qvalon, oficina gráfica, lda

Publicidade
Projectarte-Comunicação, Lda.
Rua Mousinho Magro, 45
6000 CASTELO BRANCO
Telef. e Fax:(072) 320752

Impressão e acabamento
ALBIGRÁFICA, lda.

Os textos assinados são, na forma e no conteúdo, da
inteira responsabilidade dos respectivos autores.

SUMÁRIO

A RECEITA DO “MANJAR DE FÍGADOS” DO DOUTOR AMATO LUSITANO	
Alfredo Rasteiro	4
A ALIMENTAÇÃO NA OBRA DE AMATO LUSITANO (1511-1568)	
Fanny A. Font Xavier da Cunha	10
“OS FRUTOS E AS LEGUMINOSAS NAS CURAS DE AMATO LUSITANO	
Adelaide Neto Salvado	17
O VINHO NA ÉPOCA DE AMATO LUSITANO	
António Lourenço Marques	25
ELOS À VIDA - ALIMENTO DA PALAVRA POÉTICA	
Maria de Lurdes Gouveia da Costa Barata	30
A BOTÂNICA DA BACIA MEDITERRÂNICA EM AMATO LUSITANO	
António Manuel Lopes Dias	35
A ALIMENTAÇÃO NA ALDEIA DO MALHADAL	
Maria Assunção Vilhena Fernandes	41
HÁBITOS ALIMENTARES NA SERRA DA GARDUNHA	
Albano Mendes de Matos	46
ALIMENTAÇÃO NA BEIRA INTERIOR...	
António Maria Romeiro Carvalho	55
ESTUDANTES DA BEIRA INTERIOR EM SALAMANCA	
Candeias da Silva	63
SALAMANCA E OS LUSITANOS	
Alfredo Rasteiro	74
RELAÇÕES CULTURAIS ENTRE SALAMANCA E A BEIRA INTERIOR	
Santolaya Silva	78
OS ETERNOS ODORES DA MEMÓRIA	
Ribeiro Farinha	82
CONCLUSÕES - VII JORNADAS DE ESTUDO	86

Medicina e Ética

Pode parecer estranho que numa publicação desta natureza, onde registamos os trabalhos apresentados nas Jornadas de Estudo “Medicina na Beira Interior - da pré-história ao séc. XX”, que desde 1989 se vêm realizando à volta da personalidade e da obra de Amato Lusitano e das manifestações relacionadas com a medicina produzidas pelas gentes da Beira Interior ao longo dos tempos, se insira esta nota com uma referência explícita à ética. Porquê lembrar as forças normativas que governam as acções humanas de modo a torná-las boas e acertadas?

No decurso deste nosso já longo empreendimento, temos acompanhado apresentações de realidades cuja existência pertence ao passado, mas que contribuíram de algum modo para que a realidade actual seja como é. Ora, do ponto de vista da medicina, com todos esses contributos, estamos hoje mais próximos da solução de muitos desequilíbrios que afrontam quer o corpo humano em si, quer na sua relação com os outros e com o mundo. As ciências biomédicas alcançaram um desenvolvimento prodigioso, conferindo um poder enorme àqueles que, detentores dos seus saberes e instrumentos, têm o papel social de os aplicar. E sabemos como a acção humana também é frágil. A desumanidade é tantas vezes um lugar comum, atingindo níveis inconcebíveis. Actuar sobre a vida, pode ter o sentido de a preservar e engrandecer, mas também de a aniquilar.

Não é pois descabido, nesta viagem pelos tempos, quando também olhamos para o momento de hoje, em que existe uma tal riqueza criada para servir o homem, mas que pode ser utilizada com efeitos contrários, que marquemos o nosso percurso com uma chamada de atenção para os valores universais e eternos que configuram a ética.

O 11.º número dos cadernos de cultura “Medicina na Beira Interior - da pré-história ao séc. XX”, que vos apresentamos, regista em especial os trabalhos que os nossos investigadores dedicaram a aspectos da alimentação sondados na obra de Amato Lusitano ou na Beira Interior através dos tempos.

A direcção

A RECEITA DO «MANJAR DE FÍGADOS» DO DOUTOR AMATO LUSITANO (1511-1568)

por Alfredo Rasteiro*



Entalada entre a Serra da Estrela e a vizinha Espanha, a **Beira Interior** vai do Douro ao Tejo, limitada a ocidente pelos rios Côa e Zêzere e a oriente pelos rios Águeda e Erges. Região semeada de Santuários desde os alvares da Humanidade, os seus habitantes gravaram os xistos do vale do Côa desde há 20 000 anos, estiveram em Fratel há 5 000 anos, ergueram e deixaram cair Egitânia. Faltaram-lhe organizações conventuais que desenvolvessem as artes da doçaria no século XVI e desde sempre viveram inquietações e apertos. «*Estas terras orientais, segregadas do núcleo atlântico da Nação, guardam, no seu isolamento, uma vida popular mais que todas conservadora: na habitação, no trajar, nas comidas, nas formas de convivência, na riqueza do folclore e até nos módulos arcaicos da canção, ritmada pelo adufe, que desenrola, por cima do ondulado solene do terreno, melodias rituais de igreja primitiva*». Era assim no PORTUGAL, O MEDITERRÂNEO E O ATLÂNTICO, 1941, 1991, de Orlando Ribeiro. Era assim até que as estradas construídas nos últimos dez anos reaproximaram Guarda de Cidade Rodrigo e Salamanca e tornaram Castelo Branco mais próxima de Lisboa, enquanto os municípios raianos tratam de viver em boa paz com «nuestros hermanos», como é o caso de Idanha-a-Nova com Sierra de Gata, Coria, Alcântara e Valência de Alcântara sob os olhares da Senhora do Almortão que nunca virou costas a Castela, por muito que lhe cantassem. Em tempos de Europa e de Regionalização, é importante identificar, recensear e demarcar. Diz-se que a linguagem reflecte inteligência e carácter e que a Arte de Cozinha é o Bilhete de Identidade de um Povo. Desde as primeiras Jornadas de Castelo Branco em

31 de Março de 1989 e posteriormente em todos os meses de Novembro, muito se fez para que houvesse um melhor conhecimento desta região e dos seus povos, desde a abordagem dos últimos resquícios do falar Leonês entre os Quadrazinhos do Alto Riba Côa, até aos rituais da vida e da morte nas terras da Egitânia. Caberá às Sessões de 1996 o levantamento possível dos comeres regionais. Quando em Novembro de 1995 se propôs que a Alimentação fosse o tema central destas Jornadas, previa-se que o ano fosse de crise, com a encefalopatia das vacas inglesas a causar estragos na agricultura portuguesa mal regida por legislação que em 2 de Setembro de 1994 continuava a permitir a importação de vitelas inglesas, vivas para engorda e carcaças para rações, ignorando as encefalopatias do tipo Creutzfeldt (1920)-Jakob (1923) e desprezando a opinião pública. O silenciamento impossível da encefalopatia bovina e a sonegação de informações relativas a bruceloses de ovinos e caprinos e cisticercoses do porco, coincidiu com a abertura das fronteiras na Grande Europa. A erradicação destas pragas passa pelo direito a uma governação preocupada com a saúde e pelo direito à qualidade da alimentação e da habitação dos governados, que implica o necessário acompanhamento da criação e abate dos animais e respectiva fiscalização.

A perda de visão, doença dos olhos, pode ser uma das mais dramáticas consequências da cisticercose humana. Há trinta anos, por 1966, António Manso da Cunha Vaz mostrou-me uma cisticercose ocular em doente natural de Belmonte. Na literatura portuguesa estavam registados quatro casos, um de Henrique Moutinho e Fernando Lacerda em doente de Coimbra

- Bol.Soc.Port.Oftalmol., 1944-45, T.4, 147-150 - e três outros de Cunha Vaz em doentes de Albardo (Guarda), Fiais da Telha (Carregal do Sal) e Vilar Seco (Nelas) - Bol.Soc.Port.Oftalmol., 1946-47, T.5, 203-208. Posteriormente João Eurico Lisboa e Cruz Ferreira (Rev.Soc.Port.Oftalmol.—1976,2 (2),61-68) e A. Figueiredo Ribeiro e Catarina R. Oliveira, (Experientia Ophthalmol., 1977,3(1),37-40)referenciaram dois novos casos em doentes provenientes de Angola. A ausência de informações relativamente a novos casos é sugestiva de melhores condições higienosanitárias, ainda que eventuais portadores de *Taenia solium* se tenham fixado em Portugal.

Inventariar os hábitos alimentares dos Beirões não é tarefa fácil, mesmo que a finalidade seja seleccionar e preservar as melhores receitas e os bons petiscos, porque as comunidades beirãs se tornaram tradicionalmente fechadas enquanto foram dilaceradas pelo frio e pela fome, por séculos de inquisições, migrações e guerras civis. Quando José Saramago empreendeu a VIAGEM A PORTUGAL com um «*guia às ordens, ou roteiro que leva na mão, ou catálogo geral*», para além do «*choque e adequação, reconhecimento e descoberta, confirmação e surpresa*» que as suas descobertas lhe trouxeram, comprovou o «*murmúrio infundável de um povo*» em «*espelho reflector das imagens exteriores*», como se estivesse em câmara escura ou na caverna de Platão (427-347 a.C.), na REPÚBLICA. Só conhecemos o que amamos e não é fácil desvendar o livro aberto que é a Alma de um Povo. Gregório Marañoñ declarou em 1954 para a edição espanhola dos RETALHOS DA VIDA DE UM MÉDICO de Fernando Namora, Monsantense de adopção: «(...en la vida aldeana.) *Todo parece allí sencillo y sin complicaciones. Pero todo tiene la ruda transcendencia, eternamente igual y eternamente nueva, del patético y escondido jaez del mundo. Lo único universal, ... es lo típicamente local de cada país, tanto en lo externo como en lo íntimo. ... nada hay más universal, ... que una aldeana llena de gracia ingenua y no aprendida ... donde se conservar las viejas costumbres, que son las eternas; las universales no acabar nunca de ser costumbre y mueren cuando dejan de ser modas...*».

«Jejuando» por terras da Beira Interior, José Saramago «*comeu um excelente bife de cebolada*» em Moimenta da Beira, festejou uma «*opolenta chouriçada*» Ao Modo da Guarda e enterneceu-se em Cidadelhe com um «*Entre, esteja na sua casa*». *A voz é branda, o rosto socegado, e não é possível que haja no mundo mais límpidos olhos. Está na mesa o pão, o vinho e o queijo. O pão é grande, redondo, para o cortar é preciso apertá-lo contra o peito... pão com olhos, queijo sem olhos, vinho que salte aos olhos...*»

Pão cozido, vinho e carne assada, foram desde sempre ementa festiva. O sal e os alhos, os

condimentos. Era assim em Lisboa quando João Afonso Telo foi armado cavaleiro pelo rei D.Pedro I (1320-1367), com «*grandes montes de pão cozido e assaz de tinas cheias de vinho e logo prestes porque bebessem. E fora estavam ao fogo vacas inteiras em espetos a assar. E quantos comer queriam daquela vianda tinham-na muito prestes e a nenhum era vedada*» (Fernão Lopes: CRÓNICA DE D.PEDRO). Era assim no tempo do Rei D. Pedro e continua a ser assim. Tudo se complica, porém, quando, a despeito de densa rede de estradas, com mais ou menos buracos, a agricultura é pobre e cada um é forçado a procurar em lugares distantes um suplemento às magras culturas dos seus cabeços pedregosos, como diria Orlando Ribeiro e estas deslocações influenciam os comeres e os sabores regionais. Assim, a Beira Interior surge a olhos estranhos como um corredor de passagem que nunca se envergonhou da sua condição, onde não vemos a doçaria rica dos conventos nem a opulência e a imaginação de outras regiões. Perante estranhos, a confecção alimentar na Beira Interior esconde contradições e mistérios que se ligam a problemas de Identidade do País que somos. Local de passagem e confluência de muitos povos, a interioridade da antiga Lusitânia favoreceu a preservação de usos e costumes que as autoestradas do progresso têm vindo a destruir, que descurámos e demorámos a compreender, especialmente no Estado Novo, quando se pensou que «*Portugal pode ser, se nós quisermos, uma grande e próspera Nação*». Na verdade, depois do aniquilamento dos invasores islâmicos no início da nacionalidade, escondidos os escravos e a população flutuante e marginal, Portugal tornou-se Estado Pátria de duas Nações que nunca se entenderam como tal, a Nação organizada, chefiada pelos descendentes do Conde D. Henrique e seguidora da bandeira de Cristo e a Nação hebraica discreta, que geria o tesouro real e fornecia os médicos, que sofreu um valentíssimo susto em 1383 e será perseguida depois de 1493, uma realidade escamoteada até 1925, quando o Engenheiro de Minas Samuel Schwartz (1880-1953) «descobriu» OS CRISTÃOS-NOVOS EM PORTUGAL NO SÉCULO XX. O esclarecimento desta realidade possibilita uma melhor identificação da Beira Interior, seus Usos e Costumes. Dito de outra forma, até que ponto usos e costumes hebraicos persistiram na Beira Interior até aos nossos dias? Será suficientemente seguro para a defesa dos usos e costumes Sefardins, Quadrazinhos, Ciganos ou outros, proceder à sua inventariação? Até que ponto o Artigo 13º da CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA preserva estes direitos, quando utiliza a expressão *raça* com a significação de grupo humano? **Princípio da igualdade**, nº 1: «*Todos os cidadãos têm a mesma dignidade social e são iguais perante a lei*»; nº 2: «*Ninguém pode ser privilegiado, beneficiado,*

prejudicado, privado de qualquer direito ou isento de qualquer dever em razão de ascendência, sexo, raça, língua, território de origem, religião, convicções políticas ou ideológicas, instrução, situação económica ou condição social».

No momento em que os Portugueses se confrontam com a Revisão Constitucional e com um processo de Regionalização em marcha, é legítimo indagar se existem e que significado têm eventuais vestígios de hábitos alimentares conservados por descendentes dos **«Israelitas que desde o século XVI até 1974 se escondem em hábitos de Cristãos para salvarem a vida e secretamente judaizavam»** na Beira Interior e é pertinente abordar este tema em Castelo Branco onde o Doutor João Rodrigues (1511-1568) nasceu e terá sido baptizado, segundo os ritos da Santa Madre Igreja. Nesse tempo, quando D.João III (1502-1577) *«tomou a possissam do reino avião se os nouos cristãos tanto engolfado no mundo & seus enganos que quasi hiam esquecendo sua antigua ley & perdião o temor da quella fonte donde nos mana a vida, com a muita riqueza que adquerião dinidades & ofícios nobres que no reino alcançauão, e acharenses jaa pacíficos por que ymitauam muito ao pouo cristão, dado caso q o secreto de suas almas nuca o mudarem»*, segundo o testemunho de Samuel Usque, CONSOLAÇÃO ÀS TRIBULAÇÕES DE ISRAEL, Ferrara, 1553, cap. 30.

No final do século XVI, o *«SUMARIO de todas as Pascoas, Festas e Cerimonias Judaicas, assim da Lei escrita, como do seu Talmud e mais Rabinos»* de João Baptista d'Este recolhido por Mendes dos Remédios em OS JUDEUS EM PORTUGAL, II, 1928, cotado por David Augusto Canelo em OS ÚLTIMOS CRIPTOJUDEUS EM PORTUGAL, 1987, diz-nos que *«O judeu não pode comer porco, lebre, coelho, nem os quartos trazeiros de nenhum animal quadrúpede ... São obrigados a degollar toda a sorte de animais e Aves ... Não podem comer carne juntamente com cousas de leite ... Os peixes que não podem comer são os que não tem escama, e barbatana, como he o Cassão, Crogo, Arraia e Outros...»*.

Bella Herson na tese da Universidade de S.Paulo CRISTÃOS-NOVOS E SEUS DESCENDENTES NA MEDICINA BRASILEIRA (1500/1850), 1996, cita os casos dos médicos naturais de Castelo Branco Thomas Nunes Morato, submetido a audiência da santa inquisição de Lisboa em 16 de Janeiro de 1711, processo n° 11490, porque em sua casa *«Não comiam carne de porco e nem peixe de pele...»* e de seu tio João Nunes de Abreu submetido a acto público de fé em 26 de Julho de 1711, processo n° 1195, porque em sua casa *«não comiam carne de porco, nem peixe sem escama, trocavam camisa limpa no sábado e tratavam o sábado como dia Santo»*.

Intolerâncias e desconfianças mútuas e múltiplas impediram que a nação maioritária, fundamentalista,

católica e apostólica reconhecesse a minoria israelita e razões de sobrevivência e proselitismo explicam que a nação judaica mantenha preconceitos em relação ao vinho, ao sangue, à carne cozida em leite e à carne de porco. Herdeiros directos das primeiras civilizações agrárias, desde sempre consumiram água; sal, trigo, uvas, figos, azeite, ovinos, caprinos e bovinos, leite e mel. Não cozinham o cordeiro no leite da ovelha (EXODO,23,19 e DEUTERONÓMIO,14,21) e não consomem sangue (LEVÍTICO,7,27, 17,10 e 17,14). Podem comer gafanhotos, estão proibidos de comer gordura de ovelha, de boi e de cabra e não ingerem porco, camelo, coelho, lebre, rato, toupeira, doninha, morcegos, gaivotas, cisnes, cegonhas, poulas, aves de rapina, avestruzes, lagartos, crocodilos, camaleão, salamandra, lampreia e sopa de cação. (LEVÍTICO e DEUTERONÓMIO).

Em 1993 Maria Antonieta Garcia constatou que OS JUDEUS DE BELMONTE consideram o consumo de carne de porco *«um hábito alimentar fortemente enraizado na Beira»* e *«alguns acabam por usá-la na alimentação. Outros sempre a recusaram. Todos, porém, conhecem as «alheiras», o enchido criado pelos cristãos-novos. Confeccionado sem carne de porco, seco ao fumeiro.»* Esta questão das alheiras merece atenção por três motivos, primeiro, porque inicialmente além do pão de trigo, dos alhos e da água de cozer as carnes, podiam levar galinha, perdiz, vitela e ainda (?) os «animais proibidos» coelho e lebre. Depois, eram metidas em tripa, que poderia ser de porco. Finalmente porque, em Mirandela, evoluíram para «tucinheiras». Registe-se que as alheiras podiam levar carne de peru, uma ave que os autores dos Livros Sagrados não conheciam, diferente do galo e do pavão, trazida do México para a Europa depois de 1519, uma novidade representada em 1653 na Sala dos Capelos da Universidade de Coimbra e admitida na ARTE DE COZINHA, 1680, de Domingos Rodrigues.

A repulsa por determinados alimentos é quase sempre ditada por fundamentalismos e por dogmatismos, os mesmos que levam os profissionais do proselitismo político a chamarem mouros aos Alentejanos e cristãos-novos aos militantes mais recentes. Quanto à carne de porco, que Amato Lusitano dizia ser gelatinosa, viscosa e de efeito demorado, (PRIMEIRA CENTÚRIA, Memória VIII), será bom recordar que quando o Povo Judeu atingiu a terra dos Lusitanos, entre o Douro e o Tejo, já o porco ibérico cá estava e constituía a principal fonte de proteínas na alimentação dos humanos que, por isso, lhe elevaram estátuas, desde Murça a Ávila. Gregório Maraño, na CRÍTICA DE LA MEDICINA DOGMÁTICA, 1954, reconhece que *«el cerdo»* é *«un animal que puede entrar en el templo de la ciencia conducido por un médico, después de haber entrado en las iglesias conducido por un santo»*. Continuam a existir

mealheiros com a forma de um porco e em Espanha a «*mast cell*» (Labrocytus) foi a «celula cebada».

As CVRATIONVM MEDICINALIVM CENTVRIAE SEPTEM, Ancona, 1 de Dezembro de 1549, resumem o que Amato Lusitano entendia dever dizer sobre alimentos e regimen alimentar. Depois de destacar a importância da formação médica e a confiança do doente no seu médico, o Doutor João Rodrigues caracteriza a abordagem do caso clínico desde a inquirição à elaboração da história clínica, valoriza a prescrição do regimen alimentar e acredita, com Hipócrates, que nas fases agudas das doenças se deve comer pouco. Cita Hipócrates (460-377 a.C.), Galeno (130-200), Oribasio (325-403), Paulo d'Egina (625-690), Avicena (980-1037), Gentile da Foligno (? -1348) e outros, Autores de primeira classe, *clássicos* que contribuíram para a sua formação médica diariamente enriquecida com novas experiências que regista sempre, pormenorizadamente. A importância da água fresca é destacada na PRIMEIRA CENTÚRIA, *Memórias* II e III, principalmente na *Memória* III em que recorda Manuel Cirne, da Feitoria de Antuérpia e enaltece as qualidades da água própria para beber, referindo-se à fonte, nascente, caudal, percurso, leveza, distância percorrida pela água, densidade, arejamento, peso, ausência de sabor, ausência de cheiro, quantidade, transparência e ausência de depósito. A boa água é pura e afugenta a hipocondria, coze bem os legumes e é mal empregue no vinho, uma «*memória da água*» que cinco séculos mais tarde permanece viva em Castelo Branco, na voz de António Salvado: «*Se falo desta fonte é porque nela/ bebi; em minha boca ainda vive/ a transparência cálida que tive/ ao debruçar-me inteiro para ela: // pureza de água que meus olhos, presos/ à condição de imagens e velhice,/ maternalmente guardam, com ilesos/ bichinhos a nadar à superfície...*» (A.Salvado: ANTOLOGIA, 1985,98).

O elogio dos vinhos peninsulares é feito na *Memória* XXVIII da PRIMEIRA CENTÚRIA com a advertência de que, «*por serem fortes e subirem rapidamente à cabeça*», deveriam ser desdobrados com água e proibidos aos doentes, dando a entender que em Espanha e Portugal se bebia principalmente água, ao contrário de Franceses, Italianos e Alemães que bebiam vinho desde o berço. Assim, para Amato, os homens e mulheres Peninsulares eram «*bebe-águas*», os Franceses bebedores de vinho, os Alemães bebedores de cerveja e os Eslavos bebedores de leite e esta constatação é sugestiva de que Amato Lusitano apenas se estava a referir à comunidade Sefardim pois nos lembramos, por exemplo, do Capítulo XXXII do LEAL CONSELHEIRO, quando o rei D.Duarte (1391-1438) aconselha a adição de duas partes de água ao vinho de consumo.

O que estava proibido e o que os peninsulares Sefardins podiam comer está indicado na *Memória*

VIII da PRIMEIRA CENTÚRIA. O Doutor João Rodrigues proibia a carne de porco e todas as comidas gelatinosas e viscosas, de efeito demorado. Permitia frangos, capões, galinhas gordas de capoeira e aves do campo que não vivessem em zonas pantanosas. Aconselha linguado, perca, ruivo, salmonete, sardinha, solha, robalo, truta e lúcio. Usava pimenta e mostarda. Preferia o vinho branco e, ao contrário dos gostos actuais, aconselhava-o levemente aquecido. Refere que as Portuguesas e as Espanholas, tal como as antigas Romanas, não tinham o hábito de beber vinho (*Memória* XCII), como se isso fosse proibido pela religião e diz que o vinagre punha as mulheres «histéricas» (*Memória* VIII). Aconselhava frutas, passas de uva, amêndoas, pinhões e nozes. O jantar era servido às dez horas e a ceia às dezasseis.

No século XVI o sal, o calor e o fumo eram os meios de preservação disponíveis. Os condimentos eram necessários para esconder o indol e o escatol da putrefacção, para disfarçar cheiro e sabor. A indústria do frio não existia e os transportes demoravam.

Nos Comentários IN DIOSCORIDIS ANAZARBEI DE MEDICA MATERIA LIBROS QVINQVE, Veneza, 1553 Amato passa em revista, ao correr da pena, coisas tocantes à medicina, simples e drogas que entravam na preparação de medicamentos, plantas, animais e coisas por vezes utilizáveis na confecção de alimentos. Merecem menção os termos hispânicos e lusitânicos, por vezes «lusitanices»: *lirio decor de ceo*, *ouriço do mar*, *ouriço quacheiros*, *cavalinho marino*, *buzios*, *mexilhão* (*mexilhus*), *berbigões* (*briguigois*), *conchula* (*conquilha*), *caracóis* (*caraqueles*), *cangreio* (*cangreio*), *caranguejo* (*alacral*), *pele de cobra* (*bugio*), *lebre* (*pele de la culebra*), *lula*, *peixe pombo* (*columbo*), *tartaruga* (*siba*), *salmonete* (*cadozes*), *atum* (*atuni*), *milipédibus*, *rapa cona* (*De Blatta pistrinaria*), *natura de vieya*, *capacha de velha* (*De Pulmone Marino*), *potta marina*, *figado*, *porci sylvestris*, *canis vero*, *gallinarum*, *lupinum*, *vergalho de cervo*, *suella de zapatos viejos*, *gallinas*, *huevos*, *ovos*, *cigarras* (*ciguatragas*), *Lagostas de terra* (*gafanhotos grandes*), *quebranta uestro ave* (*aguia quebra ossos*), *cotouia*, *golandria* (*andorinha*), *dens elephants*, *marfil*, *tornizuelo de pie del puerco*, *cantharides*, *cantarelle*, *arebenta buei*, *vaqua loura*, *gusanos del pino*, *salamantegua* (*salamandra*), *arana*, *lagartixa*, *salta rostro* (*lagarto*), *terrestris crocodilus*, *minholquas* (*minhocas*), *musganho*, *murganho*, *ratones* (*ratos*), *leche* (*leite*), *suero de leche*, *la (lã)*...

Salvo leitura mais atenta, o porco está representado nos COMENTÁRIOS pelo osso **astragalo**, no segundo livro, «**Enarratio LI - Tallus à malleolo dissert** (*Tornizuelo de pie del puerco*) - *Talus os pedis est, quod cruri inferitur, & illud multi, cauillham alij verò os balistae appellat, falso multi eum malleolum nominant.*».

Em algumas culturas os astragalos foram utilizados

como peças de jogos de crianças e o «pé de porco» tem sido iguaria apreciada por Portugueses. Figura na ARTE DE COZINHA, 1680 de Domingos Rodrigues em injurioso «**Mãos de porco de Judeo. - depois de cozidas as mãos de porco frias e albardadas, pondo-se nos pratinhos, se mandarão à meza**», depois de umas «Mãos de porco.» e de umas «Mãos de porco albardadas.» precursoras dos «**Pés de porco panados**» *cozidos em água com sal, cenouras, salsa louro e pimenta, passados por ovo e pão ralado, fritos em óleo e servidos com mostarda* da COZINHA REGIONAL DA BEIRA BAIXA, 1992, p. 97, de Maria de Lurdes Costa Basto. Diga-se que a feijoada com o «canelo» do presunto velho dá menos trabalho, melhor sabor e não ofende.

Para o paladar português e suas «estórias», interessa comparar os conselhos alimentares do albicastrense João Rodrigues com a literatura gastronómica disponível, especialmente com o «LIVRO DE COZINHA» dito da Infanta D. Maria (1538-1577) que desposou em 1556 Alexandre Farnésio (1545-1592) duque de Parma e com a ARTE DE COZINHA de Domingos Rodrigues (1637-1719), natural de Vila Cova à Coelheira, cozinheiro de D. João V no fim da vida. Padrões de referência para a História da Alimentação em Portugal, o LIVRO DE COZINHA exhibe a panóplia de condimentos que as Descobertas trouxeram a Lisboa, **pimenta, cravo, gengibre, açafraão, açúcar e canela** e a ARTE DE COZINHA mostra o que ficou na maré vazante, muita enxundia, muita banha, o açúcar de cana que vinha do Brasil, **espécies pretas** (pimenta, cravo da Índia e noz moscada) e **todos os adubos** (pimenta, cravo, noz moscada, canela, açafraão e coentro seco). Ambos utilizam sangue e gordura animal, cozinham carne em leite, apresentam pratos de lampreia, porco, coelho, lebre...

As «morcelas» dos nossos dias e os «chouriços» de sangue, exemplificam o tipo de «cozinhados» que um judeu «não pode» comer e interessará verificar porque é que existe um doce metido em tripa de porco, com o mesmo nome e formato das morcelas, fabricado com ovos e amêndoas, que no século XVI se fazia com banha de porco e passou a fazer-se com banha de vaca no século seguinte. Domingos Rodrigues afiança que estas «morcelas» podiam ser comidas em dia de peixe e quando as confeccionava com mel chamava-lhes Melícias.

Entre os doces tradicionais portugueses o «manjar branco» figura no LIVRO DE COZINHA, preparado a partir de peito de galinha cozido em leite e da mesma forma que a invenção das alheiras pode ter sido determinada pela necessidade de mostrar fumeiros onde não havia porco, também entre os doces irão surgir «manjares» sem cozedura em leite. Assim, «**Para os novatos aprenderem**» Amato Lusitano «**dedicou-lhes esta preparação**» (PRIMEIRA

CENTÚRIA, Memória XXI, 1549):

R/

FÍGADOS de capão, faisão, perdiz ou galinha gorda - cinco onças

Amêndoas doces lavadas - duas onças

Pevides de melão, sem casca - uma onça

Depois de tudo muito bem pisado, juntar dez onças de açúcar,

cozer em lume brando segundo a arte e servir bocadinhos.

Variantes desta receita figuram na ARTE DE COZINHA de Domingos Rodrigues e na CULINÁRIA PORTUGUESA, Lisboa, 1936, de António Maria de Oliveira Bello, OllebOMA. Domingos Rodrigues regista um «Manjar real» feito com peito de galinha, pão, amêndoas e açúcar que não leva leite, ao contrário do Manjar Branco.

Olleboma, refere o «**Manjar de Língua**», com **língua de vaca**, água, sal, amêndoas, canela, açúcar e gemas de ovos, «*Para cada quilo de polpa de língua: 2 quilos de açúcar, meio quilo de amêndoas, 3 colheres, das de sopa, de canela, 4 dúzias de gemas sem clara nenhuma*» e acrescenta um «Manjar divino», que apenas leva pão de trigo, água, açúcar, amêndoas, ovos e canela.

Habitúamo-nos a falar de João Rodrigues e a esconder a intolerância que o obrigou a mudar de nome.

Falei de «chouriços» que imitavam carne de porco, de «murcelas» que não eram de sangue e de «manjares» que não levavam leite. Não sei se estas receitas reflectem opções de natureza religiosa e até que ponto isto lembra O CURIOSO ILUMINISMO DO PROFESSOR CARITAT, Gradiva, 1996, de Steven Lukes. Mas sei que estas coisas têm a ver com Liberdade e respeito pelo Outro, quando recusamos ser prisioneiros de nós próprios, fechados uns aos outros. O «manjar de fígados» de Amato Lusitano é uma gulodice que podia recordar a pátria mítica dos novos lusitanos, que respeitava fundamentalismos e proselitismos. A carne não era cozinhada em leite e o resultado final lembrava o manjar que se fazia nos conventos das monjas cristãs. Dito de outra forma, tratava-se de um manjar adaptado aos usos e costumes Sefardins e é necessário acrescentar que fora indicado no regime alimentar de um banqueiro que não bebia vinho, na convalescença de uma pneumonia. Dispensar-me de especular sobre o que mais tarde se descobriu a respeito de substâncias armazenadas no fígado, do glicogénio, da vitamina A, dos factores anti anémicos, etc..

Diz-se que quem se cura não se regala e isso tem muito que se lhe diga, especialmente quando o médico entende prescrever de acordo com a capacidade económica do doente. Neste caso clínico, como se tratava de um banqueiro, além do «manjar de fígados» com pevides de melão descascadas, o doente

completou a cura com um cordial de invenção Hispânica em que entravam safiras (corindon azul), jacintos (quartzo vermelho), esmeraldas (berilo verde), caranguejos (*Carcinus maenas*), coral branco e coral vermelho (*Corallium rubrum*), margaritas (pérolas), espódio, marfim, raspas de chifre, seda crua, cascas de limão, sementes de papoila branca, azedas, portulaca, goma-arábica, pétalas de rosa, tormentilha, alcaçus, aloes, amido, sândalo, coentros, cânfora, almíscar, ambar, ouro, prata, osso de coração de veado e açúcar. De todos estes ingredientes o osso de coração de veado pareceu-me o mais difícil de encontrar, mesmo por conta de um banqueiro e fui por ele na «ANATOMIA COMPLETA DEL HOMBRE», Madrid, 1728 de Martin Martinez (1684-1734) que a páginas 252 e seguintes, refere um coração com pelos que teria sido encontrado por Amato em Ferrara e regista: «*En el Corazon humano se han encontrado varias monstruosidades ...Lo tercero, averse hallado dentro de èl vn huesso, que fue vnica causa de Phtisis en vn hombre; y fue lo mas maravilloso, que en el dicho huesso estaba claramente representada la efigie del difunto: aunque el observador (que fue Samuel Spilemberger, Medico Hungaro) no dize, si esculpida, ó pintada: yo mas creo, que seria apprehension suya.*»

Voltando a Amato: «**Pesados os prós e os contras, o médico prudente receita de acordo com a idade, a natureza e as posses do doente, o local, o tempo e coisas semelhantes. Diferentes doentes não calçam os mesmos sapatos**» (PRIMEIRA CENTÚRIA, Memória LX).

*Professor da Faculdade de Medicina de Coimbra

Resumo Bibliográfico

Basto, M.L.C.: Cozinha Regional da Beira Baixa, Europa-América, 1992

Canelo, D.A.: Os últimos criptojudéus em Portugal, Belmonte, 1987

Crespo, J.F.: Amato Lusitano, Centúrias de Curas Medicinais, I, Universidade Nova, 1980

Fernão-Lopes: Crónica de D. Pedro, ed. A. Borges Coelho, Horizonte, 1977

Garcia, M.A.: Os Judeus de Belmonte, Univ. Nova, Lisboa, 1993

Herson, B.: Cristãos-novos e seus descendentes na medicina brasileira (1500/1850), Universidade S. Paulo, 1996

Manuppella, G.: LIVRO DE COZINHA da Infanta D. Maria, IX, 1986

Marques, A.L.: Reunião breve, Fundão, 1994

Matos-Soares: Bíblia Sagrada, Ed. Paulinas, 1962

Modesto, M.L.: Cozinha tradicional portuguesa, Verbo, 1982

Olleboma (A.M.O.B.): Culinária portuguesa, Lisboa, 1936

Quitério, J.: Livro de bem comer, Assírio e Alvim, 1987

Quitério, J.: Histórias e curiosidades gastronómicas, Assírio e Alvim, 1992

Rasteiro, A.: Medicina e descobrimentos, Almedina, 1992

Ribeiro, O.: Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico, 6ª ed., Sá da Costa, 1991

Rodrigues, D.: ARTE DE COZINHA, Lisboa, 1765

Salvado, A.: Antologia, 1985

Saramago, J.: Viagem a Portugal, 10ª ed., Caminho, 1995

Schwarz, S.: Os Cristãos-Novos em Portugal no século XX, Universidade Nova, Lisboa, 1993

Usque, S.: Consolação às tribulações de Israel, 1553, ed. fac-similada, Fundação Calouste Gulbenkian, 1989

Vilhena, M.A.: A flor do feto real, Proença-a-Nova, 1988

A ALIMENTAÇÃO NA OBRA DE AMATO LUSITANO (1511-1568)

por Fanny André Font Xavier da Cunha*

A Herança dos Descobrimentos na Obra de Amato Lusitano: "O Pão nosso" e o "Pão dos Outros"

Com o início das navegações e explorações da 2ª metade do século XVI, nas novas regiões do mundo, os conhecimentos agrícolas são enriquecidos e os hábitos alimentares alterados, com reflexos benéficos na saúde dos povos. Esses reflexos estão bem patentes na obra de Amato Lusitano.

Considerando a utilidade na alimentação de algumas das novas espécies botânicas dadas a conhecer ao Velho Mundo, as quais constituíam "o pão dos outros", mas que passaram também a ser "o pão nosso", citam-se o arroz, as batatas, a mandioca, o milho, o feijão, o gegerlim, o açúcar, o café, o chá, o cacau, muitos legumes, algumas "frutas viajantes", como a anona, a pêra abacate, a manga, a banana, a papaia, o maracujá, o ananaz, o côco, o cajú e, acima de todas, os citrinos.

Também o sabor dos alimentos se alterou com os Descobrimentos, e o uso e abuso das especiarias, como o açafrão, a canela, o cravinho, o gengibre, o sândalo, a malagueta, o mastique e as pimentas.

De entre os alimentos que eram "o pão dos outros", Amato Lusitano utilizou na alimentação dos seus doentes, o arroz, o gergelim ou sésamo, o açúcar, a papaia, o pistácio, os citrinos e o tamarindo, de entre as especiarias, o açafrão, canela, a pimenta, o sândalo e o cravinho (cravo-da-Índia), afim dos aromatizar.

E sempre omni-presente, o açúcar como adoçante;

contudo o açúcar, produto alimentar, é também utilizado na oficina do farmacêutico, tendo assim o privilégio de entrar na botica e na cozinha. O açúcar, princípio imediato obtido do colmo do *Saccharum officinarum* oriundo da Índia, chegado ao Mediterrâneo e ao conhecimento dos gregos ainda na Antiguidade, só após os Descobrimentos irá atingir o seu apogeu, passando a ser cultivado por nós primeiramente na

Madeira, por iniciativa do Infante D. Henrique, e mais tarde no Brasil.

Este "gostinho doce", levado por nós para a Madeira (1452) e daí para os Açores, instala-se em Cabo Verde, em S. Tomé e no Brasil (1533). A partir daí os portugueses passaram a dominar o comércio do açúcar.

Os Egípcios foram, provavelmente, os primeiros a produzir açúcar, mas foram necessários 3 000 anos para que a cultura da cana de açúcar se estendesse ao conjunto das regiões tropicais. O açúcar só tomou um lugar importante na Europa no século XVIII, com a introdução do chá e do café. Portugueses e espanhóis difundiram a cana sacarina nas Antilhas e na América do Sul.

Amato Lusitano utilizava muito o açúcar; na CURA

XLIV, 1ª Centúria, -Dum rapaz que soltava gemidos a dormir, aconselhou que "comesse, em jejum, uma onça de açúcar por uma só vez, e por cima bebesse, por uma só vez, 2 onças de água de chicória"; na CURA 11, 4ª Centúria -De febre contínua, a alimentação depois da medicação, consistiu numa tisana ou amigdalato de caules de alface confeccionados



com açúcar; na CURA LXXVIII, 1ª Centúria-De terça contínua, “para extinguir a sede, alface envolvida em açúcar, ou abóbora ou pepino ou ameixas e frutos semelhantes que é costume envolver em açúcar”; “Bebia por cima água de cevada, à qual se juntava um pouco de vinho de romãs e algumas de groselha; na CURA XVIII, 4ª Centúria, -De um doente curado com beber água gelada: “já curado, comeu durante alguns dias seguintes, em jejum, açúcar rosado por cima de água de endívia”; na CURA LXXXIII, 4ª Centúria-De escarros de sangue com tosse, a alimentação consistia em tisana misturada com cozimento pisado de frango, tanto ao almoço como ao jantar. Depois da carne e do próprio frando, tinha como bebida água de cevada e, ainda, polpa de marmelos ou coentros incrustados de açúcar; na CURA XCII, 1ª Centúria-Duma antiga erosão do estômago, A.L. refere: “Assim, a comida que se dava a este jovem era do melhor alimento: carne de frangos, de perdiz, de faisão e de cabrito, cozida na água de alface e chicórias ou sementes de papoila branca, e também panetela feita de amido e tisana de cevada. À noite, caldo de capão com açúcar; canela egípcia com açúcar, conforme é trazida de Alexandria”.

Da canela, escreveu Garcia de Orta, notável médico, pioneiro da Medicina Tropical e um dos maiores investigadores botânicos do século XVI (1563): “He muyto gentil mézinha para o estômago, e para tirar a dôr de coliqua, que he procedente de causa fria; porque tira a dôr de improviso como eu muytas vezes vi. Faz o rosto vermelho e de boa côr; tira o mão cheiro da boca” (col.15); a caneleira (Cinamomum zeylanicum Breyne) da qual se extrai a canela, foi conhecida pelos portugueses directamente na ilha de Ceilão, onde chegaram em 1505. Em 1536 o interesse pela canela levou os portugueses a ocuparem a ilha e manter o monopólio deste valioso produto.

A canela é também utilizada na cozinha como especiaria e na botica. Na Europa era já empregue desde o século IX, mas só se tornou popular no século passado, quando o seu preço baixou.

Amato Lusitano, na CURA LXXXVII, 1ª Centúria, Do morbo celíaco, prescreve uma dieta de sumo de capão ou galinha, aromatizado de mastique e cinamomo (canela), mastica, Almécega da Índia - pequenas pérolas de resina de cheiro e sabor suaves e aromáticos. Na 3ª Centúria, CURA XXII-De um rapaz tomado de sintomas epilépticos, Amato diz-nos que “a comida desta criança eram caldos de frango com uns pós de cinamomo ... Para beber tinha a princípio água de cinamomo, e com o andar do tempo um pouco de vinho”; na 6ª Centúria, CURA V-De um menino que falava mas se tornou mudo..., A.L. proibia todos os legumes excepto o grão de bico (Cicerarietinum 1.), possivelmente originário do Próximo Oriente, e muito cultivado em Portugal, e alimento de muitas populações pobres. Proibia, também, todas as frutas,

os lacticínios e os peixes. O que para A.L. constituía um regime alimentar atenuante era a carne de frangos, pombos, cabritos, lebres, perdizes, etc., assadas ou cozidas com salvia, hortelã, manjerona, e semelhantes, com adjunção de cinamomo, pimenta e semelhantes aromas. Como bebida, água em que fosse cozida salva, cinamomo, betónica ou pimenta. Amato Lusitano apreciava muito a pimenta, uma das especiarias que já era conhecida na Europa antes da época dos descobrimentos, mas que sendo rara era um produto de custo muito elevado. Com a descoberta do caminho marítimo para a Índia, o comércio da pimenta passou para os portugueses até ao século XVII. Assim, na 1ª Centúria, CURA VIII - Em que se trata duma febre; recomenda que o doente tome coisas salgadas, mostarda, pimenta ...e um remédio de 3 espécies de pimentas, para deitar todos os dias nos caldos e na alimentação; também açafrão-das-Índias (Curcuma longa L.), cuja raíz contém uma substância amarela que é aromática e oleaginosa, originário da Índia, é empregue e aconselhado por Amato, na 2ª Centúria, CURA XVIII - De um indivíduo que não podia praticar o acto sexual, depois de purgado, mandava-o comer e beber do melhor. Com efeito, todos sabem que Vénus esteriliza-se sem Ceres nem Baco. Fizesse uso, pois, de capões, galinhas faisões, tordos, melros, frangos, ...Dos legumes: grão de bico, alho-porro, cebola, açafrão; da noz-moscada, especiaria proveniente da noz de arila, fruto da Myristica fragans, Garcia d’Orta dizia: “he muyto boa feita em conserva com açúcar, e tem um cheiro muyto bom, e o sabor muyto melhor: tem-se cá esta conserva por muyto boa para o cerebro”, sendo aconselhado por Amato, bem como o cravinho, na 3ª Centúria, CURA XXXVIII, em electuários reconfortantes. O cravinho é uma especiaria originária do Oriente, mas já conhecida na Europa no século IV. É utilizado não somente em culinária, mas também com fins terapêuticos. Outras essências referidas por Amato e utilizadas na alimentação, eram os pós citrinos e de sândalos, na 1ª Centúria, CURA LXV - Dum que sofria de dores de estômago, a alimentação preceituada era: “capão ou frango, perdiz ou faisão, do que se preparava muitas vezes, um picado que era guarnecido do pó de citrinos e de sândalos para fortalecer o estômago e as víceras internas”. Camões, no canto X, est. CXXXIV, escreve:

*“Ali também Timor”,
que lenho manda
sândalo salúífero e cheiroso.”*

Amato Lusitano, ao referir-se ao açúcar utilizado na CURA XIII, 2ª Centúria, diz ser ele trazido de S. Tomé para Portugal pelos nevegantes. E mais uma vez, na CURA XCIV, 3ª Centúria - De febre lenta, receita ao doente que beba, pela manhã, caldo de galinha com

um pouco de açúcar.

De entre os alimentos que após os Descobrimentos foram dados a conhecer ao Velho Mundo, contavam-se a batata, o feijão e o milho, todas de alto valor nutritivo, mas que Amato Lusitano não podia utilizar, pois não tinham sido introduzidas na Europa.

Assim a batateira, apesar da primeira descrição botânica, do francês Clusius datar de 1588, só foi introduzida na Europa posteriormente. A batata, Solanum tuberosum, originária dos Andes, na América do Sul, foi introduzida na Europa no fim do século XVI, só se tendo tornado alimento de base em fins do século XVIII, passando a ser o legume mais disseminado no Mundo. A introdução da batata marcou para a Europa uma data fundamental na luta contra a desnutrição crónica das populações.

Quanto à difusão no globo, um grande naturalista e historiador português, Carlos França, é categórico: “a batata ainda não existia no século XVI em Portugal nem no Brasil ... Nós, que difundimos do Velho e do Novo Mundo plantas de muito menor utilidade, ainda não a tínhamos em Portugal nem nas colónias...”. O receio de perigo em consumir batata, justifica o seu tardio emprego na Península, e a dificuldade que houve em a vulgarizar, mesmo nos países onde ela fora introduzida no século XVI.

Por sua vez o milho, verdadeira dádiva ao Velho Mundo, foi cultivado pela primeira vez nos campos de Coimbra no penúltimo quartel do século XVI.

Quanto ao feijão, que veio substituir a fava, sendo natural da América, só foi trazido para a Europa também no século XVI.

O feijão (Phaseolus spp.) era bem conhecido dos índios da América, em especial o feijão comum e o feijão de Lima. Provavelmente originário da Guatemala, ainda que se tivessem encontrado sementes no Perú, em túmulos incas. Os primeiros exploradores europeus (séc.XVI), desseminalaram-no através do Mundo. Foram os portugueses que introduziram as espécies americanas em África.

Enquanto o feijão não foi conhecido no Velho Mundo, bem como a batata e o milho, as populações contentavam-se com a fava.

