



“À mesa do mosteiro, silêncio”: alimentos e linguagem gestual na ordem de Cluny.

Autor(es): Dias, Paula Barata

Publicado por: Associação Portuguesa de Estudos Clássicos; Instituto de Estudos Clássicos

URL persistente: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/30318>

DOI: DOI:http://dx.doi.org/10.14195/0872-2110_56_9

Accessed : 2-Jul-2022 20:58:46

A navegação consulta e descarregamento dos títulos inseridos nas Bibliotecas Digitais UC Digitalis, UC Pombalina e UC Impactum, pressupõem a aceitação plena e sem reservas dos Termos e Condições de Uso destas Bibliotecas Digitais, disponíveis em <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/termos>.

Conforme exposto nos referidos Termos e Condições de Uso, o descarregamento de títulos de acesso restrito requer uma licença válida de autorização devendo o utilizador aceder ao(s) documento(s) a partir de um endereço de IP da instituição detentora da supramencionada licença.

Ao utilizador é apenas permitido o descarregamento para uso pessoal, pelo que o emprego do(s) título(s) descarregado(s) para outro fim, designadamente comercial, carece de autorização do respetivo autor ou editor da obra.

Na medida em que todas as obras da UC Digitalis se encontram protegidas pelo Código do Direito de Autor e Direitos Conexos e demais legislação aplicável, toda a cópia, parcial ou total, deste documento, nos casos em que é legalmente admitida, deverá conter ou fazer-se acompanhar por este aviso.



Boletim de Estudos Clássicos

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos
Instituto de Estudos Clássicos



Coimbra
Dezembro de 2011

“À MESA DO MOSTEIRO, SILÊNCIO”: ALIMENTOS E LINGUAGEM GESTUAL NA ORDEM DE CLUNY.

I Introdução

O cenobitismo, a expressão comunitária do monaquismo cristão, sempre consagrou a moderação no uso das palavras e o silêncio na vida comum. O monge deve ouvir a voz do outro irmão apenas nas múltiplas versões da oração, na liturgia das horas, na salmodia, na leitura da Bíblia, das vidas dos santos e da Regra do mosteiro, no sermão da missa comum. Fora esses momentos, ainda pode repetir continuamente, em voz baixa, a palavra de Deus, numa prece sem intermissão, numa acção a que chamariam de *ruminatio*, ou seja, um mexer de lábios sem emissão de som. Assim, o dom precioso da fala reserva-se para o ofício divino, e não interfere, no seu ruído potenciador de distração, com o caminho da perfeição almejado por quem entra no mosteiro, pondo-se em prática o apelo de Paulo na *Carta aos Tessalonisenses* “rezai sem cessar”¹.

Como é fácil de perceber, não é a voz em concreto, enquanto capacidade humana, que é percebida como um obstáculo à elevação do monge, e sim o que as palavras significam enquanto instrumento pragmático de uma série de gestos ligados às necessidades humanas de comunicação. A voz, instrumento perfeito do homem e sinal de razão, deve ser usada para nobres finalidades, e não como veículo de distração.

Assim, todos os líderes monásticos foram unânimes no limitar da comunicação verbal enquanto suporte dos gestos quotidianos. Coube, no entanto, à *Regra de S. Bento* (RB)², texto escrito em Itália no séc. VI,

¹ *Sine intermissione orate.* 1Tes 5, 17.

² As primeiras palavras da RB são um convite a que se ouça: RB inc. *Obsculta [audi] aliae uersiones), o fili, praecepta magistri, et inclina aurem cordis tui et admonitionem pii patris libenter excipe et efficaciter comple...* Em coerência, o cap. VI, de título *De Taciturnitate*, estabelece: *rara loquendi concedatur licentia, quia scriptum est :In multiloquio non effugies peccatum, et alibi: Mors et vita in manibus linguae. Nam loqui et docere magistrum condecet, tacere et audire discipulum*

estabelecer para o monaquismo ocidental este uniforme diapasão de silêncio. Neste particular aspecto, contudo, a RB não difere das outras Regras, a ela anteriores e posteriores. Mas a sua popularidade, garantida, em primeiro lugar, pelo Papa S. Gregório Magno (séc. VI), que dedicou o quarto livro dos seus *Dialogorum Libri* à biografia do Bento de Núrsia; em segundo lugar, o extraordinário acolhimento de que a disciplina beneditina beneficiou entre a corte carolíngia, desde Carlos Magno até ao seu filho e um dos sucessores, Luís o Pio, trouxe-lhe um lugar cimeiro enquanto inspiradora do carácter dos grandes movimentos monásticos da Idade Média.

Sem atentarmos nos interessantes casos em que o cenobitismo já estabelecido segundo a inspiração de outros líderes (S. Columbano na Irlanda, S. Frutuoso na Hispânia; S. Chrodegango em França) se foi lentamente reformando ao contacto com a disciplina beneditina, a ordem de Cluny e, posteriormente, a de Cister, enquanto movimentos reformados de S. Bento, tornaram-se verdadeiras estruturas de enriquecimento e de progressão em relação ao legado beneditino. Por isso, a directiva do silêncio, expressa tão lapidarmente na RB, sofreu, nestas duas casas, uma adaptação que descreve