A fava era “o pão nosso de cada dia”. Como legume ela era um bom alimento. Lembremos que elas eram antigamente o alimento dos gladiadores. Contudo devido a serem um alimento flatulento, Amato, na CURA I, 2ª C., mandava que o doente se abstinhasse das favas. O mesmo preconceito se verifica na CURA XCII-De sintomas originados por se ter comido muitas ervas em oxiporo, na qual manda evitar, além das favas, ervilhas, alcachofras, e maçãs, afirmando mesmo: “quem quiser conservar a saúde, precisa de evitar estas substâncias ou semelhantes”. Contudo na CURA LXVI, 4ª C., diz que dentre as ervas são de louvar a endívia, a chicória, a lactuca e semelhantes; entre a hortaliça permite ainda, na CURA-De vários sintomas

melancólicos, o espinafre e o aipo, ao qual reconhece propriedades diuréticas. O aipo (Apium graveolens), originário da Índia ou do litoral mediterrânico, ao qual apenas se conheciam, antigamente, propriedades medicinais, só tardiamente foi utilizado como legume, ainda que, como condimento, já fosse utilizado. Às suas propriedades Amato faz clara alusão na CURA XLIII, 7ª C.,-Numa terça esquisita, em que concede ao doente, como alimento, chicória, endívia, melão, abóbora ... que provocam o correr da urina, ou melhor ainda, “um decocto de raiz de aipo”.

De entre os alimentos que eram o “pão dos outros”, A.L. utilizou o arroz, o qual fora introduzido na Península Ibérica no século VIII, tendo sido os portugueses que levaram a cultura do arroz para África e para o Brasil, mas esta cultura só se generalizou no século XVIII.

Amato Lusitano apreciava muito o arroz, como o demonstra na CURA XXXVII, 3ª Centúria- em que proíbe todos os legumes, “mas damos apreço ao arroz”, na CURA XLIV, 2ª Centúria-Da disenteria, na alimentação constavam arroz e marmelos. Vamos encontrar de novo o uso de marmelos na Centúria IV, CURA LXXXIII-De escarros com tosse..., em que a alimentação era tisana misturada com cozimento pizado de frango. Como bebida, água de cevada. Ainda como comida, polpa de marmelos ou coentros incrustados de açúcar. De facto o marmelo, é um fruto cujo mesocarpo, compacto e adstringente é por vezes bastante áspero. O marmeleiro - Cydonia oblonga Miller ROSACEAE, é um arbusto cultivado e subespontâneo em Portugal. Como alimento o marmelo é muito apreciado, fazendo-se com ele a marmelada, geleia, e ainda cozido ou assado, mas sempre com açúcar! A um disentérico, na 6ª Centúria, CURA XIV-De um disentérico curado por uso vário de cera, que comesse em jejum um marmelo escavado, cheio de cera e assado ao fogo. E que nada bebesse em cima!, a exclamação é nossa. Novamente o poder adstringente do marmelo.

O arroz (Oryza sativa L.) é um cereal do grupo das Gramíneas, cultivado pelo valor alimentar dos seus grãos, isto é, dos seus frutos de consistência dura. A sua importância é reconhecida desde os tempos mais recuados: eles fornecem proteínas, gorduras, vitaminas, mas principalmente amido e também açúcar.

De acordo com os mais antigos registos, é possível supor que os primeiros arrozais tivessem florescido na China 3 000 anos antes de Cristo. Desde então, mitologia e lendas orientais apresentam o arroz como alimento dos deuses, carregado de poderes mágicos.

Na China, em 288 a.C. o imperador Chin-Nong participava pessoalmente no plantio e regulamentava e prescrevia os ritos que se deviam acompanhar a sua cultura. Na Índia, é conhecido desde a época das invasões arianas. Annapurna, deusa da abundância, servia arroz ao Deus Shiva. Arroz perfumado, aliás,

ainda hoje é oferecido a Buda, e os nossos noivos são geralmente recebidos com uma chuva de arroz, ritual oficiado na Índia com a farinha do cereal, pelo próprio sacerdote, para assegurar a felicidade e abastança aos recém-casados.

Fenícios, egípcios e gregos - segundo investigações históricas e arqueológicas - não conheciam a cultura do arroz. Nas suas ruínas nenhum vestígio deste cereal foi encontrado, ainda que sob o domínio macedónico tenham surgido breves referências. Bem mais tarde, com o intercâmbio entre o Império Romano e a Índia, aparecem indicações mais precisas - a História Natural de Plínio (29-79 d.C.) descreve o produto sob o aspecto económico e comercial: milhares de moedas de prata era quanto custava um prato de arroz preparado por Apício, célebre gastrónomo do tempo de Tibério.

O Ocidente conheceu esta cultura graças à expedição de Alexandre “o Grande”, que atingiu o vale Indo em 326 a.C. e através dos árabes, a partir da Síria e do Norte de África.

Dos “poderes mágicos” do arroz se serviu também Amato Lusitano, como na 4ª Centúria, CURA LXXVII-De vista diminuída e corrompida de escotomia, inclui entre os alimentos aconselhados, arroz, queijo, carne de vaca, farinha, e, comum a todas as dietas, o caldo de frango; na CURA LXXXVI-De rejeição de sangue, “a comida era feita a princípio de amido, mas depois foi um frango cozido em água calibeadada com grão de arroz ...e alcachofra na cozedura de frango”; na 6ª Centúria, CURA XXXIII-De uma dor do estômago, permitiu-lhe “o seu familiar arroz”; na CURA XLVI-De uma terçã, recomendou arroz. Quanto ao amido, o qual constitui as reservas nutritivas dos vegetais, pertence ao grupo das substâncias ditas glúcidos: os cereais e os tubérculos fornecem quase totalidade de amido.

Vimos que Amato dava aprêço ao arroz, e não só para as disenterias; como alimento principalmente, como é o caso na 4ª Centúria, CURA XCII-Como atrair o leite para os peitos, recomenda bons alimentos para as amas, como alimentos com adjunção de arroz. Este feito com leite e açúcar. E na 6ª Centúria, CURA XLVI-De uma terçã, torna a recomendar arroz ao doente.

O arroz era considerado alimento forte, pois a sua farinha se assemelhava à do trigo e à da aveia, à qual A.L. se refere citando o divino Ancião, no livro 6º de Vulgar Morbis, parte 5ª, aforismo 21: “Os alimentos mais fracos têm vida curta”. Isto é interpretado pelo seu mais diligente e fiel comentador, Galeno, ao acrescentar: “Por alimento fraco não se pode entender outra coisa a não ser o que dá pouco sustento ao corpo”. Deste género são as hortaliças e a maior parte dos frutos; estes (diz ele) têm curta vida, isto é, são de tal natureza que dão aos que dela se alimentam curta vida, visto rapidamente serem evacuados do corpo.” Ora, Galeno, no livro por nós citado, o 8º do

Methodus Medendi, quando descreve os alimentos convenientes aos que sofrem de bÍlis amarga e aos atacados fortemente de febre efémera, nega-lhes todas as formas de hortaliças, visto conterem em si fraco poder suculento e terem muito do que não presta. E assim como lhes interdita isto também faz o mesmo com as que costumam ser muito nutrientes, como é o pão puro, os ovos frescos, as carnes e espelta (espécie de trigo, de inferior qualidade) - *Triticum spelta*. Concede o que está intermeada nestas, isto é, a tisana que parece tomar como semelhante ao cremor de farinha de trigo no livro 4º De Sanitate Tuenda. A aveia (Avena sativa), gramínea do Norte do Novo e Velho Mundo e a sua farinha possuem um alto valor nutritivo, pois além do amido contém proteínas, sais minerais e vitaminas, razão pela qual Amato diz: “pois hoje na Grécia se preparam papas de aveias...” Os flocos de aveia e as papas usam-se na alimentação em todo o Mundo.

É um cereal cultivado particularmente no sul de Portugal.

Sendo o cremor o cozimento do suco de uma planta, como o “cremor de amêndoa, de muito louvor”, na 4ª Centúria, CURA XLVII-De febre contínua com perturbações mentais, e na CURA LXXX- De pleurite, o doente tinha como alimento tisana ou cremor de amêndoas. Ora a tisana é também um decocto, ou seja um cozimento ou cremor. O cozimento de cevada ou chá, ou de ervas medicinais constituía a bebida ordinária dos doentes de Amato Lusitano, e que veio até aos nossos dias. O nosso Castilho, no “Médico à força” a elas se refere “...precisa já já sangrada.../...e depois de uma tisana,/que eu mesmo lhe hei-de arranjar”, cap.II,7.p.126.

Na 7ª Centúria, CURA XCVIII-De uma terçã..., para fortalecimento do doente, receita cremor de tisana ou pão molhado em vinho.

Tisana de Cevada-Hordeum distichon L..Gramanieae: algumas espécies ficaram no estado selvagem, enquanto que outras eram já cultivadas no Antigo Egipto.

Este cereal, cultivado particularmente no Sul do País, era antigamente usado para o fabrico de um pão de difícil digestão. Ainda é usado na confecção de cozimentos e em alimentos para bebés.

E assim como Amato Lusitano utilizava a cevada na bebida dos seus doentes (1ª Centúria, CURA II-Duma pleurite), diz que a alimentação, como doença exigia, era-lhe dada sob a forma de tisana coada; ou seja, de decocto; enquanto na CURA XLVI-De febre efémera que passou a contínua e do regime alimentar a haver no dia da purga, diz-nos: o regime desta alimentação era tisana... e panatela preparada com pevide de melão. Por bebida, decocção de cevada; na CURA LII-De pleurite...-Método de alimentação: “que não provasse nada a não ser papas de tisana coada, e na bebida não passasse além da água

simples de decocção de cevada”; na CURA LVII-De mulher grávida, ordem de alimentação, a saber: “uma tisana, grãos de romã com substâncias açucaradas e outras semelhantes... e como bebida, água de cevada; na CURA LIX-Da pleurite. Na alimentação tomava tisana coada ou panatella preparada com manteiga. Bebida: hidromel; CURA XCII-Duma antiga erosão do estômago, a que já nos referimos, tisana de cevada, e depois água de capão; na 7ª Centúria, CURA XXVIII-De uma pessoa que sofria de uma terrível pleurite, alimento: cremor de tisana, caldo de frango, com um pouco de açúcar; para beber, água de cevada a fim de manter os intestinos a trabalhar; novamente como alimento, na CURA XXXIV tinha uma tisana e água de cevada para beber; o mesmo na CURA XCI-De febre contínua; na 7ª Centúria, CURA XCI-De um homem que sofria de dupla terçã; comida à vontade no começo do acesso; o pão que tomava era molhado em sumo de romãs, e a tisana em que se misturavam as grainhas de romã. Este fruto da Punica granatum L. da Ásia subtropical e da Mauritània, ainda consta nos nossos dias, sob a forma de cozimento, a nossa Farmacopeia.

Na 3ª Centúria, CURA XCIII-De um fleimão, a alimentação consistia em tisana, caldo de frango, panatella e a bebida era água de cevada só ou com vinho de romãs; na 5ª Centúria, CURA XVIII-De dor de intestinos proveniente de humor cáldo, o seu alimento era delicado, com tendência para o frio, mas a bebida de água vulgar misturava-se vinho de romãs azedas; a principal acção da romã seria a refrescante, como se verifica na CURA LXXVIII, 1ª C.-De terçã contínua: “Para extinguir a sede: alface envolvida em açúcar ou abóbora ou pepino ou ameixas e frutos semelhantes que é costume envolver em açúcar. Bebia por cima de água de cevada, a que se juntava um pouco de vinho de romãs e algumas vezes groselha.

Quanto à água de cevada, com os grãos desta, ainda hoje se faz, nalguns países, uma tisana refrescante, e uns chupa-chupas que em França se chama sucre “d’orge”, e a cevada perlada (grãos descorticados e arredondados) é usado nas sopas, pelo seu poder alimentício. O seu grão torrado é sucedâneo do café, sendo porém, nos nossos dias, a sua utilização mais importante para o fabrico da cerveja, que ironicamente é também bebida refrescante.

Por sua vez o trigo (Triticum durum), “pão nosso de cada dia”, é o principal cereal do Ocidente. É o nosso pão, conhecido desde a mais alta antiguidade, de origem contudo desconhecida. De Candolle pensa que a sua origem se encontra na região do Eufrates. Difundiu-se na Ásia e na Europa, e os espanhóis introduziram-no no Novo Mundo cerca do ano de 1520. O trigo é utilizado no fabrico do pão, da “panatella” e do amido. Amato Lusitano refere a “panatella” com frequência, esclarecendo-nos na 7ª Centúria, CURA XCIX-De febre com síncope: “Estes doentes devem

ser alimentados pouco a pouco assiduamente. Dávamos-lhe pão molhado com vinho de romãs azedas, assim como caldos de frango, preparados com pós de margaridas e corais tratados, em que também eram cozinhadas umas papas, que os italianos chamam de panatella, de pão branquíssimo, chamado farinha-flor, o qual dificilmente espalha, misturado com muitos coentros frescos ... Nesta doença davamos-lhe à vontade romãs e o cõdito de 3 sândalos... e para beber água fria e gelada misturada com um julepo de violetas. Ainda lhe receitamos vinho branco do melhor ou vermelho áspero.” Já na CURA III-De febre efémera que passou a contínua e do regime alimentar a haver no dia da purga: “O regime desta alimentação era tisana e “panatella” preparada com pevide de melão”; na CURA XCII-Duma antiga erosão do estômago, incluía também panatella feita de amido e papoila branca; na CURA XVII, 1ª Centúria-Da ulceração da boca que os gregos chamam aftas e os árabes alcholas, o método de alimentação incluía a panatella, e de beber, vinho de romã.

Na 4ª Centúria, CURA XLII-De vários sintomas melancólicos...: na alimentação era-lhe permitida a panatella; na CURA LXXXIII-De pleurite, o doente podia consumir panatella ou pão lavado em água e salpicado de açúcar; na CURA XIX, 5ª Centúria-De uma terçã dupla, tinha, no dia do paroxismo, panatella ou lactuca cozida em óleo...; por sua vez o pão consumido era molhado ora em sumo de romãs (7ª C., CURA XCV) ora molhado em vinho. Na CURA III, 1ª C. - Em que se trata duma febre de terçã dupla, manda tomar “panatella” cozinhada com alhos; e na CURA XCVIII-De uma terçã, 4ª C., a quem no início do calafrio, davamos alimento em abundância: “permitiamos-lhe que comesse, no princípio do calafrio, pão sempre lavado e polvilhado de alguma agresta (o que lhe agradava muito, dizia ele), sendo a agresta sumo de uvas ainda verdes (de agre, azedo). Outro tipo de pão é aconselhado na CURA LXXV: pão biscoito ao almoço, sem qualquer conduto; e na CURA XXII, 6ª C., -De sarna gálica..., outro tipo de pão: a alimentação consistia de quatro onças de pão náutico ao almoço e outras tantas ao jantar, e para beber decocto da raiz dos Chinas (desta raiz deu-nos notícia Garcia De Orta, nos seus Colóquios). Outro alimento que era “o pão nosso”, era a fava (Vicia faba), com a qual até aos Descobrimentos o Velho Mundo se contentava.

De entre os legumes que alteraram os hábitos alimentares do Velho Mundo, além da batata, citaremos o feijão, o tomate, o pimento, e outros “viajantes” como o girassol, o amendoim e o gergelim (Sesamum indicum L.), Amato Lusitano refere este último, o único seu conhecido.

Quanto a hortaliças, certamente com os fins diuréticos já assinalados numa outra Cura, foi dado ao doente da CURA I (4ª C)-De inflamação do fígado com tosse, depois de purgado e, ao almoço, um frango

cozido em raiz de aipo comum, enquanto que na CURA XLII-De vários sintomas melancólicos... era permitido ao doente, na alimentação, entre as hortaliças, a endívia, a chicória, o espinafre, a alface e o aipo. Às primeiras tece louvores, aconselhando frequentemente a alface ou lactuca, ou respectivos cozimentos (CURA LXVI, 4ª C.). A alface, Lactuca sativa L., cujas folhas jovens são utilizadas na alimentação humana, particularmente em salada, inclusivé o talo. É a salada mais difundida no mundo. Originária do sul da Europa e da Ásia Ocidental, é cultivada há mais de XX séculos. Possuindo propriedades sedativas, Amato Lusitano, utilizava-a sob a forma de água de lactuca, ou de decocto. A endívia, que ele enaltece, é uma variedade da chicória ou almeirão (Cichoryum intybus), que se utiliza em salada ou cozinhada; também a raiz da chicória, moída e torrada permite confeccionar uma bebida semelhante ao café. Este só no final do século XVI é que começou a ser conhecido na Europa e no Brasil foi introduzido a partir de um punhado de sementes levado em 1727.

Para Amato a alface, a endívia e a chicória são de louvar, dentre as ervas (sic). Mas há outras duas “ervas” muito citadas nas suas curas, que são o coentro ou coriandro e o alho porro.

O coentro - Coriandrum sativum L., é aconselhado em várias curas: na CURA III, 1ª C., -De lombrigas... manda tomar caldinhos com perfume e muita semente de coentro; e na CURA XCIX, 7ª C., De febre com síncope, diz: “Estes doentes devem ser alimentados pouco a pouco e assiduamente”, pelo que à panatela manda misturar muitos coentros frescos, e, nesta doença dava ao doente à vontade, romãs e o cõndito de 3 sândalos ... Este tinha por base a essência de sândalo, de sabor picante e amargo, obtida por destilação do tronco e da raiz do sândalo, Santalum album L., descrito por Garcia da Orta. A importância do sândalo na Europa foi obra dos navegadores, portugueses, tanto como madeira como perfume.

O alho pôrro, Allium porrum, entra na alimentação prescrita por Amato Lusitano na CURA I, 2ª C. -De destilação cálida: do declínio da doença, diz, “entre os alimentos deve-se fazer referência a um ou outro alho pôrro que lhe mandamos tomar, em vez do acetário, cozido em água e envolvido em manteiga fresca”. Amato justifica-se porque “todos os autores afirmavam que o alho pôrro era muito excelente para o peito, e que desta opinião era o Imperador Nero que quando cantava bem, dizia ser efeito dos muitos alhos porros tomados. “ Por este motivo os médicos da época empregavam decoctos de alho pôrro como peitoral para preparar muitos remédios da traqueia artéria. Encontramos também em Amato a indicação de “panatella” cozinhada com alhos; deduz-se que seja com Allium sativum L. cultivado e originário da

Ásia Central, onde é conhecido desde a Antiguidade, consome-se cru ou cozido, como condimento nas carnes, sopas e saladas, conservas, e com pão (açordas). Tão profusamente utilizado na culinária portuguesa que a província alentejana lhe dedicou a seguinte quadra:

*“De Lisboa me mandaram
Quatro frades num ceirão.
Frei azeite, frei vinagre,
Frei alho, frei pimentão.”*

col por Tomás Pires

Outro legume que para Amato tem assinalada primazia é a abóbora (Cucurbita pepo), na CURA I, 3ª C. -De hética, e, ao mesmo tempo, de apodrecimento... Já a alcachofra (Cynara scolymus) não gozava dessa primazia, pois que se na CURA LXXVI, 5ª C. -De rejeição do sangue, era incluída na ementa: “A comida era feita a princípio de amido, mas depois foi de frango cozido ...e alcachofras na cozedura do frango”; com contrapartida na CURA XCII manda evitá-las.

De entre as frutas, os vulgares melões (Cucumis melo L.) são para Amato fruta muito boa e digna de louvor: CURA XLII, 4ª C.; rivalizando com o melão, incluindo as pevides, está a romã; e frutas adstringentes como na CURA LXXI, 1ª C. -Dum menino que sofria de disenteria, em que o regime de alimentação incidia nas respectivas amas: “abrunhos” apedradose também marmelos, ameixas silvestres, e outros com adstringência semelhante. O vinho seria tinto carrascão; também na CURA LXXIV- Duma chaga que consumia a garganta, mandava comer sorvas, nêspas e pêras, assim como frutos adstringentes; destes, e em casos de disenteria o mais recomendado era os marmelos; a romã era aconselhada algumas vezes em grão, mas a maior parte das vezes em água ou vinho de romãs, ou algumas vezes groselha (Ribes rubrum) cultivada apenas desde a Idade Média; as uvas, ora as aconselhava verdes (agresta ou agraço), ora secas ao sol; das frutas secas a mais prescrita é a amêndoa, fruto de Prunus amygdalus, originário da Ásia, mas cultivado há longo tempo na região mediterrânica, e em Portugal no Algarve, e em Trás-os-Montes e Alto Douro (Terras Quentes); as amêndoas podem comer-se cruas ou torradas, ou moídas no fabrico de bolos, bem como a sua essência, delas se obtendo também leite ou óleo. Amato prescreve-as sob a forma de tremor, ou incrustadas de açúcar ou ao natural, com nozes e pinhões...

Outro fruto seco e “viajante”, o pistácio ou pistache “mui estimado dos Senhores e Cardeais, e chamam-lhe pistache; a todas as frutas que achei por este caminho dei vantagem das nossas”, Mestre Afonso, ITINERÁRIO, 1, p.19. Amato terá dado vantagem ao pistácio, mas usou-o a par com a amêndoa na CURA

LIV, 4^a C.-De melancolia flatuosa..., por este doente mostrar fastio pela comida, mandou preparar o seguinte molho: “Amêndoas doces branqueadas e pistácios muito bem pisados, mais fígado de frango, com um pouco de açúcar, agresta e pós de cinomomo” para acompanhar a carne e cozinhados.

Dentre as “frutas viajantes”, Amato Lusitano aconselha, na CURA XCI, 6^a C., a papaia ou mamão ou caricas, fruto de “mamoeiros pingues” (Caric papava L.), e considerado diurético. Supõe-se que o mamoeiro é de origem americana, da região andina. Foi adaptado no Brasil entre 1578 e 1585, com grande facilidade. Posteriormente foi difundido em toda a zona tropical. O seu fruto é dos mais consumidos.

Outra fruta exótica aconselhada por A.L. na alimentação dos seus doentes era o tamarindo (Tamarindo indica) quer na poção de cevada, quer em água de tamarindo. O tamarindeiro parece ser originário da África Tropical e de parte da Índia e Java. Os frutos são comestíveis e a sua polpa ácida e doce. Usa-se na confecção do caril. Como medicina, dele diz Garcia de Orta: “tã medicinal que não tem preço”, col.59. Na CURA XXVIII, 2^a C.-De erisipela oriunda do fígado, a alimentação era tisana coada com leite de sementes de melão, e a bebida poção de cevada com tamarindos.

De todas as frutas “viajantes” destacam-se os citrinos que, graças aos navegadores portugueses e não só, vieram a prestar grandes serviços às Armadas, resolvendo o problema do escorbuto.

Consideremos os citrinos, pois Amato Lusitano os refere. Foi no século XVI que a sua cultura se generalizou e não só em Portugal.

Na CURA LXV, 1^a C., Amato manda guarnecer um picado de pó de citrinos. Esta palavra citrino designa colectivamente os frutos das diversas espécies do género Citrus. Com excepção da toranja e da lima limeta pensa-se em geral que os citrinos são todos originários da China e da Ásia do Sudoeste. Os chineses conheciam já a laranja cerca de 2200 anos a. C., e o cidrão, cerca de 300 anos antes de J.C..

Com os navegadores portugueses e espanhóis iniciava-se a sua dessiminação por várias regiões da América. Se a laranjeira (Citrus sinensis L.) e (Citrus aurantium L.) é de origem asiática, ela foi porém introduzida em Portugal na época dos Descobrimentos em fins do século XV, com a viagem de Vasco da Gama. A primeira laranjeira da China que se plantou em Portugal, em Lisboa, trouxe-a D. Francisco de Mascarenhas, em 1635, da China a Goa e da Índia para o seu jardim de Xabregas.

Foi no século XVI que a sua cultura se generalizou, não só em Portugal como em todos os seus domínios coloniais, incluindo o Brasil. Assim em Agosto de 1548 podemos verificar que a sua introdução no Brasil fora rápida, porque o P.^o Manuel da Nóbrega escrevia nas suas Cartas do Brasil para Portugal:

“Porque vejo que se dão uvas ... Cidras, laranjas, limões dão-se em muita quantidade e figos tão bons como os de lá”. A laranja de umbigo, ou da Baía, é descendente, por mutação, das laranjeiras que introduzimos no Brasil.

Quando os jesuítas chegaram ao Brasil, encontraram, pois, as laranjeiras, que aí existiam há muito tempo.

A expansão mundial dos portugueses deu a conhecer novos mundos ao mundo culto da época elementos e observações de navegadores, missionários, viajantes, científicos ou auto-didactas que muito contribuíram para uma culturação da própria Natureza, com a dessiminação de plantas e sementes úteis na alimentação e na botica, e na sua difusão pela terra.

Lembremos que no capítulo da botica Amato Lusitano a propósito do bálsamo do Peru, escreve: “Eu aconselharia todos os farmacêuticos (e perfumistas) que usassem este bálsamo trazido do Perú.”

* Investigadora. Museu Nacional da Ciência e da Técnica

OS FRUTOS E AS LEGUMINOSAS NAS CENTÚRIAS DE CURAS MEDICINAIS DE AMATO LUSITANO

por Maria Adelaide Neto Salvado*



“Ora eu sei que toda a arte médica se pode realizar por três processos, isto é, pela dieta ou regime alimentar, pela medicação, isto é, tomando e bebendo remédios; e pela operação manual chamada cirurgia pelos gregos (...)”
Cura VI, V Centúria de Curas Mediciniais

Amato Lusitano

1 - Alimentação e Saúde - os “nós e os laços” na visão de Amato Lusitano

Ao longo das Centúrias muitas são as Curas em que Amato aponta como causas das mais variadas doenças ou excessos alimentares, ou dietas alimentares inapropriadas, que não raras vezes conduziam à morte.

Foi este o caso de um vendedor de 45 anos de nome João Baptista (Cura 3, V Centúria).

Tratado por Amato por um decocto de raiz da China e submetido a uma cuidada dieta alimentar com proibição absoluta de vinho e sal, João Baptista recuperou as forças e a saúde.

No entanto, passados 6 meses, conta Amato, “como tivesse andado em comezainas e pândegas infindáveis com os seus amigos comilões e bêbados”¹, morreu de repente com uma apoplexia.

De igual modo, excessos alimentares foram imputados como causa de uma dupla terçã contraída por um português, de nome Eduardo Gomes.

Radicado em Veneza, onde possuía negócios importantes, deslocava-se Eduardo Gomes frequentes vezes a Ancona por imperativos da sua vida profissional.

Aí, os muitos amigos que possuía ofereciam-lhe,

no dizer de Amato, “lautos e opíparos banquetes”. Era este português pessoa respeitável e não vulgar poeta, pois, conta Amato, teria traduzido de italiano para a língua hispânica versos decassílabos e canções de Petrarca.

A tradução foi feita no dizer de Amato “conforme o sentido e a harmonia rítmica e a consonância, que suscita a admiração de toda a gente”.

Submetido a uma rigorosa dieta, este homem de negócios - poeta ficou curado em breves dias. Por isso, Amato intitulou o relato do seu caso clínico “*De uma terçã dupla convertida em simples e curada brevemente*”².

Nessa mesma V Centúria, Cura 29, Amato responsabiliza “as comezainas intermináveis, jantares intempestivos e frequente embriaguês”³, como das principais causas da artrite, da podagra ou da quiragra.

Frugalidade e sobriedade com base numa alimentação pouco nutritiva à base de couves e legumes, interdição de vinho e total abstenção de carne a não ser da de aves, são metas indicadas por Amato aos doentes com estes sofrimentos.

De excessos alimentares fala também a Cura 11, III Centúria “*De um que não obedecia às prescrições do médico*”.

Relata esta Cura o caso clínico de D. Camilo Colonna que, atacado por doenças muito graves (nefrite, podagra e quiragra), teria encarregado Amato do seu tratamento comprometendo-se a seguir à risca (sob juramento) a dieta rigorosa que este lhe impunha.

Não cumpriu, no entanto, D. Camilo o seu juramento e ao 6º xarope comeu ao jantar ovos fritos e mariscos, ficando às portas da morte.

Só depois de uma forte insistência de Amato confessou D. Camilo a sua falta, o que levou Amato a

terminar assim o relato deste caso: “Com voz pausada digo-lhe que esta era a resposta ao que prometera e, pedida licença, retirei-me para nunca mais lá voltar mesmo que me oferecessem um ou dois dos seus castelos”.⁴

Esta atitude de Amato causou, por certo, impacto em Roma: um médico fazendo frente a um ilustre patrício pelo cumprimento das directrizes clínicas que lhe impusera não seria na época muito usual.

Parece-me legítima esta conclusão, partindo da afirmação com que Amato encerra o relato deste caso: “Houve conhecimento disto o Sumo Pontífice, vários cardeais e outros romanos ilustres”.⁵

2 - Saúde e Tabus Alimentares

As dietas alimentares impostas por tabus culturais ou por obediência a normas religiosas são, segundo Amato, as responsáveis por certo tipo de doenças que atacam com frequência determinados povos.

A título de exemplo refere Amato ser este o caso dos Hebreus que, pelo zelo no cumprimento da Lei de Deus, praticam um tipo de alimentação à base de “comidas atrabiliosas” - isto é, comidas que se pensava produzirem a cólera negra considerada na época ser a causa da melancolia.

E cita Amato como exemplo paradigmático o caso dos hebreus italianos que comem várias substâncias “geradoras de bile negra: carne de vaca fumada, legumes, muito queijo salgado, pastéis de carne cozidos com chicharos e legumes, lentilhas, azeitonas e carne salgada” são os elementos da lista elaborada por Amato.⁶

Ciente, tal como Galeno e Avicena, de que o regime alimentar era um dos três únicos processos a seguir pela arte médica, a indicação de uma rigorosa dieta alimentar surge nalgumas Curas como caminho primordial a seguir.

Na Cura 48, V Centúria, relata Amato o caso de Pedro Crinito, rapaz de 30 anos de idade atacado por febre maligna e erisipela ulcerada contraída aquando da sua prisão na cadeia de Ancona por causa de uma dívida.

Um remédio tópico sobre as chagas da erisipela acompanhado de uma “rigorosa dieta alimentar” foi o caminho prescrito por Amato.

“Um ótimo regime de alimentação”, foi também o principal remédio imposto por Amato ao seu irmão José Amato no tratamento de dores e vermelhidão de olhos.⁷

Mas não apenas de restrições alimentares ou dietas frugais falam as Centúrias. Em determinados tipos de doentes e de doenças, é pelo contrário uma alimentação farta e abundante a recomendada por Amato Lusitano.

São exemplos desta actuação a dieta alimentar prescrita a João Maria Marcantónio, um homem de

35 anos que se definhava tal era o seu estado de magreza.⁸ Foi esta a dieta imposta por Amato:

Pela manhã: leite de jumenta recentemente mungido com algum açúcar; Frangos preparados em leite e engordados com a carne de tartarugas dos bosques cozidas num caldeirão de água da fonte coberta com muito trigo, que se usava igualmente na alimentação dos frangos, constituíam o alimento que o doente deveria comer com frequência.

“Externamente - conta Amato - o corpo era lavado com banhos emolientes e untado com uma mistura de óleo de violas e amêndoas doces”.

E termina Amato deste modo o relato desta Cura: “Tais coisas tornaram-no cheio e obeso e voltou a estar bom no espaço de 6 meses”.

Uma ótima alimentação, pelo facto de ele estar em crescimento foi a prescrição de Amato a um menino de 2 anos de idade filho de um homem de Monte Santo, perto da cidade de Recaneto, que sofria de epilepsia.⁹ “Uma dieta de boa alimentação” foi também o prescrito por Amato a Manuel Ario, de 35 anos de idade que sofria de grande acidez e peso no estômago.

Molhos chamados pelos gregos de *embámmata* com os quais comia a carne e cozinhados foram recomendados por Amato nos momentos em que o doente mostrava fastio pela comida.

Era a seguinte a receita desses molhos:

“Pise-se muito bem num almofariz com mão-de-gral amêndoas doces, branqueadas, e pistáceos recentes limpos, ana, quanto se quizer; a isto junte-se de fígado de frango um ou dois, quanto lhe parecer, com um pouco de açúcar, agresta e pós de cinamomo misturados, com água rosácea. Misture, faça-se um molho e utilize-o.”¹⁰

3 - Os Frutos nas Curas de Amato

Fontes importantes de sais minerais, vitaminas, glúcidos e celulose os frutos são, neste limiar do 3º milénio, considerados elementos fundamentais em qualquer dieta alimentar.

Nas dietas prescritas por Amato Lusitano os frutos desempenham de igual modo relevante papel.

As amêndoas (*Prunus amygdalus*) originárias do Próximo Oriente e introduzidas na região mediterrânea em época longínqua, a noz fruto da nogueira (*Juglans regia*), árvore originária das regiões temperadas da Europa do Norte e muito apreciadas por gregos e romanos, o pistácio fruto da Pistácia Vera árvore nativa da Ásia Central, chamada pelos mongóis de “fruto do paraíso”, que foi introduzida no século I em Roma, trazida da Síria, as uvas e os pinhões elementos fundamentais da velha flora da Bacia do Mediterrâneo contam-se entre os frutos mais recomendados por Amato Lusitano.

* Nozes em jejum, surgem, entre outros, como

tratamento prescrito por Amato a Inigo Lopo Cornélio que sofria de vômitos de lombrigas.¹¹

* Uvas secas ao Sol e amêndoas brancas, secas ao lume, contam-se entre os frutos permitidos na dieta de uma mulher que habitava junto ao rio Pó e que se apresentou a Amato sofrendo de fortíssimas dores.¹²

* Uvas passa de Corinto e amêndoas brancas faziam parte da dieta recomendada a Tamar, mercador turco oriundo de Pérgamo que contraíra morbo-gálico em Veneza e que aportara a Ragusa no regresso à sua terra. A doença provocara-lhe entre outros males dores nas articulações e pequenas chagas na boca e nos lábios.¹³

* Também uvas passas de Corinto e amêndoas descascadas com pão náutico formavam o jantar de um casal de patrícios de Ragusa, João Luca e sua esposa infectados de morbo - gálico.¹⁴

Considerando “o rosto como espelho de todo o corpo”, afirma Amato reflectirem-se nele as doenças que nos homens estão latentes. Foi este o caso deste casal de patrícios.

Uma negridão deformadora da face e do nariz eram os sinais da doença em João Luca. Tumor na cara com vermelhidão forte foram os sinais aparecidos na mulher, que não escaparam ao olhar arguto de Amato, embora ambos tentassem encobrir a doença.

* Uma mancheia de uvas passas e poucas amêndoas sem casca (branqueadas) surgem como os únicos alimentos aconselhados por Amato no jantar do jovem Marino Gondulano, da nobreza ragusiana que contrairá marbo - gálico em Mênfis, no Egito.

* Amêndoas recentes, sem casca e esbranquiçadas e mergulhadas em água fria e cerejas azedas (ginjas?) preparadas com açúcar, constituíam os únicos alimentos juntamente com panatela, ou lactuca cozida em azeite com uma pedra de sal, ou crua borrifada com um pouco de vinagre, permitidos por Amato no dia em que o poeta Eduardo Gomez, tradutor de Petrarca, era atacado pelo paroxismo das febres de que sofria.¹⁵

* Uvas passas de Corinto, com amêndoas descascadas e um pombo assado, constituíam os elementos do almoço recomendado por Amato a Francisca a bela jovem de 20 anos, que sofria de um tumor no joelho e que mereceu a Amato o seguinte comentário: “Tão formosa, por Hércules, como não haverá outra em toda a Itália”.¹⁶

* Pinhões açucarados, e uvas - passas secas foram as guloseimas prescritas por Amato a uma rapariga de 12 anos que sofria “De cita, isto é, doença Pica, que os médicos chamam também “malakia” (Moleza)”, estranha doença, que leva os doentes a ingerirem uma diversidade de estranhas coisas desde pedras, a barro, a lã, a algodão.¹⁷

* Amêndoas, pinhões e pistácios misturados com arroz feito em leite e açúcar, formavam uma das

principais recomendações da dieta de uma mulher que amamentava uma criança e que sofria de falta de leite.¹⁸

Embora em número menos significativo, outros frutos surgem referenciados nas Centúrias.

* Marmelos cuja polpa foi a medicação prescrita por Amato a um rapazito de 6 anos, atacado de febre contínua.¹⁹

* Pêras e os seus cõnditos cozinhadas com açúcar, comidas no fim das refeições, a nêspere e a sorva, consideradas substâncias frias e dotadas de alguma adstrigência contam-se entre os frutos da dieta a que Amato submeteu Salomão de Camaviro, atacado de sede, febre e de dor muito forte na boca do estômago.²⁰

* Abrunhos apedrados, marmelos, ameixas silvestres, contam-se entre os elementos recomendados por Amato na alimentação das duas amas que amamentavam um bebé, filho do cônsul de Veneza, patrício de Ancona, João Ab Antiquis.²¹

A criança sofria de um grave dessaranjo de intestinos e muita febre e vinha sendo tratada por dois médicos com um ceroto (unguento em que entra óleo e cera), desaconselhado, segundo Amato, neste tipo de desinterias. Mudando o tipo de alimentação, esclarece Amato: “Usadas estas coisas, passámos ao método de alimentação com que a criancinha deveria ser curada”. Deste modo, debruça-se Amato sobre o tipo de alimentação das amas, em cujo leite, depois de seguidos os cuidados alimentares recomendados por Amato e dos quais faziam parte os abrunhos, marmelos e ameixas silvestres, “se encontravam todas as substâncias destinadas à cura”. A criança foi curada dentro de 6 dias.

* Figos muito bem amadurecidos, peras com açúcar, uvas pendentes, amêndoas, pistácios, passas de Corinto, melões e pevides de melão, preparadas com açúcar, encontram-se entre os elementos fundamentais da dieta prescrita por Amato a Azzarias, um hebreu, natural de Mântua, versado na língua hebraica e latina e que sofria de grande magreza, macilência e uma escamosidade espalhada por todo o corpo.²²

De bastante interesse são as considerações que Amato Lusitano tece nesta Cura a propósito dos melões. Classifica-os Amato de “fruta muito boa e digna de muito louvor, e útil não só nesta doença mas em todas as biliosas”.

Tenta Amato, nesta Cura, afastar os preconceitos existentes em Ancona acerca dos melões, afirmando serem estes frutos, os melopepones e não os pepónios, a que Galeno atribuía a origem da cólera e chamando ignorantes a quem os confundisse.

“Os pepónios de Galeno, são os cítrulos de hoje, designados assim pelos perfumistas, adornados de muitas e variadas verrugas, que nós na Hispania, chamamos pepinos” - esclarece Amato.

Planta originária das margens do rio Níger, na África

Central, penetrou no Egito, através do Nilo em 2.500 A.C.. Muito apreciada pelos egípcios e depois pelos gregos e romanos, foi a sua cultura, por estes, largamente difundida em várias regiões da Europa. Se desde uma alta Antiguidade se consumiam melões na região do Mediterrâneo, qual a razão destes preconceitos em Ancona no século XVI? Aos temores das mortíferas epidemias de cólera que assolavam o sul da Europa e cuja causa incessantemente se buscava?

Reconhecendo as vantagens dos melões, Amato prescreve a sua utilização noutras curas. Assim:

* Sementes de melão incrustadas de açúcar surge-nos como elemento recomendado na alimentação de crianças atacadas de varíola e sarampo.²³

* Leite de pevides de melão e amêndoas, que Amato chama tisana com cremor, constituía o alimento de uma rapariga de 17 anos, atacada de pleurite.²⁴

* Cremor de amêndoas e de sementes de melão surgem igualmente na dieta prescrita a João de Egido Gradu, mercador de Antuérpia.²⁵

Fruto pleno de simbolismo, as romãs eram entre os povos da Bacia do Mediterrâneo símbolos de fecundidade e considerados atributos de Hera e Afrodite.

Em Roma coroavam as noivas com ramos de romãzeira, tal como eram os sacerdotes no culto de Deméter, em Elêusis.

* Sumo de romãs acetosas e a tisana, em que se misturavam as grainhas de romã onde se molhava o pão, eram, entre outros, elementos da dieta prescrita por Amato ao Sacerdote Salomão que sofria de uma dupla terçã e que ao fim de 14 dias de tratamento ficou curado.²⁶

* Romãs à vontade foram os frutos dados por Amato a Bayazet Rhais, de nacionalidade turca, capitão de um navio de Constantinopla, que sofrendo agudamente de insónias caiu em febre biliosa com síncope. Ao fim de 14 dias de tratamento recuperou a saúde - conta Amato.²⁷

A proibição de frutos secos, chamados na época pelos médicos *horários*, foi feita por Amato num caso de hidropsia aquosa ou ascite de que sofria a esposa de um indivíduo de Lendenara. "Uvas secas ao sol e amêndoas concedemos-lhe à vontade"²⁸ - foi uma das observações de Amato a esta cura.

Uma referência aos frutos da época surge de igual modo na Cura 1, III Centúria. Refere-se nela o caso de um jovem romano que, adoecendo com febres no Inverno e julgando-se já curado, começou a sentir-se mal com dores e sonos agitados. Amato diagnosticou-lhe uma febre hética.

Longos e pormenorizados são os passos seguidos por Amato para desenvolver a saúde a este jovem. Desde o tipo de colchão que deveria ser macio e de enchimento de lã e não de penas (as penas segundo

Amato, usadas no Verão causam febre hética), até à coberta da cama que deveria ser muito branca e de modo nenhum suja e como tal mudada muitas vezes, até ao tempo de duração do banho e à composição da água nele usada, nenhum pormenor foi descurado por Amato.

Relativamente à dieta alimentar recomendada, os frutos ocupam nela um lugar importante:

"Das secas comia em abundância: ameixas, cerejas, amêndoas, pistácios e pinhões preparados com açúcar, sementes de melão incrustadas com açúcar, amêndoas envolvidas em açúcar, marmeleira"; e esclarece:

"Figs, uvas, romãs, cerejas e ameixas seriam recomendadas se na época existissem".²⁹ Originária da China, a laranjeira foi trazida para o Mediterrâneo pelos árabes. Arvore frequente nos jardins do Islão, o seu fruto e o aroma das suas flores foram cantadas por poetas como Ibn Sara, natural de Santarém.

Não surgem, no entanto, referências às laranjas nas Centúrias. O mesmo não sucede ao limão.

* Sumo de limão durante a noite foi uma das bebidas recomendadas por Amato a um ourives veneziano de 33 anos, de nome José, que sofria de uma febre contínua maligna e que lhe apanhava, no dizer de Amato, "o corpo do coração". Assim define Amato um conjunto de sinais que iam desde uma pulsação pouco elevada e fraca, febre contínua, peso e aperto no coração e não retenção daquilo que comia.³⁰

No entanto, os frutos surgem nas Centúrias não apenas como fontes de Cura. Nalguns casos, a ingestão de fruta é tida por Amato como causa responsável pelo aparecimento de certas doenças, algumas de tal gravidade que conduziram à morte.

* Febre, entorpecimento da mão esquerda e violenta dor no fígado eram as queixas do poeta Diogo Pirro, que viera de Bizâncio e se fixara nos subúrbios de Ragusa, sofrimentos que Amato atribuiu à ingestão de fruta crua ou vagens de má qualidade.³¹

* Também uma doença atribuída por Amato à ingestão de fruta é relatada na Cura 61, VI Centúria e que tem por título "*De uma mulher grávida que por ter comido amoras com outros alimentos estragados no estômago, caiu em ânsias e espírito angustiado*". Tratada com uma poção que lhe provocou o vômito ficou curada.³²

* Na Cura 71, VII Centúria, relata Amato o caso de um rapaz alemão que, ao comer figos à sobremesa, se apercebeu de um amargor intenso. Cuspindo de imediato a fruta, não impediu que o veneno que nela existia o tivesse grandemente afectado.

Tratado com um caldo de malvas e leite, decocto de figos e manteiga, recuperou a saúde.³³ Nos comentários a esta Cura recomenda Amato que se partam primeiramente os figos ao meio antes de serem introduzidos na boca afim de se evitarem factos semelhantes a este.

Mas, se em certas circunstâncias os frutos nas Centúrias surgem como causa de doença, noutras Amato considera-os como único e eficaz remédio.

Assim acontece na Cura 78, VII Centúria intitulada “Do único remédio contra nefrites e cálculos de rins”, onde Amato conta o caso de um homem que, aconselhado a comer avelãs, com a parte interior membranosa, no começo do almoço e do jantar e tendo ele acatado de tal modo a recomendação do médico que as comeu em tal abundância que ficou completamente curado.

Nos comentários a esta Cura escreveu Amato: “Não foi apenas este homem, de que tratámos, curado desta má enfermidade comendo avelãs, mas muitos outros” e esclarece:

“Estas avelãs são as vulgares, chamadas nozes pânticas.

Avicena coloca-as entre os remédios que tiram (absorvem) a matéria de cálculos dos rins; mas por que razões elas operam, é coisa duvidosa, se será pela sua propriedade seca, se por alguma propriedade mantida na pequena membrana interior. Há até outros que pretendem que isto se opere por meio da parte oleosa do núcleo (amêndoa interior).”³⁴

Mas entre toda a vasta diversidade de frutos referidos nas Centúrias, apenas em relação às maçãs Amato expressa sérias reservas, não as recomendando na alimentação ou fazendo delas pouco uso como ingredientes na composição de medicamentos.

Pelo contrário, Amato imputa às maçãs qualidades altamente negativas, considerando a sua ingestão como causadora de graves doenças que, muitas vezes, conduziram à morte.

Foi este o caso de um rapaz de 10 anos de idade “esperançoso”, no dizer de Amato, pois dotado de “inteligência penetrante e de memória seguríssima citava muitos trechos extensos de legislação”, que, depois de comer maçãs, se viu atacado de frequentes vômitos e febre altíssima morrendo ao fim de 3 dias “Tendo sido chamado para o ver, conta Amato, suspeitei que tudo isto acontecera proveniente de bilis produtora de veneno, e de maçãs”.

Nos comentários a esta Cura refere:

“Da bilis verde, gerada por maçãs, observei que de facto alguns morrem”. E conta o caso da filha de um homem de nome Samuel Asaia que morreu, segundo Amato, em circunstâncias semelhantes.³⁵

Ora, no diálogo que Amato a seguir estabeleceu com Lando na tentativa de explicar a coexistência de muitos vermes com bilis prásina, sendo esta substância altamente venenosa refere: “A bilis costuma gerar-se de maçãs, melões, pepinos, beta e hortaliças deste género”.

Se todos estes frutos possuem valor negativo porquê, então, as reservas de Amato expressas fundamentalmente em relação às maçãs?

Radicação delas na carga de simbolismo atribuído a

este fruto no Antigo Testamento?

Considerado como fruto da árvore da ciência do Bem e do Mal, a maçã tanto poderia dar ao homem um conhecimento que lhe conferia a imortalidade, como conduzi-lo a uma perdição eterna.

A forma de estrela de cinco pontas que desenham os alvéolos que encerram as sementes da maçã foi interpretada como indicador de que a maçã era o fruto do conhecimento e da liberdade. Comer a maçã poderia, por isso, dar ao homem a capacidade para conhecer, desejar e usar a sua liberdade para fazer o mal.

No entanto, numa outra parte do Antigo Testamento, a macieira e os seus frutos surgem com uma outra carga de simbolismo. É no Cântico dos Cânticos: “Eu sou a flor do campo, a açucena dos vales.

Tal como é a açucena entre os espinhos, assim é a minha amiga entre as raparigas.

Tal como é a macieira entre as árvores dos bosques, assim é o meu amado entre os jovens. Eu me assentei debaixo da sombra d’aquela, a quem tinha desejado: e o seu fruto é doce à minha boca”.

Orígenes interpreta esta passagem do Cântico dos Cânticos como se a maçã fosse a representação do sabor, aroma e fecundidade do Verbo Divino.

Frei Luís de Leão interpreta doutro modo esta passagem do Cântico dos Cânticos:

“Famosa árvore é a macieira cheia de folhas e carregada de frutos e nesta circunstância a esposa dá maior louvor ao esposo do que aquele que dele recebera; pois ele comparou-a à açucena que é coisa formosa, porém a nenhum fruto e a macieira a que ela o comparou tem um e outro”.

Curiosamente nas Centúrias, apenas uma referência elogiosa faz Amato às maçãs, ao utilizar este fruto com outros ingredientes na confecção de xarope que prescreveu a uma nobre florentina de 20 anos, de nome de Maria que sofria de “Palpitação do Coração, doença a que os médicos chamam tremor do coração” é o título da Cura 43 da III Centúria.

Escreveu Amato:

“... de decocto de sene com adição de maçãs camoesas (pomorum camusiorum), muito aromáticas como se encontram em Salamanca, Alcobaça e Antuérpia”.³⁶

É pois uma qualidade das maçãs, tal como aconteceu no Cântico dos Cânticos, neste caso, o seu aroma, que Amato põe em relevo nesta Cura.

4 - As leguminosas nas Curas de Amato - Tabus Culturais e Saúde

Plantas nativas de grande foco de domesticação localizado no Médio Oriente, as chamadas leguminosas comuns (ervilhas, favas e lentilhas), foram cultivadas em toda a Bacia do Mediterrâneo desde a mais Alta Antiguidade.

A prová-lo, o testemunho bíblico de Jacob e Esaú, filhos de Rebeca e Isac.

Esaú vendeu o seu direito de progeneritura a Jacob a troco de um prato de lentilhas, cumprindo assim a profecia que o Senhor fizera a Rebeca:

“Do teu ventre se dividirão dois povos e um povo vencerá o outro povo, e o mais velho servirá o mais moço.” (p. XXVI)

Sobre as favas e as ervilhas, largamente consumidas na Grécia e em Roma, pesavam, no entanto, alguns interditos.

As favas, utilizadas em sacrifícios rituais, eram segundo Plínio, empregadas no culto dos mortos. Plantas que brotam da terra com o advento da Primavera, eram olhadas como primícias da Terra, dons dos mortos aos vivos e sinal da sua encarnação. Por isso, para Pitágoras elas eram alimento interdito:

Comer favas era partilhar os alimentos dos mortos. Largamente utilizadas na Antiguidade Clássica, a introdução maciça destas 3 leguminosas (favas, ervilhas e lentilhas) teria sido, segundo o medievalista norte americano Lynn White, uma das causas do despertar cultural da Europa no século X.

Plantas ricas em proteínas e, portanto, de elevado poder energético, elas teriam sido, segundo Lynn White o motor da força necessária ao desbravamento de terras e à construção de catedrais. Acerca deste papel das favas como elemento de civilização, escreveu Lynn White: “The Xth century is full of beans”.³⁷ Muitas são, no entanto, as reservas colocadas por Amato Lusitano em relação às favas e às lentilhas como elementos de uma dieta alimentar saudável. Assim:

Em relação às favas, conta Amato na Cura 78 da VI Centúria, o caso de uma senhora de 55 anos de idade, mãe de um patrício de Ragusa de nome Júnio Georgi, que, alimentando-se inteiramente de favas e outros frutos, começou a “queixar-se de forte dor na boca do estômago”. Amato atribuiu a dor à muita pituita viscosa e flatulenta acumulada.

“As favas são flatuosas (como sabeis de Galeno)” - esclarece Amato.

Utilizando no tratamento de vários alimentos e experimentando vários processos de cura (clistéres, ventosas, unguentos) só a aplicação de um vomitório conseguiu trazer significativo alívio neste caso.³⁸

5 - Grão de Bico - Valor alimentar e “instrumento” médico

Na diversificada e rica dieta alimentar recomendada por Amato ao hebreu de Mântua Azzarias, apenas dois produtos são por ele explicitamente excluídos: ovos fritos e as lentilhas e favas. Acerca destas últimas escreveu:

“Recusámo-lhe todos os legumes, principalmente lentilhas e favas embora por vezes provasse um caldo

de grão de bico”.³⁹

É para esta leguminosa que se canalizam as maiores simpatias de Amato.

“Os legumes são todos maus excepto o caldo de grão de bico”, foi a consideração de Amato na indicação da dieta alimentar de Nicolau, de 5 anos de idade filho de Brás Danse, natural de Ragusa.⁴⁰

Mas uma outra utilização, que não na alimentação, faz Amato do grão de bico.

Aplica-o no tratamento de feridas de difícil cicatrização e dá desse facto a seguinte explicação:

Devido ao facto de com a humidade ele inchar tornando maiores os orifícios, permite deste modo que o pús escorra das feridas infectadas.

* E foi, utilizando este processo que Amato conseguiu curar em 2 meses um homem de nome Damião, natural da Ilíria que sofria de uma chaga no tornozelo há quase 10 anos.⁴¹

* Um grão de bico também utilizou Amato no tratamento de um menino de 2 anos que sofria de epilepsia.

Segundo as indicações de Albucasi no livro 1^o, Cap. II, Amato aplicou-lhe uma queimadela com um ferro em braza na parte superior da nuca. E refere: “No orifício aplicamos-lhe um grão de bico sendo este renovado frequentemente. Dele escorreu tanto pús que o menino ficou são”.⁴²

6 - As Favas - Elemento de Civilização e Tabu alimentar

Quanto às favas, Amato utiliza-as sob a forma de farinha na composição de um lambetivo recomendado como preventivo da defesa dos pulmões em doentes atacados de varíola.⁴³

É, no entanto, acerca das hesitações de Amato em relação à inclusão de favas na dieta alimentar receita a Jacoba Dei Monte, irmã do Papa Júlio II, que Amato tratou em Ancona de uma “destilação cálida”, que as dúvidas acerca das qualidades desta leguminosa são expressas de forma evidente.

Escreveu Amato:

“Também combinámos dar-lhe favas, especialmente quando já ia um pouco melhor e expectorava.

Mas, como surgissem dúvidas se lhas haviam de dar cozidas com a casca ou sem a casca, mandámos que se abstinhasse delas. Saber a razão disto, não desagradará investigar um pouco, tanto mais que são assuntos de que é bom ter-se conhecimento”.⁴⁴

Aonde radicarão estas fortes precauções de Amato em relação às favas?

Inserir-se-ão nos tabus e nas crenças que proliferavam na Bacia do Mediterrâneo desde a mais Alta Antiguidade? Ou terão uma outra causa?

Teria Amato com a argúcia do seu espírito de observador correlacionado a ingestão de favas com o aparecimento da doença que nos nossos dias se

chama Favismo?

Na verdade, sabe-se hoje que essa doença - uma anemia hemolítica grave que se manifesta por fortes acessos de febre acompanhados de icterícia, é devida a uma deficiência, de origem genética, de uma enzima dos glóbulos vermelhos - a glucose 6.

Ora acontece que os portadores deste géne são sujeitos quando consomem favas a uma hemolise, isto é, a uma destruição dos glóbulos vermelhos com passagem da hemoglobina para o plasma.

Segundo o estudo de dois especialistas americanos da Universidade da Pensilvânia, Solomon H. Katz e Joan Schall, acerca do consumo de favas na Bacia do Mediterrâneo, a incidência do Favismo em certas populações mediterrânicas é da ordem dos 10 a 30%.

Teria Amato pressentido esta realidade? Não o podemos afirmar.

Certo é que Amato nos comentários à Cura de Jacoba Dei Monti dá conta das suas investigações acerca das opiniões dos autores antigos em relação às propriedades das favas.

Assim, em relação às favas secas, classifica-as de frias e secas, apoiando-se em Galeno que assim as define no livro 7º *“De Facultalibus simplicium medicamentorum”*.

Também em Galeno colheu Amato no livro *“De victus ratione in morbis acutis”*, a informação de que a flor da fava não perde a sua flatulência mesmo cozinhada durante três dias.

E reafirma a mesma asserção citando uma outra passagem do livro *“De attemante victus ratione”* de Galeno:

“As favas são de difícil cozimento e muito flatulentas” recordando Amato que Galeno afirmara que por esse facto “antigamente eram alimentos dos gladiadores”. Como resposta à questão se convém ou não utilizar as favas no tratamento de doenças pulmonares, Amato cita a opinião dos gregos e dos árabes, e a do próprio Galeno, para as quais era vantajosa a prescrição desta leguminosa neste tipo de doenças. E Amato cita Galeno:

“Na verdade, uma vez que a fava é, como nenhum outro, um alimento flatulento de difícil cocção é também apropriado para as excreções do peito e dos pulmões”.

Uma dúvida, no entanto, se levanta a Amato quanto ao modo como se deve ministrar as favas aos doentes que sofrem de infecções nas vias respiratórias: se com a casca, se descascadas.

Conclui Amato, depois de uma leitura atenta de Galeno, que se deve optar pelas favas moídas e cozidas sem casca, como as utilizaram Galeno e Avicena.

Uma curiosa observação tece Amato em relação ao desacordo entre o afirmado por Paulo Eginêta no livro 7º da sua *Medicina* acerca do modo de usar as favas no tratamento da rouquidão e aquilo que o mesmo

autor expressa no livro 3º sobre este mesmo assunto.

Se no primeiro caso Paulo Eginêta corrobora Galeno recomendando o uso de favas descascadas, no livro 3º opta pela utilização de favas cozidas com a casca, considerando-as como das substâncias mais fortemente abstergentes.

Reflectindo acerca desta contradição, concluiu Amato ter existido, muito possivelmente, um erro na tradução desta obra e levanta a hipótese de a expressão “a fava é cozida sem a casca” ter sido traduzida por “cozida com a casca”.

Mais uma vez, como já noutros estudos salientámos, revelam estas últimas considerações de Amato a atitude esclarecida de um grande humanista que alia o rigor do estudo ao da investigação, lendo, comentando, cotejando os autores antigos, na busca incessante de luz e esclarecimentos que o ajudassem a cumprir plenamente um dos propósitos que lhe nortearam a vida e que ele assim defeniui:

“Fui sempre diligente no estudo e, por tal forma, que nenhuma ocupação ou circunstância, por mais urgente que fosse, me desviou da leitura dos bons autores; nem as viagens por mar, nem as minhas frequentes deambulações por terra, nem por fim o meu próprio exílio, me abalaram a alma, como convém ao homem sábio”, propósito que permitiria a Diogo Pirro, seu doente e seu amigo assim escrever no epitáfio que lhe dedicou:

“Aquele que tantas vezes reteve a vida que fugia de um corpo doente ou a chamou das águas letais, e foi querido tanto de pessoas comuns como de príncipes, aqui jaz”.

* Docente da Escola Superior de Educação de Castelo Branco

Notas

1 Amato Lusitano, Cura 3, V Centúria, in Centúrias de Curas Mediciniais, vol. III, Lisboa, ed. Universidade Nova de Lisboa, p. 171, tradução de Firmino Crespo. Desta edição são todas as citações.

2 Cura 19, V Centúria, Vol. III, p. 203.

3 Cura XXIX, V Centúria, Vol. III, pp. 203 - 204.

4 Cura 11, III Centúria, Vol. II, pp. 184-185.

5 Ibidem, p.185.

6 Cura 42, IV Centúria, Vol. III, p. 76.

7 Cura 49, IV Centúria, Vol. III, p. 95.

8 Cura 54, II Centúria, Vol. II, p. 110.

9 (Cura 24, IV Centúria, Vol. III p. 63).

10 Cura 54, IV Centúria, Vol. III, p. 98.

- 11 Cura 6, I Centúria, Vol. I p. 75.
- 12 Cura 32, I Centúria, Vol. I p. 139.
- 13 Cura 43, VI Centúria, Vol. IV, p. 67.
- 14 Cura 48, VI Centúria, Vol. IV, p. 77.
- 15 Cura 19, V Centúria, Vol. III, p. 204.
- 16 Cura 3, III Centúria, Vol. II, p.
- 17 Cura 86, III Centúria, Vol. II, p. 305.
- 18 Cura 92, IV Centúria, Vol. III, p. 144.
- 19 Cura 57, IV Centúria, Vol. III, P. 109.
- 20 Cura 66, IV Centúria, Vol. III, p. 113.
- 21 Cura 71, I Centúria, Vol. I, p. 200.
- 22 Cura 42, IV Centúria, Vol. III p. 74.
- 23 Cura 15, III Centúria, Vol. II, p..
- 24 Cura 69, IV Centúria, Vol. II, p. 286.
- 25 Cura 4, V Centúria, Vol. III, p.
- 26 Cura 95, VII Centúria, Vol. IV, p. 339.
- 27 Cura 99, VII Centúria, Vol. IV, pp. 354 a 356.
- 28 Cura 30, I Centúria, Vol. I, p. 130

- 29 Cura I, III Centúria, Vol. II, pp. 161 a 163.
- 30 Cura 78, III Centúria, Vol. II, p. 297.
- 31 Cura 30, VI Centúria, Vol. IV, p. 45.
- 32 Cura 61, VI Centúria, Vol. IV, P. 100. ‘
- 33 Cura, 71, VII Centúria, Vol. IV, p. 311.
- 34 Cura 78, VII Centúria, Vol. IV, pp. 319 a 320.
- 35 Cura 85, VII Centúria, Vol. IV, p. 326.
- 36 Cura 43, III Centúria, Vol. II, p. 244.
- 37 Vide Jacques le Goff, *A Civilização do Ocidente Medieval*, Lisboa, Editorial Estampa, 1983, Vol. I, pp. 82 a 85.
- 38 Cura 78, VI Centúria, Vol. IV, p. 122.
- 39 Cura 42, IV Centúria, Vol. III, p. 74.
- 40 Cura V, VII Centúria, Vol. IV, p. 17.
- 41 Cura 16, IV Centúria, Vol. III, p. 104.
- 42 Cura 24, IV Centúria, Vol. III p. 63.
- 43 Cura 15, III Centúria, Vol. II, p. 197.
- 44 Cura 1, II Centúria, Vol. II, p. 14.

O VINHO NA ÉPOCA DE AMATO LUSITANO: CONSOLO, SUSTENTO E ALÍVIO

por António Lourenço Marques*

O estudo da alimentação, quer na Obra de Amato Lusitano quer na Beira Interior, permite encontrar, a partir de inúmeros testemunhos que o universal e pluriquotidiano gesto de comer deixou inscritos na memória do tempo, particularidades próprias de épocas e de gentes, úteis para definir o molde da sua identidade. Simultaneamente proporciona um interessante caminho para sondar, e em consequência compreender melhor as correspondentes estruturas económicas, sociais e mesmo mentais.

Comer é um acto essencialmente colectivo, gerador de “um complexo sistema de relações - com a comida e com os comensais”,¹ pois sendo uma imposição da sobrevivência, tem conotações de vária ordem, incluindo algumas da ordem do prazer, com mais gosto ainda quando se faz com os outros. Este mesmo facto torna-o de uma grande riqueza, susceptível de criar múltiplos registos muito esclarecedores, quando pretendemos descortinar aspectos que o viver das pessoas foi mostrando no decurso do tempo. Estudando a alimentação, aproximamo-nos, na verdade, do modo de viver das gentes de outros tempos. É uma operação que nos ajuda a dessincronizar o tempo, tornando-o mais verdadeiro. A irrealidade do imaginário passado, surge mais palpável. De facto, podemos também assim

sentir-nos participantes desse tempo que foi vivido por outros. Na alimentação, o vinho tem um recorte particular. Provavelmente, é uma realidade desde os tempos imemoriais, pois a videira é uma planta já existente no período geológico do terciário, altura em que se

espalhou por toda a costa do Mediterrâneo, vindo a encontrar particulares condições de implantação na foz do rio Nilo e na vizinhança do mar Cáspio. Foi nestes locais que persistiu duradouramente, dando origem às duas variedades mais importantes, a *Vitis vinifera occidentalis* e a *Vitis vinifera pontica*, que convergiram posteriormente para as regiões ocidentais do Mediterrâneo, onde se transformaram na *Vitis vinifera*



orientalis. Os fenícios e depois os gregos e os romanos incumbiram-se de a distribuir mais além, conhecendo-se hoje centenas de variedades de *Vitis vinifera* distribuídas por todo o mundo.² Terá sido no século VI a. C. que se desenvolveu a sua cultura, em zonas como a Grécia, a Sicília, Marselha, etc.

Assim, na história humana, o vinho entrou em cena seguramente há muito tempo, como podemos suspeitar através do Gênesis: “Noé, que era agricultor, começou a cultivar a terra e plantou vinha”.³ Mas, infelizmente, com a libação imoderada, embriagou-se e deu aso a comportamentos manifestamente

reprováveis.

O *Eclesiástico*, outro livro santo, escrito cerca do ano 200 a. C. por um autor natural de Jerusalém, refere-se ao vinho e ao seu uso de forma tão familiar, que não estaremos longe da verdade se afirmarmos ser ele então um constituinte habitual da alimentação e um acompanhante precioso do quotidiano do homem: “O vinho bebido com sobriedade é uma segunda vida para os homens (...) Que vida é a daqueles a quem falta o vinho?” E o escritor sagrado aprofunda a riqueza dos significados do vinho, afirmando que “desde o princípio foi criado para júbilo da alma e do coração” alertando no entanto para os perigos do seu uso imoderado. “A temperança no beber é a saúde da alma e do corpo. Bebido com excesso produz a irritação e a ira e muitas ruínas”⁴. Outros livros sagrados repetem com frequência tal posição sustentada neste livro sapiencial, que foi utilizado para instruir os catecúmenos e outros fiéis adeptos do culto. Também o Padre António Vieira, certamente inspirado nesta literatura, mas com sabedoria própria, reafirmou tal benevolência sobre o vinho, cerca de dois milénios depois, no Sermão da Segunda Dominga da Quaresma: “O vinho é aquele cordeal simples, medicado pela natureza para alegrar o coração humano”.

Na história do cristianismo, em particular a partir de S. Paulo, o vinho representou sempre um papel essencial. Elevado à categoria de elemento integrante e insubstituível do rito sagrado, tornado essência da comunhão com o pão, viu prolongar-se o significado que lhe davam os adeptos de Mitra, um deus solar indo-ariano, que foi adoptado pelos gregos e propagado para ocidente pelos soldados romanos. Nessa religião consideravam-no veículo de participação mágica na divindade.⁵ E na luta tenaz que envolveu o culto de Mitra e o cristianismo (a basílica de S. Pedro está erigida num local em que existiu primitivamente um santuário àquele deus - “os deuses novos sempre gostaram de instalar-se nos lugares em que se adoravam os seus predecessores derrotados”)⁶ a nova religião apropriou-se dos ritos da sua rival. E assim, adoptou o mesmo significado atribuído ao vinho, transmutado agora no sangue de Cristo, mito que se mantém na liturgia actual.

A religião cristã, derivada do judaísmo, assumiu pois, de forma consistente, o crédito, a benevolência e a alegria que sempre se atribuiu ao acto de beber. Por outro lado, sendo indispensável para a prática do culto, a implantação e o desenvolvimento da cultura da vinha encontram-se profundamente ligados ao avanço das comunidades cristãs.

É claro que o vinho, para além daquela função nobre, participante dos processos ligados à esfera sagrada e mística, serve essencialmente intentos puramente materiais, ou seja, do território do corpo: gozo, alimento e também alívio, quando utilizado como terapêutica.

O vinho como terapêutica

Com tal aura de prestígio, é natural que o uso do vinho com fins terapêuticos remonte a tempos muito antigos. No *Corpus Hippocraticum*, que é um conjunto de tratados escritos por vários médicos, que possivelmente trabalharam em equipa, mas que foi atribuído a um único, de nome Hipócrates, nascido na ilha de Cós, cerca de 460 a. C.,⁷ encontramos várias referências de cunho pré-científico sobre o vinho.

No Livro II do *Tratado sobre a Dieta*, escrito que se considera verdadeiramente “digno de Hipócrates” (como Galeno afirmava) porque “insiste na polivalência dos alimentos exactamente da mesma maneira que a *Medicina Antiga*”⁸, os efeitos fisiológicos do vinho são descodificados de uma forma surpreendente. Tomemos nota: “A água é fria e húmida; o vinho quente e seco, e tem também algo de laxante. Dos vinhos, os tintos e ásperos são mais secos, e não são nem laxantes nem diuréticos nem expectorantes. Secam pelo seu calor, ao consumir a humidade do corpo. Os tintos suaves são mais húmidos, e produzem gases e são mais laxantes. Os tintos doces são mais húmidos e mais débeis, e produzem gases ao introduzir humidade. Os brancos ásperos aquecem, mas não secam, e são mais diuréticos que laxantes. Os vinhos jovens são mais laxantes que os outros, por estarem mais próximos do mosto e são mais nutritivos, e também os aromáticos mais que os que não têm aroma, pôr serem mais maduros, e mais os encorpados que os leves. Os leves são mais diuréticos e os brancos e os leves doces são mais diuréticos que laxantes e refrescam, adelgaçam e humedecem o corpo, e debilitam o sangue, desenvolvendo no corpo o princípio rival ao sangue”.⁹

Fizemos esta longa citação porque nos parece que são estes alguns dos fundamentos essenciais que presidiram às orientações que Amato Lusitano, de forma profusa, refere em inúmeros casos insertos nas *Centúrias de Curas Medicinais*. Se as percorrermos em busca das citações sobre o vinho, quer como hábito alimentar quer como dieta ou como terapêutica, encontramos um manancial razoável de referências. João Rodrigues de Castelo Branco é um médico culto, sabedor da sua arte e habitualmente quando trata um doente não esquece a importância que tem o estabelecimento da dieta mais apropriada. E lá vêm as orientações sobre o uso do vinho, quando trata do regime alimentar. Conselhos que são dados quer a doentes do sexo masculino quer do sexo feminino, e mesmo a crianças. A sua perspectiva, apreciada na leitura das *Centúrias*, e genuinamente hipocrática, pois o vinho, tal como para Hipócrates, é essencialmente considerado como medicamento, ou retemperador das energias vitais, nomeadamente depois da doença. Quando não tem específica indicação terapêutica, Amato Lusitano, nos casos de



doença, desaconselha habitualmente o seu uso. Por vezes, é o próprio doente que evita beber espontaneamente, isto é, interrompe o seu uso habitual, quando percebe que tal lhe é maléfico, embora Amato, como médico, e à luz da medicina inspirada nos autores mais poderosos, o possa admitir “com proveito”. “Olivério, banqueiro de Roma, quarenta anos de idade, atingido por uma pleurite, (...) quanto ao método de alimentação, absteve-se sempre de vinho, não porque nesta doença não possa ser dado com proveito, pois Galeno admite o vinho nas febres contínuas, mas porque quando bebia vinho, caía em tosse violenta”.¹⁰

A esposa de Natal Proculei, patrício de Ragusa, citada na *cura XL*, da *Sexta Centúria*¹¹ com “uma cruel doença (um corrimento pituitoso do útero, complicado com uma febre contínua) acompanhada de inapetência de alimentos”, depois de tratada com êxito, com vários remédios”, entrou num regime alimentar de recuperação, com picado de frango, etc., sendo-lhe permitido “beber um pouco de vinho tinto, fraco e muito bom”. O vinho aparece-nos aqui, provavelmente como hábito alimentar daquela senhora (permissão), certamente também porque Amato Lusitano lhe confere valor nutritivo. E sobre o facto de ser uma presença comum na mesa das pessoas que viviam bem naquela época, não teremos muitas dúvidas. É o que podemos concluir da apresentação do caso da doença da esposa de um capitão genovês, na *cura II* da *Primeira Centúria*, que “começou a sofrer de dores cólicas”, “vivendo deliciosamente (*agens in deliciis*), sempre acostumada a boa mesa, sem lhe faltar o vinho”.¹² E tal era a propensão desta senhora para a bebida que mesmo com a dor “bebera vinho generoso de Espanha”, o que fez com que a dor “aumentasse e todos os sintomas crescessem”. Talvez se tratasse de uma cólica biliar, por litíase, pois era uma mulher na “pujança da vida, obesa”. A forte ingestão calórica, costuma associar-se a esta patologia. Amato relacionava de uma forma clara esta doença com o excesso de bebida (“usava muito de vinho”).

A rapariga ragusina de 15 anos, cuja doença é objecto da *cura XLIX*,¹³ desta mesma *Centúria* e que “sofreu um ataque estranho de escarros de sangue”,

depois de uma fase de melhoria “caiu numa total dificuldade de deglutição a ponto de não engolir qualquer líquido, excepto vinho”. E Amato pergunta: “Porque razão entre outros líquidos só era capaz de engolir vinho? (...) Porque razão esta rapariga só admite a transglutição do vinho, mas vomita a água e outros líquidos?”. Um caso bem estranho e difícil! No entanto, à luz dessa “sabedoria” que vinha de Hipócrates, podia encontrar-se uma explicação: “Porque foi debilitada a parte alta do estômago (que chamamos esófago e os árabes chamam *meri*) em virtude da prolongada vomitação e as fibras do mesmo ou vilosidades, principalmente longas, enfraqueceram de tal modo em virtude do excesso de humidade correndo sobre elas que não podem satisfazer a função obrigatória de deglutir. Daqui sucede que o vinho por ser quente de sua natureza, e ser amigo da natureza, robustece de certo modo as vilosidades”. Aqui está o vinho amigo da natureza, como o Padre António Vieira o veio também a dizer, baseado em novos conhecimentos.

Continuando a leitura da *Sexta Centúria*, nos rastros do vinho, deparemos com um agradável registo, a *LIX cura*,¹⁴ já citada noutra estudo sobre o elogio da velhice descortinado na obra de Amato Lusitano¹⁵, quando dá notícia da doença de um ancião “de oitenta anos, pessoa ponderada, sabedora e inteligente, ornamento honroso destes patrícios”, que havia expelido um volumoso cálculo pela uretra. Desencadeado o tratamento e aconselhada a respectiva dieta, com bons resultados, foi o “tão venerando e nobre ancião” instruído acerca dos cuidados a ter no futuro. “Aconselhámo-lo a abster-se de substâncias diuréticas, salgadas, acres e picantes”, um cuidado que considerava fácil de cumprir, mas “como não seria decente tomar abstinência um homem de oitenta anos, mandámos que bebesse vinho do melhor” embora diluído. Como seria bom que este ensinamento tivesse prevalecido no tratamento dos nossos velhos de hoje, com o horizonte da vida no ocaso, e que quando presos nos cuidados excessivos do corpo, eventualmente perturbado, sob a guarda da medicina, são privados tantas vezes de pequenos prazeres inocentes, que a serem fruídos só poderiam antes dignificar a pouca vida que lhes resta.



O vinho tem de facto para Amato Lusitano um lugar privilegiado na mesa dos doentes, e da forma como se refere à sua utilidade, em certos casos particulares, podemos conjecturar sobre a importância que lhe era atribuída nesta época. É o que nos revela a *cura XVIII da Segunda Centúria*,¹⁶ sobre um caso de impotência de um judeu, para cujo tratamento aconselhou acima de tudo (*primo*) “comer e beber do melhor”. Sobre a comida, apresenta um estendal riquíssimo de iguarias campestres e aquáticas: “capões, galinhas, faisões, tordos, melros, frangos, avezinhas silvestres, mas principalmente de pardais saltitantes”, etc., etc., e peixes. Mas para beber, o quê é que indicou? Pois, naturalmente, vinho, até porque como escreve “todos sabem que Vénus esteriliza-se sem Ceres (agricultura) nem Baco (vinho)”. Esta ideia prevaleceu. Mais de um século depois, o Padre Manuel Bernardes (1644 - 1710), na *Nova Floresta*, conta o seguinte facto: “Havendo alguns anos, que a filha de El-Rei D. Duarte de Portugal, era casada com o Imperador Frederico III, sem ter filho, aconselharam-lhe os médicos que usasse de vinho, para lograr a desejada fecundidade” O célebre imperador alemão, não podia ser impotente, naturalmente, e já beberia vinho. Competia então à senhora, que era a infanta D. Leonor, seguir aqueles conselhos dos médicos. O que é um facto é que do casamento realizado em Roma, em 15 de março de 1452, nasceu Maximiliano I, pai de Filipe I de Espanha e avô do imperador Carlos V. Em 1831, o doutor em medicina da Faculdade de Paris, Descourtiz, escrevia que o vinho tomado moderadamente “predispõe para os ardores de Vénus”, conhecimento que no final do século XX continua perfeitamente actual.¹⁷

Outra indicação terapêutica do vinho ingerido com pílulas de aloés, caldinhos com sementes de coentro, nozes em jejum, e comidas preparadas com salsa, hortelã, hissopo e mastruço, é a do tratamento das parasitoses intestinais, afecção então muito frequente, não só em crianças como em adultos. Na *cura VI da Primeira Centúria* Amato Lusitano descreve, com pormenor, curiosos conhecimentos sobre a infestação pela lombriga ou ascaridíase.¹⁸

O vinho é ainda usado com muita frequência em pensos embebidos, utilizados para curar lesões

cutâneas, feridas ou outras lesões produzidas por traumatismos profundos, atingindo mesmo as articulações, como no caso do tratamento da contusão do calcanhar de Paulo Gozio, descrito na *cura XLVII*, da *VI Centúria*.¹⁹ A mesma utilização é referida para o tratamento das lesões provocadas no corpo do filho do jovem que caiu de uma janela, que é o caso apresentado na *cura IX* da mesma *VI Centúria*.²⁰ Porém, esta utilização nas lesões traumáticas cutâneas já era prática no século XIII, sendo referida por um cirurgião, o Bispo de Cervia.

Também como produto antiséptico ou como veículo na preparação de cataplasmas, com o mesmo fim, o vinho tinha uma grande utilidade. “A virtuosa e castíssima esposa de Vizinho, de 24 anos de idade” com um problema de deslocação do útero, e com muito pus, foi tratada com a aplicação local de “um cataplasma de flores de romã, de murta, de rosas vermelhas e de semente de sumagre, em vinho tinto carregado. (...) Também interiormente, na cavidade se adaptava um pedaço de lã embebido no mesmo vinho”.²¹

Enfim, a profusão de referências ao vinho nas *Centúrias de Curas Medicinais*, permite fazer uma avaliação clara do seu uso, quer como hábito alimentar do século XVI, quer como elemento terapêutico valiosíssimo na medicina de então. Leia-se por exemplo, na tradução de Firmino Crespo, a *cura XXVIII da Primeira Centúria*²² sobre a “propinação de vinho nas febres contínuas” de um doente que nunca se absteve de vinho. Mas do vinho certo, bem escolhido, bem preparado, bem guardado e bem utilizado, como Amato Lusitano aí explica com grande segurança, maestria e muito proveito.

* Assistente hospitalar graduado.

Notas

- 1 *Comer y beber en la Edad Media*, Historia 16, Ano XIX, n° 223, p. 22.
- 2 Miguel A. Torres, *Producción y comercialización del vino en el Mediterráneo*. In: La alimentación mediterránea, F. Xavier Medina (ed.), Icaria, Barcelona, 1996, p. 197.
- 3 *Gênesis*, 9.
- 4 *Eclesiástico*, 31.
- 5 Erich Kahler, *Historia Universal del Hombre*, Fundo de Cultura Económica, México, 1993, p. 143.
- 6 *Ibid.* p. 141
- 7 Hipócrates, ***Juramento Hipocrático - Tratados Médicos***, Planeta De-Agostini, Madrid, 1995, p. 7.
- 8 Robert Joly, *Hipocrate Medicine Grecque*, Gallimard, 1964, p.174.
- 9 Hipócrates, ***Juramento Hipocrático - Tratados Médicos***, Planeta De-Agostini, Madrid, 1995, p.p. 232-233.
- 10 Amato Lusitano, *Primeira Centúria*, Livraria Luso-Espanhola, 1946, p.88.
- 11 Amato Lusitano, *Centúrias de Curas Mediciniais*, Trad. De Firmino Crespo, Volume IV, Universidade Nova de Lisboa, p.p. 62, 63 e 64.
- 12 *Primeira Centúria...* etc, p. 35.
- 13 *Ibid.* p. 78.
- 14 *Ibid.* p. 97.
- 15 A. L Marques, "A Velhice no Tempo de Amato Lusitano", Cadernos de Cultura "Medicina na Beira Interior", n° 8, Castelo Branco, 1994, p.p. 17-20.
- 16 *Ibid.* Vol. II, p. 43

17 A. S. Martins, in: *Sexologia em Portugal, II Vol.*, Texto Editora, Lisboa, 1987, p. 213.

18 *Primeira Centúria*, etc. p. 44.

19 *Ibid.* p.76.

20 *Ibid.* p. 23.

21 *Primeira Centúria*, etc., p. 66

22 *Ibid.* p.p. 98 - 103. Exemplo: "O vinho que ele usava era branco e naturalmente frio a que todos os Lombardos, principalmente os de Ferrara, chamam Albano. Não é de admirar se dissermos que este vinho era, de sua natureza, frio, visto que comparado ao corpo humano é, sem dúvida, frio. De facto, com as suas propriedades logo torna frio e até esfria mais do que a água; pois a água esfria só porque é fria; o vinho, porém, não só esfria pela sua frialdade, mas ainda por uma cena agrura do paladar pelo que penetra mais facilmente do que a água". E sobre o vinho branco, bom para os doentes com febre, transcreve Galeno: " Este vinho de cor branca (chamado oligóforo), de ténue substância, não possuindo nenhuma das qualidades que há nos outros vinhos, nem a aspereza, nem a adstringência, nem a doçura, nem a acidez, nem o aroma. É o único vinho que foi dado evitar os males da água e do vinho. Em cada pais aparecem alguns tipos: na Itália, o *Sabino fraco*, que dãoaos febricitantes; na Ásia, o *Titacazeno e o Tibiceno*. Uma vez conhecidos os caracteres deste vinho, facilmente se encontrará em qualquer região onde se produzem os vinhos muito fracos e aquosos. Encontrei-os, de facto, na Sicília, na fenícia e em Cyro da Palestina, etc. E até os vi, como disse, em todos os países e, o que é mais de admirar, no Egipto". E Amato Lusitano comenta: "Nestas palavras de Galeno, brilha mais claro que a luz do meio-dia que este vinho branco aquoso é bom para os febricitantes". Etc.

ELOS À VIDA ALIMENTO DA PALAVRA POÉTICA

por Maria de Lurdes Gouveia da Costa Barata*

«Colhe a azeitona dos frondosos olivais, à chuva, ao vento, levantando-se ainda de noite, ao toque do búzio, para preparar um caldo de couves com feijões pequenos e assar umas sardinhas que entala num naco de broa rachada ao meio para servir de merenda ao meio-dia, dando um pouco de conforto ao estômago, para poder gritar, no cimo das oliveiras, uma moda dolente apropriada, misto de resignação e de dor, de alegria e de tristeza, de sofrimento e mágoa mal contida contra um destino tão revesado, contra uma sorte tão madrastra»

(Beira Baixa, Jaime Lopes Dias, p.135, 136).

Deste modo, José Pedro Moreira fala do povo beirão, em princípios do século XX, enquadrando-o numa *paisagem austera* de terra pouco generosa, de perfil afiado por nortadas agressivas, talhando as gentes a sofrimento e sacrifício de luta tenaz pela sobrevivência quotidiana.

O poeta António Salvado dá os traços marcantes da Beira Baixa em que o verde é o da sem esperança:

*Onde as searas cruzam a granito
E a voz do longe é feita de suor.*

*A suave beleza solitária
das oliveiras raras numa encosta*

*A estranha consolação das giestas
tão floridas em campos desolados.*

*E o verde esperança filho da sem esperança.
(Interior à Luz, 2.º ed., p. 14)*

Frade Correia enquadra de lirismo esta Beira, não sem lhe deixar o travo disfórico de uma realidade hostil: *«A lírica suavidade / das raparigas que descem as encostas, / com bilhas à cabeça... A claridade / das tardes outonais! / O fumo que sobe alto como as nuvens / das ceias tão frugais! (...)*» (Jaime Lopes Dias, ob. cit., p.200). A marca da pobreza vem expressa na frugalidade duma alimentação, produto de condições geográficas.

Insistindo com um poeta da Beira Baixa, João Camilo transmite-nos esta terra, que parece abarcar num passeio, mas que lhe vibra no coração: *«Esta tarde fui de bicicleta ao rio Ponsul. / (...) As vezes a paisagem parecia o deserto devido à cor do céu, / e eu pensei nos filmes de cowboys, na travessia perigosa de certos vales. / Arbustos rasteiros e pedras, algumas oliveiras. / Mas não parecia árida esta terra onde só cresce o mato».*

Meio físico e alimento interligam-se, predestinando aquele às gentes que o habitam. Se Orlando Ribeiro fala da Beira Baixa como uma «manta de retalhos», há alguns destes de pior estamemha, negando-se, por infertilidade, a oferecer ao homem o alimento indispensável ao viver. Os alimentos são dons da Natureza que a natureza humana exige.

A alimentação desempenhou sempre um papel importante e fundamental *«na estrutura e na evolução biológica dos diferentes grupos raciais nas suas características»*, como explica Josué de Castro (*Geopolítica da Fome*, p.101). Continua o mesmo estudioso (ob. cit., p. 103): *«Sob a acção avassalante da fome, dá-se no homem o apagamento ou mesmo a absoluta supressão de todos os outros desejos e interesses vitais, e o seu pensamento concentra-se activamente em descobrir o alimento por quaisquer meios e à custa de quaisquer riscos».* Voltemos então à Beira, para ouvir Carlos Selvagem a falar das gentes deste espaço hostil: *«Ficou, como sempre, pelo amor à terra, o povo humilde, servo da gleba, que não tem o gosto nem o pendor migratório e quando emigra é que a terra lhe nega o mínimo e, então, parte com a alma a sangrar e a alumiá-lo só a crença de voltar um dia»* (*Beira Baixa*, p.161). Esse povo beirão arrancou-se assim das suas raízes e partiu para outras terras na demanda de melhores condições. Fernando Namora dá a dimensão desta ferida num poema que, embora de abrangência global, se adequa ao contexto:

António, é preciso partir!

*O moleiro não fia,
a terra é estéril,
a arca vazia,*

*o gado minga e se fina.
António, é preciso partir!
A enxada sem uso;
o arado enferruja,
o menino quer pão, a tua casa é fria.
É preciso emigrar!
O vento anda como doido - levará o azeite;
a chuva desaba noite e dia - inundará tudo;
e o lar vazio,
o gado definhando,
a morte e o frio por todo o lado,
só a morte, a fome e o frio por todo o lado,
António!*

*É preciso embarcar!
Badalão! badalão! - o sino
já chora a despedida.
Os juros crescem;
o dinheiro e o rico não têm coração.
E as décimas, António?
Ninguém perdoa - que mais para vender?
Foi-se o cordão,
foram-se os brincos,
foi-se tudo!
A fome espia o teu lar.*

*Para quê lutar com a braveza da terra,
com a indiferença do Céu,
com tudo, com a morte, com a fome, com a terra,
com tudo!
Árida, árida a vida.
António, é preciso partir!
António partiu.
E em casa, tudo ficou sem jeito, desamparado,
vazio.
Ficou a solidão.*

As Frias Madrugadas

No rumo desta reflexão entra assim a presença dos alimentos nas palavras de poetas e romancistas. Também o contrabando foi maneira de resolver problemas de sobrevivência com afastamento menos prolongado da família. As zonas de raia da Beira são propícias a essa realidade. De *A Noite e a Madrugada*, de Fernando Namora ainda, retiramos esta situação:

«O Camarão, um feião dos demónios, o mais possante contrabandista de Montalvo, ria como um gaiato da sua sorte ao jogo. Por isso, foi o único a saudar o Pencas.

- Já moeste a bicha? (refere-se a uma cobra)
- tava farto. A canalha vai acabar com ela.
- Estás assim a desprezar uma ceia em condições?

Já comi lagartos em Espanha e terei de os comer sempre que as coisas corram mal. São bichos anafados, que dão uma rica sopa. (...)

- Estava doido de fome, Pencas, no meio da serra;

tínhamos meio quilo de pão para três... Filei dois, carago, verdinhos como feno, deram um molho que parecia banha a derreter-se no trigo! Sabias desse petisco?

- O Recheda ainda agora mo disse; mas aquela, se a comesse, dava-me ânsias. A vaca quis morder.

- Se o mouco não te der hoje ceia, deixas as ânsias de lado... Um dia a gente leva-te ao contrabando; vais aprender a livrar o corpo de apuros. Que dizes a um lagarto gordo comido na serra, estrugidinho por mim?... E ainda ganhas para uma semana de vinho, conho! Bebe aí um copo, não hás-de ser toda a vida um medricas!» (p. 19 e 20).

Constatamos, no brutal desta conversa, as agruras por que passa o ser humano quando corre o risco de soçobrar, dando corpo ao provérbio «Quando há fome, não há ruim pão» ou «Asno com fome, cardos come». Não se diz também «Primeiro os dentes que os parentes»? O instinto de conservação fala alto e domina todo o resto.

Falávamos da raia, do contrabando. Também a expressão desse espaço se documenta na palavra de António Salvado, num poema homónimo de que reteremos as duas últimas estrofes:

*(...)
Como agarrar as amplidões dos cumes,
arrancar da neblina a fenda proibida
do céu azul
e retalhar por entre a incerteza
a pedregosa e mendigante via
de mitigar a fome e saciar a sede?*

*Ficou tombado no florar das urzes,
dos giestais transidos de humildade
um coração calcado sem futuro
e retalhado.*

(*O Corpo do Coração*, Raia, p.39)

O perigo de vida - o que ameaça a estabilidade corporal - motiva o homem, que desde o início da sua existência descobriu a máxima *mens sana in corpore sano* e há muito conferiu a desagregação da personalidade sob o suplício da fome. Ninguém discute política com o estômago vazio, ninguém fala de objectos de amor sem primeiro dar resposta ao instinto de conservação, que é o mesmo que dizer, o instinto de alimentação. A força sexual, com o peso da procriação e continuidade da espécie, esbate-se e desaparece diante do espectro da fome. «Quem come, com todo o mal pode» ensina o povo sabedor. Perder o apetite é sinal de alerta, doença próxima ou doença já declarada.

S. Gens, orago das Moitas, tem o poder de restituir o apetite às pessoas que o perderam. Diz Maria Assunção Vilhena, em *Gentes da Beira Baixa - Aspectos etnográficos do concelho de Idanha-a-Nova*

(p.408), que, quando alguém não consegue comer por falta de apetite, lhe é aconselhado: «Promete umas migas a S. Gens» e «então prometem-se esmolas em pão aos pobres e vão lá distribuí-las no dia da Festa que é no Domingo de Pascoela».

Assim, a alimentação domina a vida, frequentemente sem que disso nos apercebamos. Expressões peculiares o documentam: «é comer e calar»; «comem-se uns aos outros»; «deixar-se comer»; «essa não como eu»; «ou há moralidade ou comem todos»... E há aquele que é «unhas de fome», ou o que «tem fome de dinheiro», ou o que «bebe as palavras», ou o que «bebe os ventos» por alguém ou por alguma coisa...

Andrée Rocha faz um estudo sobre Um Motivo Obsidiante na Narrativa Queirosiana, que são as alusões alimentares. Transcrevamos um dos aspectos focados, que tem alguma generalização de referência no falar: «... apetite carnal está amplamente documentado em personagens como Amaro, Basílio, Carlos, Teodorico e outros menos importantes. As próprias expressões que acompanham amores pecaminosos ou venais têm a ver com um referente comestível. Quando Amelinha, receosa de incorrer na ira divina, exprime o seu desejo de morrer, Amaro tem esta réplica inesquecível: - “Com estas carinhas!” (...) Teodorico, desconfiado da fidelidade da sua Maricocas, pergunta a Alpedrinha. - “Petiscaste?”. Ao prazer amoroso subjaz sempre um impulso de gula, como ao prazer gastronómico uma evidente volúpia» (Temas de Literatura Portuguesa, p.118 e 119). Nesta linha, uma linguagem familiar torna usual expressões como uma *mulher apetitosa* ou *de apetite* e *ele é um pão*. Constatamo-lo apenas, sem discutir o mau gosto.

Um nunca acabar de vivências vai concatenar o significado profundo do acto de alimentar-se. A refeição, seja almoço, jantar, merenda ou chá, agrega as pessoas para celebrar, festejar. Retrocedendo à refeição nocturna dos cristãos, o ágape, encontramos a paz no beijo trocado, continuação e memória da Última Ceia. Confraternizar e celebrar. É o significado que está ligado ao casamento e às grandes bodas, às refeições de aniversários e comemorações. Mesmo que, em certos casos, venha a manifestar-se a gula. Para um sorriso, António Ramos Proença, nas suas Memórias de um Médico, conta os jantares do Espírito Santo, «que se realizavam anualmente em Maio, em mais que um domingo, como consequência de promessas feitas em situações aflitivas. Reunião entre dez a quinze convivas, os Irmãos da Confraria, em louvor do Espírito Santo. (...) Opíparos banquetes, bem servidos e melhor regados, onde se comia e bebia até fartar, tendo a particularidade de se cantar em coro o “Bendito e Louvado”... E bem assim, antes de cada prato, à laia de aperitivo para o que se seguia, e como remédio de acondicionamento para o que já se tinha comido. (...) Os jantares eram fartos, cinco a

seis pratos fora a sopa e abundantemente regados com tinto e branco. Cada prato, cada cântico e no final, para bem se saber onde se realizava, vá de cantar à porta da casa, já na rua, o “Bendito e Louvado” (...). Ramos Proença fala ainda do sacristão que integra esta historieta como sendo um garfo dos melhores e um copo dos maiores.

Na palavra, seja a mais poética ou a mais prosaica, aparece metaforizada a alimentação. Sabor e cheiro vêm da Natureza e entranham-se no verbo tomando-o mais vigoroso e expressivo.

Eugénio de Andrade deu o título As Mãos e os Frutos a um livro de poemas, e versos como «só as tuas mãos trazem os frutos» (Eugénio de Andrade - Poesia e Prosa - I, p.13), ou «tremem maduras todas as espigas / como se o próprio dia as inclinasse» (ib., p.15), ou «Canto porque o amor apetece. / Porque o feno amadurece / nos teus braços deslumbrados» (ib., p.14 e 15), ou «Somos folhas breves onde dormem / aves de sombra e solidão. / Somos só folhas e o seu rumor. / Inseguros, incapazes de ser flor / (...)» (ib., p.21), traduzem a imbricação dum mundo vegetal e comestível.

Aroma de frésias e cores de lima e limão embebem a poesia de Eugénio de Andrade. E têm relação com sabores, cores, aromas da Beira Baixa.

António Salvado torna exuberante de natureza beirã muitos dos poemas de O Corpo do Coração. Uma autêntica

Natureza viva com frutos

*O frescor das maçãs imobiliza:
comove em arrepio agitação
a pele inerte e cálida das mãos -
um gemido animal que regozija.*

+

*Gomos por entre os lábios e trincados
impacientes mitigando a sede
sorvidos lentamente a saciar -
e a frescura da sombra de arvoredos.*

+

*A pouco e pouco desgarrando as bagas
o sabor apertado e tão mordido
na língua a destilar esvaecida -
os cachos na videira a cintilar.*

+

*Com amplas copas de folhagem verde
nem o calor lhe dilacera a fresca
palpitação do seu interior -
o figo aberto à dimensão da boca*

(*O Corpo do Coração*, p.13)

Também em *Plantas da Beira* (ob. cit., p.37) torna vivas e eternas as giestas, o alecrim, o rosmaninho, a alfazema, as estevas, a «*filigrana de orégãos*», o per-

fume do tomilho, a salsa e a profusão da artemísia e do endro. Muitos mais exemplos poderiam ser dados a partir da obra deste poeta.

Josué de Castro, na obra já anteriormente citada, dá importância ao revestimento vegetal dum espaço e afirma peremptório: «*O meio botânico constitui o elo que liga de maneira indissolúvel o grupo humano ao meio físico - a um determinado tipo de solo e clima*» (p.101). O reino vegetal simboliza a unidade da vida e o carácter cíclico da existência como hierofania de força cósmica.

Pão é liame vital. Marialcina (*Não é uma Estrela*) num breve poema com o título *Valor* transmite essa ideia: «*Milho / a brilhar / ao sol. // Vidas / da mesma cor // Alimento / calor*». O trigo, benesse de origem concedida por Deméter, a deusa maternal da Terra, ainda hoje se deita aos noivos que saem da igreja depois de casados. Trigo é símbolo de abundância e os grãos que contém, comparados ao ovo do mundo, remete para as origens. Em muitas terras da Beira, as fogaças oferecidas aos noivos eram constituídas por alqueires de trigo. Também o arroz tem uma simbologia afim - se o trigo é elemento essencial na Europa, o arroz é na Ásia. Significa felicidade e fecundidade, a pureza primeira. Daí estar igualmente presente nos obséquios aos noivos.

Não se contém os poetas da Beira Baixa no cântico sempre renovado aos cereais e aos frutos, por vezes numa ânsia de libelo que pretende a igualdade na distribuição de bens essenciais, como no poema *Mais Justiça* (*Versos - Poemas de Amor e Saudade*) de Manuel Dias Catana:

(...)
*E admirei muitos campos verdejantes
 Onde o trigo e o milho hão-de brotar,
 Com que o homem, nas lidas fatigantes,
 Hão-de um dia o seu corpo alimentar.
 E vi frutas docinhas, saborosas:
 O alperce, a maçã, a doce pêra,
 Mais perfumadas do que as frescas rosas
 Nas amenas manhãs de Primavera.
 Uvas de muita estirpe e cambiante,
 De sabor raro, fresco, delicioso,
 A bela melancia refrescante,
 O melão perfumado e saboroso,
 E o nectar puro, ardente e cristalino,
 Que ao homem dá vigor e alegria,
 Tudo fazendo crer que há um Ser Divino,
 Ser que tudo nos dá e tudo cria.
 - Ó Deus, alto Senhor Omnipotente,
 Autor de tanto mimo e maravilha,
 Distribui esses bens por toda a gente,
 Pondo a maior justiça em tal partilha!*

As dádivas da Terra são para todos os homens da Terra. Dádivas de fazer crescer água na boca, com

aromas, sabores, que se imiscuem na boca em

Sonancias

*Boca de rosa
 amor profano
 boca de espinhos
 amor bravio*

*boca de amoras
 amor de vinho*

*boca salgada
 acre ciúme*

*boca exangue
 amor vazio*

Fernando Namora (Nome para uma Casa)

Destes retalhos de reflexões, se deduz que o primeiro elo à vida passa pela alimentação. Alimentação que a linguagem assimila, que alimenta frequentemente a palavra poética. E a palavra poética enche-se de elos vegetais, de sugestões de repleção.

Nada melhor para terminar que um canto à terra prenhe das benesses de Deméter, na voz de António Salvado (*Utere Felix*, p.16):

*Cantarei porque a terra está madura
 e as papoulas namoram as cigarras
 e as madressilvas trepam pelos muros
 e lá ao longe alvoram alvoradas
 Resplandece no brilho dos trigais
 a voz secreta duma brisa ondeante
 Soltam chamas os frutos quando estala
 a sua casca maternal e quente
 (...)*

Elos à vida: os alimentos. Que estão na palavra poética. São também alimento da palavra poética.

* Docente na Escola Superior de Educação de C. Branco. Mestre em Literatura Portuguesa

Bibliografia

ANDRADE, Eugénio de, Poesia e Prosa (1940-1986). I Vol.. 3ª edição aumentada. -Lisboa: Círculo de Leitores, 1987.

CAMILO, João, Na Pista Entre as Linhas. -Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1982. Col. "Plural - Gota de Água".

CASTRO, Josué de, Geopolítica da Fome. 3ª edição revista e aumentada. -Porto: Brasília Editora, 1978.

CATANA, Tenente Manuel Dias, Versos - Poemas de Amor e de Saudade. -Castelo Branco, 1969.

DIAS, Jaime Lopes. Beira Baixa. -Lisboa: Livraria Bertrand, s/d.. Col."Antologia da Terra Portuguesa" n° 7.

MARIALCINA. Não é uma Estrela. Poesia de Marialcina. -Covilhã: Edição da autora, s/d..

NAMORA, Fernando. As Frias Madrugadas. 6ª edição. - Amadora Livraria Bertrand, 1978.

NAMORA, Fernando. A Noite e a Madrugada. - Lisboa: Editorial Verbo, s/d. Col. "Biblioteca Básica

Verbo", n° 18 - Livros RTP.

NAMORA, Fernando. Nome para uma Casa -Lisboa Livraria Bertrand, 1984.

PROENÇA, António Ramos. Memórias de um Médico - Factos, historietas e... ocorrências. Pequenas e despretensiosas narrativas, algumas com sabor mais ou menos alegre e até anedótico. -Castelo Branco: edição de autor, 1980.

ROCHA, Andrée Crabbé. Um Motivo Obsidiante na Narrativa Queirosiana. In: «Temas de Literatura Portuguesa». -Coimbra, 1986.

SALVADO, António. O Corpo do Coração. -Lisboa: Átrio, 1994.

SALVADO, António. Interior à Luz. Nova Edição. - Coimbra A Mar Arte, 1995.

SALVADO, António. Utere Felix. -Castelo Branco: Belgaia - Produção Cultural, Lda, 1990.

VILHENA, Maria Assunção. Gentes da Beira Baixa - Aspectos Etnográficos do Concelho de Idanha-a-Nova. -Lisboa, Faculdade de Letras: Edições Colibri, 1995.

A influência mediterrânica na vida científica portuguesa do século XVI.

A BOTÂNICA DA BACIA MEDITERRÂNICA EM AMATO LUSITANO

por António Manuel Lopes Dias*

1. Notas acerca das origens da cultura árabe

“Tudo se faz pouco a pouco,...”
 “O meu coração nú” de Baudelaire

Em fins do século VII as guerras de expansão chegavam ao fim e nessa época foi decidido substituir o grego pelo árabe em documentos oficiais. O Corão foi sempre copiado em árabe. Até à fixação por escrito e em árabe, muitas ideias sobre diferentes temas estavam armazenados na memória das pessoas e eram transmitidas de boca em boca e de geração em geração.

A escrita tornou-se usual a partir da segunda metade do século IX, graças à rápida arabização do Próximo Oriente e ao conhecimento da técnica da fabricação de papel. Este foi descoberto por um chinês, Ts'ai Lun, segundo a tradição e começou a fabricar-se no Turquestão oriental no séc. V. Por volta de 757, produzia-se já em Samarcanda por mãos chinesas, possivelmente prisioneiros da guerra e através das costas mediterrânicas chegam a Tunis no tempo dos aglabíes, quer dizer, antes de 909, e ao Al - Andaluz antes de meados do século X, pois daquela época são os Breviário e missal moçarabe de Leiden (mosteiro de Silos) e o Glossário arabicolatino da mesma cidade, hoje holandesa.⁽¹⁵⁾

Palavras árabes ou persas e mesmo latinas ou gregas, remodeladas numa pronúncia oriental de todas as origens receber-se-á o seu contributo: álcachofra, albricoque, açafraão, carmezim, algodão, alcool, alcatrão, zero, álgebra, entre muitas outras. O português recebe o vocabulário árabe em dose maciça - mais de 900⁽¹⁰⁾.

2. Trocas culturais e científicas entre o Oriente e o Ocidente

As trocas culturais e científicas entre o Oriente árabe e o Ocidente cristão tiveram lugar nas regiões que

conheceram sucessivamente uma ocupação muçulmana duradoura e uma reconquista cristã: a Sicília e a Itália do Sul, a Espanha sobretudo e também Portugal.

Graças a numerosas tradições de obras filosóficas e científicas de árabe em latim, o Ocidente redescobriu a herança antiga até então conservada em trechos esparsos, enriqueceu-se com métodos e técnicas novos, encontrou as bases de um desenvolvimento intelectual decisivo.

Gerardo de Cremona traduziu para latim grande soma de conhecimentos médicos árabes, como é o Cânone de Ibn Sinâ (Avicena). Uma mesma realidade se nos impõe e suscita a nossa curiosidade: a medicina árabe então em todo o seu esplendor e iluminava todos quanto dela se aproximavam.

A idade de ouro dos países muçulmanos desde o séc. VIII ao IX ajudada por condições materiais favoráveis, nomeadamente a extensão do espaço geográfico, as riquezas artesanais, e agro-pecuárias e as trocas comerciais. Face ao Ocidente do início da Idade Média apresentava um avanço espantoso, a filosofia e a ciência árabes levavam os seus frutos a uma Europa que começava o seu próprio despertar.

A cultura árabe deixou então de ocupar no campo histórico o lugar privilegiado que fora até então o seu, falando-se de declínio. Mas não se pode esquecer que o Ocidente muçulmano continuou a viver graças às descobertas dos grandes sábios, mais difundidas, ensinadas e comentadas incansavelmente, embora a medicina árabe, tal como as outras disciplinas, tivessem deixado provas de dinamismo criativo e fecundo, como acontecera nos séculos anteriores.

Muitos dos sábios, incluindo os maiores, como al-Râzi (Rhazés), al-Madjûsi (Haly Abbas), Ibn-Sinâ (Avicena) são de origem persa, mas como a língua árabe, foi o seu meio comum de expressão, falamos de medicina árabe.

Todas as religiões, tinham homens sábios que trabalhavam lado a lado. Por isso, muitos falarão da

medicina “islâmica”, que se difundiu num império cujas bases, culturais e religiosas foram o Islão e alguns dos seus representantes mais ilustres, foram cristãos ou judeus e não muçulmanos.

Sem dúvida que a ciência médica praticada no Oriente muçulmano repousa largamente sobre concepções antigas herdadas de Hipócrates. A teoria humoral exerceu uma influência preponderante na medicina até ao século XVIII. Doutrina filosófico-médica inserida num sistema global de explicação do mundo. A boa saúde resultava da mistura em boa proporção de humores, do seu equilíbrio que o médico devia querer atingir os seus doentes. Também é preciso ter em conta o paciente, devido ao seu temperamento, aos seus hábitos alimentares, às suas doenças antecedentes, ao clima da sua região e novelos de coisas que o doente acrescentava.

3. A herança grega

Os fundamentos antigos foram conhecidos pelos sábios árabes, sobretudo graças às traduções das obras gregas.

A literatura médica antiga, fora ensinada e conservada, em universidades como a de Alexandria, no Egipto, e com mais cuidado no Hospital de Gondêshâpur no sul da Pérsia.

Assim como figuras históricas que foram notáveis como al-Mansûr que contratou Djurdjîs b. Bukhtîshû médico em Bagdade e que foi director do hospital de Gondêshâpur e o sábio cristão Hunayn b. Ishâq, chefe de fila de uma verdadeira escola de tradutores.

O califa al-Ma'mûm que fundou a “Casa da Sabedoria”, em Bagdade, na primeira metade do século IX, uma academia. Hunayn b. Ishâq traduziu em sírio e em árabe 129 tratados de Galeno.

Através destas traduções com exigências científicas modernas, a obra de Galeno foi largamente difundida. Com estas versões árabes, os Aforismo, os Prognósticos, as Epidemias, de Hipócrates e o tratado de Botânica de Dioscórides, os escritos de Rufo de Éfeso, as compilações dos sábios bizantinos como Alexandre e Paulo de Egina e outras obras.

Esta herança grega, assimilada através das traduções criou um vocabulário médico que até então faltava à língua árabe.

Do grego To xérion (medicamento em pó) foi tomado da forma derivada do siríaco ikdîrîn, tonando-se em árabe iksîr acompanhado do artigo defenido, al-iksîr que pela via da tradução latina devia dar o elixir.

Através dos hindus, sobretudo no domínio da farmacologia, o arsenal terapêutico da Índia assenta quase exclusivamente nas plantas. O livro de Shanaq foi escrito no séc. IV da nossa era, foi traduzido em pálav, depois em árabe sob a califa Al-Ma'mûm. Tratava de venenos e das propriedades e virtudes das plantas.

Neste património grego e helenístico sobretudo, mas também hindu, devem ser procuradas as origens e os fundamentos da ciência árabe.

Al-Râzi (Rhazés) que tinha o gosto pelos livros, fez vastas compilações e deixou quase cinquenta obras, homem erudito e que foi director, no séc. X, de um hospital em Bagdade. Entre os livros publicados deixou uma enciclopédia em 23 volumes, com título notável, do “Livro que contém tudo”. Além disso Al-Râzi cita nos seus livros de doenças, a opinião de autores gregos, sírios, indianos, persas e árabes. A literatura dos mestres é considerada exemplar e dava autoridade, além das notas das suas próprias observações.⁽¹⁰⁾

Al-Râzi descobriu uma “verdade” que é exemplar: “o mais recente beneficia dos dados adquiridos dos seus predecessores, acrescentando-os com um estudo pessoal de sua autoria”. A via do progresso científico está firme nestas suas palavras.⁽⁵⁾

4. Apontamentos do domínio muçulmano na Península Ibérica

Depois da morte de Maomé (632) empreenderam os árabes uma guerra de conquista que, em menos de um século, lhes deu um império que se estendia das margens do Indo à orla do Atlântico.

Em 694 descobriu-se que os judeus peninsulares, comparando a sua situação com a dos que viviam na Tingitânia e continuavam a praticar o Judaísmo sob o jugo dos muçulmanos entravam com estes em conjuração, a fim de instaurarem o mesmo regime na Hispânia. Segundo as decisões do Concílio de Toledo (XVII) os conspiradores judeus que fizessem o apoio dos muçulmanos seriam vendidos como escravos e perderiam todos os bens e os filhos, maiores de sete anos eram-lhes igualmente retirados. A sucessão dos acontecimentos veio demonstrar: que foi ineficaz, talvez por não se aplicar completamente, a legislação anti-judaica e em outro plano que os judeus não eram vítimas inocentes. Além de terem urdido uma invasão dos muçulmanos, colaboraram activamente com os invasores. Dizem os cronistas árabes que, nas cidades onde viviam judeus, por exemplo, em Toledo, eram estes quem as gaurnecia com os muçulmanos, depois da conquista.

A conquista muçulmana levava sete anos, e a reconquista cristã havia de demorar oito séculos. R. Menéndez Pidal divide estes oito séculos, em três épocas: (três séculos, de 720 a 1002), em que a supremacia pertenceu aos muçulmanos; segue-se um breve período de transição (meio século, de 1002 a 1045) em que os cristãos já são um pouco superiores em armas. 2ª Reconquista (dois séculos, de 1045 a 1250), em que a supremacia pertence aos cristãos. 3ª Epílogo granadino (dois séculos e meio, de 1250 a 1492)⁽¹¹⁾. A verdadeira luta entre cristãos e

muçulmanos, durou, pois, cinco séculos dos quais apenas dois são de reconquista propriamente dita⁽¹²⁾.

Ao domínio muçulmano só escapou uma pequena região montanhosa, no extremo norte, onde se refugiou Pelágio com os sobreviventes das hostes do último rei visigótico, D. Rodrigo. Fiéis ao ideal da Hispânica cristã, não tardaram esses homens a iniciar o movimento libertador. Mas a conquista muçulmana levava sete anos e a reconquista cristã havia de demorar oito séculos.

A monarquia visigótica tinha tombado inesperadamente com o desastre de 711. Nem os muçulmanos previam que a invasão lhes resultaria a posse, quase imediata, da maior parte da Península. Tão rápida queda, foi imputada ao sistema de relações entre o Estado e a Igreja. Se algumas desventuras houve, a causa mais importante atribui-se à própria organização política. A monarquia visigótica era electiva e nisto residia a sua principal fraqueza. Como todos os nobres podiam aspirar ao trono, andavam em constantes lutas e não raro depunham ou assassinavam os reis, para se apoderarem da coroa (segundo Gama Barros, foram depostos ou assassinados 14 em 34 reis).

Com excepção das Astúrias e da Galiza onde os cristãos consolidavam o seu domínio, formaram-se junto dos Pirinéus novos núcleos de resistência com os Navarros e Aragoneses, era de resto, no séc. VIII, o domínio muçulmano quase completo da Península Ibérica.

Em fins do séc. VIII, os Francos fizeram na Catalunha várias conquistas e constituíram com elas uma província chamada Marca Hispânica, que serviu de barreira contra os muçulmanos.

O quadro cronológico indica o domínio muçulmano, primeiro dos Emires de 713 a 755, depois, dos Príncipes e Califas Omíadas de 755 a 1031. Os reinos de taifas de 1031 a 1100 e por fim os Almorávidas de 1100 a 1145.

Em 755, Abderramão I vindo do Oriente, inaugurou em Córdova uma dinastia de príncipes omíades independentes de Damasco, que continuaram a chamar-se emires que Abderramão III (912-961) tomou o título de califa. O Califado de Córdova manteve-se até 1031.

Foi consentido aos cristãos regerem-se por leis e magistrados próprios, mas eram geralmente obrigados a viver em bairros à parte e excluídos dos cargos honrosos e lucrativos. Houve numerosas tentativas para os islamizar, carregando-os de impostos e favorecendo os renegados. Tudo dependia da vontade dos governadores.

Chamavam-se moçarabes aos cristãos arabizados ou tornados árabes e que viveram sob o domínio serraceno. Moçarabe significa “aquele que quer passar por árabe”⁽¹³⁾. Muitos cristãos abraçaram o Islamismo, são os muladis. Os muçulmanos avassalados pelos

cristãos designavam-se mudéjares.

Por cerca de 881, no reinado de Afonso III criava-se recentemente a Sé de Leão. Tinham sido restauradas as antigas sés de Iria, Orense, Astorga, Porto, Coimbra e Lamego. Iria viria a dar Compostela.

Cerca do ano de 900 restauraram-se as antigas dioceses de Tui e Viseu e pela mesma altura estabeleceu-se a de Salamanca.

Pertence a esta época a construção de um momento notabilíssimo a Igreja de Lourosa (no concelho de Oliveira do Hospital), espécime único em território português de estilo moçarabe, cuja fundação é atribuída ao ano de 912, mencionada numa inscrição.

Braga e Mérida eram duas metrópoles em que se continha quase todo o território do moderno Portugal, no tempo dos visigodos, Braga era a única metrópole da Galiza, tendo por sufragâneas Dume, Porto, Tui, Orense, Iria, Lugo, Britónia e Astorga. Mérida continuou metrópole da Lusitânia, tendo por sufragâneas Pax Julia (Beja), Lisboa, Ossonoba (Estoi), Egitânia (Idanha-a-Velha) Conimbriga (Condeixa-a-Velha), Viseu, Lamego, Calábria, Cória, Évora, Avila e Salamanca.

Apesar de Almançor, em 997, destruir o antigo túmulo do apóstolo S. Tiago de Compostela, D. Diogo Gelmires nos primeiros anos do século XII concluiu a Catedral a que, o Papa Urbano II tinha dado a dignidade episcopal. E desde então a Basílica de S. Tiago não cessou de crescer em glória e esplendor, tornada centro de grandes peregrinações do mundo cristão. Em 1120 o Papa Calisto II, transferiu para Compostela o privilégio metropolitano da extinta Igreja de Mérida, o que deu lugar a litígios com a Sé de Braga e os nossos reis.

O rei Afonso VI de Leão conquistou aos mouros a cidade de Toledo em 25 de Maio de 1085, no mesmo dia, agonizada em Salemo, S. Gregório VIII, antigo monge de Cluni, de nome Hildebrando.

De 1100 a 1145, os Almorávidas, vindos de África, impuseram o seu domínio aos vários avanços dos cristãos. Na época dos Almorávidas funda-se a monarquia portuguesa (1100 a 1145).

Abu lúçufe lacube de 1190 a 1191, fez grandes invasões e assim este Califa almóada, reconquistou quase todas as praças a sul do Tejo.

A 16 de Julho de 1212 travou-se a batalha de Navas de Tolosa a que os mouros chamavam “da desventura” que teve a vitória completa das armas cristãs. Para ela contribuíram Afonso II de Portugal, com tropas portuguesas.

A reconquista definitiva do território português concluiu-se no reinado de D. Afonso III na campanha iniciada em Março de 1249 no Algarve e ultimada pelos freires militares de Santiago de Avis.

Passado um século deu-se a batalha de Salado (30 de Outubro de 1340), em que as nossas tropas saíram vitoriosas sob o comando do rei D. Afonso IV.

A obra da Reconquista, começada por Pelágio nas Astúrias, pode dizer-se que só terminou em 1492, quando os reis católicos, Fernando e Isabel, tomaram aos mouros o reino de Granada. Este período durou perto de oito séculos, e os príncipes cristãos de Espanha tiveram de lutar, quase constantemente contra os mouros.

A Cruzada Hispânica influiu assim, nas Cruzadas do Oriente e, em compensação recebeu delas valioso apoio, pois muitos dos cruzados colaboraram na conquista de cidades de terras do litoral português.

O Renascimento com os seus homens, iria abrir uma nova página da história, que teve entre nós a grande influência árabe, tardiamente terminada.

5. A flora da bacia mediterrânica

A influência mediterrânica é grande nos países ribeirinhos ou não o sendo apresentam os seus indícios. Geralmente os estudos referem-se a países a norte do mar Mediterrânico de carácter europeu e envolvendo as diversas áreas pertencentes às suas diversas línguas. Actualmente, com os estudos do Saara central, foi descoberta uma flora tipicamente mediterrânica que resultou numa das maiores supresas provocadas pela exploração botânica. A vegetação na região montanhosa do Hoggar é indiscutivelmente mediterrânea⁽¹⁴⁾.

Abulcassis, cirurgião de Córdoba e Galeno, célebre médico grecoromano, são indicados como utilizadores de plantas de origem árabe. Assim, como Teofrasto e Dioscorides de Anarzabei na sua célebre *De materia medica* também as indicavam. Muitos célebres são Ibn-Sîna, hoje conhecido por Avicena, al-Râzî = Rhazés e ainda al-Madjûsî também conhecido por Haly Abbas, estes de origem persa⁽⁹⁾.

O rosmaninho conhecido por iazir, klil e hasalhan. O hortelã por mersit, hana ou nana. A salva era conhecida por kusa ou takruf e no Egipto por sasaf. O mirto dos heróis era conhecido do árabe por tehan, e no Sahel por mersin, e no Saara por tafeltest. A palmeira-anã tinha o nome de dum e a palmeira

como o pinheiro era conhecido por azumbei, seunber e sunber.

Mais adiante vamos ver como Amato estava bem a par dos conhecimentos do Mediterrânico e como os utilizou na sua vida profissional.

6. Os médicos mais citados nas Sete Centúrias Medicinais

Entre os muitos médicos citados por Amato aparecem em maior quantidade e não menos, em qualidade, como observaram vários estudiosos médicos, Hipócrates, Galeno e Avicena.

Hipócrates de origem grega, nasceu na ilha de Cos, cerca de 450 a.C. e parece que viveu mais de cem anos.

A 1ª Ed. Das obras de Hipócrates data de 1525 e foi impressa em Roma. A 1ª Ed. Grega foi executada em Veneza em 1526.

Galeno nasceu em Pérgamo de 128 a 138. Estudou medicina em Alexandria, voltando depois a Pérgamo e mais tarde a Roma onde ganhou a sua consagração.

Os árabes consideravam-no o príncipe dos médicos e os hebreus nobilis chirurgus. Era considerado um sábio oriental, o que explica o carinho fidelíssimo que os árabes e judeus dispensaram.

Algumas das obras de Galeno conhecem-se apenas a partir de versões árabes ou latinas.

Avicena filósofo e médico árabe, nasceu em Bukhara, em 980 e morreu em 1037. Os seus trabalhos baseavam-se nos gregos que conheciam através de traduções árabes.

O sistema médico de Avicena ficou sendo por largo tempo, a autoridade por excelência do ensino e da prática da medicina.

Os seus escritos foram já em 1493 traduzidos em latim e várias vezes reimpressos.

Os mestres considerados, são os mais citados por Amato não esquecendo que muitos outros, aqui e ali, também o foram.

Assim, temos o seguinte quadro, para não fastidiar o leitor, sintetizamos em seguida, as citações:

Citações	1ª Centúria	2ª Centúria	3ª Centúria	4ª Centúria	5ª Centúria	6ª Centúria	7ª Centúria	Total
Galeno	50	48	52	39	33	34	45	301
Hipócrates	42	21	26	21	16	21	29	176
Avicena	21	13	19	8	10	18	25	114
Aecio	13	7	6	6	4	10	1	47

tamareira designava-se por nekla. A giesta tinha o nome de sedida e ainda de tellegit. A anábase chamava-se dega ou belbel e ainda djell. A figueira era designada por at-tin no Corão e ainda por três nomes argelinos telukant, tagerut e kerma. Assim

As médias de citações pelas sete Centúrias dão respectivamente:

- 43,0 para galeno
- 25,1 para Hipocrates
- 16,3 para Avicena

- 6,7 para Aecio de Amida, autor do Terabiblos.

O somatório dos totais, dão-nos 638 citações.

É curioso verificar que para Amato, Galeno é de longe o mestre mais citado, ainda mais que “o pai da medicina”, Hipócrates.

E mesmo Avicena, ultrapassa a centena de vezes com que é citado.

Os médicos limitavam o seu saber ao saber que escorria das obras de três grandes médicos: Hipócrates, Galeno e Avicena. O que originou o marasmo da medicina até ao renascimento, na opinião de alguns⁽⁵⁾.

Mais uma vez, a influência oriental e grega saltam à vista e a maior parte das vezes através dos árabes.

Por último aprez-nos considerar a riqueza de citações de medicina e de botânica no século XVI, só comparáveis a livros muito posteriores aos do período que agora estudamos.

Não resistimos à tentativa de uma notícia deste ano de Gérard Badou, na revista L'Express, em que se refere à varíola.

No século VII depois de J. Cristo, o vírus da varíola é introduzido na Europa com as invasões árabes. Assim como as cruzadas veicularam a varíola nos sécs. XII-XIII.

No séc. XVI após as conquistas espanholas, a varíola provocou o desaparecimento de mais de metade dos índios do México e do Perú. No séc. XVIII a pequena varíola, como então era conhecida, matava todos os anos na Europa de 200 a 600 mil pessoas.

Há cerca de trinta anos, continuava em estado endémico, numa trintena de países, e provocava anualmente, dois milhões de mortos.

Felizmente na Somália, em 1977, um ilustre desconhecido podia-se gabar de ser o último caso mundial de varíola⁽¹⁾.

Conclusão: A influência mediterrânica na vida científica de Amato.

No século I da nossa era dois autores, Plínio, o Velho, para a sua história natural, e o médico grego Dioscórides, que escreveu a Matéria médica, conseguiram assimilar os conhecimentos eruditos da fitoterapia.

No século II d.C., um outro médico de origem grega, Galeno da escola de medicina do tempo de Esculápio, em Pérgamo, redige uma súpula de todos os conhecimentos eruditos da arte de curar. Aí menciona mais de 450 plantas medicinais e recomenda a necessidade para qualquer médico, de ter grandes conhecimentos de botânica e de ervanária.

As iniciativas eruditas dos gregos são aproveitados pelos mercadores sírios que as começam a introduzir no Próximo Oriente. Na escola de Jundeshapur, na Pérsia, e graças aos sírios, ideias terapêuticas gregas, judias, persas e hindús são permutadas e

confrontadas. Os calífas chamam a Bagdade, muitos sábios e, deste modo, a medicina árabe utiliza diversas fontes de saberes médicos e fitoterapêuticos enriquecidos pelas descobertas árabes. Pelo ano mil, Avicena enumera 650 plantas medicinais, o que representa um aumento sensível comparada com as enumerações de Discórides e de Galeno⁽⁵⁾.

A abadia beneditina de Monte Cassino, entre Roma e Nápoles, apresenta o interesse de ter mantido relações com a escola de medicina criada em Salerno no séc. IX, notável excepção em termos de estagnação da ciência médica. A lenda atribue a sua criação à iniciativa conjunta de quatro médicos, um grego, um árabe, um judeu e um salernitano. Durante três séculos, a escola é o berço da renovação da medicina e da botânica. Chegam a elas doentes de todas as proveniências, nomeadamente cruzados doentes regressados da Terra Santa. É célebre a assimilação do código de um médico judeu da Tunísia, Isaac Judeu, divulgando por um médico itinerante Constantino Africano.

Aquele código tinha um pouco mais de centena e meia de plantas, das quais algumas eram ignoradas. O maior obstáculo mediaval ao progresso do saber médico é a obrigação resultante da religião dominante de crer em males que são castigos divinos. No entanto, as plantas, podem ser consideradas como um dom divino, à disposição dos seres humanos para os libertar dos sofrimentos. O estatuto ambíguo, pois as infusões de feiticeiros e os remédios com boa reputação, todos contêm plantas!

A inovação em Salerno onde se redigem tratados de valor como Circa instans, de 1150 que enumera 229 drogas vegetais e que tem já novidades árabes. Entre os numerosos aforismos desta escola, retivemos este que é muito curioso: Se os médicos te põem defeitos, substitui-os pelas três ideias que praticamos aqui: bom humor, repouso e sobriedade.

Esta é florescente em Espanha, onde se implanta com a conquista islâmica. Ibn al Batyar, aumenta em cerca de 200 plantas o conhecimento sobre remédios vegetais. Alberto, o grande, professor em Paris, escreve o De Vegetalibus onde se refere a avicena, e o Circa instans salertiano e dá ideia dos conhecimentos que possui como naturalista, passo importante para o renascimento que vem a seguir. A corrente de observação, de experimentação e de inovação saída da escola de Salerno reforça-se. A escola de medicina de Montpellier a partir do séc XI orientada neste sentido, adquiriu uma incontestável notoriedade. Montpellier tinha um comércio importante com a Espanha islâmica e com o Levante. Esta escola beneficia do conhecimento das medicinas árabe e judia espanhola e da protoquimiatria árabe, que, com o auxílio da alquimia, suscitará grandes desenvolvimentos em matéria médica.^{(5) (13)}

Enfim, a qualidade de ervanário só será reconhecida

no século XVI e aí dizia-se simplista.

Na Biblioteca de Leipzig tem um livro de 1498, em latim, com título "Herbarius" que não teve mais de 5 exemplares. Tem 150 gravuras feitas manualmente e são coloridas. De 1489 e da autoria de Schoeffer existe o "Hortus sanitatis". Com o mesmo título e da autoria de Meidenbach, de 1491, uma espécie de tratado sobre a matéria.

As edições de Leipzig (da biblioteca) portanto alemãs, foram levadas para Moscovo, no fim da 2ª Guerra Mundial, e caiu um silêncio profundo sobre os mesmos, até este ano em que foram devolvidos à sua pertença, segundo a "Connaissance de l'Art" de Verão. Calcula-se que as edições são de Guttemberg. Apesar da botânica e do seu desenvolvimento na actualidade, o vegetal e as suas virtudes curativas nunca perderam completamente a sua aura de mistério. Ainda hoje, no mundo, o surto de interesse pelas plantas, é cada vez maior e calcula-se em 12000 as plantas aromáticas e medicinais que actualmente interessam.

* *Engenheiro Agrónomo.*

Bibliografia

1) BADOU, Gérard, 1995, Sauver le virus. Variole, L'Express, nº 2295, 6 Juillet, Evénements, pg. 22, Avenue Hoche 61, Paris 75411 Cedex 08.

2) BAUDELAIRE, Charles, 1988, O meu coração a nu precedido de Fogachos, Trad, pref. e nótuas de João Costa, Guimarães Edit., Lisboa.

3) FICALHO, Conde de, 1884, Plantas Uteis da África Portuguesa, Imprensa Nacional, Lisboa.

4) FREITAS, Augusto S. Bardoja de, 1908, Indice para a obra Plantas Uteis da Africa Portuguesa pelo Conde de Ficalho, Sociedade Geografia de Lisboa, Lisboa.

5) LE GOFF, Jacques, 1991, As doenças têm história, 2ª Ed., Ed. Terramar, Lisboa.

6) LE GOFF, Jacques, 1995, A Velha Europa e a Nossa, Tradução de Regina Louro, 1ª Ed., Ed. Gradiva, Lisboa.

7) LUSITANO, Amato, 1980, Centúrias de Curas Medicinais, Vol. I a IV, Prefácio e Trad. de Firmino Crespo, Univ. Nova de Lisboa, Fac. Ciências Méd., Lisboa.

8) KITSIKIS, Dimitri, 1985, L'Empire Ottoman, Col. Qui sais-je? Presses Universit. De France, Paris.

9) MATVEJEVITCH, Predrag, 1994, Breviário Mediterrânico, Tradução de Pedro Tâmen, Quetzal Ed., Lisboa.

10) MIQUEL, André, Serge Bonim, 1971, O Islame e a sua civilização, Sécs. VII-XX, Tradução de Francisco Nunes Guerreiro, Ed. Cosmos, Lisboa, Rio de Janeiro.

11) OLIVEIRA, Pº Miguel de, 1994, História Eclesiástica de Portugal, Actualização de Pº Artur Roque de Almeida e Prefácio do Pº António Costa Marques, Publicações Europa-América, Lda, Mem-Martins, Portugal.

12) PALENCIA, A. Gonzáles, 1925, História de La Espanã Musulmana, Edt. Labor, Barcelona.

13) PLAJA, Fernando Diaz, 1995, A vida quotidiana na Espanha Muçulmana, Colecção Biblioteca de História, Nº 10, Tradução de Artur Lopes Cardoso, Lisboa.

14) QUÉZEL, Pierre, 1954, Contribution à l'étude de la flore et de la vegetation du Hoggar, Argel.

15) VERNET, Juan, 1978, La Cultura Hispanoárabe En Oriente Y Occidente, Ed. Ariel, Barcelona.

A ALIMENTAÇÃO NA ALDEIA DO MALHADAL NAS PRIMEIRAS DÉCADAS DESTE SÉCULO

por Maria da Assunção Vilhena Fernandes*



A alimentação “é o acto básico mais primitivo de todo o ser vivo”. Consiste em ingerir toda a substância que serve para a nutrição - os alimentos. Em resumo, consiste em comer que é uma necessidade e um prazer.

José Albano Marques escreveu:

*“Comer! Oh! Sim comer.
É lei da natureza.
Mas, quando um prato
É misto de beleza
E de sabor.
O seu preparador
É com certeza
Um príncipe,
Um rei,
Um grão-senhor!”*

É um poema interessante, mas os pratos de que vou falar não são “misto de beleza”; sê-lo-ão de sabor para quem foi criado com eles, mas sobretudo de conforto para o estômago. O “seu preparador” não teria sido, ao longo dos tempos, nem príncipe, nem rei, nem grão-senhor, mas a modesta dona de casa, mãe

de família, de uma aldeia do concelho de Proença-a-Nova.

A alimentação é dos elos mais fortes e significativos entre o homem e o meio. O Malhadal, com uma população que vivia essencialmente da agricultura, no princípio do século sofria de muitas carências, principalmente alimentares, porque o terreno arável era pouco, os métodos de cultivo primitivos e, consequentemente, as colheitas eram más.

Desde tempos imemoriais que a base da alimentação do povo desta zona da Beira consistiu nos cereais, nas castanhas, nas hortaliças e legumes, complementada com a carne dos animais criados com os mesmos produtos agrícolas: porcos, cabras, galinhas, coelhos...

Os produtos da terra Os cereais

O pão era o principal alimento deste povo. Para o fazer, cultivava-se três espécies de cereais, conforme a qualidade do terreno: em maior quantidade o milho, depois o centeio e, por fim, o trigo. Era com o milho que se fazia a broa, o pão mais usado, que só se

cozia de 15 em 15 dias para poupar lenha, tempo e esforço.

Quando as searas produziam mal, nas casas mais pobres o pão era racionado, só se comendo às refeições.

Havia casas em que se conservava escondido ou fechado à chave e só a mãe ia buscar, antes da refeição, o pão necessário.

Algumas famílias, que viviam com mais abundância, pelas festas, faziam broa triga-milha que era mais macia; outras misturavam metade da farinha de centeio com metade de milho-pão meado. Como nestes terrenos o trigo produzia muito mal, só se fazia pão de trigo para as bodas, para os doentes ou para as parturientes.

O restante trigo conservava-se na arca para, ao longo do ano, se ir moendo para os caldos para os doentes e crianças de peito, cujas mães tivessem pouco leite, para fazer fritos (cascoréis, belhós...) e bolos, para as bodas e batizados (bolos dormentes, pão leve, bolos miúdos) e para as “filhoses da azeitona”.

Para a merenda das mulheres que iam levar a “visita” aos noivos, cozia-se pão de centeio.

A farinha de centeio também servia para fazer as farinheiras. Do milho moído mais grosseiramente, isto é, com a mó de cima mais levantada, faziam-se as papas de carolo que se temperavam como as de farinha mais fina, com sal e azeite e, por cima, mel que havia em todas as casas.

As hortaliças e os legumes

As hortaliças que mais se cultivavam para a alimentação humana eram as couves (ratinhas e tronchudas) e os nabos. No Verão plantavam-se almeirões, uma espécie de salada dura que se come no Outono e Inverno. Semeavam-se várias espécies de abóboras (porqueiras e doces), cabaças e feijão, que se comia verde no tempo quente e do qual se guardava algum seco para comer ao longo do ano. Era quase sempre tão pouco que as mulheres o debulhavam à mão. Cultivava-se, em abundância, alface (de cortar), pepinos e tomates que se comiam em salada e seriam uma das principais fontes de vitaminas. Colhiam nos poços ou represas e nos ribeiros alguns agriões que também eram consumidos em salada e no Outono, “gasalhos” (cogumelos) que comiam assados ou guisados, para condimentar os “afogados” cultivavam salsa, alhos e cebolas. Estas cruas, também serviam de conduto para um bocado de broa. As batatas, que se cultivavam em pequenas quantidades e produziam pouco, eram um luxo, no princípio do século. Cultivavam em abundância gilas e beterrabas brancas e amarelas para os animais. Pena que não as soubessem cozinhar para eles!

Em 1950, quando cheguei ao Malhadal, desconheciam a cenoura, o espinafre, os coentros, a

batata doce, etc., e cultivavam apenas pequenos canteiros de favas e ervilhas que cozinham com a casca como o feijão verde; não sabiam comer as favas e as ervilhas verdes, em grão.

Os frutos

A castanha era o fruto que se colhia em maior quantidade, antes de vir a “doença da tinta” que vitimou grande quantidade de árvores. Apesar disso, a castanha ainda era importante na alimentação deste povo, suprimindo o défice em farináceos. Comia-se assada (quando fresca) ou cozida (quando seca nos caniços suspensos do telhado das cozinhas). Neste caso, comia-se à colher, como sopa, aproveitando-se a água da cozedura. Era um fruto muito apreciado e usado na Quaresma, quando só se podia comer “magro”.

A colheita fazia-se, habitualmente, em Outubro e só se comia livremente nos magustos de Todos-os-Santos ou do S. Martinho. Depois, passava a ser racionada como quase todos os alimentos.

Cerejas, toda a gente tinha. Era a fruta sumarenta que havia em mais abundância e de várias qualidades, que se podia comer livremente sem preocupação de saber quem seria o dono da árvore, porque não se podia guardar como a castanha e não se vendia. Até às crianças era permitido comer quantas quisessem. No Verão, começava-se, muitas vezes, a refeição por um cesto de cerejas, de onde todos se serviam antes de se abeirarem da “bacia” dos legumes cozinhados, ou simplesmente preparados, como se passava com as saladas.

Figos, também havia em abundância e também não era crime nem pecado colhê-los em qualquer figueira, fosse de quem fosse.

Abrunhos abundavam nos vales e quase toda a gente tinha. Se não tivesse, recorria aos vizinhos. Maças não havia muitas; por isso se comiam com parcimónia: guardavam-se para as festas e ofereciam-se de presente a quem não as tinha.

Marmelos todos tinham para as mezinhas sobretudo.

Em toda a zona que envolvia a aldeia, havia umas 6 laranjeiras que davam umas laranjas muito ácidas mas que atraíam a garotada, talvez pela sua bela cor numa zona tão verde. Não havia catraio que não as roubasse, tendo depois o cuidado de lavar bem as mãos, a cara e a boca para não se denunciarem pelo cheiro.

As uvas eram destinadas ao vinho e a ninguém era permitido regalar-se com um bom cacho. Apesar disso, não havia catraio que não as furtasse, nem que fosse bago aqui, bago ali, para que não se notasse. É que o vinho era muito importante para se beber por festas e bodas, para dar um copo aos homens que iam “ajudar”, para as mezinhas e para fazer sopas para gente fraca e crianças.

Os medronhos, frutos silvestres muito abundantes,

podiam comer-se livremente, respeitando-se as propriedades apenas nas colheitas para a fabricação da aguardente.

As azeitonas, como não se comiam ao natural, estavam ao cuidado da dona de casa e serviam de conduto para o pão em desejuns e merendas. Às crianças davam poucas, dizendo-lhes que não podiam comer muitas pois as faziam “rudas”. O que é fácil concluir: guardavam-se poucas pois, de contrário, fariam falta para fazer o azeite, principal tempero da alimentação desta gente e que tinha de chegar até ao ano seguinte.

Quando, nas famílias mais pobres ou muito numerosas, o azeite não chegava, trocava-se qualquer produto excedentário pelo azeite indispensável e a panela temperava-se com uma colher de banha derretida...

Os produtos de origem animal

Alimentados com os produtos da terra, toda a gente criava porcos, cabras, galinhas e coelhos que eram a principal fonte de proteínas da sua alimentação. Matavam sempre dois e três porcos, nas famílias mais numerosas e a grande preocupação era de que não faltasse o toucinho, ao longo do ano. Os presuntos eram trocados por toucinho do Alentejo que diziam “surdir mais”. Faziam grande quantidade de farinheira com as banhas, outras carnes gordas e farinha de centeio - o enchido mais barato, portanto - para se comer alternado com o toucinho como acompanhamento de couves, nabos e saladas. A morcela, feita com sangue e alguma carne ensanguentada, tinha de se comer nos primeiros tempos a seguir à matança porque rança facilmente. O enchido mouro e o magro (sempre pouco) guardava-se no azeite para se comer pelas festas, bodas, malha e para dar de merenda às visitas. Portanto, raramente se comia carne de porco magra.

Cabras e cabritos toda a gente tinha, mas leite nenhum adulto ou adolescente tomava visto ser destinado à fabricação dos queijos tão úteis para o jejum e a merenda e o farnel dos que iam trabalhar longe do casal.

Carne de cabrito raramente se comia, às vezes no Carnaval, pois se deixavam crescer e só se matavam bode ou cabra velha pela malha, pelas bodas ou outras festas em que também se comiam coelhos, galo ou galinha que tivesse escapado dos caldos das parturientes ou doentes...

Os ovos eram para vender à oveira que passava em dias certos, para com esse dinheiro comprar roupa e calçado. Também se davam às vizinhas ou comadres para fazer os bolos das bodas ou dos batizados, ou levavam-se de “visita” a doentes ou parturientes. Não havia o costume de comer ovos às refeições; apenas umas gemadas com vinho para as pessoas fracas.

Como complemento a estes produtos animais, compravam-se sardinhas salgadas, pois, no interior não era possível comprá-las frescas. Quem podia comprar em maior quantidade, no mercado mensal, costumava, depois de lhes sacudir o sal, untá-las, uma a uma, com azeite e guardá-las às camadas em alguidares que se guardavam nas “alojas” onde os catraios não tivessem acesso. Só se ia buscar, cada dia as necessárias para assar em cada refeição.

Em geral, só se fritavam para os farneis, pois era imperioso poupar azeite. Havia pessoas que, para evitar de as comer tão “sarnentas”, as assavam logo todas e guardavam-nas em azeite e vinagre até se esgotarem, às vezes dois meses. Comiam ainda taralhões e talvez “pardalitos saltitantes” e peixes da ribeira.

As refeições

Na época a que me refiro, as refeições eram o “jejum”, ao sair para o trabalho, por vezes muito antes do sol-nado; o almoço, por volta das 9,5 ou 10 horas, já depois de se ter trabalhado algumas horas; o jantar, quando o sol já ia alto, por volta das 1,5 ou 2 horas da tarde, e a ceia, à noite, depois do regresso do trabalho.

Nos dias longos da Primavera e do Verão, havia a merenda, que começava e acabava em data fixa: entre 25 de Março ou dia da Senhora de Março, e 26 de Setembro, ou dia de S. Miguel. Costumavam dizer:

“A Senhora de Março traz a merenda e o pedaço.” (pedaço de tempo para descansar, ou sesta)

A merenda constava, geralmente de pão com mel, pão e queijo, ou pão e azeitonas, ou figos colhidos directamente da figueira. Se ainda era Quaresma, não se merendava...

Nas noites mais longas, quando se faziam seroadas a fiar ou a fazer, qualquer outro trabalho, ou se havia visitas, fazia-se outra refeição - a tarouca - que, a maior parte das vezes, constava apenas de pão com queijo ou farinheira assada. Se o serão era a seguir à matança dos porcos, fazia-se um “afogadinho” (pequeno refogado) de fígado, bofe, entretinho, coração, muita cebola e vinho, que formava muito molho, onde se molhava o pão.

De que se compunham as refeições

O “jejum” era igual durante todo o ano: pão com azeitonas ou com queijo.

Em quase todas as refeições se comia pão (excepção quando a refeição tinha castanhas).

Na Primavera e no Verão:

- saladas: de alface, de pepino ou de tomate com batatas cozidas cortadas miudinhas

- feijão verde com cebola e algumas batatas aos bocadinhos

- nabos com batatas (poucas) temperadas com azeite, às vezes com feijão verde partido à mão
- couves ratinhas “a monte” com azeite
- couves ratinhas requentadas (cozidas de véspera), com broa

No Outono e Inverno:

- sopa de cabaca com hortaliça
- papas de carolo ou farinha de milho mais fina, com azeitonas ou com mel
- fritos de abóbora (principalmente na Quaresma)
- castanhas secas cozidas (espécie de sopa)
- nabos cozidos - rama e cabeça, com azeite
- salada de almeirão com feijão seco cozido ou batatas cozidas esmagadas
- couves tronchudas “a monte” com azeite ou ossos de porco
- couves cozidas acompanhadas de castanhas assadas em vez de pão.

Os naturais desta terra costumavam dizer que “quando tivessem comido couves 18 vezes era domingo...”

O acompanhamento (conduto) destes pratos era quase sempre o mesmo: sardinhas assadas, toucinho, farinheira ou morcela se ainda havia alguma coisa. Só os adultos comiam uma sardinha inteira.

Arroz e massa raramente se comia porque não havia dinheiro para se comprar com fartura; oferecia-se de “visita” a pessoas doentes, poucos que os comiam além das parturientes.

Coisa estranha: nas bodas chegavam a fazer mais de 30 pratos, todos à base de carne, cozinhados de diferentes formas, com macarrão, arroz, batatas, etc... Aí esqueciam o racionamento...

Em casa, comia-se na cozinha, sentados em “tropeços” em volta de uma pequena mesa sobre a qual se colocava a “bacia” da comida, de onde comiam todos, com cuidado para que as colheres não se entrecocassem. Só se comia em pratos individuais em refeições de festa.

Se iam trabalhar longe da povoação, levavam farnel, geralmente sardinha frita ou toucinho e um bocado de queijo embalados em folhas de couve. Quando havia muitos ovos, coziam ou fritavam-se alguns para os farneis.

A alimentação infantil

Disse-me uma vez uma velhota, referindo-se às restrições com que criara os filhos: “Tanto que nós passámos para criar os filhos! E aí estão fortes e saudáveis!”

Após o parto, se tudo corria bem, as crianças eram criadas ao peito, mas se as mães não tinham leite, começavam os problemas: procurava-se, no casal, uma mulher caridosa que ainda estivesse a amamentar o seu filho, para partilhar o seu leite com o infeliz que estava condenado à morte se não fosse mamar esse

leite. As vezes não se encontrava nenhuma mulher nessas condições e as pobres mães sem leite, tentavam tudo para salvar os filhos: davam-lhe leite de cabra à colher, se havia alguma cabra em condições; preparavam caldos de farinha - triga com leite - mas se não o havia, faziam os caldos só com farinha crua apenas escaldada com água e um pouco de açúcar; davam-lhe sopas de vinho; mastigavam pão ou batatas que, depois de muito bem ensalivadas, eram introduzidas na boca das crianças que, com dificuldade, engoliam esse bolo.

A mortalidade infantil, nos primeiros meses de vida era grande, tanto pior quando surgiram epidemias como febre tifoide, garrotilho, varíola e outras.

No Malhadal muitas vidas foram ceifadas; certamente foram as mais débeis que não resistiram. É possível que as que resistiram sejam esses filhos fortes de que me falou a minha informadora? Ter-se-á dado um fenómeno de selecção natural?

As crianças que atingiram a 2ª infância, deixavam de ser tratadas com os desvelos com que foram na 1ª e nem sempre comiam quanto queriam e aquilo que gostariam de comer: não lhes davam ovos, nem leite (apenas um pouco de almece), não comiam regularmente carne magra, comiam apenas metade ou a terça parte de uma sardinha, um bocado de toucinho ou de farinheira (apenas farinha e gordura), poucas azeitonas, pouco queijo (come o pão e cheira no queijo!), enfim, comiam da mesma “bacia” dos adultos, se queriam sobreviver. Cedo começaram a ir para os campos com as cabras e aí, com os mais velhos, aprenderam a lutar pela sobrevivência. Contaram-me homens e mulheres que foram crianças nas 1ªs décadas do século, o que por lá comiam, além do bocado de broa que levavam na bolsinha: azedas, rebentos tenros de carqueja, pequenos bolbos de uma espécie de lírio a que chamavam “gambozinhos”, putegas das estevas e dos sargaços, flores de marmeleiro e de sargaço branco e chupavam algumas flores como o suga-mel. Amadurecidos pela dureza da vida, passaram a deitar a mão a tudo o que encontravam, pertencesse a quem pertencesse. Escolhiam os melhores medronhos, figos, laranjas, abrunhos, uvas, marmelos, maçãs ...

Longe do casal, ajudavam-se uns aos outros a tirar o leite das cabras, às vezes, deitados no chão de papo para o ar, ordenhando directamente para a boca. Outras vezes, partiam ramos de figueiras, espremiam o leite que ela segrega para uma grande folha côncava, ordenhavam para aí o leite de cabra que coalhava e comiam os coágulos com uma folha rija que servia de colher.

Na capoeira, na ausência das mulheres da casa, tiravam um ou outro ovo, de modo a que não se notasse a falta e cozinhavam-no do modo que lhe fosse possível.

Nas “alojas” sempre encontravam momentos

oportunos para tirar qualquer coisa que se pudesse comer, principalmente nos dias a seguir à matança em que as carnes estavam na conserva.

Terão, com essa conduta, encontrado as proteínas, as gorduras, as vitaminas e os sais minerais de que o seu organismo estava carente?

Procurei saber se teria havido grandes avitaminoses, graves doenças por carências e parece-me que não as houve. Além da cárie dentária que deixou algumas bocas despovoadas (hoje também há); alguns casos de bócio (raros).

Não me falaram de nenhum caso de problemas de visão nem de raquitismo. Conheci pessoas de mais de 80 anos que enfiavam uma agulha sem óculos.

Gente que passava grande parte do tempo sob a influência dos raios solares terá recebido deles grandes benefícios. Os ares são puros, razão pela qual, certamente, aqui não houve nenhum caso de tuberculose, mesmo quando ela grassava noutras zonas com resultados catastróficos.

Será que a alimentação, que se julgava tão pobre tinha todos os elementos necessários a uma saúde normal e que o facto de ser ingerida em pequenas quantidades, muitas vezes racionada, foi salutar para este povo?

* Professora efectiva do Ensino Secundário

Hábitos Alimentares na Serra da Gardunha A COMIDA NO CASAL DA SERRA NO SÉCULO XIX

por Albano Mendes de Matos*

A Terra e a Alimentação

O tema da alimentação na Beira Interior tem sido pouco tratado pela Historiografia. A comunicação que apresentamos a estas jornadas pretende descrever alguns aspectos da alimentação quotidiana e festiva na aldeia do Casal da Serra, freguesia de São Vicente da Beira, situada na vertente Sudoeste da Serra da Gardunha, numa altitude de 720 metros, estendendo-se as suas terras entre as altitudes de 600 e 1220 metros, compreendendo um desnível de 620 metros.

Fundamentam este estudo alguns testemunhos orais de pessoas idosas da aldeia, nascidas no século passado, algumas das quais tiveram contactos com indivíduos nascidos no século XVIII.

Até meados deste século, o serrano da Gardunha praticava, na generalidade, uma “agricultura de subsistência”⁽¹⁾, da qual dependia essencialmente a sua alimentação, trabalhando terras “foreiras”⁽²⁾, de proprietários absentistas, cuja laboração passava de pais para filhos, sendo o foro satisfeito anualmente em géneros.

Já neste século, após a implantação da República, as terras foram vendidas aos habitantes do Casal da Serra, que passaram a possuir alguma terra própria, muitos com parcelas minúsculas, em virtude de partilha por familiares.

No século XIX e nas primeiras décadas do século XX, o casaleiro ainda se aproximava da natureza selvagem, aproveitando as dádivas espontâneas, no domínio do comestível, para ele próprio e para os animais. No “tempo antigo”, em oposição aos dias de

hoje, como dizem, o homem conhecia perfeitamente a Natureza e o que lhe podia oferecer. O espaço normal do homem era a terra, a fazenda, fonte dos principais produtos para a alimentação.

Relativamente à terra disponível para a produção de alimentos, ainda hoje estão patentes, na serra, nos limites do Casal, três níveis de ocupação do solo com

as culturas, de acordo com a altitude. Um nível mais elevado, onde se podem observar vestígios de casas e currais, de pedra, terraços aplainados e bordejados por muros, cuja ocupação remonta a mais de dois séculos. Pode explicar esta ocupação nas alturas, o pastoreio e o facto nas terras mais baixas estarem implantados soutos, de que ainda há vestígios. Um segundo nível de ocupação, a média altitude, com algumas construções ainda em estado de conservação razoável, como casas e cortes, erguidas no século passado e princípios do século presente, mas abandonadas nos anos 50 e

60, como consequência do fenómeno de emigração. Um terceiro nível de ocupação do solo, verifica-se actualmente, apenas com terras laboradas na periferia da aldeia.

A actividade laboral do casaleiro, até meados deste século, pode dizer-se, que girava toda dentro dos limites da produção diária, cíclica ou sazonal, de comida para o agregado familiar, que exigia bastante quantidade, devido ao elevado número de filhos, que, logo na infância, eram orientados para o trabalho da terra, numa constante luta contra a fome.

A alimentação, como primeira necessidade vital para o homem, é também uma manifestação cultural dos povos, quer pelo modo como são adquiridos os



produtos, quer como são preparados ou como são consumidos. Estudos que tratem destes temas devem ser preocupação da Antropologia, quer no “presente etnográfico”, no pulsar actual dos povos, quer nas vivências passadas, no campo da Antropologia Histórica.

A alimentação, como problema social, porque situado no mundo dos homens, é um dos factores que podem indicar o grau de desenvolvimento de um povo, ou dar a conhecer um pouco da sua história do quotidiano, dos seus costumes e das suas tradições. Embora de um modo superficial, ainda há uma relação entre formas de alimentação e as regiões ou territórios geográficos, pelo menos nas dietas tradicionais. Por exemplo: o Alentejano consumia, essencialmente, produtos derivados do trigo e do porco, o Minhoto, o pão de milho, o caldo verde e as batatas, o Algarvio peixe e figos, o Beirão do interior, pão centeio, couves, batatas e castanhas.

Comer é uma necessidade primária. É indispensável para o processo bio-químico do organismo. A procura de alimentos tem sido uma preocupação permanente de todos os povos. Perante o espectro da falta de alimento, a preparação da comida e o acto de comer tornaram-se momentos envolvidos por certa sacralidade, como são exemplos o homem descobrir-se para comer, a mulher benzer-se para amassar o pão, a reza, após a ceia, da oração cristã: “O pão nosso de cada dia nos dai hoje”.

O medo da fome, como o medo da peste e da guerra, sentimento natural do homem, é de todas as eras e a subalimentação atinge, ainda hoje, cerca de dois terços da humanidade.

Sob o estigma da míngua e da fome⁽³⁾, vivia a população do Casal da Serra, no século XIX, que cavava a serra, palmo a palmo, socalco a socalco, com o boucheiro, para lançar um grão de centeio, cuidava do porco na furda, encomendando-o a Santo António ou a Santo Antão, e conduzia as cabras, nos trilhos das encostas ou canadas, na procura de pasto, numa ligação íntima entre a terra e o homem, com uma pluricultura pouco variada e exígua, em microfúndios de solos pobres.

Esta aldeia serrana permaneceu num grande isolamento até meados deste século. Teve caminho alcatroado há menos de 20 anos e possui luz eléctrica há pouco mais de uma década. Mercê da sua situação geográfica e da fraca acessibilidade, a aldeia caracterizou-se como um “isolado populacional”⁽⁴⁾, com forte endogamia, que condicionou uma estrutura familiar com forte índice de consanguinidade. A “fome da terra” e a grande pressão sobre os solos, com colheitas paupérrimas, conduziram a surtos emigratórios, nos finais do século XIX e princípios do século XX. Apenas nas décadas de 50 a 60 do presente século, os casaleiros se abrem definitivamente ao exterior, na aventura da “emigração

francesa”.

No século XIX, com a população em crescimento, era evidente o subaproveitamento dos solos, com a cultura intensiva do castanheiro e as terras na posse de meia dúzia de ricos de outras localidades. Broa, uma malga de couves e um pouco de vinho foi a dieta quotidiana de muitos casaleiros.

Na última década do século XIX, chegavam ao Casal os “louceiros”, que trocavam louça por produtos agrícolas, na altura das colheitas, e traziam a nova de que haveria de vir um “cavalo de ferro”, a deitar fumo, pelos campos acima, que trageria comida para todos⁽⁵⁾. Referiam-se ao comboio, que chegou à Beira Baixa em 1891. Com o comboio, a passar a cerca de dez quilómetros, começaram a chegar alguns produtos alimentares, mais assiduamente, como a sardinha salgada, inacessível à bolsa de muitas famílias.

A ordem dos alimentos

No universo alimentar estabelece-se uma diferença entre aquilo que é da natureza, o que se obtém pelo uso da natureza e o que vem de fora. Há um conjunto de produtos ingeríveis que não são tidos como comida, como a água, as outras bebidas, alcoólicas ou não, e os remédios, da farmácia ou caseiros. Numa posição intermédia encontrava-se o tempero, como o sal, o molho e os condimentos.

O universo alimentar pode ser estabelecido em quatro ordens: a procedência da comida, o tipo de comida produzida, o modo como a comida pode ser consumida e a qualidade do alimento, sob o ponto de vista dos seus efeitos sobre o corpo e o organismo do consumidor.

Procedência da Comida

A comida era obtida por três vias ou tipo de aquisição:

Directamente da natureza, sem acção do trabalho produtor do homem, sem estar incluída na comunidade, como a caça e a colecta, actividades não tidas como trabalho;

Pela acção do trabalho do homem sobre os recursos da natureza, na fazenda ou no quintal, cujos os excedentes poderiam ser vendidos ou trocados.

Vinda de fora, da vila ou da cidade, mediante compra ou troca directa (ver quadro seguinte).

Da comida apanhada directamente da natureza, contavam-se:

A caça de animais de três espécies: o coelho bravo, abatido com armas de fogo ou apanhado com armadilhas de ferro (os ferros), com redes ou à paulada; a perdiz, morta a tiro ou apanhada com armadilhas (aboízes); os pássaros, apanhados com armadilhas (costilos, costelos e lousas).

Algumas pessoas utilizavam carne de cobra para fazerem uma espécie de canja.

Comida				
Da natureza (Colecta)	Da Fazenda (Trabalho)		De Fora: (Compra)	
Carne da caça:	DO PASTO	DO QUINTAL	DA LAVOURA	Açúcar
coelho	Da cabra:	Galinha:	Batata	Arroz
Perdiz	Carne	Carne	Centeio	Bacalhau
Pássaros	Leite	Ovos	Cevada	Massa
Vegetais:	Queijo	Carne de	Feijão	Sardinha
Agriões	Soro	Coelho	Grão	Trigo
Beldroegas		Porco:	Milho	
Míscaros		Enchidos	Frutas	
Frades		Banha	Castanha	
Espargos		Vegetais:		
Labças		Legumes		
Poejos		Verduras		
Saramagos		Frutas		
Silvas		Castanha		
Ortigas				

A apanha de algumas plantas ou ervas, não generalizada a todas as famílias, como: agriões, nas ribeiras, para caldo e saladas, labças, nos lameiros, para caldo, poejos, nos lugares húmidos, para juntar ao feijão pequeno cozido; saramagos brancos, para “ervas” (esparregado) e para caldo: urtigas, cujas pontas tenras eram metidas no caldo e nas papas; os cogumelos, nas variedades comestíveis, míscaros brancos e amarelos, apanhados nos pinhais, em Novembro e Dezembro, após a chuvadas, e “frades”, apanhados em terrenos fortes e húmidos, comidos assados ou guisados, simples ou com acompanhamento de arroz ou de batatas.

Os alimentos produzidos na fazenda, pelo trabalho do homem, provinham de três espaços:

Do pasto, da fazenda ou da serra, alimentavam-se as cabras. Todas as famílias tinham cabras em quantidade segundo as possibilidades em pastagem e mão-de-obra, que eram uma fonte de riqueza, pois davam o leite, para a dieta diária, o queijo para o conduto, o soro para um almoço ou uma ceia frugal, e a carne para as festas. Os cabritos eram normalmente vendidos para obtenção de alguns reais, patacos, viténs e coroas.

No quintal, junto da casa, ou mesmo nas lojas, encontrava-se a “criação” ou “vivo” como os coelhos, as galinhas e o porco, este, por vezes, em furdas isoladas. O porco era o governo da casa, na salgadeira havia um naco de toucinho e um osso, para temperar o caldo e para conduto, no azeite ou no fumeiro, havia um pedaço de morcela ou de chouriço, para conduto, na arca era guardado o presunto, para os dias graves ou de festa. Mal ia uma casa se lhe faltava o porco.

O quintal produzia legumes, verduras, frutas, batatas, de sequeiro ou de regadio, podendo dizer-se que era a praça da casa.

Da lavoura, na fazenda, com uma agricultura quase na totalidade de enxada, procediam os alimentos fundamentais para a alimentação, como batata, centeio, feijão, grão e o milho, bem como o feno, aveia e cevada para a ração dos animais e alguns frutos.

Na fazenda e no quintal, existiam muitos castanheiros, tendo a castanha um valor bastante representativo na alimentação do casaleiro, e oliveiras, que forneciam a azeitona, para o conduto, e o azeite para os fritos e para os temperos.

De fora, da Vila (São Vicente da Beira) e de outras localidades, vinham os produtos de compra ou de troca, segundo as posses, como o arroz, a massa, o bacalhau, o açúcar, o pão trigo, normalmente vendido pela “trigueira”, uma mulher da aldeia da Torre.

Tipos de Comida

A comida provinha dos animais, a cabra e a criação ou vivo (coelhos, galinhas e porco), e das plantas. Dos animais, a carne propriamente dita, o sangue, os miúdos e os ossos. O porco, para além da carne e da banha, fornecia os enchidos, como a morcela, a chouriça, o chouriço, o mouro, a farinheira e o bucho. Da galinha, comiam-se essencialmente os ovos, pois, a carne era para a dieta dos doentes ou para alguma festa. Da cabra, que com o porco formavam o par de animais por excelência, provinha das famílias, como foi referido.

A comida proveniente das plantas dividia-se em “grãos”, o milho, o feijão, o centeio, a cevada e o grão, “raiz”, a batata, “verduras”, a abóbora, as vagens do feijão, ervilhas, favas, folhas de couve e de nabo, as “saladas”, alface, tomates e pimentos, e a “fruta”, ameixa, ginja, figo, abrunho, pêras maçãs e algumas cerejas.

Modo de consumo dos alimentos

No que se refere à dieta quotidiano, o serrano do Casal estabelecia as seguintes distinções: a “comida” e “aquilo que acompanhava a comida”.

Na “comida” agrupava um conjunto de alimentos de base ou principais. A “comida” era a batata, o feijão, o grão, o arroz, a massa, a carne, quando em quantidade, o leite e o soro, estes dois últimos quando misturado com sopas de pão.

O que acompanhava a “comida” modificando-a, por vezes, era a “mistura”, como alguns legumes, ou conduto, como carne ou os fritos, mesmo não inseridos na comida, mas completando-a.

Na confecção da comida, havia dois conjuntos de ingredientes que eram importantes. O primeiro, com qual se preparava a comida, incluía o azeite, a banha, o alho e a cebola, o outro molho, que se juntava na comida, para a tornar mais saborosa, ou para a “compor”, preparado com azeite ou banha e diversos condimentos, como a salsa, o louro, o serpão e o vinagre, o alho e a cebola.

A mulher, na cozinha, podia alterar o modo de preparar a alimentação, alternando os produtos principais, que umas vezes eram “comida” e outras eram “acompanhante”, ou conduto. Por exemplo, refeição de “couves traçadas”, apenas couves cortadas aos pedaços, o que era sinal de comida muito pobre, de “couves traçadas com batatas”, se predominavam as couves, ou de “batatas com couves traçadas”, quando a comida base era a batata, tendo como tempero um fio de azeite. Refeição apenas de couve era sinal de pobreza e de fome, mas era vulgar. Um pedaço de bacalhau, comida de fora, podia servir para duas refeições: cozido com arroz, dava sabor a este, depois retirava-se e servia para o dia seguinte, com batatas cozidas.

No tempo da castanha, fresca ou seca, estas podiam servir de “comida” ou de acompanhante, consoante a quantidade consumida. Como “comida”, a castanha fresca era cozida em quantidades suficientes para o agregado familiar e da castanha seca era feita o caldudo, após longo cozimento, podendo juntar-se-lhe um pouco de mel ou de leite. Antes ou depois desta refeição, podia comer-se algum conduto, como um naco de queijo, ou de toucinho, ou um frito de farinha com ovos, ou simplesmente azeitonas.

O valor da comida

O serrano da Gardunha reconhecia a comida pelos seus valores em relação aos efeitos sobre o corpo e ao equilíbrio biopsíquico que fomentava os indivíduos, bem como tinha noção benéfica da variabilidade dos alimentos ingeridos.

Segundo a acção que provocavam no corpo, os alimentos eram considerados como comida “forte” ou

Alimentos		
Comida (alimento principal)	Mistura (acompanha a comida)	Molho (o que se põe na comida)
batata	legumes	na preparação
feijão	verduras	
carne	saladas	na altura de servir
massa	iguarias	
arroz		
castanhas		

“pesada” e “fraca” ou “leve”, “gostosa” e “sem-gosto”.

A comida “forte”, para o serrano casaleiro, para além de quaisquer considerações de natureza calórica ou energética, que desconhecia, era a comida que dava “sustança”, que transmitia força e capacidade para o trabalho durante mais tempo e tornava o corpo mais saudável. Classificavam-se, neste campo, a carne de caça, porco capado, cabra, por ordem de qualidade, o feijão, o grande mais forte do que o pequeno, o leite e os ovos, tudo preparado com muito unto (toucinho, banha, azeite).

A comida “fraca” não tinha a “sustança” da forte. Eram tidos como alimentos fracos, a batata, o arroz, as verduras, o milho (em papas), alguns legumes e as frutas.

As mulheres, senhoras de um conhecimento tradicional e de grande intuição, preparavam as comidas misturando alimentos fortes com alimentos fracos, de forma a equilibrar o valor nutritivo da refeição, sempre que era possível, ficando-se muitas vezes pela preparação de uma comida fraca, em qualidade e quantidade, com um quinhão forte para o homem, que era o braço de trabalho da família.

A comida “forte” era boa para as pessoas sadias e trabalhadoras, mas era ruim para as pessoas enfraquecidas e para quem tinha problemas no aparelho digestivo. A comida “fraca” era mais própria para as pessoas doentes e enfraquecidas e para os velhos e ruim para pessoas fortes.

Classificar uma comida como forte ou fraca, como gostosa ou não gostosa, em clara oposição de conceitos, era um procedimento relativo, que recaía em dois pares opostos, avaliações que incidiam nas qualidades de energia e de produção de paladar.

Em valores de gosto, o casaleiro classificava a comida sob dois aspectos: o sabor próprio da comida com os condimentos, por um lado, e o sabor segundo a quantidade de sal, por outro. Uma comida saborosa tanto podia significar uma comida com demasiado sabor a sal, como uma comida com “bom gosto” ou paladar, proveniente da mistura de produtos e de

condimentos. No entanto, era bem vincada a classificação de uma comida boa por oposição a saborosa, quando a comida era forte, bem condimentada e variada, como a comida das festas, das malhas e da matação, pois, a comida do quotidiano, salvo raras excepções, era pobre e pouco variada.

Comida “ruim” era a comida sem gosto, desenxabida ou aguada. Havia a ideia generalizada de que a comida “boa” era a dos ricos e comida má a dos pobres.

Comida festiva e comida ritual

A comida, naturalmente, era melhorada e mais abundante no período das festas religiosas, nos casamentos, nos baptizados, nas colheitas e nas festas familiares, com realce para a matação. Muitas vezes, a comida era a mesma do quotidiano, mas servida em quantidades maiores e mais condimentada e acompanhada de vinho. Nas festas, era vulgar o arroz com chouriço ou carne de cabra guisada.

Era característica a ementa das bodas: caldo de carne, de cabra ou de porco, com grão e massa, por vezes com folhas de couve esfarradas, ou de nabo, se era tempo dele, miudezas de cara ou de porco e carne de cabra, guisada ou cozida, com batatas cozidas, pão trigo cozido para o evento, arroz doce com leite de cabra e doces caseiros.

De Domingo Gordo a Terça-Feira de Entrudo, comia-se comida gorda: cabeça de porco, toucinho, bucho, morcelas de cozer, se ainda restavam na salgadeira, no fumeiro ou no azeite.

Nas malhas do centeio, as refeições eram fortes e abundantes, pois o esforço dispendido assim o exigia. Ao almoço, leite de cabra, com pão de centeio ou de milho e miudezas de cabra ou de chibo, com batatas; ao jantar, carne de chibo ou de cabra, com batatas ou com feijão.

A merenda, papas de carolo de milho e conduto: queijo, presunto e chouriço, comido sobre o pão.

A comida ritual, própria dos tempos festivos, era preparada segundo as posses das famílias.

Pelo Natal eram feitas as filhós, com receita “a olho”⁽⁶⁾, como diziam, com farinha de trigo, ovos, mogango, azeite, leite e aguardente, fritas com azeite, depois da amassadura fermentar, em grandes caldeiras de latão ou de cobre, utensílio que passava de casa em casa ou de família em família, por empréstimo, porque era objecto de luxo, que todas as mulheres desejavam possuir.

Na penúltima década do século XIX, uma mulher do Casal, de nome Ana Fernandes, herdou um pedaço de terra, no lugar do Castelo Velho, e logo o vendeu para comprar uma caldeira, com o dinheiro recebido, no mercado do Fundão. Para comemorar o feito, pois era acontecimento de prestígio, percorreu algumas ruas do Casal, cantando e tamborilando na caldeira:

*“Tum, tum, tum,
de uma cancheira,
tum, tum, tum,
comprei uma caldeira!”⁽⁷⁾*

Pela Páscoa, algumas famílias mais abastadas faziam os Bolos da Páscoa, preparados, por fermentação da massa composta por farinha de trigo, ovos, leite, azeite, aguardente, por vezes, com sementes de erva-doce, cozidos em forno não muito aquecido.⁽⁸⁾

Sendo terra de muita castanha, festivos e ritualizados eram os magustos, nos meses de Outubro e Novembro, no campo, juntando rapazes e raparigas, em alegre convívio, numa ruptura com o trabalho quotidiano, rigoroso e difícil.

As dificuldades económicas das famílias eram avaliadas pela comunidade que, embora fechada ao exterior, era aberta interiormente. Quase todos sabiam quase tudo dos outros. A entreaajuda no trabalho, que se manteve até hoje, na doença, na morte e nos momentos difíceis, era regra comunitária. O sentimento de vizinhança e a interiorização da pertença a um grupo geravam sentimentos de solidariedade.

Uma família que, por exemplo, não fizesse filhós, pelo Natal, era sinal de estarem em dificuldades. Familiares e vizinhos repartiam com essas famílias as filhós e os bolos.

As castanhas eram, ainda, um factor de relações familiares e sociais intensas, com fortes sentimentos de socialização, em momentos ritualizados. Nas noites frias, familiares e vizinhos confraternizavam, no serão, à volta da lareira e frente a uma panela de castanhas cozidas ou assadas no borralho. Cada um tirava as castanhas da panela, descascava-as, atirava as cascas para a pilheira, que serviam de acendalha para o lume da manhã seguinte, ou eram atiradas para o monturo, para estrume.

As castanhas eram mastigadas entre o contar a vida, transmitir notícias ou dizer contos e contar uma história, como a seguinte:⁽⁹⁾

“Um dia, dois compadres cegos, estavam a comer castanhas cozidas, que tiravam de um panelo de barro. Depois de beberem um copito de aguardente, começaram a discutir sobre quem tinha comido mais castanhas. Cada compadre cego dizia ter comido mais do que o outro, porque era mais ligeiro no dedo. Às tantas, diz um dos compadres:

- Ó compadre, eu comi mais porque as comi com a camisa!

- Ná, compadre, eu ganhei, eu comi mais, porque até comi com o casaco!”

É de referir o ritual da taborna ou tiborna, praticado pelos rapazes ainda há poucas décadas, que consistia em surripar broas, ainda quentes, no forno, às mulheres descuidadas, após a tiragem da cozedura, e correr para o lagar para torrarem a broa, em fatias, nas

brasas da fomalha, mergulhá-las no azeite das tarefas e comerem-nas.

A conservação dos alimentos

Conservar os alimentos era um grande problema. Uma grande parte era consumida logo após a colheita. A carne de porco era conservada na salgadeira, de pedra ou de madeira, mergulhada em sal. O enchido, morcelas chouriças e chouriçosa conservados em azeite, em potes de barro vidrado, para evitar que secassem e tomassem ranço.

O tomate, meio amadurecido, era conservado em vinagre, proveniente do vinho que azedava, em potes de barro.

O milho e o centeio eram armazenados em arcazes, para evitar que os ratos o roessem e conspurcassem. O pão cozido, para a semana, era guardado em tábuas suspensas do tecto, coberto por panos, em locais escuros.

As castanhas não consumidas após a apanha eram colocadas no caniço, para secarem e, depois de descascadas, eram guardadas em sacos de pano cru. Algumas castanhas eram conservadas, em verde, enterradas em areia, nas lojas, para serem consumidas nos meses de Novembro, Dezembro e Janeiro.

Durante o dia, o conduto, (toucinho, queijo, azeitonas ou chouriça) era guardado em folhas de couve ou em panos molhados, para não secar.

O pão, o azeite e o leite

Pão, azeite e leite era a trilogia dos produtos alimentares muito cara dos casaleiros. Uma boa produção de pão, uma boa carga de azeitonas e leite que bastasse, para o consumo do quotidiano e para o queijo, era a recompensa e o contentamento para a labuta diária.

O pão era o último alimento a faltar na arca; um naco de broa ou um pedaço de centeio eram insubstituíveis nas refeições. Se faltava o conduto comia-se pão seco sobre o caldo. Caldo de couves com migas de broa foi a ceia de muitos casaleiros. Devido à qualidade dos solos para o cultivo do milho, na maioria milho branco, nas assentadas junto dos riachos ou das nascentes, o consumo da broa levava vantagem em relação ao consumo do centeio. Os ciclos anuais de “semear, colher, comer” eram definidos pelos dois cereais. Ao ciclo da maturação do centeio, como cereal de sequeiro, de Outubro a Junho, período de oito meses, seguia-se o ciclo do milho, cultura de regadio, de Junho a fins de Setembro, quatro meses. A cultura do milho exigia mais cuidados e mais mão-de-obra do que a do centeio. Amadurecido o centeio, comia-se, essencialmente, de Junho a Setembro, o pão obrado dom desse cereal, escuro com aroma

característico.

Era denominado “o pão”. De Outubro a Maio, consumia-se o pão de milho, após a desfolhada e a secagem do grão na eira. Era chamada “a broa”.

Temos, portanto, o ciclo do pão e o ciclo da broa, embora muitas famílias não os definissem concretamente.

O trigo, cereal nobre, para os dias graves, o pão dos ricos, teve pouca expressão no Casal.

Em certos anos, chegava a fome. A míngua do pão era extrema, especialmente nos meses de Abril e Maio. Grupos de mulheres iam do Casal a Castelo Novo, cerca de dez quilómetros, para comprarem uma broa, racionada pela numerosa prole. O centeio era ceifado, ainda meio seco, e debulhado para ser levada uma moedura à azenha.

Muitas famílias, acabado o milho e o centeio ainda em maturação, em Maio, faziam pão com farinha de cevada, pouco própria para a panificação, por possuir pouco gluten e a massa não levedar ou fintar. O pão de cevada, muito negro e pesado, era conhecido por “pão praganudo”, facto que ficou registado na oralidade tradicional, comentando a cevada:

*“Chamais-me praganuda
mas lá virá o mês de Maio,
Em que vos darei
Uma grande e boa ajuda!”⁽¹⁰⁾*

O casaleiro produzia maioritariamente milho branco, que dava uma broa alva, macia e adocicada, por oferecer melhores produções.

O fabrico do pão podia ser simples ou de mistura, neste último caso, meado, com farinha de milho e de centeio ou de milho amarelo e milho branco, ou terçado, com farinha de centeio, de milho branco e de milho amarelo.

As perdizes e a passarada competiam com o homem na comida dos grãos de milho ou do centeio, dizimando, por vezes, as searas, que eram guardadas pelos rapazes. Em 1830, para protecção das searas, o Governo do Reino pagava uns tantos réis por cada pássaro morto apresentado na Câmara Municipal de São Vicente da Beira. Como a fome e a míngua do pão aumentavam, o Juíz daquela vila solicitou ao Intendente-Geral da Polícia, para que fossem apenas apresentadas as cabeças dos pássaros, porque a carne era necessária para a alimentação do povo.⁽¹¹⁾

Uma grande parte das famílias, quando já não tinha cereal para a broa, pedia, por empréstimo, alqueires de milho, a serem pagos por alqueires de milho, na altura da colheita, ou de centeio, com o ganho de uma quarta de cereal para o emprestador. Algumas pessoas para pagarem o empréstimo em centeio tinham que ir para a ceifa, ao quinto, nos campos de Idanha ou Penamacor, para satisfazerem o contratado. Empenhavam-se, pelo pão, na Primavera, para se

desempenharem no Verão.

Uma mulher do Casal, conhecida por Tia Rita Grande, quando acabava o milho, comprava o pão e enterrava-o para os filhos não o comerem de uma só vez.

O pão de trigo raramente era consumido. Era o pão dos ricos, mais caro do que o centeio e o milho. Estava na mesa do pobre apenas na festa e na doença. Os solos não eram próprios para a cultura deste cereal. A cor do pão consumido também definia a hierarquia social: o pão branco, de trigo, para os ricos; o pão escuro, de centeio, para os pobres.

A par do pão, que não podia faltar a qualquer momento, e do azeite, da colheita anual, encontrava-se o leite, um dos mais importantes alimentos, consumido na sua forma integral, bebido simples ou com centeio esmigalhado ou broa esfarelada, ao almoço ou à ceia, ou nos seus derivados, queijo fresco ou curado, bem como o soro, seu componente pobre, retirado da coalhada no fabrico do queijo, comido com sopas de pão. Se o leite foi a comida principal, em muitas refeições, o queijo foi o conduto de muitas merendas e um acompanhante de muitas refeições.

A produção de leite e o seu valor nutritivo oscilava em certas alturas do ano, devido aos pastos, em que o leite dessorava, ficando fraco, quer para a alimentação quer para a produção de queijo.

A colheita da azeitona, para conserva, efectuava-se em Novembro, comendo-se “retalhada”, que adoçava em quinze dias três semanas, ou “curtida” até Fevereiro ou Março, data em que era salgada, para se conservar. Antes da salga, a água era mudada algumas vezes, facto que regista o dito popular:

*“Quem quiser um bom azeitoneiro,
tem que escoar três vezes em Janeiro!”*

O azeite, como já foi referido, era o principal tempero da comida do pobre. Era o ingrediente para as frituras e dava luz nas candeias. Em anos de fracas colheitas, era poupado por mão sábia da mulher, que cortava a altura do fio da almotolia, tendo muitas vezes que ser pedido emprestado até à colheita seguinte. Pela sua cor e pelo seu valor, o azeite era considerado ouro, como diz a quadra popular:

*“Colhei colhedores,
apanhai apanhadeiras,
que são carrolas de ouro
que saem das oliveiras!”⁽¹²⁾*

As refeições

As refeições constavam da comida, como caldo de couves ou de outras verduras, batatas ou feijão, e do conduto, como carnes da salgadeira, enchidos, queijo, fritos ou azeitonas.

O conduto que não ia ao prato era posto sobre a

fatia do pão, normalmente cortado aos pedaços com a navalha.

No campo ou em casa, os homens comiam sempre com a cabeça descoberta, preceito que não abrangia as mulheres, como era normal todos benzerem-se antes de começarem a comer.

A comida do casaleiro era simples e pouco variada, com raras modificações da dieta. A variação da comida acompanhava a maturação dos produtos do quintal e da fazenda, de acordo com os produtos da época, com períodos fartos e períodos de escassez.

Pela madrugada, havia o desejo ou o “mata-bicho”, com um punhado de figos secos, um naco de pão com azeitonas ou queijo, um copo de aguardente ou de água.

No tempo quente, com os dias maiores, de Junho a Setembro, o almoço ocorria pelas dez horas, um almoço ligeiro, com feijão frade ou couves cozidas com batatas, algumas vezes apenas comida seca, um pouco de pão e conduto.

Jantava-se pelas treze ou catorze horas, a melhor refeição do dia, composta por um caldo forte de feijão ou de grão e conduto, ou um prato de feijão, de batatas ou de grão com carne ou outro conduto.

A ceia, à noite, após um dia de trabalho, constava de caldo de couves, com azeite e um pedaço de toucinho, se o havia. Em tempos de menos fartura, a ceia podia constar apenas de uma salada de pepino ou de tomate, com migas de pão centeio, ou migas de broa em soro.

Nos dias pequenos, no Inverno, na Primavera e parte do Outono, poderia não haver almoço. No Verão, havia merenda, a meio da tarde, de pão e conduto.

A comida do pastor

Como em cada família havia um ou mais pastores, é de salientar a comida destes trabalhadores, na maior parte do ano.

Os pastores, após a ordenha da manhã, partiam para a serra, pelas canadas, com as cabradas só regressando à tarde. Levavam a comida no sarrão ou sarrão, juntamente com o pífar, a corna com o conduto e uma lata. Jantavam, pelo meio-dia e merendavam pela tarde. A refeição constava de migas de broa com leite. Levavam uma ou duas cabras por ordenhar, cujo o leite era ordenhado para a lata, na qual deitavam as migalhas de broa, que comiam com a cocharra.

À hora da comida, batiam com um pau na lata e as cabras, que estavam por ordenhar, corriam para o pastor, que após lhes tirar o leite, lhes dava um pedaço de broa. Os pastores escolhiam as cabras que davam mais leite para terem um jantar mais abundante.

Como o conduto para o dia, os pastores levavam, na “corná”, um naco de queijo com azeitonas. Os pastores ricos tinham o conduto melhorado; na “corná”,

dividia a meio por uma rolha de cortiça, levavam chouriça ou presunto, de um lado, e azeitonas ou queijo, do outro.

A tarde, já próximo da povoação, quando os pastores dormiam com as cabras, nas cortes ou no bardo, um irmão levava-lhe a ceia, numa lata, normalmente, soro com broa, proveniente do fabrico dos queijos com leite da ordenha da manhã.

Os lugares da refeição e o modo de servir

Quotidianamente, o lugar da refeição era a lareira. Em dias de festa, ou por ocasião de visitas, a comida era servida na mesa da sala ou sobre a arca.

À lareira, as refeições podiam tomar dois aspectos em relação ao modo de cada um servir. Com a comida num grande prato ou num alguidar pequeno, o “tejelão” ou “barranhão”, sobre a mesa do pão, indispensável na cozinha, uma pequena mesa com gaveta, onde se guardava o pão e o conduto, em que cada um ia tirando, com o garfo de ferro ou com a colher de lata, o seu quinhão em cada prato, até não haver mais comida. Ou com a comida distribuída em pratos de barro, normalmente sempre o mesmo. A mulher a um canto e o homem a outro.

Primeiro, era servido o homem, depois os filhos, e por último, a mulher, que muitas das vezes ficava com o pior quinhão e a dieta reduzida.

Os restos da comida eram para os bichos, o cão e o gato, ou para o “vivo”, as galinhas e o porco. As lavaduras e rapaduras, que untavam a água eram para o porco, engurdurando-lhes a vianda.

O vinho, quando havia, era bebido de um jarro de barro, à vez que passava de mão em mão, começando pelo homem ou pelo mais velho. Por vezes, eram usados copos de barro ou de vidro para o vinho.

No lado da mulher estavam as panelas e os pratos, enquanto no lado do homem estava a lenha para compor o lume.

Tabus e preceitos relacionados com a comida

Ao longo da história, a alimentação foi sempre uma grande preocupação para o homem. Rituais, tabus, preceitos religiosos e crenças ligaram-se à produção, ao manuseamento e à deglutição dos alimentos.

No Casal da Serra, como em outros locais, verificaram-se normas e preceitos, com, por exemplo: Durante a Quaresma não se podia comer alimentos gordos, próprios do Entrudo, ou carne em certos dias, normalmente às terças-feiras e sextas-feiras, como preceituava a Igreja Católica, salvo se fosse satisfeito o pagamento de indulgências para a terça-feira.

As mulheres menstruadas não podiam mexer em carnes, na matação, porque podiam estragar-se.

Por norma, a alimentação obtida localmente, dada

pela natureza ou sob a acção do homem era “forte” e sadia. Os casaleiros alimentavam-se de uma comida sadia, mas nem sempre farta, porque era preparada com os alimentos frescos da horta, produzidos à sua vista, por oposição à comida vinda de fora, sem se saber qual a sua origem.

Para os alimentos serem considerados bons, havia certos tabus e o rigor das prescrições em relação às colheitas e aos animais, para consumo, tendo a lua em papel preponderante.

Na lua nova não deviam ser praticados certos trabalhos, porque esta fase da lua é de renovação. Tudo o que, no mundo e no tempo, estava desordenado, a lua nova, misteriosa, por não ser vista, reordenava o mundo e o tempo.

A carne de porco capado é melhor do que do porco “varrasco”, por capar. Os porcos só deviam ser capados entre a lua cheia e o quarto minguante, porque era esse o tempo lunar propício.

A matação do porco só devia ser efectuada em quarto minguante. No dia da quadratura, ou passagem do quarto da lua, não se podia mexer em carne, porque podia estragar-se.

A lua comandava certos trabalhos agrícolas, para que as colheitas fossem abundantes e os alimentos bons. As batatas só podiam desgrelar-se na lua velha ou lua cheia, porque o serviço feito noutro tempo a pele engelhava e o tubérculo amolecia.

As oliveiras só podiam ser enxertadas na lua velha de Abril, para os enxertos pegarem e não mirrarem. Todos os alimentos que espigam (alface, nabo, couve, cebola, etc.) deviam semear-se no quarto minguante, durante o período de sete dias. O cebolo devia ser transplantado em quarto minguante, para pegar, e as suas raízes deveriam ver a lua.

Todos os alimentos que não espigam, como a batata, deviam ser plantados em quarto crescente.

O pão nunca devia colocar-se com a lar para cima, para haver sempre fartura. Nunca devia estar às avessas. Nunca se deveria deixar miolos de pão na lareira, após as refeições, para que o diabo não viesse a casa comê-los e fazer maldades.

Na quinta-feira da Ascensão não devia ser apanhada couves, na horta, porque estava lá a Nossa Senhora escondida.

Comer castanhas verdes ou em leite, fazem piolhos. Comer “marouva”, fruta por criar, faz impingens.

Notas

1- Considera-se “agricultura de subsistência”, a agricultura praticada para consumo do agregado familiar, com raros excedentes, como única forma de subsistência.

2- Designavam-se, localmente, “terras foreiras”, as terras de proprietários absentistas, sujeitas a pagamento de foro, ou renda, cujo domínio de quem as trabalhava passava de pais para filhos, por herança.

3- Segundo Rosa Dias, falecida em 1912, com 115 anos de idade, houve no seu tempo, várias fomes, doenças e guerras, que passaram pelo Casal, chegando a ser assaltado pelas tropas de João Alves, guerrilheiro da Patuleia.

4- Considerava-se um “isolado populacional”, a comunidade que tem poucas relações com as sociedades envolventes, em que os jovens procuram parceiro sexual na sua própria sociedade ou mesmo na família, com forte índice de endogamia e consanguinidade.

5- Facto referido por José Mendes, falecido em 1959, com 96 anos de idade.

6- Nas receitas a “olho”, junta-se, em quantidades convenientes, ovo, massa de mogango cozido, leite e azeite mornos e aguardente, para as filhós, e ovos, azeite e leite mornos e aguardente, por vezes, algumas sementes de erva-doce, para os bolos de Páscoa, e, depois, deita-se farinha de trigo, por forma a tornar-se uma amassadura normal, amassando durante cerca de uma hora, ficando a fermentar (fintar), entre duas a três horas, consoante a temperatura.

7- Ouvido por José de Matos, em 1910, a seu pai António de Matos.

8- Ver 6.

9- Ouvido nos anos 70 do século passado, a seu avô, por José Mendes, falecido em 1960, com 96 anos de idade.

10- Ouvido, nos princípios deste século, por José de Matos, a seu avô António Caetano.

11- Conforme ofício do Juiz de São Vicente da Beira, dirigido ao Corregedor da Comarca de Castelo Branco, em Junho de 1830.

12- Quadra cantada por António Caetano, falecido em 1908, avô de José de Matos.

Bibliografia

GAMA, Paulo, 1993 Consanguinidade Aparente em São Vicente da Beira, “Antropologia- Portuguesa”, n.º 3, Editor Instituto de Antropologia da Universidade de Coimbra.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues, 1981, Plantar, Colher, Comer, Editora Graal, Rio de Janeiro, Brasil

ALIMENTAÇÃO NA BEIRA INTERIOR E A EDUCAÇÃO PARA UMA ALIMENTAÇÃO RACIONAL

por António Maria Romeiro Carvalho*

Neste estudo, tomou-se o Concelho de Idanha-a-Nova como região-base do trabalho. Consultaram-se fontes escritas e fez-se trabalho de campo, nomeadamente na zona sul deste Concelho. Para comparar e complementar, consultaram-se várias monografias da zona centro do País, bem como outros estudos a nível nacional.

1. Alimentação no Interior Raiano: Apreciação Geral a uma «Longa Duração» de Fome

Até meados do século XX, o Concelho de Idanha-a-Nova é uma região de população pobre, que come pobre, veste pobre e vive pobremente. Uma população que trabalha para a autosubsistência e vive reduzida ao espaço da sua aldeia.

A alimentação é essencialmente vegetal: pão, azeitonas, caldo de legumes e um naco de toucinho ou um «miguelho» de farinheira. O pão de centeio é dominante. A carne é uma raridade na mesa da maioria da população. Ir ao talho comprar um quilo de toucinho obriga a trazer também febra, para que o dono do talho não fique com ela toda. A alimentação diária é muito fácil de resumir: sopa ao almoço, antes do nascer do sol; gaspacho ou pão com azeitonas, mais azeitonas e um pedaço de toucinho, ao jantar; pão, azeitonas e um naco de queijo, à merenda; caldo de legumes temperado com duas gotas de azeite ou com o unto do toucinho ou farinheira e uma talhada deste ou desta, à ceia. Este caldo, se sobrasse, seria reaquecido, de manhã, para o almoço.

Dia de festa, almoço melhorado, principalmente no Natal e na Páscoa. Aqui entrava a carne. Aos Domingos, o jantar poderia ser já constituído por dois pratos: uma sopa de feijão vermelho com sopas de pão e, como segundo, feijão vermelho cozido regado com azeite e acompanhado com uma fatia de pão. Mas não nos iludamos. Este prato só se vulgarizou a partir da entrada em funcionamento do perímetro de rega da Campina. Até então, o feijão grande era raro e

constituía a principal moeda de troca da louça de barro ordinária idanhense com os povos da «terra fria».

Não se olhe, apesar do que ficou dito, este universo com olhos de miserabilismo. Pelo contrário, esta capacidade e esta rijeza dos nossos avós enche-nos de espanto. A maioria da população não pode comer melhor, porque baixo é o poder de compra, «não havia o que comprar, como há agora» e mesmo esta rudimentar alimentação não era suportada unicamente pelo simples salário. Dando provas de um secular e eficaz saber em gestão do lar e do orçamento familiar, recorriam a vários expedientes, entre eles a utilização do *mealheiro familiar*: o porco, a cabra, o borrego ou a burra.

Vejamos um exemplo. Em Janeiro de 1889, o jornaleiro idanhense ganha \$140 diários, a seco, ou \$70 a comer. Isto é, metade da jorna vai para a sua comida individual. Em Junho do mesmo ano, passa a \$500 ou a \$300, respectivamente. Mantem-se a relação salário-alimentação. O quilo da farinheira custa \$240 e o do chouriço, \$600. Magro salário para tão caros produtos! Se em Janeiro, Inverno, estes salários são os mais baixos do Distrito de Castelo Branco e Portalegre, passam a ser os mais elevados nos meses da ceifa e da debulha. O que equivale a dizer que, passados os meses de Junho, Julho e Agosto, havia falta de trabalho em todo o Concelho e as dificuldades das famílias dos jornaleiros e pequenos lavradores agravar-se-iam. Estas balizas salariais mantêm-se ao longo dos tempos pois que, de 1915 a 1935, continuam os salários a ser os mais baixos, com a excepção estival, referida.¹

Uma família de quatro pessoas necessita de 4 alqueires de cereais para o mês. Uns 2 alqueires (13 pães) para a semana. Tirado o pão da poia da forneira, 1,7 pães por dia não são demais, pois o pão é o grosso da alimentação: pão com azeitonas, pão com queijo, pão com toucinho, pão com sopa. Tudo se come com pão. Às vezes, muitas vezes até, se come pão com pão. O custo mensal deste andaria por (Quadro 1):

O domínio do pão não é apanágio do campo. A cidade também não escapa a esta tirania do Antigo Regime. «O pão é inseparável do nosso sistema alimentar. No campo ou na cidade, a gente de nível baixo limita-se, em algumas refeições, a acompanhar o pão parcamente, de produtos não cozinhados: azeitonas, toucinho, uma lasca de bacalhau ou sardinhas assadas sem tempero».² Numa agricultura voltada para a subsistência nacional, o cereal domina a paisagem de cultura e a sua quantidade define a importância do núcleo de povoamento.

Quadro 1

	1863-1872	1889	1912
Trigo	6\$240	4\$840	7\$520
Centeio	4\$960	3\$200	4\$960
Salário Mensal de Jornaleiro	6\$000	5\$750	6\$500

Fonte: Livro de Registo de Preços dos Géneros, 1863-1912

O jornaleiro não come pão de trigo, salvo nas freguesias onde ele abunda, casos de Rosmaninhal e Zebreira. Mesmo assim, 78% a 83% do seu salário vai para o pão quotidiano da sua família. Quanto à compra de carne, mais longe ficam as suas possibilidades. Quanto à compra de uma rês? Se o ano corresse bem, se houvesse crédito na loja e na casa do lavrador, poder-se-ia comprar uma cabrita ou uma ovelhita ou até mesmo um porqueto para engordar e depois vender. Com esta venda pagar-se-ia na loja, no talho e comprar-se-iam os sapatos para o mais velho ou um vestido de chita para a mais velha.

Tentemos fazer um mês desta família de Jornaleiros, no período de 1863 a 1872, e com os valores mínimos, Quadro 2:

Quadro 2

Pão-de-centeio, 10 alqueires	4\$960
Feijão pequeno e grande, 5+2 litros	\$271
Batata, 10 Kg.	\$165
Azeite, 2 litros	\$350
Carne de porco fresca e salgada, 8 Kg.	1\$655
Soma	8\$306

Sabendo que o casal ganharia cerca de 9\$000, trabalhando todos os dias do mês, e sabendo que não estão contabilizados os gastos com a habitação, o unto de porco e iluminação, o vestuário e o calçado, o sal... nada, mesmo nada, além do nível de subsistência. Qualquer acréscimo tinha obrigatoriamente de vir da arte e manha do marido,

mulher e filhos. Da mulher, tesoureira do lar, graças à sua gerência e poupança, aos seus dedos de fada e à sua diligência de formiga. Do marido, chefe do lar, de algum surripanço de bolota, de uvas e azeitonas, que iam dando para engordar o báculo, fazer um vinhito e uns litritos de azeite. Dos filhos, que vão engordando a cabrita ou o borreguinho nos valados dos caminhos ou nalguma seara menos guardada. Sim, porque os pais não são loucos; não desperdiçam este trabalho pouco...

O resto vem ainda de todos que, ao Domingo e ao feriado, dão um salto até à horta e, entre três pés de couve e cinco de tomate, junto ao poço ou junto ao Ribeiro do Povo, fazem um jardim. Com este suplemento melhoram a alimentação, oferecendo ao sr. fulano de tal a primeira meia dúzia de tomates ou a primeira alface. Deste modo investem no *mercado de capitais da aldeia* vindo a receber, em troca, um enchido ou meio quilo de toucinho, que bem falta faz para acomodar o estômago, e ganham um não menor capital que é a fama de «honestos e trabalhadores». É estabelecer e reforçar os laços de solidariedade na comunidade, obter prestígio e mostrar ostentação.

Esta situação de má alimentação não melhora pelos meios do século XX. J.L. Dias é claro quando afirma que «come mal a gente do campo, sobretudo quando trabalha longe do lar. Caldo ou papas de milho ao almoço e à ceia, pão seco com azeitonas, uma sardinha ou um pedaço de queijo pelo dia fora».³ Lembraremos que, com todos os braços empregues na agricultura, o trabalho fora do lar era uma constante e, ultrapassados que eram os 5 km., ficava-se por lá toda a semana dormindo em palheiros, choças ou ao relento. Não é diferente o que diz Mário M. Andrade, de Segura. A alimentação é sóbria. A base da sua alimentação é o pão de trigo, fabricado em casa. Como conduto, umas azeitonas, um pedaço de queijo ou de toucinho. O trabalhador de Segura tem três refeições diárias: almoço, jantar e ceia. De Maio em diante, a merenda. O normal da merenda é o gaspacho.⁴

A situação não é diferente na «zonha do pinhal» do Distrito. A alimentação é «fraca». Não comem ovos, nem bebem leite. Os ovos são para vender e o leite para fazer queijos. O dinheiro assim junto vai pagar as dívidas ou adquirir algo necessário. Comia-se papas de carolo com azeitonas, couves com castanhas, nabos, almeirão e alguns feijões com azeite; sardinhas assadas na brasa, toucinho e farinheira, o enchido mais barato. No início deste século, comer batatas é um luxo. A couve era a base da alimentação da gente pobre do concelho de Proença-a-Nova. Mais tarde acrescentavam-se batatas que, depois de cozidas inteiras eram esborrachadas.⁵

Mais a norte, na «terra fria», a situação não é diferente. A alimentação é «sóbria». «O pão centeio, a batata, o feijão, o grão de bico, a castanha, couves, acelgas e alfaces são os principais alimentos de todo

o ano, em poucas variadas combinações, a que devemos acrescentar a carne de porco, alguma sardinha e bacalhau. São quase vegetarianos no verão, quando a dispensa está quase vazia».⁶

Dê-se um salto até ao litoral, até à Gafanha de Ílhavo. A situação mantém-se semelhante. Eis a refeição habitual de uma família de seis pessoas: ao almoço, apenas broa; ao jantar, calco com ou sem carne; à ceia, batatas com ou sem peixe, às vezes com uma cebola e um pinga de azeite. Muitas vezes, a ceia é a sobra do jantar ou feijão e carolo deilho engrossando o caldo que sobrou. Por dia, são 3,5 quilos de broa. O vinho não vai à mesa, salvo as parturientes em convalescência, que não o dispensam. Contudo, todos, homens e mulheres, rapazes e raparigas se juntam nas muitas tabernas e comem, e bebem e dançam. Uma taberna para cada trinta e cinco fogos. Muitos são os dias de trabalho em que o único alimento que entra nestas bocas é broa aquecida nas brasas.⁷

O milho e o arroz eram de tal forma uma raridade na Raia, que são ainda hoje deliciosas sobremesas de papas de carolo e arroz-doce. O arroz é deitado sobre os noivos e sobre os objectos sagrados nas procissões e sobre os noivos. Nos trabalhos violentos da debilidade, melhorava a alimentação, tanto mais que, nesta altura, a superfície das searas e a rapidez da ceifa, exigiam mais mão de obra. Havia obrigação de dar carne e cinco refeições diárias. Esta situação de deficiente alimentação não é só de jornaleiros, mas também de pequenos lavradores. A situação destes chega mesmo a ser pior que a daqueles que nada possuem.⁸ Esta situação geral não terminou antes das décadas da grande emigração deste século, décadas em que se deixou de aprender a tabuada dividindo a sardinha entre os irmãos!

A situação dos operários portugueses não é melhor. Tomemos, como exemplo, uma família de quatro pessoas: pai, mãe e dois filhos crianças. Trabalham na indústria de calçado no Porto, corre o ano de 1910. Ao fim de 12 horas diárias, levam para casa qualquer coisa como \$720, uns 18\$720 mensais. As despesas da família, consideradas ao nível da subsistência, são quase desta importância, como se pode observar pelo Quadro 3:

Quadro 3

Pão de milho	3\$360	petróleo	\$420
Pão (semea)	3\$750	açúcar	1\$020
Unto de porco	\$860	Café e espec.	\$385
Hortalíça	1\$200	Batatas	1\$100
Azeite	\$890	Carvão	\$855
Arroz	1\$280		
Total			17\$570

Fonte: «Boletim do Trabalho Industrial», nº 49, 1910

Continuando no Porto, um pedreiro ganha \$420 pelas 12 horas diárias de trabalho. A família de quatro membros gastará \$640, num mesmo nível de subsistência que a anterior família. Não há carne. Predomínio absoluto do pão e dos legumes. Não se chega a referir o vestuário ou o calçado.

Apesar do peso enorme na alimentação dos portugueses, o pão é de má qualidade. Portugal tem o consumo de trigo, per capita, anual, mais baixo da Europa e de todo o mundo onde este é alimento base. Como exemplos, para 1912: Portugal, 84 litros; França, 284; Inglaterra, 204; Itália, 160; Rússia, 95; E.U.A., 171.⁹ O pão de trigo é o pão dos ricos. De puro pão de trigo é o corpo de Cristo. Apesar de algumas imagens que se querem fazer passar, o trigo faltava, «às vezes, na aldeia, só em casa do padre aparece um trigo, que salva a situação».¹⁰

Secularmente numa quase autarcia e numa vida de consumo parco, uma fatia a mais é gula e a velhinha, que come a fatia de pão ao soalheiro, apanha todas as migalhas que caem no colo e, num religioso gesto, leva-as à boca. Se deixar cair o pão, beijá-lo-á antes de o colocar no cesto, de barriga para cima. Gestos e pensamentos só compreensíveis num mundo totalmente envolto no sagrado.

2. Alimentação no Interior Raiano: Apreciação Geral a uma Conjuntura de Sobrealimentação

Hoje, os tempos são outros. Há que comer, há que comprar e o trabalho é menos duro. Mais comida, menos exercício físico, mais doenças. Em 1989/1990, os portugueses distribuíram, percentualmente, assim os seus gastos na alimentação. (Quadro 4)

Quadro 4

Carne e derivados	31,6
Cereais e produtos à base de cereais	13,9
Peixe, moluscos e derivados	13,9
Frutos, legumes e outros hortícolas	13,8
Leite, queijo e ovos	11,7
Óleos e gorduras	7,0
Batata, mandioca e outros	3,9
Açúcar	1,5
Café, chá e cacau	1,2
Outros	1,5

Fonte: INE, 1992

Estes são dados a nível nacional. A nível do Concelho de Idanha-a-Nova, e um pouco a nível de toda a Beira Interior, sabemos que o peso da carne e dos cereais é maior, tal como é menor o peso do leite e do peixe. A base da alimentação são o pão e os enchidos e carne de porco e outras carnes de talho e capoeira. Os fritos, os refogados e os molhos espessos dominam sobre os cozidos e os grelhados. Felizmente

que os mais velhos não perderam o gosto pela sopa e é por este prato que consomem grande parte da água e legumes de que necessitam. Os riscos para a saúde são enormes e bastam três indicadores para percebermos esta realidade nas nossas aldeias: a obesidade dos adultos, as trombozes e a cada vez maior procura do médico e da farmácia. Se tomarmos 10 portugueses entre os 25 e os 64 anos (Quadro 5):

Quadro 5

6	têm o colesterol acima do recomendado
2	têm o colesterol muito elevado
4	têm a pressão arterial acima do recomendado
2	têm hipertensão arterial
4	têm peso acima do recomendado
2	têm obesidade

De 1986 a 1989, todos os distritos do Continente português têm uma percentagem de mortes por doenças cardiovasculares mais elevada que países tão diversos, como a Espanha, a França, a Alemanha ou os E.U.A. A taxa destas mortes, em 100 mil habitantes é de 223,2 para Viana do Castelo, a máxima, e 155,5 para Setúbal, a mínima. Para Castelo Branco, a taxa é de 178,8, um pouco abaixo do meio da tabela.

E a juventude? Para além do não gostar da sopa, os jovens estão, na sua maioria, rendidos às batatas fritas, aos hamburgers, aos doces e aos refrigerantes. A Escola, um lugar primordial de sociabilização para os jovens, prova esta afirmação. E para os jovens, a ironia é ainda maior: há de tudo e tudo do bom e o ideal de beleza feminina (e masculina) é o magro. Para se compreenderem as nossas adolescentes, basta saber que, na geração de nossos pais, nos E.U.A., uma modelo pesava menos 8% apenas que uma mulher normal; hoje pesa menos quase um quarto do peso normal de uma mulher. Sabendo que o ideal de beleza feminina é Naomi Campbell é impossível não sofrer.

E os problemas são graves e colocam-se a dois níveis: doenças derivadas do excesso de calorias, a obesidade, onde 30% dos nossos jovens são obesos e doenças derivada de impiedosas dietas, a anorexia nervosa e bulimia. A bulimia aparece entre os 16 e os vinte e tal anos. Para ambas as doenças, a percentagem para homens e mulheres é semelhante - 1/10, segundo registo no Hospital de Santa Maria. Nos E.U.A, morrem anualmente 150 mil americanos vítimas de anorexia. Muito mais do que o número de mortes registado nos dez anos de guerra do Líbano.¹¹

O problema é grave e a sua solução está bem para além das capacidades do médico e do nutricionista.

A alimentação tem vínculos emocionais profundos. Profundos no indivíduo, profundos na cultura. A alimentação é um conjunto orgânico; é um sistema, um sistema no plano de valores, pelo menos a nível da consciência do sujeito. Um problema social total.

Criaram-se alguns mitos e estereótipos no respeitante à alimentação de «antigamente» e de «agora». Cite-se meia página da monografia de Fornos de Algodres porque, ainda que escrita em 1938, contém o correcto e o incorrecto, a verdade e a mentira e a meia verdade, além de apresentar juízos de valor. «A alimentação era muito diferente do que é hoje (...) A gente alimentava-se bem, de bom pão de centeio, capado, cabrito, galinhas, cordeiros, vinho, carne de porco, ovos, queijo, caldo de castanhas, verças de horta e filhós. Peixe não havia. Mais tarde generalizou-se o uso do feijão, arroz, bacalhau, batatas, migas e papas de milho(...) Hoje, apesar da tão gabada pseudo-civilização, tudo neste ponto está mudado para pior». O pequeno almoço de outrora foi substituído por uma «infusão de qualquer droga preta a que pomposamente se dá o nome de café». O pão de milho e de centeio foi substituído por farinhas falsificadas. Estas substituições são razão do actual «depauperamento físico». Voltando à antiga alimentação, esta pesará menos no orçamento familiar e beneficiará mais a saúde.¹²

Quanto a se comer bem antigamente, já ficou provado que não era bem assim: o peixe não entrava, como bem o autor refere, e a carne era manifestamente insuficiente na quantidade e no número das suas aparições. Toda a carne que o autor refere era manjar quotidiano apenas da mesa dos ricos. O predomínio era vegetal e cereal. Tem razão ainda quanto à qualidade do pão e quanto à qualidade do actual pequeno almoço. Mas não é (só) da alimentação o actual depauperamento físico, se é que este é diferente do anterior, e não é verdade que o peso da alimentação tenha diminuído ou aumentado no orçamento familiar. Neste caso, lembra-se a «lei» de Engel: quanto menor o orçamento familiar, maior o peso da alimentação nele.

3. Educação para uma Alimentação Racional

O problema apresenta-se tão grave quanto isto: a alimentação é indispensável à vida humana, mas, embora viver para comer seja morrer doente e mais depressa, a mesa continua a ser um dos lugares de maior sociabilidade. Para milhares de pessoas, é mesmo o único lugar.

Assiste-se hoje ao despertar em força da «consciência alimentar». Ouvem-se contínuos apelos aos cuidados a ter com a alimentação. Todos falam de dietas alimentares. Redigem-se tratados de educação em alimentação. Assistimos hoje ao despertar das «massas» para a dietética.

3.1. Que É Educação, Que É Alimentação?

Seja aquilo que for considerado por educação, há em todas as definições alguns pontos geralmente aceites à partida. Educação significa mudança (para melhor) expressa no tempo longo. De tal forma é longo e necessário este tempo que os resultados só são visíveis, isto é, revolucionários, após algumas gerações. Educar não é impigir informação ou proceder a um discurso científico-racionalista esperando que as cabeças se abram à luz. Educar é ajudar ao desenvolvimento de capacidades. Educar é uma acção transformadora exclusiva da vontade do educando, não do educador, e nesta transformação tem forte peso o universo cultural que ambos envolve.

O homem alimenta-se porque precisa. O seu corpo necessita de determinados componentes e de determinadas quantidades para se manter vivo. Isto não é verdade. Isto é mentira. Um homem almoça e janta por todas as razões, menos por esta. Isso de se alimentar para viver não lembra a ninguém que come, muito menos a quem com gosto se senta à mesa para um almoço de negócios, de amigos ou familiar. Dos vinte usos que os alimentos podem ter em sociedade, só um diz respeito à nutrição do corpo.¹³

Quadro 6

1. Satisfazer o apetite e nutrir o corpo.
2. Iniciar e manter relações pessoais e/ou de negócio.
3. Demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais.
4. Proporcionar um foco para as catividades comunitárias.
5. Expressar amor e carinho.
6. Expressar individualidade.
7. Proclamar a distinção de um grupo.
8. Demonstrar a pertença a um grupo.
9. *Fazer frente ao stress psicológico ou emocional.*
10. *Significar status social.*
11. Recompensar ou castigar.
12. Reforçar a auto-estima e ganhar reconhecimento.
13. Exercer poder político e económico.
14. Prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades físicas.
15. Prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades mentais.
16. Simbolizar experiências emocionais.
17. Manifestar piedade ou devoção.
18. Representar segurança.
19. Expressar sentimentos morais.
20. Significar riqueza.

Fonte: Baas, Wakefield y Kolasa, 1979

Dizer que se come mal em Portugal e que é necessário mudar para uma alimentação racional é retundante. É coisa batida, é discurso já ouvido, é inútil. Fazer discursos deste tipo e pensar-se que se muda, seja o que for, dizendo e redizendo o que se

deve comer e porque se deve comer, é «chover no molhado». Não há discurso promotor do consumo de peixe que consiga remover a teimosia cultural do «peixe não puxa carroça». Tal como não há nenhum discurso que remova o hábito de o comer bem ser ficar com a barriga a deitar por fora, como discurso não há para remover o moderno e urbano hábito de se (ter de) fazer do jantar a principal (que não a maior) refeição do dia, porque o emprego a isto obriga.

3.2. Afinal, para que É que se Come?

Para além de os alimentos serem usados para nutrir o corpo, algo cada vez menos importante no contexto social contemporâneo, são usados para iniciar, manter e esclarecer relações; significar status, poder e riqueza; expressar amor, carinho, pertença e sentimentos morais; representar segurança; tratar e prevenir doenças.

Não oferece dúvidas a ninguém que a alimentação possui então dois valores que se podem dicotomizar em valor nutritivo e valor protocolar. No dias de hoje, o que acontece é que o valor protocolar desenvolve-se mais e em detrimento do valor nutritivo. Em quaisquer jornadas ou seminários, mesmo nos de educação para uma correcta alimentação, os *coffee-breaks* são sempre constituídos por doces e o «porto de honra» é sempre alcoólico.

Na sociedade em que vivemos, a alimentação transforma-se em situação. Ganha em função o que perde em substância.⁽¹⁴⁾

3.3. Educar Quem, o Quê e Contra Quê(m)?

Ficou dito que educar é ajudar à mudança e/ou desenvolvimento de comportamentos e atitudes de alguém face a algo, neste caso, face à alimentação. Ora, comportamentos e atitudes são os sinais visíveis de uma cultura e esta é, por definição, algo tão enraizado que imutável. Por outro lado, a razão pela qual um educando possui determinado comportamento, não será a mesma pela qual um outro possui o mesmo comportamento.

Veja-se, por exemplo, há quanto tempo se vem dizendo que os portugueses comem mal: muitas gorduras e fritos, muita carne e pouco peixe, muito vinho e poucos legumes, muitos guizados e poucos grelhados, muitas sobremesas e pouca fruta. Comer bem é comer muito, ficar de pança cheia e lançar um profundo arroto: «comi que nem um abade». Certo que isto se passa mais na ruralidade que no urbano, mais nas gerações mais idosas que nos jovens, mas permanece um arquétipo alimentar português.

Este comer bem ser comer muito tem a haver com a secular e sazonal limitação de recursos alimentares por parte do português. Na verdade, a agricultura é a actividade dominante em Portugal, até aos anos '50

deste século e a ruralidade, com os seus valores, permanece, mesmo hoje, nas nossas maiores cidades. Não só porque as cidades portuguesas não são urbano, como os seus habitantes, em grande parte, são ainda aldeões, filhos de aldeões ou netos de aldeões. Na racionalidade do rural, é incompreensível o desperdício e o não aproveitamento da quantidade proporcionada e da ocasião em que é proporcionada. Isto porque a imprevisibilidade é a única certeza que o aldeão-camponês possui.

O aldeão não come sozinho. Aliás, nem mesmo o cidadão se adapta a tal, gosta disso ou de comer voltado para a parede. A refeição não é um frete, não é um «tem de se comer qualquer coisa». A refeição é um ritual de integração do indivíduo no grupo e de aliança deste com o divino. Hoje, a dessacralização do quotidiano terminou com a oração na refeição e a presença comportamental desta aliança, mas permanecem gestos ritualizados do acto integrador do indivíduo no grupo e consequente fortalecimento deste: pôr a mesa, partir o pão, trincar a carne, sentarem-se todos, levantarem-se todos, ... De tal forma este ritual de refeição em comum é importante na sua função integradora-fortalecedora que a sua perda pode ser apresentada como uma forte razão dos graves problemas familiares e educacionais dos dias de hoje.

Com a saída da aldeia e o fim do predomínio do Primário, passou-se à recente concentração demográfica no litoral e ao domínio do Terciário. O tempo deixou de dá-lo Deus de graça e passou a valer ouro. Produzir muito e ter tulha farta foi substituído pelo ganhar muito e consumir tudo. Os comer-rápido-de-pé-meia-dose impuseram-se ao almoço, mas, na verdade, pouco mudou na alimentação do grosso dos portugueses. Se não são os alimentos e pratos tradicionais (feijoada, cozido, fritalhadas), é o prato pequeno burguês (bife com batatas fritas) ou é mesmo a refeição do aldeão na sua pureza constitutiva (sopa, pão e um naco de algo).

Já ficou atrás dito que «peixe não puxa carroça». Isto não significa, por exclusão de partes, que o português seja animal de tracção. Nem tão pouco significa que o Interior fica longe do Mar. Significa, isso sim, que o peixe deixa a barriga vazia, não enche como a carne, logo, dá fome mais depressa; logo, não alimenta. E nesta coisa do comer todo o português faz questão: «pode não dar para mais nada, mas para a comida há-de dar, se Deus quizer». Fome é o horrendo cavaleiro do Apocalipse.

3.4. Comer numa Sociedade Sacralizada

Neste espírito de análise devem também ser abordados os condimentos, nomeadamente o sal. Consumir sal é uma obrigação. Não havendo arcas e frigoríficos (e gerações há que se criaram e criam

ainda sem os conhecer), conserva-se a carne na salgadeira. Neste fazer durar a carne ao longo dos muitos dias do ano residia o maior dote da dona de casa. Consumir a carne salgada é pois uma necessidade, uma obrigação, um não ter outra forma. E porque geral e milenar, esta forma passa a comportamento cultural. Não se consegue comer sem sal e quem come insonso não sabe o que é bom. Comida sem sal «não sabe a nada à gente».¹⁵ Dá gosto observar como os portugueses despejam o saleiro na travessa de batatas fritas ou deitam uma pitadinha de sal, pitadinha aí de meio alqueire, na malga da sopa.

Um outro condimento é o azeite. Embora seja verdade, no dizer dos médicos, hoje, que o azeite é a única gordura que não faz mal, o seu consumo exagerado, que na linguagem popular é pôr o bacalhau ou as batatas «a nadar», é uma realidade. Mude ou não mude lá a verdade científica dos médicos, o que não muda é a verdade cultural do azeite em Portugal. Mais que um tempero, o azeite possui, na ruralidade, o valor de um óleo precioso. Um valor de arquétipo cultural milenar mediterrânico. De tal forma que é alimento, medicamento e instrumento ritual. Possuir azeite é, na verdade e no mais pleno sentido do termo, ser rico.

Não condimento, mas acompanhante, é o vinho. Vinho, que «a água faz barrocas». Outro acompanhante é o pão. «Pãozinho de Deus» e que, até há menos de duas gerações, deixava de ser acompanhante para ser, simplesmente, o prato único-principal: caldo de farinha, caldo com sopas, miga de alho, pão com azeitonas e pão com pão. Ambos os alimentos são elementos culturais mediterrânicos e com o azeite constituem a trindade arquétipa do alimento material e espiritual da nossa cultura, que é mediterrânica.

Um facto bem representado e incorporado pela religião cristã-católica. Basta(va) entrar na igreja matriz, prestar atenção à capela-mor, para disto se dar conta. O azeite na lamparina deixa de ser alimento humano e passa a ser óleo do Divino Santíssimo; o pão, de puro trigo, deixa de ser alimento humano, e passa a ser o corpo do Deus; o vinho, igualmente no altar, deixa de ser alimento humano e passa a ser o sangue do Deus: bem à maneira semita, ambos são alimentos de um banquete da aliança homens-Deus.

Destes banquetes e desta aliança é (também) feita a religião popular portuguesa. As grandes festas têm sempre grandes orgias alimentares. Veja-se, a título de exemplo, a festa do Espírito Santo no Ladoeiro e o almoço dado por cada um dos sete mordomos, num Domingo do Pentecostes ao Corpo de Deus.

As entradas: martinis, vinho branco, águas e sumos, pastéis de bacalhau, lascas de presunto, queijo e fiambre e palitos salgados. Segue-se o almoço propriamente dito: sopa, bacalhau à gomes de sá ou

com natas, carne de porco assada, frango assado, cabrito ou borrego, acompanhadas com batatas fritas e cozidas, salada de alface e tomate, tudo regado com vinho branco e tinto; finaliza-se com dez sobremesas diferentes, de pudins a bolos e salada de frutas; para «acamar», café e o digestivo escocês. Quanto à quantidade, o colocado na mesa dava para o triplo das pessoas comerem durante o dobro do tempo, seis horas.

Hoje, a sociedade dessacraliza-se. Pão é pão, vinho é vinho e nada mais que isso. O gesto religioso de beijar o pão que cai ao chão ou colocá-lo no cesto virado para cima perderam significado. Permanece o arquétipo, mas já nada diz a muitos. Para estes, a refeição e a alimentação têm de ser vistas de uma outra forma, de uma forma dessacralizada, não ritualizada, mais próxima do consumismo. O trabalho deixou de ser trabalho e passou a actividade; a festa deixou de ser festa e passou a ser ócio. Esta parece-nos ser a diferença essencial entre as duas refeições/situações, entre a dos pais e a dos filhos, não sem que, entre as duas, uma permaneça que, não sendo já uma, ainda não é a outra.

A novidade da nova alimentação, do que é realmente novo, está presente na alimentação da juventude. Aqui, como no resto do Mundo, batatas fritas com ketchup, hamburgers, empacotados e enlatados, ainda por cima comidos de pé e em andamento, são novidade completa. São-no, porque são outra cultura. São-no, porque não «entram», «não dão» com a cultura portuguesa.

A sociedade portuguesa não repudia ostensivamente esta nova alimentação por duas razões. Uma, porque mudanças profundas estão acontecendo na sociedade portuguesa, no trabalho, na família e no meio. Segunda, porque é a juventude a portadora principal desta mudança e os jovens, na cultura portuguesa, sempre foram olhados e desculpados com o sorriso da complacência maternal. Porém, uma coisa parece certa e, se tal é permitido dizer, perigoso: as «hamburgarias» e as «pizzarias» estão durando bem mais tempo que as suas antecessoras «croissantarias» que, em Lisboa e em Portugal, foram sol de pouca dura...

4. Em Jeito de Conclusão

Nos dias que correm, assistimos a um assalto à «má» alimentação em Portugal. Exércitos de bem intencionados lutam pela generalização e imposição de uma alimentação correcta; o mesmo é dizer, de uma alimentação racional. Exclui-se daqui a sempre presente facção da «caridadezinha», isto é, a sempre presente posição da gente fina e educada que quer, a todo o custo, ensinar os labregos - «coitadinhos, não têm culpa» - a comer como deve ser.

Ao considerar-se a luta por uma alimentação

correcta como um processo educativo, nele se empenhando todo o Social, percorre-se o caminho certo. Primeiro, processo educativo significa percurso no tempo que envolve uma mudança no sujeito individual e social a nível da cultura, (para sociólogos e antropólogos), ou a nível das mentalidades, (para historiadores). Segundo, porque se parte do princípio que, não se conseguirá, de modo algum, (nem tal se julga ou pretende), mudar o mundo, como ainda se sabe que os resultados só serão visíveis a gerações. Uma pequeníssima e insignificante alteração nos meus hábitos alimentares pode ser a mola da mudança para uma alimentação saudável dos filhos dos meus filhos.

Porém, a alimentação tem vínculos emocionais individuais e colectivos profundos e as suas raízes mergulham nos (quase) imutáveis alicerces da cultura. Quando se passou fome toda a vida e quando uma cultura justifica os mais «irracionais» comportamentos face à alimentação, falar de «alimentação racional» arrisca-se a ser recebido com um sorriso nos lábios de tonalidade condescendente ou trocista. É que nisto de razão, não há ninguém que a não tenha e nisto de alimentação racional cada qual toma a sua. Mas porquê tanta preocupação se um é magro é magro e quem é gordo, para ser magro, passa fome? Não é verdade que «a vida são três dias» e as mulheres magras também ficam solteiras?

* Investigador do Instituto de Estudo e Divulgação Sociológica - IEDS da Universidade Nova de Lisboa. Comité de redacção da «Forum Sociológico».

Notas

1 Dcf. Boletim da Direcção geral da Agricultura», n° 1, 6 de 1889 e «Salários dos Trabalhadores Rurais», 1935

2 Orlando Ribeiro, «A Cultura do Trigo no Sueste da Beira...», p. 231

3 Jaime Lopes Dias, *O Problema da terra e dos que a Trabalham*, p. 19

4 Mário Marques de Andrade, *Subsídios para a Monografia de Segura...*, p. 208

5 M. Assunção Vilhena, *Gentes da Beira Baixa...*, pp. 25-26

6 Joaquim Manuel Correia, *Memórias sobre o Concelho de Sabugal*, p. 80.

7 João Vieira Rezende, *Monografia da Gafanha*, pp. 220-223

8 Idem, *Ibidem*, p. 16

9 Dcf. «A Agricultura», n° 32, 1912, p. 3

10 Joaquim Manuel Correia, *Opus Cit*, p. 81

11 Dcf. Cláudia Moura, «Distúrbios do Comportamento Alimentar - Um Flagelo do Fim do Século», p. 35-36

12 Pinheiro Marques, *Terras de Algodres (Concelho de Fornos)*, pp. 176-177

13 Citado por Jesús Contreras, *Antropología de la Alimentación*, p. 51

14 Idem, *Ibidem*, p. 69

15 Canção de Pedro Barroso

Fontes

«A Agricultura», n.º 32, 1912

«Boletim da Direcção Geral de Agricultura», n.º 1, 6, 1889

Organização Mundial de Saúde, 1992

Instituto Nacional de Estatística, 1992

Bibliografia

ANDRADE, Mário Marques de, *Subsídios para a Monografia de Segura*, 1988 (1949), 2.º Edição, pp. 405

CARVALHO, António Maria Romeiro, *Introdução e Expansão do Capitalismo nos Campos de Idanha-a-Nova*, Dissertação de Mestrado, U.N.L., 1993, pp. 137

COELHO, Maria Helena da Cruz, «Apontamentos sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão

em Tempos Medievos», R.H.E.S., n.º 12, Julho de 1983, pp. 91-101

CONTRERAS, Jesús, *Antropología de la Alimentación*, Madrid, Eudema, 1993, pp. 96

CORREIA, Joaquim Manuel, *Terras de Riba-Côa. Memórias sobre o Concelho de Sabugal*, C.M. de Sabugal, 1946, pp. 368

CRESPO, Jorge e HASSE, Manuela, «A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766-1831)», R.H.E.S., n.º 7, Janeiro de 1981, pp. 93-110

FERREIRA, F.A. Gonçalves, *Alimentação, Nutrição e Saúde*, Lisboa, s.e., 1980, pp. 362

MARQUES, Pinheiro, *Terras de Algodres (Concelho de Fornos)*, C.M. de Fornos de Algodres, 1988 (1938), pp. 343

MARTINS, Rui Luís Vide da Cunha, *A Alimentação Medieval. Prática e Representações*, Universidade dos Açores, 1992, pp. 120

MOURA, Cláudia, «Distúrbios do Comportamento Alimentar - um Flagelo do Fim do Século», *Notícias Magazine*, 1995, pp. 34-38

PIRES, António e Outros, *Apontamentos de Etnografia, Gastronomia e Artesanato (Tradições de Viseu)*, Câmara Municipal de Viseu, 1989, pp. 161

REZENDE, João Vieira, *Monografia da Gafanha*, Coimbra, 1944, 2.º Edição, pp. 365

RIBEIRO, Orlando, «A Cultura do Trigo no Sueste da Beira», in *Opúsculos Geográficos*, IV, Lisboa, F.C.G., 1991, pp. 229-245

ROBERTO, Júlio, *Portugal à Mesa*, Lisboa, Terra Livre, 1977, pp. 79

VALERI, Renée, «Alimentação», in *Enciclopédia Einaudi*, Vol. 16, Lisboa, IN-CM, 1989, pp. 121-209

VILHENA, M. Assunção, *Gentes da Beira-Baixa. Aspectos Etnográficos do Concelho de Proença-a-Nova*, Lisboa, Edições Colibri, 1995, pp. 435

ESTUDANTES DO DISTRITO DE CASTELO BRANCO NA UNIVERSIDADE DE SALAMANCA (1580 - 1640)

por Joaquim Candeias Silva*

«No es posible comprender la historia de la cultura de un país sin conocer previamente el papel de las Universidades. Y en el caso de Portugal, podemos afirmar que no se puede prescindir de las universidades extranjeras a la hora de hacer balance de su historia cultural, por su importancia en la formación de profesores e alumnos portugueses». São palavras de Angel Marcos de Diós, inseridas no prólogo da sua Tese de doutoramento *Portugueses en la Universidad de Salamanca (1580-1640)*, apresentada em 1975 à *Facultad de Filosofía y Letras - Cátedra de Filología Románica* da referida Universidade.

Esta obra, policopiada em três grossos volumes e que lamentavelmente continua inédita, é uma investigação de grande interesse para nós portugueses (e mormente para nós “beirões do interior”), já que desde muito cedo esta Universidade exerceu grande atracção e influência sobre o nosso país, tão grande que se pode mesmo considerar essa atracção como uma das razões que conduziram à fundação da Universidade portuguesa. Como afirma Marcos de Diós, «Salamanca nunca fue una universidad extranjera para los portugueses; desde su fundación encontramos buen número de portugueses en el estudio salmantino, principalmente por razones de proximidad geográfica. (...) Todas las universidades europeas en conjunto no alcanzan las altas cotas que Salamanca consigue en atracción sobre los portugueses.»⁽¹⁾

São palavras, é o ponto de vista de um historiador espanhol, é certo, mas que conferem em absoluto com a óptica historiográfica tomada do ângulo português: Leia-se Veríssimo Serrão, por exemplo, que categoricamente e sem reboço afirmou ter sido o estudo de Salamanca aquele que manteve laços mais íntimos com Portugal, tanto pelo número de estudantes, como pelo valor das doutrinas que transmitiu, acrescentando que, das universidades europeias, foi ela que exerceu maior influência, extensa e intensa na Cultura nacional⁽²⁾. E noutro local: «Nunca houve em Alcalá de Henares «Estudo Complutense de Madrid» uma *nação lusíada*, como sucedeu em Salamanca no Renascimento e na época da monarquia dualista».

Dir-se-á que esta atracção não se exerceu sempre ao mesmo ritmo e que o período em análise (1580-1640) privilegia um momento alto e excepcional das relações luso-espanholas, já que decorria a chamada união ibérica, com os dois países sob a mesma Coroa. Sim, é um facto indelével que sob o governo filipino a saída de escolares portugueses para Espanha foi muito mais intensa, constituindo quase um êxodo massivo. Antes de 1580 os monarcas portugueses chegaram a impedir essas saídas, recorrendo mesmo a ameaças (caso de D. João III), com vista a proteger o periclitante Estudo de Lisboa-Coimbra; e obviamente que a partir dessa data Filipe II vai não só anular tais embargos, como até incrementar as relações e o intercâmbio entre Coimbra e Salamanca. Assim, dos 779 portugueses que entre 1500 e 1550 demandaram o Estudo salmantino, passou-se praticamente para o dobro num só ano, o de 1581; enquanto a partir de 1640, com a restauração da independência portuguesa, tal afluência decaiu acentuadamente, chegando o rei D. Pedro II ao ponto de proibir a ida de estudantes lusos para lá. Mas também é verdade que nunca os portugueses deixaram de para lá ir, mesmo proibidos, como foi o caso, entre tantos outros, do ilustre penamacorense António Ribeiro Sanches, que em Salamanca se doutorou em Medicina, depois de ter frequentado Coimbra.

Razões para isso podem ser enunciadas várias, de acordo com a tese de Angel de Dios. Em primeiro lugar, a proximidade geográfica. Depois, por uma questão de prestígio: enquanto a vetusta cidade do Tormes possuía a Universidade mais famosa de Espanha, com alta cotação mesmo a nível europeu, a do Mondego estagnava ou decaía até, sobretudo em cursos como Medicina e Teologia; um título alcançado em Salamanca podia ser um trampolim para uma excelente carreira, pois, como escreveu Veríssimo Serrão, “os graduados por Salamanca constituíam uma verdadeira elite, ramificada nos mais altos cargos da Nobreza e da vida eclesiástica. Ter estudado em Salamanca era condição de êxito e de promissor futuro”⁽³⁾. Factores de peso eram também o bilinguismo da época e o papel nocivo da Inquisição portuguesa. Segundo Angel de Diós, era bastante menor a influência eclesiástica e a censura inquisito-

rial sobre Salamanca, podendo afirmar-se que a partir de 1580 elas deixam praticamente de se exercer, em virtude do controlo da Universidade ter passado para o Estado. Com efeito, para o período em questão parece não se ter encontrado nenhuma exclusão de ingresso por o estudante não ter “limpeza de sangue”, ou seja, pelo facto de se ser mouro ou judeu; e é sabido que uma boa parte dos estudantes portugueses era de ascendência judaica - Angel de Diós calculou que eles seriam mais de 70% no curso de Medicina!

Esta questão sugere-nos ainda algumas reflexões mais, por esta nossa região ter sido desde muito cedo uma área de refúgio e inserção hebraica por excelência. Não havendo naquele tempo protocolos para a extradição de judeus entre os dois países, a fuga era um expediente usual, sempre que a ocasião a tal obrigava: Francisco Morão, natural do Fundão, licenciado em Medicina por Salamanca (1592), andou fugido ao Santo Ofício; ainda exerceu na sua vila natal, mas em 1612 fugiu de novo para Espanha (Valverde), com sua mulher Catarina Rodrigues e seu filho Diogo. Ao médico albicastrense Francisco Antunes Morão, filho do boticário e cirurgião Diogo Antunes Orta, tal como a vários outros seus colegas de Castelo Branco, Covilhã e Penamacor, sucedeu perseguição idêntica. Já menos afortunado terá sido o fundanense Manuel Lopes, apodado “o romano”, médico cristão-novo formado em 1591, que não conseguiu escapar ao cárcere de Lisboa⁽⁴⁾. Na verdade, o exercício da Medicina era uma tradição judaica, que em parte se vem mantendo até aos nossos dias - é sabido que cerca de 50% dos prémios Nobel desta especialidade foram parar a mãos de judeus ou deles descendentes... Talvez por isso naquele tempo, e um pouco ao contrário do que sucede hoje, a carreira médica fosse bastante subestimada e até depreciada pelos “cristãos-velhos”, que preferiam para os seus filhos uma formatura em Direito.

Mas voltemos a Salamanca e à sua Universidade. A ela acudiram neste período beirões de todas as proveniências e de todas as condições sociais: sobretudo nobres e ricos, mas também gente modesta; jovens na flor da idade, mas também homens de cabelos brancos, como Francisco Bueno, de Castelo Novo, que em 1623 se matriculou em Leis contando já 67 anos (se não houve engano no registo); bastantes irmãos, como os “Leitão” da Soalheira; algumas vezes pai e filho, como António Moura e seu filho Duardos, de Caria (Moimenta da Beira?, bispado de Lamego).

Tal como em Coimbra, o Direito Canónico (ou Cânones) era o curso que ocupava então o primeiro lugar, bem destacado, na preferência dos estudantes portugueses (cerca de 40% do total de matriculados em Salamanca); seguiam-se-lhe, por ordem decrescente, Artes (c. 16%), Leis (15%), Gramática (12%), Medicina (11%) e Teologia (de 5%). Cirurgia,

Retórica e Matemática eram de frequência insignificante (menos de 1%). Quanto ao nosso distrito, ele não se afasta desta tendência nacional, verificando-se mesmo uma grande aproximação dos valores percentuais, como se pode observar no quadro seguinte:

Cânones	316 = 35,6 %
Artes	185 = 20,8 %
Leis	139 = 15,6 %
Gramática	133 = 15,0 %
Medicina	68 = 7,7 %
Teologia	42 = 4,7 %
Cirurgia	5 = 0,6 %

Frisa-se, no entanto, que os índices obtidos pelo curso de Leis-Direito Civil são um tanto fictícios, uma vez que a maioria dos alunos que nele se inscrevia o fazia simultaneamente no de Direito Canónico, acabando a breve trecho por seguir este e anular aquele; já o de Medicina conhecia poucos abandonos, sendo geralmente concluído com sucesso. Importa também esclarecer que a matrícula em Artes, que precede frequentemente certos cursos (como Medicina), se deve ao facto de aquele ser uma espécie de curso propedêutico; durava três anos e só depois dele concluído os escolares podiam prosseguir, a não ser que fossem portadores de habilitação idêntica de outras escolas.

Por grandes centros, a Guarda (com 163 estudantes matriculados) ocupava um lugar de relevo a nível nacional, pois vem logo a seguir à capital (Lisboa, com 336). A Covilhã com 115, Castelo Branco com 81, Idanha-a-Nova e Penamacor com 63 cada, Fundão com 58 e Alpedrinha com 43, eram as vilas da Beira Baixa e deste distrito que detinham maiores contingentes na Universidade de Salamanca no período considerado (veja-se o QUADRO 1).

Houve, contudo, uma grande variação da frequência dos nossos escolares ao longo dos sessenta anos da «união ibérica»:

1580-1590	181 (= 28,3 %)
1591-1600	109 (= 17,1 %)
1601-1610	50 (= 7,8%)
1611-1620	110 (= 17,2%)
1621-1630	118 (= 18,5 %)
1631-1640	71 (= 11,1 %)

Assim, se nos primeiros anos, mercê das expectativas douradas criadas por Filipe II em torno da nova situação política (que afinal também havia sido desejada durante mais de um século pelos monarcas portugueses), a deslocação de beirões para Espanha atingiu o auge, já nas décadas imediatas os números acusam um decréscimo notório; ainda se registou uma considerável recuperação entre 1610 e

1630, mas a crise geral do último decénio tornaria irreversível a Restauração e com ela o afastamento progressivo dos portugueses relativamente a Salamanca. Sem que isso significasse, todavia, um virar de costas total, conforme atrás fica dito.

Anota-se ainda que nem todos os matriculados concluíam os seus cursos. Ontem como hoje, havia muitos estudantes que não passavam do primeiro ano. No caso dos naturais deste distrito o seu número/percentagem ascendeu, no período em análise, a 43,4%, quase metade...

Seguem, em apêndice, as listagens dos estudantes, ordenadas pelos concelhos de que eram originários. Nem sempre essa ordenação foi fácil, em virtude da falta de dados e de certa confusão motivada pela existência de bastantes homónimos. Mesmo assim detectámos algumas identidades repetidas nas fichas de Angel Marcos de Diós, razão por que os nossos números nem sempre coincidem com os seus.

Enfim, cremos que muitas mais ilações e conclusões se poderão retirar deste levantamento. Não foi nosso objectivo esgotá-las, sequer enunciá-las. Contentámo-nos por dar a conhecer um trabalho inédito, em que o nosso distrito surge a cada passo com representantes seus, constituindo uma plêiade digna de público registo.

* *Mestre em História. Investigador*

Infelizmente, não dispomos para o período anterior a 1580 de inventários organizados, tal como para este. O único estudo sério que lhe foi dedicado deve-se ao nosso prezado Mestre, Prof. Joaquim Veríssimo Serrão, cobrindo o tempo que medeia entre a fundação da Universidade e os meados do séc.XVI. Quantos estudantes do nosso distrito demandaram o Estudo salmantino nessa longa etapa? Seria sumamente estranho que apenas daqui saísse a escassa dúzia de indivíduos que Veríssimo Serrão conseguiu arrolar. Mas, a falta de dados acerca da maioria dos escolares, mormente a sua naturalidade, impossibilita que se chegue mais longe.

Para que conste, foram estes os identificados:

- João Rodrigues de Castelo Branco (Amato Lusitano), de Castelo Branco, em Medicina, de 1526 a 1529 (?);
- Rui Luís, diácono, de Castelo Novo, bacharel em Cânones em 1545;
- Jorge de Andrade, da Covilhã, bacharel em Leis em 1539;
- Simão Rodrigues, de Penamacor, bacharel em Artes em 1546;

- António Nunes, de Penamacor, estudante legista em 1551-52;

- Francisco Lopes, de Penamacor, estudante legista no mesmo ano;

- Pedro da Fonseca, de Proença a Nova, em Cânones, em 1546/147;

- Pedro Rodrigues, do Rosmaninhal, em Cânones, em 1538;

- André Gomes, de Salvaterra do Extremo, em Cânones e talvez Teologia, antes de 1540;

- João Fernandes, de Sarzedas, bacharel em Leis em 1539;

- Manuel Jorge, de Sobreira Formosa, em Cânones, de 1537 a 1539;

- Talvez (?) Gaspar Manso, de Oleiros, bacharel em Cânones.

Notas

1 Op. cit., vol. I, pp. 5 e 7

2 Cf. *Portugueses no Estudo de Salamanca* (1250-1550), Lisboa, 1961, cap.V

3 Op. cit., p. 91

4 ANTT, *Inquisição de Lisboa*, proc.^o n.º 12.038

Bibliografia

- ALMEIDA, Manuel Lopes, *A Universidade de Coimbra - Esboço da sua História*, Coimbra, 1937.

- CARVALHO, Augusto da Silva, *A Medicina Portuguesa no séc. XVII*, separata das Memórias da Academia das Ciências, t. III, Lisboa, 1941. - DIAS, José Lopes e MORAIS, Francisco, *Estudantes da Universidade de Coimbra naturais de Castelo Branco*, Vila Nova de Famalicão, 1955.

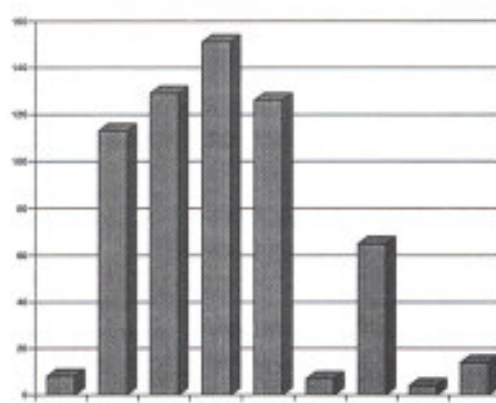
- DIÓS, Angel Marcos de, *Portugueses en la Universidad de Salamanca* (1580-1640), 3 volumes dactilografados, tese de doutoramento apresentada à Universidade de Salamanca, 1975, fonte basilar para a elaboração do presente artigo.

- SERRÃO, Joaquim Veríssimo, *História de Portugal*, IV (1580-1640), Ed. Verbo, Lisboa, 1979, cap. V.

- SERRÃO, Joaquim Veríssimo, «Portugueses no Estudo de Salamanca, (1250-1550)», Lisboa, 1961, in *Revista da Faculdade de Letras*, Lisboa, III série, n.º 5.

Quadro 1 - Localidades do distrito de Castelo Branco com indivíduos matriculados na Universidade de Salamanca entre 1580 e 1640

Localidades	Concelho	Número de estudantes	Localidades	Concelho	Número de estudantes
Alcafozes	Idanha-a-Nova	3	Monsanto	Idanha-a-Nova	22
Alcaide	Fundão	5	Maçainhas	Belmonte	1
Alcains	Fundão	10	Monforte (da Beira)	Castelo Branco	6
Alcongosta	Fundão	7	Oleiros	Oleiros	4
Aldeia de Joanes	Fundão	5	Orca	Fundão	1
Aldeia do Mato=			Orvalho	Oleiros	1
=Vale Formoso	Covilhã	2	Pedrógão	Penamacôr	2
Aldeia Nova do Cabo	Fundão	3	Penamacor	Penamacôr	63
Aldeia Nova das Donas	Fundão	1	Peroviseu	Fundão	1
Aldeia do Souto	Covilhã	1	Proença-a-Nova	Proença-a-Nova	4
Alpedrinha	Fundão	43	Proença-a-Velha	Idanha-a-Nova	6
Alvaro	Oleiros	2	Rosmaninhal	Idanha-a-Nova	22
Belmonte	Belmonte	7	Salvaterra do Extremo	Idanha-a-Nova	5
Capinha	Fundão	2	S. Miguel d'Acha	Idanha-a-Nova	5
Castelejo	Fundão	1	S. Vicente da Beira	Castelo Branco	12
Castelo Branco	Castelo Branco	81	Sarzedas	Castelo Branco	2
Castelo Novo	Fundão	17	Segura	Idanha-a-Nova	1
Covilhã	Covilhã	115	Sertã	Sertã	14
Escalos de Cima	Castelo Branco	1	Soalheira	Fundão	4
Freixial (do Campo)	Castelo Branco	1	Teixoso	Covilhã	10
Fundão	Fundão	58	Tortozendo	Covilhã	1
Idanha-a-Nova	Idanha-a-Nova	63	Vale de Prazeres	Fundão	3



RESUMO (segundo os actuais concelhos):

Belmonte	8
Castelo Branco	112
Covilhã	129
Fundão	151
Idanha-a-Nova	127
Oleiros	7
Penamacor	65
Proença-a-Nova	4
Sertã	14
Total	617

Quadro 2 - Estudantes da Universidade de Salamanca naturais do concelho de CASTELO BRANCO (1580 - 1640)

Nomes por freguesias	Cursos / Faculdades	Anos		
Alcains:			Francisco da Costa	Artes e [Leis]→Cânones 1618 a 1621
António João	Artes	1581	Francisco Fernandes	Gramática 1582
António Mendes	Cânones	1586 a 1588	Francisco Fernandes	Cânones 1592 a 1595
António Simões, presbítero	Cânones	1609	Francisco Fernandes	Artes e Cânones 1587
Domingos Vasques, presbítero	Artes e Cânones	1595	Francisco de Figueiredo	Cânones 1594 a 1599
Domingos Vaz	Cânones	1588	Francisco Jorge	Artes e Cânones 1618 a 1621
Domingos Vaz, presbítero	Cânones	1598	Francisco de Luna	Medicina 1603
Gaspar Mendes	Medicina	1629 a 1631	Francisco de Meneses Matela	Teologia→Cânones/Leis 1610 e 1614
João Gonçalves	Cânones	1586	Francisco Pegado	Cânones e Leis 1621
Manuel João	Artes e Medicina	1605 a 1617	Francisco Ramires da Silva	Medicina 1635 a 1639
Miguel João	Artes e Medicina	1604 a 1608	Francisco Robalo	Artes - Medicina 1604 a 1606
			Francisco Rodrigues	Cânones 1633
			Francisco da Silva	Medicina 1632 a 1634
Castelo Branco:			Gabriel Rodrigues	Teologia + Medicina 1614 a 1617
Agostinho Cardoso	Artes e Cânon.→Teologia	1609 a 1613	Gaspar Machado	Medicina 1626 e 1627
Álvaro Cardoso	Cânones	1587	Gaspar de Queirós, presbítero	Teologia 1604 a 1607
Ambrósio Trancoso	Artes e Cânones	1581 a 1585	Gonçalo Peres de Sousa	Cânones 1604
António de Coeto (?)	Cânones	1636	Gonçalo Rodrigues	Gramática 1585
António Fernandes	Teologia e Gramática	1581 a 1585	Gonçalo Vaz,	
António Fernandes	Cânones	1588 a 1592	f.º de Afonso Lopes	Medicina 1613 a 1617
António Marques	Gramática	1585	Gregório Martins	Artes e Medicina 1634 a 1639
António Marques,			Jerónimo Martins	Artes 1633
f.º de António Lopes	Artes e Leis→Cânones	1613 a 1619	João de Almeida da Silva	Leis 1635 e 1636
António Mendes	Gramática	1585	João Antunes	Gramática 1619
António Rodrigues	Gramática	1611	João Cardoso	[Leis]→Cânones 1619 a 1621
António Rodrigues	Cânones	1617	João Gomes,	
Cosme Fernandes	Gramática + Cânones	1582 a 1587	f.º Gaspar Gomes, cr. n.	Medicina 1621 a 1623
Cristóvão Dias Pedroso	Leis	1628	João Martins	[Gramát. e Leis]→Cânon. 1632 a 1636
Diogo da Costa	Gramática→Leis/Cânones	1638 - 1640	João Rodrigues	Medicina 1626 a 1631
Diogo Fernandes,			João Rodrigues Pegado	Gramática 1627
f.º Belchior Fernandes	Artes e Teologia	1604 a 1609	Jordão Fernandes	Artes 1612
Diogo Fernandes	Gramática→Teologia	1614 - 1617	Jorge da Costa	[Leis e Cânon.]→Artes 1628 a 1629
Diogo de Luna	Cânones	1604	Jorge Nunes	Leis 1581
Diogo Nunes	Cânones	1636	Jorge Vaz	Gramática 1582 a 1583
Diogo Rodrigues Barreto	Leis→Cânones a 1626	Julião da Costa	Gramática 1586
Domingos da Costa	Gramática	1586	Luis Afonso	Gramática 1619
Domingos Rebelo	Artes	1624 a 1627	Luis Fernandes Flores	Medicina 1604 a 1607
Domingos Vaz	Gramática	1585	Manuel Agostinho	[Leis]→Cânones 1618 a 1620
Filipe Rodrigues	Medicina	1586 a 1588	Manuel da Costa	[Cânon. e Leis]→Artes 1628 a 1629
Francisco Antunes Morão,			Manuel Dias	Gramática 1587
cristão novo	Artes e Medicina	1592 a 1597	Manuel Dias de Sousa	Artes 1616
			Manuel Fernandes	Artes 1610 e 1611

Manuel Fernandes	(Leis+Cânon.) - Artes	1620 a 1623	Luís Fernandes	Cânon e Leis	1624
Manuel Jordão	Artes	1626	Manuel Fernandes Saraiva	[Leis]→Cânon	1620 a 1625
Manuel Martins	Leis e Cânon	1620 e 1621	" ?	Artes	1631 a 1633
Manuel Martins	Leis e Cânon	1628	Manuel Rodrigues	[Leis]→Cânon	1620 a 1623
Manuel Mendes	Medicina	1624	Marcos Fernandes	[Cânon]→Artes	1608 a 1613
Manuel Nunes	[Cânon]→Leis	1638 a 1640	Pedro Marques	Gramática	1637
Manuel Tavares	[Cânon]→Artes	1610 a 1613			
Marcos Rodrigues, presbítero	Cânon	1595	S. Vicente da Beira:		
Martim Vaz	Cânon	1581	António de Avelar Leitão	[Leis]→Cânon	1623 a 1629
Miguel Rodrigues Pegado	Cânon	1611	Domingos Rodrigues	Gramática	1588
Paulo Araújo	Cânon	1612 e 1613	Francisco Henriques,		
D. Paulo de Briz y Parada	Leis	1638	cristão novo	Medicina	1587 a 1590
Pedro Freire da Costa	Gramática	1611	Francisco Henriques	Artes	1613 a 1615
Pedro Gonçalves	Artes e Gramática	1607 e 1608	Francisco Rodrigues, presbítero	Artes	1581
Simão Fernandes	Artes e Teologia	1588 a 1593	Francisco Rodrigues	Artes	1593
Simão Lopes	Artes	1628 a 1629	João Rodrigues Borges	Gramática	1585 a 1588
Simão Vaz	Artes	1585	Jorge Lopes (menor de 14 anos)	Gramática	1588
			Pedro Rodrigues, presbítero	Cânon	1604 a 1605
Escalas de Cima:			Pedro Rodrigues	Artes e Leis	1620 a 1625
Pedro Martins	Gramática	1629	Simão Rodrigues Vicente	Cânon	1585 a 1588
			Vicente de Andrade	Artes	1612
Freixial (do Campo?):			Sarzedas:		
Sebastião Francisco	Cânon	1593	Diogo Alonso	Cânon	1582 a 1584
			Francisco Rodrigues Barriga	Cânon e [Leis]	1629 a 1633
Monforte (da Beira):					
António Peres	Cânon e Leis	1631 a 1633			

Quadro 3 - Estudantes da Universidade de Salamanca naturais do concelho da COVILHÃ (1580 - 1640)

Nomes por freguesias	Cursos / Faculdades	Anos			
			Bartolomeu Vaz	Artes	1595
			Belchior Pereira	Cânon	1596
Aldeia do Souto:			Brás Lourenço	Artes	1585
Aleixo Vaz	Gramática	1627	Cristóvão da Costa	Gramática	1587
			Cristóvão Dias	Teologia	1582
Covilhã:			Cristóvão Pinheiro	Artes e Medicina	1605 a 1613
Álvaro Gaspar	Artes, Leis e Cânon	1635	Diogo Dias	Leis	1581
Álvaro Gonçalves,			Diogo Dias	Medicina	1586
f.º Diogo Gonçalves	Artes e Medicina	1587 a 1593	Diogo Gonçalves	Artes e Medicina	1587 a 1593
André Fernandes	Cânon	1584 e 1585	Diogo Marques	Gramática	1587
André Gomes	Cânon	1596	Diogo Rodrigues	Cânon	1593
André Mendes	Artes	1635	Domingos Fernandes	Artes e Gramática	1588 a 1592
António Crespo	Gramática	1622	Domingos Pinheiro	[Leis]→Cânon	1619 a 1622
António Delgado	Artes e Gramática	1583 a 1587	Domingos Vaz	Medicina	1581
António Fernandes	Gramática	1619	Domingos Vaz	Gramática→Artes	1585 a 1588
António da Fonseca Homem	Artes e Medicina	1624 a 1630	Domingos da Veiga	Artes	1631
António Gomes	Cânon	1583	Duarte da Fonseca	Medicina	1580 a 1583
António de Gouveia	[Leis]→Cânon	1620 a 1622	Estêvão Rodrigues	Artes e Medicina	1604 a 1610
António Homem	Cânon	1587	Fernando Martins	Gramática	1586
António Lourenço	Cânon	1581 a 1584	Filipe de Oliveira	[Leis]→Cânon	1618 a 1622
António Lourenço	Gramática→Cânon	1583 a 1587	Filipe Proença	Artes	1621 e 1628
António Lourenço, presbítero	Artes e Teologia	1588 a 1595	Francisco Álvares	Artes	1635 e 1636
António Mendes	Artes e Teologia	1588 a 1592	Francisco de Andrade	Artes	1625
António Mendes Proença	[Cânon] e Leis	1616 a 1622	Francisco Botelho	Cânon	1598
António Morão	Artes e Medicina	1581 a 1587	Francisco de Castro	Cânon	1583
António Nunes Andrade	Cânon e Leis	1627	Francisco da Costa	Artes e Teologia	1584 a 1588
António Nunes da Mata	[Cirurgia e Leis]→Cân.	1626 a 1631	Francisco Fernandes	Gramática	1585 e 1586
António Pais	Cânon e Leis	1627	Francisco Fernandes	Artes e Cânon	1595 a 1597
António de Proença	Cânon	1596	Francisco Fernandes	[Leis]→Cânon	1618 e 1619
António Rodrigues	Artes	1595	Francisco Freire	Artes e Gramática	1586 e 1587
António Tomé, presbítero	Cânon	1582 a 1587	Francisco Manuel	Teologia e Cânon	1612
Bartolomeu Rodrigues	Artes e Medicina	1592 a 1597	Francisco Mendes	Artes e Medicina	1581 a 1583

Francisco Ravasco	Gramática→Cânones	1583 a 1592	Manuel Mendes	Artes e Cânones→Teol.	1582 a 1588
Francisco Rodrigues Vilela	Cânones + Leis	1619 a 1621	Manuel Mendes	Cânones	1596
Francisco da Serra Luís, presbítero	Gramát.→Artes→Teol.	1587 a 1595	Manuel Mendes de Gouveia	Teologia	1597
Francisco Temudo	Gramática	1614	Manuel Rodrigues, presbítero	Cânones	1588 e 1989
Francisco Vaz	Medicina	1581 a 1585	Manuel Rodrigues Madureira	Cânones	1592 e 1593
Francisco Vilela	Cânones	1614 a 1618	Miguel da Costa	Artes	1596
Gabriel de Figueiredo	Cânones	1592	Pascoal Francisco	Medicina	1626 a 1628
Gaspar Lopes	Artes e Teologia	1594 a 1600	Pedro Borges	Leis e Cânones	1582 e 1583
Gaspar Lopes	[Leis]→Cânones	1618 a 1631	Pedro Figueira	Teologia	1596
Gaspar Rodrigues	Cânones	1581 e 1582	Pedro Figueiredo	Leis e Teologia	1594
Gomes Dias, presbítero	Cânones	1583 a 1587	Pedro Freire	Artes e Cânones	1606 a 1612
Gonçalo Eanes	[Leis]→Cânones	1635 a 1640	Pedro Gaspar	Cânones	1581 a 1583
Jerónimo Rabasco	Cânones	1585	Pedro Leitão	Cânones	1581
João Álvares	Gramática→Cânones	1582 a 1588	Pedro Tomé	Gramática e Cânones	1582 e 1583
João da Costa	Teologia	1586 a 1588	Pedro Vaz	Gramática e Cânones	1583 a 1592
João Pais, presbítero	Artes e Cân.→Teologia	1593 a 1600	Rui Vaz	Leis→Cânones	1594 a 1599
João Rabasco	Cânones	1606 a 1610	Sebastião Rodrigues	Cânones e Leis	1632
Jorge de Melo	Artes	1592	Simão Jácome	Artes e Medicina	1587 - 1598
Jorge Pereira	Cânones	1587 a 1590	Simão Pinheiro Morão	Medicina	1638 a 1640
Jorge Vaz	Artes→Medicina	1581 a 1585	Simão Rodrigues	Medicina	1581 a 1584
Jorge Vaz	Artes→Leis	1597 a 1599	Tomás da Fonseca	Artes	1581
Lopo da Fonseca	Leis e Cânones	1581 a 1583	Valentim Peres	Gramática	1584
Lourenço Peres	Cânones e Leis	1615 a 1625			
Luís de Proença	Cânones	1586 a 1592	Telxoso:		
Manuel Antunes	Gramática	1606	André Antunes	Cânones e Leis	1597 a 1599
Manuel Barbas	[Gramática] e Cânones	1583 a 1586	António da Costa	Teologia	1592 a 1594
Manuel Carvalho	Gramática	1584	António da Costa	Gramática	1618
Manuel Carvalho	Gramática	1640	António Fernandes	Cânones	1592
Manuel Correia	Cânones	1624 a 1628	Francisco Antunes	Gramática	1583
Manuel da Costa	(Leis) e Cânones	1618 a 1622	José Francisco, presbítero	Artes e Teologia	1588 a 1594
Manuel Fernandes	Gramática	1581	Luís Pardo	Gramática	1584
Manuel Fernandes, presbítero	Artes	1584 a 1588	Manuel Escoto	Cânones	1613
Manuel Fernandes	Cânones	1597 a 1598	Manuel Martins	Cânones	1620
Manuel Francisco	Artes, Cân. e Leis→Med.	1621 a 1632	Simão Rodrigues	Artes e Medicina	1581 a 1588
Manuel Marques	Cânones	1581 a 1586			
Manuel Martins	Cânones	1584	Vale Formoso (antiga Aldeia do Mato):		
Manuel Martins	Gramática	1614	Francisco Nunes	Artes	1588
			Lourenço Esteves	Gramática e Cânones	1587 a 1596

Quadro 4 - Estudantes da universidade de Salamanca naturais do concelho de FUNDÃO (1580 - 1640)

Nomes por freguesias	Cursos / Faculdades	Anos			
Alcalde:			Francisco Gonçalves	Artes	1592
António Falcão	Artes e Medicina	1592 a 1598	Jorge Peres, presbítero	Artes	1588
António Júlio	Artes e Cân./Leis→Med.	1525 a 1631	Manuel Dias	Cânones	1587 a 1592
Custódio da Cunha	Leis	1634	Miguel Leitão	Leis	1587
Gabriel João	Cânones	1604 a 1606	Aldeia Nova do Cabo:		
Pedro Luís	Cânones	1612 a 1613	Domingos Antunes	Artes	1621
			Manuel João	Leis e Cânones	1622 a 1626
			Pedro Figueira	Artes	1581 a 1584
Alconçosta:			Aldeia Nova das Donas:		
António Mendes, presbítero	Cânones	1598 a 1607	Francisco Fernandes	Artes e Medicina	1594 a 1602
Domingos Dias	Gramática e Cânones	1593			
" ?	Teologia	1598 a 1604	Alpedrinha:		
Francisco Homem	Artes	1589	António Aires	Cânones	1588
João Freire	Gramática	1629	António da Cunha	Cânones	1589 a 1593
Pedro Martins	Gramática e Cânones	1607 a 1611	António Dias	Cânones	1581
Sebastião Lopes	Artes e Cânones	1588	António Esteves	Cânones	1592 a 1599
Simão Martins	Gramática	1637	António Fernandes, presbítero	Gramática→Cânones	1584 a 1592
Aldeia de Joanes:			António Fernandes	[Leis]→Cânones	1619 a 1621
António Vaz	Artes	1621	António Fernandes Gigante	Leis	1589 a 1593

Simão Nunes Tigre	[Leis] e Cânones	1624 a 1628	Soalheira:		
Simão Soares	Cânones e Leis	1624	João Leitão	Leis→Cânones	1620 a 1625
Toribão da Costa	Gramática	1586	Manuel Botelho Leitão	Artes e Gramática	1624 a 1630
			Teodoro Leitão	Leis e Cânones	1620 a 1622
Oreca:			Pedro Leitão	Cânones	1620
Agostinho Mendes	Artes	1630			
Peroviseu:			Vale de Prazeres:		
António Dias	Cânones	1593	António Álvares	Artes	1598
			António Ribeiro	Artes	1627
			Miguel Rodrigues Taborda	Cânones	1608 a 1612

Quadro n.º 5 - Estudantes da Universidade de Salamanca naturais do concelho de IDANHA-A-NOVA 1580 - 1640)

Nomes por freguesias	Cursos / Faculdades	Anos			
Alcafozes:			Manuel Gomes	Cânones	1614 a 1618
Domingos Rebelo	Cânones e Leis	1636	Manuel Gonçalves	Artes e Cân.→Teologia	1613 a 1614
João dos Santos	Cânones e Leis	1640	Manuel Luís	Cânones	1592 a 1595
Manuel Antunes	Leis e Cânones	1633 a 1637	Manuel Marques	Gramática	1589
			Manuel Marques	Cânones e Leis	1613 a 1618
Idanha-a-Nova:			Manuel Nunes	Gramática	1639
André Pires	Cânones e Leis	1630 a 1635	Manuel Preto,		
André Rodrigues	Artes	1626	f.º de Tomás Preto	Teologia→Medicina	1614 a 1617
André Rodrigues Franco	Medicina	1649	Pedro Aleixo	Leis e Cânones	1623 a 1627
António Gonçalves	Artes e Teologia	1626 a 1631	Pedro Fernandes	Artes	1610 a 1612
António Marques	Cânones	1620	Pedro Fernandes	Artes→Cân. [e Leis]	1636 e 1638
António Peres	Cânones e Leis	1617 a 1627	Pedro Giraldes	Cânones	1610 a 1616
António Pires Galante	Artes e Teologia	1626 a 1632	Pedro Giraldes Leitão	Cânones [e Leis]	1619 e 1629
António Rodrigues	Leis	1625	Pedro Gonçalves	Cânones	1595
Bartolomeu Afonso	Cânones	1599 a 1604	Pedro Gonçalves	Artes e Cânones	1597 e 1604-05
Bartolomeu Nunes	Cânones [e Leis]	1619 a 1623	Pedro Gonçalves Raposo	Leis [e Cânones]	1629 a 1634
Crispim Gonçalves	Leis e Cânones	1627 a 1634	Pedro Lopes	Cânones	1597
Diogo Fernandes do Porto	Artes e Medicina	1610 a 1615	Pedro Mateus Nobre	Cânones [e Leis]	1636 a 1640
Diogo Lucas	Gramática	1583	Pedro Nunes	Cânones	1617 e 1618
Domingos de Aguiar	Leis	1622 e 1623	Pedro Nunes	Cânones [e Leis]	1625
Domingos Marques	Leis [e Cânones]	1626 a 1630	Pedro Nunes Archites	Artes e Cân. [e Leis]	1633 a 1634
Domingos Peres	Artes e Cânones	1608 a 1612	Sebastião Nunes	Cânones [e Leis]	1637 a 1640
Domingos Peres, presbítero	Cânones	1623 e 1624	Simão Lopes	Artes e Medicina	1625 a 1633
Duarte Mendes	Artes e Cirurgia	1627 a 1629	Simão Mouro	Cânones [e Leis]	1636 a 1639
Fernando Afonso	Cânones	1610	Monsanto:		
Fernando Afonso	[Cânones] e Leis	1625 a 1629	André Gonçalves	Artes e Leis [e Cân.]	1618 a 1626
Francisco Jaime Caldeirão	Artes e Medicina	1616 a 1625	António Giraldes	Teologia	1595 a 1597
Francisco Lourenço	Artes	1637 a 1640	António Peres	Cânones e Leis	1630
Francisco Marques, presbítero	Artes e Cânones→Leis	1621 a 1632	António de Sela	Cânones	1605
Francisco Nunes	[Cân./Leis]→Art. Med.	1625 a 1631	Domingos Giraldes	Gramática	1589
Francisco de Paiva	Artes e Leis	1613 e 1614	Feliciano da Cunha Caldeira	Cânones [e Leis]	1621 a 1625
Giraldo Marques	Cânones	1608 a 1614	Fernando Giraldes	Artes e Gramática	1587 a 1590
Gonçalo Gonçalves	Artes e Cânones	1608 a 1611	Fernando Giraldes Bueno	Cânones [e Leis]	1618 a 1622
Jerónimo de Andrade	Cânones e Leis	1631	Lourenço Borges	Leis e Cânones	1640
João de Andrade	Teologia	1636	Manuel Martins	Artes [Leis e Cân.]	1629 a 1631
João Fernandes	Cânones e Leis	1631	Manuel Pinheiro	Leis e Cânones	1624 e 1625
João Francisco	Artes e Cânones	1628 a 1630	Matias Peres	Artes	1595
João Gonçalves	Artes	1599	Pedro de Andrade Teles	Cânones [e Leis]	1618 a 1622
João Marques	Leis	1628	Pedro Fernandes	Cânones	1624
João Marques da Cruz	Artes e Cânones	1597 a 1603	Pedro de Mendonça	Gramática	1589
Luís Álvares	Cânones	1611	Pedro Ribeiro	Gramática e Cirurgia	1623 e 1625
Manuel Álvares	Cânones	1597 a 1599	Pedro Vasques	Gramática	1640
Manuel Domingues	Gramática	1608	Pedro Vasques Craveiro	Artes e Teologia	1585 a 1592
Manuel Fernandes da Cruz	Gramática	1589	Rodrigo Eanes	Artes	1593 a 1595
Manuel Francisco	Cânones	1597 a 1599	Rodrigo Vaz de Chaves	Artes e Medicina	1618 a 1626
Manuel Francisco	Medicina	1629	Simão Mateus	Artes	1608 a 1610
			" ?	e Medicina	1615 a 1619

Proença-a-Velha:			João Peres	Cânones	1617 a 1621
Diogo Rodrigues da Costa	Medicina	1638 a 1640	Leonel de Brito	Cânones e Leis	1615
Domingos Fernandes	Gramática e Cânones	1586 e 1587	Luís Dias	Gramática	1585
Francisco Nunes	Cânones	1635	Manuel Antunes	Gramática	1586
Gaspar Domingues	Cânones e Leis	1624	Manuel de Brito	Cânones	1615
Gaspar Mendes (de Proença)	Cânones [e Leis]	1623 a 1628	Pedro Eanes	Gramática	1585
João Gomes Robalo	Artes	1638 a 1640	Pedro Paulo Gardunho	Artes	1618 e 1619
Rosmaninhal:			Salvaterra do Extremo:		
Adão de Brito	Cânones	1611 a 1613	Fernando Remelhado	Artes e Teologia	1594 a 1599
Afonso Eanes Roque	Leis	1615 e 1613	Francisco Peres	Cânones	1593
Afonso Folgado	Artes [e Cân./Leis]	1620 e 1621	Francisco da Silva Mesquita	Leis [e Cânones]	1629 a 1633
Amaro Vaz Cordeiro	Gramática	1582 a 1584	Gonçalo Jorge	Leis	1596
André (João Nunes) Carrilho	Artes [e Leis/Cân.]	1618 a 1620	Pedro Fernandes	Cânones	1592
António Lopes Roque	Leis	1617	S. Miguel d'Acha:		
Bartolomeu de Abreu	Artes e Gramát. [e Teol.]	1582 a 1589	Domingos Antunes	Cânones	1608 a 1610
Bartolomeu Gomes da			Manuel Fernandes	Gramática	1636
Fonseca, presb.	Cânones	1609 a 1619	Manuel Gonçalves		
Bartolomeu Lopes Roque	Gram. → Leis [Cân.]	1584 a 1588	Castel Branco	Artes, Leis e Cânones	1631 e 1632
Brás Folgado Ragoso	Cânones	1581 a 1584	Manuel Peres de Oliveira	Gramática	1638
Fabião Martins	Teologia	1589	Silvestre Mendes	Gramática	1636
Francisco de Brito	Gramática	1608	Segura:		
Francisco Lopes Bicho	Cânones	1615 a 1621	Miguel Lourenço	Cânones	1589
Gregório Fernandes	Gramática	1584 e 1585			
João Folgado de Brito	Leis [e Cânones]	1615 a 1622			

Quadro 6 - Estudantes da Universidade de Salamanca naturais do concelho de PENAMACOR (1580-1640)

Nomes por freguesias	Cursos / Faculdades	Anos			
Podrógão:			Fernando Lopes	Artes e Medicina	1596 a 1603
Manuel Robalo	Cânones [e Leis]	1592-95 e 1992	Filipe Toscano	Cânones	1614 a 1618
Pedro Martins	Artes	1598	Francisco Antunes	Gramática	1585
Penamacor:			Francisco Brandão	Medicina	1609 a 1612
Álvaro Rodrigues Leitão	Cânones [e Leis]	1624 a 1628	Francisco Ferro	Artes	1613 a 1615
António de Azevedo, presbítero	Cânones	1606 a 1608	Francisco Lopes	Gramática	1612
António da Costa, presbítero	Cânones	1628 a 1634	Francisco Monteiro	Gramática	1586
António Dias Serrano, presbítero	Cânones	1607 a 1610	Francisco de Paiva	Gramática	1587
António Gomes Cardoso	Artes e Cânones	1628	Henrique Leitão	Cânones [e Leis]	1624 a 1629
António Gomes Robalo	Cânones [e Leis]	1625 a 1628	João Antunes	Gramática	1638 a 1641
António Lopes	Medicina	1598	Jorge Esteves	Artes e Cânones	1583 a 1586
António Lourenço	Gramática	1605 a 1608	Luís da Costa	Gramática e Medicina	1581 a 1586
António de Paiva	Artes e Gramática	1583 a 1586	Luís Mendes	Leis	1599 e 1600
António Rodrigues	Gramática e Cânones	1584 e 1585	Luís Toscano	Leis [Cânones e Teol.]	1584 a 1588
António Rodrigues Chaves,			Manuel Botelho	Cânones	1608 a 1611
cristão novo	Medicina	1632 a 1638	Manuel Gomes	Gramática	1629
António da Rosa	Gramática	1586	Manuel Rodrigues do Vale	Artes	1639
Diogo Lopes	Medicina	1599	Manuel Vaz	Cânones	1681
Domingos Antunes	Cânones	1600	Marcos Botelho Furtado	Medicina	1610 a 1612
Domingos Antunes Portugal	Artes e Cânones [e Leis]	1621 a 1626	Mateus da Costa	Cânones	1588
Domingos de Avis	Gramática	1640	Pedro Fernandes	Gramática	1586
Domingos de Azevedo	Artes	1598	Pedro Gonçalves	Gramática	1589
Domingos Ferreira	Artes	1595	Pedro Gonçalves	Gramática	1593
Domingos Leitão	Cânones	1605	Pedro Mateus da Costa,		
Domingos Lopes	Gramática	1586	presbítero	Teologia e Cânones	1587 e 1588
Domingos Lopes, presbítero	Artes, Gram. @ Cân./Leis	1581 a 1584	Pedro de Paiva	Cânones e Leis	1596
Domingos Lopes	Gramática e Cânones	1599 e 1605	Pedro Rodrigues Lozano	Artes e Medicina	1626 a 1629
Domingos Magro	Artes	1595	Rodrigo da Cunha,		
Domingos Sanches	Cânones	1604 e 1605	f.º Bernardo Cunha	Medicina	1630 e 1631
Domingos Vaz	Artes e Cânones	1613 e 1614	Rodrigo Ferreira	Artes	1639 e 1640
Estêvão de Elvas	Cânones [e Leis]	1634 a 1638	Rodrigo Sanches	Cânones	1582
			Salvador Sanches	Gramática	1582
			Sebastião de Elvas	Artes e Leis	1594 a 1598
			Sebastião Fernandes	Cânones	1592

Sebastião Fernandes	Artes, Gram. e Cirurgia	1605 e 1611-14	Sebastião Lourenço	Cânones	1592
Sebastião Ferreira, presbítero	Cânones	1605	Sebastião Pires	Artes e Gramática	1598 e 1600
			Vasco Martins	Gramát. e Cânones	1582 a 1584

Quadro n.º 7 - Universitários de Salamanca naturais de outros concelhos do actual distrito de Castelo Branco (1580 - 1640)

Nomes por freguesias	Cursos / Faculdades	Anos	Oleiros, freg. de Orvalho:		
Belmonte, freg. de Belmonte:			Pedro Carvalho	Gramática	1640
António Ferreira	Artes, Gramát. e Teologia	1620 a 1626	Proença-a-Nova, freg. de Proença-a-Nova:		
Diogo Fernandes	Artes e Teologia	1616 a 1623	Francisco Ferreira	Gramática	1581
Domingos de Proença	Cânones	1592	Manuel Mendes	Gramática e Cânones	1594 a 1598
Francisco Lopes	Artes e Cânones	1606	Pascoal de Faria	Artes	1612
Francisco Rodrigues	Cânones [e Leis]	1635 a 1640	Pedro Temudo	Cânones	1595
Manuel Fernandes	Artes, Gram. e Cânones	1632 a 1638	Sertão, freg. de Sertão:		
Manuel Fernandes	Cânones [e Leis]	1620 a 1625	Amador da Mata	Gramática e Cânones	1585
Belmonte, freg. de Maçainhas:			António Mendes	Cânones	1587
João Antunes	Cânones e Artes	1634	António Nunes	Artes	1588
Oleiros, freg. de Álvaro:			Manuel Cotrim	Gramática	1585
Gabriel Rebelo	Gramática	1629	Manuel Gonçalves	Gramática	1621
Plácido de Sequeira	Cânones	1629 a 1634	Manuel Luís	Gramática	1619
Oleiros, freg. de Oleiros:			Manuel Mendes	Artes	1627
António Álvares	Gramát. e Cânones	1585 a 1592	Manuel de Mendonça,		
Brás Mosqueira	Gramática	1581	f.º António Pires	Artes, Cân./Leis e Cirurg.	1626, 1627-28
Cristóvão Ambrum de Brito	Cân. e Leis + Gramát.	1594 e 1595	Manuel Rodrigues	Artes, Gram. e Cânones	1633, 1634-37
Mateus de Andrade	Leis+Cân. e Cirurgia	1629 a 1636	Pedro Jorge de Oliveira	Gramática	1612
			Pedro Luís	Cânones	1596
			Pedro de Oliveira	Cânones	1595
			Valero Leitão	Gramática	1585
			Vicente Alves	Cânones	1588

SALAMANCA E OS LUSITANOS

por Alfredo Rasteiro*

As ligações de Castelo Branco a Salamanca existem desde tempos remotos e foram destacadas por Amato Lusitano na XIII Memória da TERCEIRA CENTÚRIA, Ancona, 1554, na afirmação: «Sabemos que em todos os climas há lugares temperados e destemperados, pois Castelo Branco, minha pátria, a que Ptolomeu fez referência, a igual distância de Lisboa e de Salamanca (a Universidade mais célebre de toda a Europa), é de clima temperado.»

Armando de Jesus Marques em «PORTUGAL E A UNIVERSIDADE DE SALAMANCA. Participação dos escolares lusos no governo do Estudo. 1503-1512, Ediciones Universidad de Salamanca, 1980, traça as linhas gerais dos contactos dos portugueses com Salamanca, cidade devastada nas guerras com os mouros, repovoada pelo conde Raimundo e pela regina Urraca com gentes de Coimbra que deram origem às freguesias de S. Paulo, S. Tomás Cantuariense e S. Estevão de los Godínez. Estiveram em Salamanca o primeiro rei português, que era sobrinho de Urraca e mais tarde Dinis, que era neto de Alfonso X. Foi em Salamanca o casamento da filha de João III com Filipe II e este assistiu à chegada da noiva em casa do Dr. Olivares, mestre de Amato Lusitano.

Após o encontro de 1231 entre Fernando III e Sancho II, no Sabugal, a fronteira oriental da Beira Interior foi fixada em 12 de Setembro de 1297 pelo Tratado de Alcanizes, sem que fossem destruídos laços que aproximam os povos dos dois lados da fronteira, nomeadamente quando se manifestam pela afluência de escolares portugueses à Universidade de Salamanca, uma das mais antigas do mundo, fundada cerca de 1230 por Alfonso IX, casado até 1218 com uma princesa portuguesa que lhe levou em dote a região de Ribacoa com o Sabugal, Castelo Rodrigo, Almeida, etc. Na Universidade de Salamanca, o epónimo «portugués» acrescentado no acto de matrícula, identifica os alunos portugueses. Constituíram confraria na margem esquerda do rio Tormes, na igreja Santa Maria de la Vega e enviavam representante ao colégio que elegia o Reitor. Mesmo depois de fundada a Universidade portuguesa, depois de 1288, a cidade «*Del color de la espiga madura*» era procurada pelos escolares portugueses, encantados com «*as águas alouradas do Tormes*» e

com o ambiente estudantil diferente de Lisboa ou Coimbra, porque gastavam menos e brincavam mais, porque «*alongaria(m) os seus passeios pela margem do Tormes, por entre as frescas hortas e pomares da vasta campina, onde muito ao longe, na luz escassa do crepúsculo, se esbatia o azul fino da serra de Béjar. Depois, já candeias acesas, subiria(m) as ruas estreitas da velha Salmantica, recolhendo-se prudentemente a casa, e revendo ahi os seus temas de grego, ou as Summulae logicales do mestre Pedro Hispano, fazendo assim vida honesta e buena, como queria o sábio rei*» (Alfonso X) e o imaginava relativamente ao início do século XVI Francisco Manuel de Mello Breyner (1837-1903) na biografia GARCIA DA ORTAE O SEU TEMPO. E este sentimento mítico em relação à cidade do Tormes pode ter passado do Conde de Ficalho para Eça de Queiroz, quando designou Santa Cruz do Douro como TORMES, no livro póstumo A CIDADE E AS SERRAS.

As íntimas relações existentes no passado entre escolares portugueses e os sábios de Salamanca possibilitaram contactos com Abraham bar Samuel bar Zacut e o acesso, desde 1473 ou 1478 às primeiras versões do ALMANACH PERPETUUM COELESTIUM MOTUM, seguido de comprovação prática realizada em 1485 nos mares da Guiné por «*mestre Rodrigo e mestre Josepe, judeus, ambos médicos, e um Martim de Boémia*», «*Os quais acharam esta maneira de navegar por altura do sol, de que fizeram suas tavoadas para declinação dele, como agora se usa entre os navegantes, já mais apuradamente do que começou, em que serviam estes grandes astrolábios de pau*», na descrição de João de Barros, PRIMEIRA DÉCADA, IV, II. Mestre Abraão Zacuto fugiu à inquisição espanhola em 1492, fugiu da inquisição portuguesa em 1496 e viu o fim aos seus dias na Turquia, em 1522. Mestre Diogo Rodrigo e mestre José Vizinho, juntamente com António de Lucena, foram os médicos que assistiram aos últimos momentos do rei João II, em 25 de Outubro de 1495 (Garcia de Resende: VIDA E FEYTOS DEL REY DOM JOÃO II, CCXIII). José Vizinho, que talvez fosse de Vizeu, publicou em 1496, em Leiria, o livro de Abraão Zacuto.

Em 1507 Salamanca foi devastada pela peste e,

com o regresso à normalidade, será frequentada pelos maiores vultos da cultura portuguesa dos primeiros três quartos do século XVI: Aires Barbosa, André de Resende, Pedro Nunes, Luis Nunes, Tomaz Rodrigues da Veiga, Martim Afonso de Sousa, Garcia d'Orta, Amato Lusitano,

Nos livros de matrícula «português» qualifica os estudantes portugueses e em 1534 o antigo escolar André de Resende acrescentará ao seu nome o epónimo «Lusitano». Pouco sabemos dos Lusitanos. Pensa-se que os Lusitanos são franjas de Civilizações Hallstatt e La Tène que se fixaram no século V a.C. na Península Ibérica, entre o Douro e o Tejo. Deixaram vestígios em Castro Daire (Lamas de Moledo), Sabugal (Cabeço de Fráguas), Cáceres (Arroyo de Puerco), Santa Olaia, e outros locais. Viriato, herói lusitano assassinado em 139 a.C., tem estátua em Vizeu, aliviada da espada. Foram massacrados em 133 a.C. em Numância, nas nascentes do Douro. Desaparecidos do mapa, ressuscitaram no final do século XV em Salamanca, com Élio António de Nebrija (1444-1522) e pouco faltou para no século XVI se criar uma NOVA LUSITÂNIA, de «cristãos-novos», na capitania brasileira de Pernambuco, de Duarte Coelho Pereira. Nebrija refere os Lusitanos na «Elegia de patria antiquitate et parentibus auctoribus», de que existe exemplar na Biblioteca Municipal do Porto, edição de 1534 que antes estivera na Biblioteca do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra. Américo da Costa Ramalho em «Estudos sobre o século XVI», Imprensa Nacional, 1983, mostra como a partir das palavras Lusum e Lyssam de um Texto de Varrão transcrito por Plínio foram construídas Lusiades e Lusitânia no texto póstumo «DE ANTIQUITATIBUS LUSITANIAE, 1593 de André de Resende. André de Resende (1500-1573) adoptou o epónimo Lusitano em 1 de Outubro de 1534 na «Oratio pro rostris pronunciata, in Ulisiponensi Academia» e a nova moda foi seguida por Hieronymo Cardoso Lusitano (1536), Georgii Coelii Lusitani (1540) Emmanuelis Costa Lusitani (1552) e outros, até que em Julho de 1551 LAndr Resendii deixou de utilizar o epónimo Lusitano na «Oratio habita Conimbricæ in gymnasio regio», enquanto que por toda a Europa o epónimo Lusitano passou a ser legítimo título de orgulho da cultura Sefardim de origem portuguesa iluminada em Salamanca e honrada no vasto mundo por gente como Joanne Roderico Castelli Albi Lusitani (1536) posteriormente Amatus Lusitanus (1549), Diogo Pires Lusitano, Rodrigo de Castro Lusitano, Rodrigo da Fonseca Lusitano, Brudo Lusitano, Zacuto Lusitano, Filipe Montalto Lusitano ... Emanuel Constantino Lusitano na «Oratio habita Roma», 1588 e no elogio funebre de Filipe II, 1598, é excepção que confirma a regra. Isto é, o epónimo Lusitano usado pela primeira vez pelo eborense André de Resende deixou de usar-se na terra portuguesa, porque os Sefardins portugueses o puseram a correr Mundo. Em

outro contexto, o epónimo Lusitano será adoptado pelo pintor Vieira Lusitano (1699-1783). Mais tarde o Dr. Salazar (1889-1970) e os seus «viriatos», inventarão «lusitos» e «lusitas» (LIVRO DA PRIMEIRA CLASSE, Livraria Sá da Costa, 1941, p.34).

As expressões «Lusitanus» para português e «Lusitânia» para Portugal tinham sido utilizadas por D.Garcia de Menezes, bispo de Évora, em 31 de Agosto de 1481 numa saudação ao papa Sisto IV, na qualidade de comandante de uma armada enviada contra a Turquia. (Ramalho, A.C.: Latim Renascentista em Portugal, INIC, 1985). Até então os portugueses diziam-se «Portugalenses», eram «Hispano-portugalenses», como Pedro Julião Rebolo, o papa João XXI ou eram «português», como os escolares portugueses de Salamanca. O autor da HISTÓRIA DA CIVILIZAÇÃO IBÉRICA, 1879, Oliveira Martins (1845-1894) dirá a este propósito na HISTÓRIA DE PORTUGAL, 1879: «No fim do século XV o nome de lusitani começa a substituir o de portugalenses, nos livros; mas essa inovação, perpetuando-se entre os eruditos, torna-se por fim uma crença nacional e quase popular. Que valor merece a inovação? Nenhum: e por vários motivos...». A intolerância, o fundamentalismo e o proselitismo desencadeados pelas inquisições peninsulares, precipitaram a decadência e a fuga de cérebros. Salamanca, mais liberal do que Coimbra, acolherá como professores de Medicina: Ambrosio Nunes em 1555, Henrique Jorge Henriques autor do RETRATO DEL PERFECTO MEDICO, 1595, Luis de Lemos, comentador de Hipócrates e Luis Rodrigues Pedrosa; professores de Teologia: Pedro Fernandes Sardinha, Nicolau Coelho do Amaral; professores de Canones: Bartolomeu Filipe, Miguel da Costa, Manoel Soares da Ribeira e Fernandes Ayres de Mesas; professores de Leis: António Soares, Manoel da Costa, Ayres Pinhel, Heitor Rodrigues e Francisco Caldeira; professores de Artes e Humanidades: Henrique Jorge Henriques e Luis de Lemos, já citados e ainda Henrique Fernandes, Francisco Homem de Abreu, Sebastião Gomes de Figueiredo e Francisco Martins. O prestígio de Salamanca continuou a atrair médicos como António Nunes Ribeiro Sanches (1699-1782), natural de Penamacor, doutorado em 1724. Porém, quando por opção ou por obrigação os povos peninsulares se tornaram como corpo morto que de si não tem movimento, ou como o bordão de um cego nas mãos do chefe da Igreja Católica, segundo os ensinamentos de Inácio de Loyola (1491-1556) a Universidade de Salamanca resiste às reformas de Carlos III declarando que: «Nada enseña Newton para hacer buenos logicos ó metafísicos; y Gassendi y Descartes no van tan acordes como Aristoteles con la verdad revelada», como constatava o grande Iberista que foi Oliveira Martins na HISTÓRIA DA CIVILIZAÇÃO HIBÉRICA, 1879. E na longa noite «prohibiendo la piedad hazer

observaciones en el Cerebro humano», como escreveu Martin Martinez (1684-1734) na ANATOMIA COMPLETA DEL HOMBRE, Madrid, 1728, os laços entre os portugueses e Salamanca foram-se diluindo.

Para terminar, referências a dois Homens e lembranças de dois Rios:

1. Amato Lusitano (1511-1568) e António de Nebrija (1444-1522). Na «Memoria C» da QUINTA CENTÚRIA, Salonica, 1561, «*in qua agitur de ulceribus renibus*», Amato descreve o dicrotismo, ou seja a existência de uma segunda pulsação de pequena intensidade, imediatamente a seguir à pulsação verdadeira. Na tradução de Firmino Crespo, é assim o texto de Amato: «... *tinha uma pulsação dicrótica, mesmo passando bem de saúde, isto é, que batia duas vezes, a qual produzia a força robusta da faculdade vital e a tensão das artérias, como Galeno deixou escrito não raramente nos dezassete livros De Pulsibus. Tinha também este tipo de pulsação António de Nebrija, se bem estou lembrado. É este António de Nebrija um outro Varão hispânico nas belas letras (para em pouco dizer muitíssimo). Ora, ao escrever isto, subiu-me à memória lamentar a fortuna deste ancião tão sabedor e virtuosíssimo. Com efeito foi ele vencido em concurso público, na Universidade de Salamanca, pelo jovem Castilho, seu discípulo e, o que é mais para admirar, quando ambos faziam em proeminente lugar a interpretação dos rudimentos de Gramática que o próprio António de Nebrija compusera. Havia um prémio, o vencimento anual de trezentas peças de ouro, além das honras que os grandes homens muito particularmente apreciam. Por consequência este doutíssimo varão retirou-se, vencido por um pouco sabedor, repetindo frequentemente a frase de Scipião o Grande: ingrata pátria, não comerás meus ossos. Escrevi isto para que os leitores entendam que em tudo e por tudo a sorte manda, pouco valendo os conhecimentos literários e a erudição se não for propícia a deusa da vingança.*»

Armando de Jesus Marques no estudo PORTUGAL E A UNIVERSIDADE DE SALAMANCA não esclarece esta questão, embora registe decisões de António de Nebrija provavelmente relacionadas com problemas emocionais e de saúde ligados ao dicroismo do pulso, como seja a renúncia em 20/11/ 1503 à Cátedra de Gramática de que tomara posse meio ano antes, em 23/5/1503, propondo-se para a mesma Cátedra em 10/4/1505, sendo empossado em 2 de Maio, para a abandonar de novo em Novembro de 1508. Esta Cátedra será entregue ao aveirense Aires Barbosa em 23/3/1509 e em 31/8/1509 Nebrija pede a Cátedra de Retórica, sendo provido 3 dias depois. Em 25/6/1511 havia 3 Catedráticos de Gramática e Nebrija decidiu escrever «ARTE DE LENGUA CASTELLANA» «*sobre lo que han de leer los lectores de Gramatica que concurraen con los bachilleres y lectores de aquella Facultad...*» A questão com o «bachiller» Castillo será

posterior. Mais tarde António de Nebrija terá Cátedra de Retórica em Alcalá que será transmitida a sua filha D. Francisca de Nebrija e regerá Botânica, sendo citado por Garcia d'Orta (1500-1568) nos COLOQUIOS DOS SIMPLES, Goa, 1563, *Colóquio quinto, Do anacardo*: «...*Rva(no). Antonio de lebrixa no Dictionario dixe Anacardus herua frequentada acerca de Galeno. Or(ta). Verdade he que dixe isso Lebrixa, e que era muy docto e curioso, mas enganouse no nome Grego, e sem mais oulhar dixe que Galeno ho dizia, foi descuido: e nam vos marauilheis disto, porque as vezes dorme ho bom Homero*». Orta refere-se ao «*Dictionarium latino-hispanicum*», Salamanca, 1492, a que se seguiram o «*Lexicon artis medicamentariae*», Alcalá, 1518 e o «*Dictionarium Aelii Antonii Nebrissensis* ...» editado por Luis Nunes em Antuerpia em 1545 e em 1553, na casa de Ioannis Steelsio. Luis Nunes (1510?-1570) natural de Santarém e antigo escolar em Salamanca, professor em Lisboa depois de 1529, substituirá Garcia de Orta em 1534 e será professor em Coimbra de 1540 a 1544.

Aires Barbosa foi incorporado e agregado ao colégio dos doutores médicos e mestres artistas de Salamanca em 11/9/1503 e em 20/4/1506 fará parte com Nebrija da junta de doutores médicos e mestres artistas encarregados de elaborar os estatutos da licenciatura em Medicina. Em 1523 Aires Barbosa foi substituído por Hernan Nuñez de Guzman, que Amato Lusitano recorda como seu professor no IN DIOSCORIDIS ANAZARBEI DE MEDICA MATERIA, 1553, III, XCIV: «*viro doctissimo, et maximo Plinii instauratori, olim in bonis litteris apud Salamanticenses praeceptoris nostro*».

2. O rio Tormes e o rio Tejo - Nasci em 1936 e o que mais me impressionou quando aos 20 anos passei a primeira vez por Salamanca, foram as metralhadas margens do seu rio. Salamanca foi por essa época uma cidade onde se concentraram ódios e sofrimentos, onde Millan Astray gritava «Viva a Morte» e D. Miguel de Unamuno, silenciosamente, proclamava o direito à Vida. Unamuno, paladino da Razão e do Direito, autor de o «Sentimento Trágico da Vida» e «Por Tierras de Portugal e de España», chegou ao fim dos seus dias em 31 de Dezembro de 1936, em prisão domiciliária. Miguel Torga (1904-1995), Iberista na linhagem dos Artistas que gravaram o Vale do Côa e Siega Verde, calcorreando as penedias do lado de cá da fronteira dependurado nos cornos de Endovélico, não o esqueceu: «Unamuno. D. Miguel.../ Fazia pombas brancas de papel! Que voavam da Ibéria ao fim do mundo.../ Unamuno Terceiro! / (Foi o Cid o primeiro,/ D. Quixote o segundo).// Amante duma outra Dulcineia,/ Ilusória, também/ (Pátria, mãe,/ Ideia / E namorada),/ Era o seu defensor quando ninguém/ Lhe defendia a honra ameaçada! / Chamado pelo aceno da miragem,/ Deixava o Escorial onde vivia,/ E subia, subia,/ A requestar na carne da paisagem/ A alma

que, zeloso, protegia.// Depois, correspondido,/ Voltava à cela desse nosso lar/ Por Filipe Segundo construído/ Com granito da fé peninsular.// E falava com Deus em castelhano./ Contava-lhe a patética agonia/ Dum espírito católico, romano,/ Dentro dum corpo quente de heresia.// Até que a madrugada o acordava/ Da noite tumular./ E lá ia de novo o cavaleiro andante/ Desafiar/ Cada torvo gigante/ Que impedia o delírio de passar.// Unamuno Terceiro!/ Morreu louco./ O seu amor, por ser demais, foi pouco/ Para rasgar o ventre da Donzela./ D. Miguel.../ Fazia pombas brancas de papel/ E guardava a mais pura na lapela.»

«Unamuno morreu repentinamente, como o que morre em guerra... Talvez contra si mesmo», escreveu António Machado (1875-1939), o poeta de «A ORILLAS DEL DUERO» «...tierra triste y noble,/ la de los altos llanos y yermos y roquedas,/ de campos sin arados, regatos ni arboledas,/ decrepitas ciudades, caminos sin mesones,/ y atónitos palurdos sin danzas ni canciones/ que aún van, abandonando el mortecino hogar,/ como tus largos ríos, Castilla, hacia la mar!». Nesse difícil ano de 1936 Machado evocou Camões e cantou o Tejo, enquanto chorava um amor perdido: «De mar a mar entre los dos la guerra,/ más honda que la mar. En mi parterre,/ miro a la mar que el horizonte cierra./ Tú, asomada, Guiomar, a un finisterre,// miras hacia otro mar, la mar de Espana(que Camoens cantara, tenebrosa./ Acaso a ti mi ausencia te acompaña./ A mi me duele tu recuerdo, diosa.// La guerra dio al amore el tajo fuerte./ Y es la total angustia de la muerte,/ con la sombra infecunda de la llama// y la soñada miel de amor tardío,// y la flor imposible de la rama/ que ha sentido del hacha el corte frío.» Mar de um lado e outro e no meio a guerra,/ mais funda que o mar. Da minha cela/ olho no mar a linha que o cerra/ e Tu, Guiomar, sonhas à janela/ o mar largo, o mar de Espanha,/ mar de trevas que Camões cantou./ Penso que a minha ausência te

acompanha/ deusa e aperta-se-me o peito que te dou./ A guerra lançou o meu amor no Tejo forte/ E é total a angustia da morte, / ensombreada por esteril chama,/ / mel sonhado de um amor tardio/ que floriu em seca rama,/ cortada cerce a ferro frio.

* Professor da Faculdade de Medicina de Coimbra

Bibliografia

Breyner, F.M.M.(C.Ficalho): Garcia da Orta e o seu tempo, Imprensa Nacional, 1983

Crespo, J.F.: Amato Lusitano. Centúrias de Curas Medicinais, 4 volumes, Univ.Nova, 1980

Herson, B.: Cristãos-novos e seus descendentes na medicina brasileira (1500-1850), Univ.S.Paulo, 1996

Machado, A.:Antología poética, Anaya, 1986
Marques, A.J.: Portugal e a Universidade de Salamanca. Participação dos escolares lusos no governo do estudo. Univ.Salamanca, 1980

Namorado, J.: A guerra civil de Espanha na poesia Portuguesa, Centelha, 1987

Oliveira-Martins: História da Civilização Ibérica, Guimarães ed. 1994

Oliveira-Martins: História de Portugal, I e II, Europa-América,

Ramalho, A.C.: Estudos Camonianos, INIC, 1980

Ramalho, A.C.: Estudos sobre o século XVI, Imprensa Nacional, 1983

Ramalho, A.C.: Latim renascentista em Portugal, INIC,1985

Rasteiro, A.: Medicina e Descobrimentos, Almedina, 1992

Serrão,J.V.: Portugueses no Estudo de Salamanca, 1, (1250-1550), Lisboa, 1962

AS RELAÇÕES CULTURAIS ENTRE SALAMANCA E A BEIRA INTERIOR (Treinta años de experiencia personal)

por José Miguel Santolaya Silva*

Estamos asistiendo en las postrimerías del siglo XX a un fenómeno único dentro del entorno continental y peninsular. Tanto España como Portugal se han dado un Voto de confianza mutua que en días pasados ha sido refrendado en Ponta Delgada, capital del archipiélago de las Azores, corazón atlántico de Portugal. (30-X-96).

Ambos primeros ministros se han comprometido a seguir impulsando mutuamente las relaciones Luso-españolas, estableciendo nuevos lazos de intereses comunes estratégicamente estudiadas para definir su actuación en los foros internacionales específicamente en la Union Europea, el Atlántico y el Iberoamericano, con el cual les unen lazos e ideales comunes. El contenido de la Cumbre Ibérica se ha aireado por la prensa nacional e internacional, pero recordaré las palabras finales del primer ministro português, Antonio Guterres: "Tenemos una apuesta común en la construcción europea, la determinación fundamental de parti-

cipar en la primera fase de la Unión Económica y Monetaria (UEM) y compartimos una nueva definición de la Unión Europea de las regiones ultraperiféricas." palabras de un Beirão, paisano vuestro que apuesta fuerte, como estratega con responsabilidad compartida con el presidente del Gobierno español, José M^a Aznar, por una Europa acorde con los tiempos

actuales y de cara al siglo venidero, y que pondrán de manifiesto el próximo 10 y 11 de Noviembre ante la Cumbre Iberoamericana de jefes de Estado e Gobierno que se celebrará en Santiago de Chile y a la que asisten el Rey Juan Carlos I y José M^a Aznar por parte española y por la parte portuguesa el presidente Jorge Sampaio y Antonio

Guterres.

Esta introducción, sinópsis de lo que ustedes ya conocen, es el espejo de lo que hace muchos años; siglos, ha venido ocurriendo con nuestros pueblos pertenecientes a las comunidades de Galicia, Castilla y León, Extremadura y Andalucía con las correspondientes de Portugal.

Fue precisamente Castilla y León y Portugal, quienes hace cerca de mil años se unen para luchar contra el ejército invasor del Islam en la Baja Edad Media reconquistando Hispania y Lusitania a los árabes. Del romano Portus Cale (actual Oporto) toma el nombre el Portugal moderno, que marcha paralelamente con España

incluso en el devinir histórico, desde la Baja Edad Media.

Hay un dato poco estudiado y oculto por la noche de los tiempos y es la presencia del Rey Visigodo D. Rodrigo en Egítania (Idanha a Velha), últimos pasos que da por tierras lusitanas, ocultándose de las huestes de Tarik y Musa, prueba fehaciente es la última



moneda de oro encontrada y acurvada en Egitania con el rostro y nombre de D. Rodrigo, hoy en paradero desconocido. Por otro lado y cimentado esta teoría, existe documentación que hubo una lápida mortuoria en Viseu, recordándonos que en su iglesia estaba enterrado D. Rodrigo, último rey Visigodo.

Cuenta el Romance de la Penitencia que D. Rodrigo después de la Batalla de Segoyuela de los Conejos, se internó en la espesura de la Sierra, que no sería otra que la Sierra de Francia, pasando desde esta comarca salmatina a la Beira, refugiándose en la romana Egitania. Dicho Romance lo recopila Miguel de Cervantes en el capítulo X de su inmortal D. Quijote de la Mancha... que por cierto, parte del mismo, lo escribe en Portugal cuando es protegido por el Inca Garcisado de la Vega en Lisboa.

Tomaremos como punto de partida de las Relaciones Culturales estos acontecimientos reflejados en las fuentes históricas y refrendados por un documento pétreo de una estela funeraria romana aparecida en Egitania a nombre de un indígena aborigen de Helmantica, y que forma parte de un estudio sociológico en el cual trabaja también el Dr. Pedro Salvado.

Desde la creación de la primera universidad en la Península Ibérica, en la ciudad de Palencia y trasladada, dos décadas más tarde a Salamanca; Portugal tiene una presencia fundamental en la capital del Tormes.

Pienso y sin temor a equivocarme, que la universidad se traslada a este punto geográfico, estratégicamente situado en tierras de la Lusitania y hoy ya entonces de la Castilla. Así los nacidos en Portugal tenían más cerca el Alma Mater, donde estudió vuestro gran médico Amato Lusitano, faro de luz, estudio y cultura que preside el corazón de la entrañable ciudad de Castelo Branco, y cuyo nombre lo ostenta el Hospital Distrital Albicastrense; gracias a todos, los que conformáis las jornadas y en ello al Dr. Castelo Branco da Silveira y a mi buen amigo, incansable luchador y admirado Dr. Antonio Lorenzo Marques, querido y admirado por los españoles que conocen sus trabajos científicos y publicaciones. Nobleza obliga, mi agradecimiento por estar aquí y poder hablar ante tan selectos profesionales investigadores de la ciencia de la cultura médica y salud Pública. Gracias Dr. Lorenzo Marques Gonçalves y en ello a todos los portugueses de Pro que han aportado tan brillante idea, pero de manera especial, muy especial a su dignísima esposa e hijos, espejo de familia y ejemplo para todos nosotros.

Primeros Pasos

Muchos portugueses dentro de los privilegiados que pueden llegar a la Universidad son los que estudian en Salamanca de entre ellos un alto porcentaje sigue los estudios religiosos, literarios o musicales o

médicos. De estos profesionales engresados de la Universidad Pontificia de Salamanca (así se llamó varios siglos), salieron los cuadros educativos que impartirán las clases en la Universidad de Coimbra segunda en fundarse bajo el reinado de Don Dinis, nieto de Alfonso X, el rey Sabio.

En el compendio histórico de la Beira Interior quedan reflejados los devenires culturales de sus hombres y de su historia que llega viva hasta nuestros días, mericiendo el estudio serio por parte de futuros ensayos y tesis doctorales por los estudiosos actuales que tenemos y debemos apoyar desde las más altas instancias administrativas de los dos países.

Mi experiencia en tres décadas desde que llegué de Perú a Salamanca pude contar entre mis mejores amigos a varios portugueses, siendo de los pocos - no portugueses - que participaba en todos los actos cívicos y culturales de los mismos. Aprendí mucho, casi todo lo que había que saber, conocer del querido Portugal.

Pasaron los años y desde la dirección provincial de Cruz Roja y con el apoyo y aliento de su presidenta M^a Rivero de Cembrano, empiezo a trabajar para crear el primer puesto de Socorro y de Primeros Auxilios Conjunto entre los dos países hermanos (1976). Este sueño se hizo realidad en tiempos de la "Operación Pirámide". Amén, ejemplo para el mundo, fué el primero que se realizó en los países donde existe y funciona esta querida institución. Son muchos los que colaboraron y compartieron mi idea, pero hoy quiero recordar a un gran hombre Beirano también: el Dr. Joaquim Antonio Ferreira Matos cofundador y primer presidente de la Cruz Vermelha Portuguesa de Almeida en Vila Formoso, así como al Dr. José de Andrade, gran impulsor de la misma, desaparecido a temprana edad por un desgraciado accidente de circulación.

Si por parte de España tuvimos el apoyo total del Presidente de la Asamblea Suprema que presidía el buen amigo Enrique de la Mata Goroz-Tizaga, por parte de Portugal, el vuelco y la ayuda fue total gracias al presidente nacional de la Cruz Vermelha Portuguesa, el Coronel Cabarrão, nacido en Castelo Branco.

Queridos amigos, me perdonarán que saque a relucir mi "pequeño o gran ego" al hablar de este episodio positivo para todos, pero, os lo juro que me siento muy, pero muy orgulloso de haber contribuido de forma directa en su creación por los grandes beneficios que deparó en especial a los emigrantes portugueses, con ello se redujeron los accidentes de carretera, mortales en su mayoría, dado el despliegue informativo y de áreas de descanso que organizamos a lo largo de la carretera Nacional 620 llamada tristemente, la "carretera de la muerte", y que hoy, desde aquí, nuevamente elevamos nuestras voces pidiendo que ambos países tomen cartas en el asunto, y presten más atención a la autovía que une, Francia, España y Portugal ... y que mas muertos tiene en su asfalto con

un 90% de ciudadanos portugueses. Por ello, pido a los directivos de estas VII Jornadas Médicas incluyan en sus conclusiones este tema de vital importancia por los gravísimos y mortales problemas que acarrea, dentro de la problemática médica hospitalaria judicial etc, etc ...y que muy pocos conocen; tema delicadísimo que hay que poner remedio cuanto antes y merece un serio estudio por parte de la administración portuguesa que lo ignora o hace oídos sordos... los muertos no hablan y sus deudos, prefieren olvidar lo ocurrido.

Las relaciones deportivo culturales, ocupan un aspecto muy amplio que van desde los campeonatos amistosos o de homenaje, entre los que me cabe recordar los organizados por la Federación de Patinaje que presidía José Luis Diego y Díaz Santos cuando hermanamos la localidad de Seia, en plena Sierra de Estrela. Cuántos recuerdos! O los del artífice del campo de Fútbol Augusto Pimenta de Almeida, Presidente de la Unión Desportiva de Salamanca, de grato y entrañable recuerdo en todos los círculos sociales y culturales de la ciudad, y hoy Director de Caja Salamanca y Soria en Lisboa. Con él y de su mano uno de los mejores jugadores, buena persona y buen amigo... el de los guante negros: João Alves, y su pléyade de Jugadores Portugueses que aunque no soplaron vientos goleadores en su breve cargo de entrenador; los salmantinos aficionados llaman a la Unión Desportiva Salamanca: Unión Sportiva Portuguesa.

Si el deporte ocupa un 75% del tiempo de la juventud no digamos en el campo musical, Madreus, M^a João, etc y muchos grupos musicales que han llenado "hasta la bandera" o han colgado el letrero "no hay billetes". Servidor sufrió en carne propia, no poder entrar al Palacio de Congresos, por no haber separado la entrada con antelación.

Muchos son los estudiantes que gracias a las becas y ayudas que da la comunidad europea pueden estudiar la carrera, o realizar intercambios para completarlos como las becas: Mutis, Intercampus, erasmus logrando con ello un conocimiento más cercano de la realidad de ambos pueblos. Soy testigo de varios casos, en mi reciente estancia en Coimbra y al hablar con varios estudiantes, me sorprendí gratamente del cambio positivo que habían experimentado con respecto a su precario conocimiento sobre Portugal... confesándome el alto nivel que habían encontrado en sus compañeros universitarios y por el dominio de ideomas comunitarios. Hablo de estudiantes salmantinos en Coimbra, claro esta.

Por mi parte debo decir que todos los estudiantes de postgrado y doctorado que conozco, en un alto porcentaje son de la Beira Interior, todos ellos grandes profesionales que han dejado una estela de saber y buen hacer y como ejemplo de lo que apunto, es el último reconocimiento de la Asociación de Castilla y

León de Técnicos en Seguridad Laboral, premiando a tres albacastrenses, con la máxima distinción Asfaleya por haber realizado una brillante memoria final.

No quiero dejar en el tintero el logro de un puñado de entusiastas, que logramos traer el curso pasado los Máster de Estudios Europeos y Derechos Humanos y el de Seguridad y Salud Laboral para que si impartieran en Castelo Branco.

Fenomeno que ocurría por primera vez, desde los orígenes de la Universidad Pontifica de Salamanca, dicho convenio por ires años se firmó con el ISMAG-Universidad Lusófona, en cuyo profesorado ha participado el Doctor António Salvado.

En mis constantes y gratificantes venidas a estas queridas tierras de la Beira Interior he participado en varios congresos y jornadas, invitado por personalidades del Mundo Cultural, verdaderos Mecenas que han mantenido una constante preocupación por los valores de esta tierra y el futuro de sus habitantes. Ellos son los verdaderos Próceres, Héroes de la Paz, que poco a poco han derrotado al monstruo de la indeferencia, de la incultura y del nuevo analfabetismo, ellos han logrado que muchos despierten, se interesen y se preocupen muchos valores de su querida tierra que los vió nacer y que desconocían totalmente; ellos se han enfrentado al poder establecido, habiéndose perjudicado temporalmente, pero al foral salieron victoriosos, siendo la más grande victoria la Moral... Ellos, jamás se doblegaron y son todo un ejemplo digno a seguir... Sé que nos les gusta salir a la palestra, pero quien os habla les debe mucho, mucho aprendi de ellos, mucho nos enseñaron a los Beiranos y a los Salmantinos.

Permitiame que recuerde entre otros al Dr. António Salvado, pionero desde el Museo Tavares Proença Junior, de congresos, jornadas, encuentros entre España y Portugal. Muchos catedráticos y alumnos de la Universidad de Salamanca, dan fé de ello; publicaciones y un sin fin de actividades culturales irrepetibles, quedan en el tiempo como ejemplo para las generaciones venideras.

Todas estas actividades y otras muchas que se han celebrado a lo largo de los últimos cincuenta años quedan celosamente guardadas y resguardadas en ese tesoro y paladín de la beira y de todo Portugal que es el Jornal do Fundão y por supuesto de esse Guardian de los valores de Portugal y que admiro mucho como maestro D. António Paulouro, monumento vivo, que con su mano diestra y amiga, ha sabido conducir durante cincuenta años uno de los mejores periodicos de la union Europea, leído en los cinco continentes.

Precisamente, se han cumplido diez años que este querido Jornal do Fundão, en un gesto de noble caballerodidad, de hidalguía e hermanamiento, dedicó todo un suplemento extraordinário a la monumental Salamanca de oro, acontecimiento cultural e histórico que no se ha vuelto a realizar y en resumen a Fundão

y la Beira Interior, y que muy pronto tendrá respuesta. Gracias D. Antonio Paulouro, gracias también a D. Fernando Paulouro, a D. Joaquim Duarte, a D. Pedro Salvado y a todos los que hicieron posible este paso de gigante en las relaciones de la Beira Interior con Salamanca.

En el mes de Abril se le rindió un merecido homenaje por parte del Instituto de Estudios Europeus de la U.P.S.A., con motivo del cincuentenario del J. do F. y de los mismos años a D. Antonio Paulouro como director.

Muchas, muchísimas actividades culturales quedan en el recuerdo, siempre vivas, las cuales sería casi imposible enumerarlas, y perdonarme nuevamente, pero no que quería cansarnos con un interminable inventario. Creo que la más importante de todas son las relaciones humanas entre los habitantes de la Beira Interior y Salamanca ... España y Portugal. Por ello

quiero y para terminar, recordádes la severa figura del catedrático emérito de nuestra Universidad de Salamanca Dr. Luís Sanchés Granjel, toda una institución en la vida académica y social, avalada por sus trabajos científicos y publicaciones.

Por último reitero nuevamente mi agradecimiento a un grande hombre el Dr. Antonio Lorenço Marques Gonçalves, quién en silencio, con su trabajo diario, con su incansable lucha y preocupación, ha logrado con el Presidente da Câmara Municipal de Idanha a Nova, D. Joaquim Mourão, hacer realidad estas VIII Jornadas de Estudo de Medicina na Beira Interior da Pré-História ao Séc XX... para ellos y de corazón, el más calido de los aplausos.

Muchas Gracias

* *Jornalista*

OS ETERNOS ODORES DA MEMÓRIA

por Ribeiro Farinha*



Recorro aos aromas da memória e à experiência vivida para esta minha comunicação sobre “A Alimentação”.

Na falta de tempo e propensão para vasculhar bibliotecas, tentarei abordar o tema proposto sem sair de mim e das minhas recordações da infância e da juventude.

Alguns aspectos da Alimentação na região onde nasci e vivi até aos 21 anos - Zona do Pinhal, no concelho de Proença-a-Nova - deixei-os já aflorados na participação de há dois anos, “viagens no Tempo e na Memória”. Tentarei não me repetir muito.

Nasci em 33 e, como todos os filhos de famílias numerosas, acompanhei a luta difícil dos meus pais pela sobrevivência e atravessei, com alguma consciência, apesar da idade, os tempos duros da guerra. Como outros da minha idade, cedo aprendi a “Arte” de buscar alternativas que garantissem meios

complementares de aconchegar os estômagos carentes do agregado.

Afinal de contas era só aproveitar, com perícia mas sem grandes custos, os “pitéus” que a Natureza punha à nossa disposição em certas épocas do ano como, por exemplo, a apanha de cogumelos; a caça aos taralhões, rolas e tordos, a pesca improvisada nos ribeiros, com muito trabalho e poucos resultados e às vezes com a ajuda de umas bombitas de Carnaval, sempre nas costas dos Guarda-Rios; a apanha das castanhas que caíam nos caminhos - a aldeia tinha muitos e frondosos Castanheiros que, aos poucos, se foram perdendo. Havia, enfim, várias actividades marginais, digamos, que a lei do desenrascanço punha em marcha, a suprir algumas carências.

Os cogumelos eram então, uma boa fonte de “pratos” extra. Por altura da Páscoa aparecem os “tubareiros” ou “tortulhos” que crescem debaixo do

chão, tipo trufa, nas encostas de mato viradas ao sol e batidas pelo gado. Hoje escasseiam, como os rebanhos que influenciam o seu aparecimento. Ao aumentarem de volume, fendem e elevam a terra permitindo assim, a sua localização, quando ainda fechados. Ao saírem da terra abrem, escurecem e murcham. Estes cogumelos são muito apreciados assados ou fritos e, confeccionados com arroz fazem uma deliciosa refeição.

Pelo Outono, depois das primeiras chuvas, crescem os “fradinhos”, em forma de chapéu de sol com uma alça a meio do caule, nas terras ricas em matéria orgânica em decomposição. Tal como os “tubareiros” estes são muito apreciados e proporcionam excelentes pratos, se encontrados em quantidade.

As épocas em que a rapaziada conseguia melhores resultados eram aquelas em que se armava aos taralhões, às rolas e aos tordos. Com uma dúzia de armadilhas de arame espalhadas pelos campos de cultivo (com formigas de asas ou pequenas lagartas do milho a servir de isco), conseguiam-se algumas dezenas de aves (galegos, piscos, ferreiras, cotovias, etc). Para as rolas e os tordos utilizavam-se as aboizes, compostas por uma vara de esteva com um fio na extremidade a fazer de laço. Ao piscar o isco (grão de milho ou azeitona) a vara, presa sob tensão, solta-se prendendo a ave pelo pescoço...

Hoje falo destas “caçadas” com algum constrangimento. Mas as coisas são o que são. Então era assim: a lei da sobrevivência falava mais alto, os agricultores agradeciam a redução da passarada que lhes estragava as colheitas e não constava que as espécies caçadas estivessem em vias de extinção...

Para os menos favorecidos havia a fruta a desafiar a malta. E “roubar para comer” não era roubar, diziam alguns, contra a opinião dos donos que não apreciavam o “ditado”. O tempo dos figos era um tempo de fartura e qualquer pessoa baixava um ramo para comer figos mesmo não sendo seus ... muito diferente era saltar o muro da vinha para apanhar uvas. Mas, para os jovens, as uvas, os melões e outras “novidades”, eram uma tentação e o muro não era problema...

Do tempo da guerra, da escassez do pão e do trabalho na zona do Pinhal muito haveria para dizer, não só da Alimentação deficiente mas, também, das condições médico-sanitárias, praticamente inexistentes, nas zonas rurais. A maioria das crianças não bebia leite nem tinha cuidados mínimos, além dos que a mãe, tantas vezes sobrecarregada por proles numerosas, lhes podia dispensar, pelo que a mortalidade infantil era muito elevada.

Para piorar as coisas, proliferavam os candongueiros, uns tantos a enriquecer à custa da miséria de muitos. Neste panorama, o dinheiro era a única arma a utilizar para conseguir produtos contrabandeados.

Havia famílias que nem sequer beneficiavam dos

bens da sua lavra. Vendiam-nos, aos domingos e nos mercados da vila (ovos, criação, queijos, cabritos), para comprar bens essenciais difíceis de conseguir.

A década de 40 foi terrível na Zona do Pinhal: o pão, racionado, não chegava para todos e originava grandes bichas nas padarias, desde as primeiras horas da manhã, ao frio e à chuva; muitos homens abalavam para os trabalhos sazonais no Alentejo, no Ribatejo e em Espanha, para amealhar algum dinheiro; nas aldeias perdidas na serra, sem estradas nem telefone, as pessoas viviam isoladas só descendo à vila pelas feiras anuais, para comprar mercearia, tecidos, etc. Em caso de urgência, era quase impossível chegar lá e até os mortos eram carregados no esquife, a braço, pelos moradores das aldeias, entre pinheiros e mato, por caminhos incríveis.

Muita gente vivia, praticamente, dos produtos da lavoura e da “salgadeira”. Valiam os moinhos e os lugares comunitários, onde iam moendo algum grão e azeitona. Alguns desses engenhos ainda hoje estão no activo...

Aos poucos, as coisas foram mudando: pela necessidade de escoamento das madeiras, surgiram alguns “caminhos vicinais” que muito facilitaram a vida às populações e foram as bases de algumas das actuais estradas.

Contudo, mesmo com as dificuldades passadas, há ternas lembranças de odores vindos desses tempos em que, geralmente comíamos todos do mesmo prato à volta da mesa de pinho! ... pratadas de tomate com batata e cebola, temperados com o bom azeite da região; couves ou nabo com batata; salada de almeirão com batata e cebola ou com feijão-frade, etc. A batata entrava em quase todos os “pratos”. Meu pai dizia mesmo: “quem tem batatas tem pão”.

A refeição terminava com pão e algum conduto: um naco de toucinho ou enchidos, sardinhas que várias vezes eram divididas em duas ou três partes, azeitonas ou apenas um pouco de azeite a untar o pão, conforme as posses de cada um ... Falo nestes aspectos não para puxar ao “choradinho” mas porque era assim. E sem dúvida, aprendi muito sobre a vida, a solidariedade e o valor relativo de certos bens materiais, naquela comunidade que me ensinou a ser homem.

A falta de trabalho levava alguns a servir continuamente o mesmo patrão, que geralmente era dono de lojas ou pertencia às “forças vivas” da terra, por onde tinham que passar aqueles que precisassem de Atestados, Requerimentos, etc. E muitos nem sabiam ler. O trabalhador caía numa teia de que era difícil escapar: tinha de comprar na loja do patrão a preços superiores e nunca sabia o estado das contas. No ciclo infernal, o dinheiro ganho tornava aos cofres do patrão e, por vezes, acabava com as suas terras confiscadas para saldar contas duvidosas. Conheci alguns dos que foram esmagados pela “engrenagem”...

Mas vai sendo tempo de abordar épocas mais agradáveis sobre o tema deste ano e falar dos pratos favoritos dos dias festivos como a romaria anual, o Natal e a Páscoa, a matança do porco, a malha do pão, os casamentos, etc, onde imperava a riqueza e variedade de iguarias.

Enumerar os “cartões de visita” gastronómicos da minha região seria tarefa difícil. Destacarei alguns que em tempo de festa, são reis, como é o caso do Maranhão. Há muito que este prato típico daquela região ultrapassou os Concelhos de Proença e da Sertã e conta já com muitos prémios em concursos de gastronomia.

Popularizado nos restaurantes da zona e até em Lisboa, continua a impôr-se, não havendo festa ou boda que se preze onde não seja servido. É confeccionado com carne de cabrito, presunto, chouriço, tudo cortado miudinho. Junta-se-lhe alho, vinho branco, arroz e um pouco de água, ficando a marinar para o dia seguinte. Antes de colocar o preparado nos saquinhos, previamente feitos de bucho de cabra (são cosidos com linha branca deixando uma abertura), ainda se junta salsa picada e hortelã. Enchem-se e fecham-se os saquinhos e ficam prontos para cozer e servir com hortaliça cozida, salada ou o que se quiser. Bom apetite!

Falar da matança do porco é falar da seminata, da soá, das assaduras na braza, do bucho, do paio e de tantas e tantas outras especialidades; é falar dos homens experientes na arte de desmanchar e separar as carnes, conforme o fim a que se destinam; das mulheres que as preparam e temperam, com esmero nas grandes masseiras para, mais tarde, iniciarem a tarefa dos enchidos: chouriços, morcelas, paios farinheiras, plangaias, buchos, etc. E por toda a casa, o activo perfume dos molhos preparados com especiarias próprias do evento, onde sobressaem os cominhos, o alho, o pimentão, entre outros. Pela sua importância na economia doméstica, a matança transforma-se num ritual simbólico que, hoje, perdeu o seu brilho.

Como a matança, o dia da malha do pão era, também, um dia muito especial que permitia levar “sangue novo” às arcas quase vazias. Não admira pois, que nesse dia, os pratos fossem excepcionais.

Recordo muito bem o tempo das malhas, no Verão, com a eira cheia de “rolhões”, grandes medas de trigo e centeio enfileiradas, separadas por ruas estreitinhas, à espera da sua vez. Os “rolhões”, pareciam casas de uma aldeia em miniatura. E mesmo ao lado, a sombra agradável de sobreiros e castanheiros em contraste com o sol escaldante na eira, que agradecia.

As gabelas de espigas de trigo ou de centeio eram estendidas às camadas no pavimento da eira, preparado de véspera com um banho de água e bosta para alisar e endurecer a superfície. Os malhadores, emparelhados, colocavam-se frente a frente e

começava o despique, com os manguais (ou mangueiras) a alternar a batida, dando uma volta no ar primeiro, e depois, volta e meia, atroando os campos em redor...

Ao meio-dia vinha o merecido e esperado almoço, composto de iguarias várias, à sombra dos sobreiros. Uma vez servi de ajudante aos malhadores a fornecer água e vinho, a puxar a palha às mangueiras, a juntar o grão, etc. Comi uma sopa de carne que nunca mais esqueci, composta de grão, massa tipo “manga de capote”, batata cortada em pequenos pedaços, com cheiro a hortelã e poejos e acompanhada de chispe e cabeça de porco. Como o apetite não faltava, aquela sopa - assim chamada - foi uma consolação. Comi tanto desse prato que mal toquei no segundo, as célebres “sopas escaldadas”, prato muito usado pelo Carnaval, composto por fatias de pão caseiro coberto de grandes rodela de paio cozido, enfeitadas com raminhos de salsa e regadas com o caldo onde fora cozida a carne! ...Tudo acompanhado com o vinho natural da adega do anfitrião.

A festa anual, muito diferente das festas de hoje, durava dois ou mais dias. Dentro das possibilidades, todos se esmeravam na preparação dos melhores manjares para receber familiares e amigos de fora.

Convidados ou não, ninguém ficava na rua quando, à hora de jantar e antes do arraial “aquecer”, tocava a reunir à volta das mesas recheadas.

Os pratos variavam, mas o cabrito no forno ou ensopado era muito usual. Os Maranhos é que nunca faltavam e na Doçaria, a variedade era grande: o pão de ló, as tortas de frutas, as broinhas de mel e biscoitos vários. Mas o mais famoso doce da região, que como os Maranhos, nunca falta numa festa é a Tigelada, espécie de pudim feito à base de farinha, ovos, leite, açúcar, etc e cozida lentamente no forno em çauoulos de barro, para ficar porosa e leve. A Tigelada deve ser servida gelada. Também o arroz-doce não faltava nestas ocasiões, e às vezes os “sonhos” e as “fatias paridas”.

O Natal seguia mais ou menos a tradição: as filhoses, o bacalhau com couves, o peru ou o galo no forno. Minha mãe fazia, quando tinha, um caldo de castanhas que era uma delícia.

Da Páscoa recordo, sobretudo, o “bolo finto”, uma espécie de folar, o “bolo dos afilhados” em forma de ferradura que os padrinhos ofereciam aos afilhados mais novos, as amêndoas e os confeitos.

O prato principal da quadra continuava a ser os Maranhos.

Os casamentos, que hoje se realizam nos restaurantes, eram então festas de arromba com pratos ricos e variados. As melhores cozinheiras eram convidadas para dirigir a cozinha e o festim chegava a durar três dias. No almoço de casamento de um primo em que participei com doze ou treze anos - a cerimónia foi ao sábado e só regressiei a casa na

terça-feira seguinte - foram servidas quatro sopas diferentes, antes dos pratos principais. Só me lembro da canja de galinha e duma divina sopa de peixe do rio ...e da frustração que era chegar à mesa uma série de pitéus para os quais já não havia lugar. A partir daí, passei a resguardar-me para as surpresas finais, mesmo correndo o risco de ficar com fome.

Os batizados nas casas de posses, eram banquetes de casamento em formato reduzido onde não faltavam os pratos e os doces mais representativos da região.

No final da apanha da azeitona também havia repasto especial. Era costume os componentes do rancho comerem bucho e paio e beberem sem restrições do vinho do patrão. Depois da ceia cantavam e dançavam pela noite dentro ao som da concertina e da gaita de beijos. Também “as desfolhadas” e “debulhas” eram motivos de festa e convívio que acabava com um bailarico, enquanto se comia e bebia até altas horas.

Impõe-se que termine a minha comunicação. Muitas e belas ocasiões de partilha e franca camaradagem, à mesa ou na adega, ficaram por abordar, como os magustos ao ar livre, as participações em comezainas quando alguém trazia caça grossa, etc. E, como se aproxima o S. Martinho, termino lembrando a expectativa das provas do vinho nas adegas que para alguns, acabava em desilusão com sabor a vinagre ... Era uma grande tristeza que, nas adegas dos amigos iam apagando com a esperança de que da próxima colheita fosse melhor.

Também eu tentarei fazer melhor no próximo ano. Muito obrigado a todos!...

* *Artista Plástico*

VII JORNADAS DE ESTUDO

MEDICINA NA BEIRA INTERIOR
DA PRÉ-HISTÓRIA AO SÉCULO XX



CONCLUSÕES

1. Foi cabalmente respeitada a orientação que, desde as primeiras Jornadas, sustenta a concretização destas sessões de estudo, no que em particular se refere ao princípio interdisciplinar, capaz de aglutinar variados segmentos das Ciências Humanas. Nesta perspectiva, se apresentaram vinte comunicações originais, que desenvolveram a temática, escolhida para este ano: 1 - A alimentação na Obra de Amato Lusitano; 2 - A alimentação na Beira Interior; 3 - As relações culturais entre Salamanca e a Beira Interior.

2. A diversidade de abordagens que ao longo dos anos a Obra de Amato Lusitano vai permitindo, foi com relevo evidenciada, tornando-se geral a afirmação de um dos comunicantes: "A leitura da Obra de João Rodrigues de Castelo Branco deixa caminhos abertos para uma contínua releitura".

3. As comunicações que materializaram o 3º tema (As relações culturais entre Salamanca e a Beira Interior) deram oportunidade a que fosse salientada a exigência no que se refere a uma continuidade nessas relações. A presença de uma personalidade como a que define o Prof. Doutor Luis S. Grangel, Presidente da Associação Espanhola de História da Medicina,

sem dúvida que ajudou à formulação deste propósito.

4. Mais uma vez, foi reafirmada a necessidade de se efectuar a tradução para português de obras de grandes escritores médicos nascidos na Beira Interior que, escritas em latim, não viabilizam um contacto imediato com o seu conteúdo.

5. Participantes e comunicantes congratularam-se por, finalmente, as Jornadas se terem desenrolado

fora de Castelo Branco, considerando a sua genérica designação de "Medicina na Beira Interior". Tal só foi possível em consequência do exemplar apoio da Exm^a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

6. Como vem sendo hábito as próximas Jornadas ficaram marcadas para o 2º fim-de-semana de Novembro de 1997, com a seguinte temática:

- Amato Lusitano, a Beira Interior e as índias;
- As relações culturais entre Salamanca e Beira Interior;
- Outras comunicações de interesse para a história da medicina.

Biblioteca Municipal de Idanha-a-Nova, 8 e 9 de Novembro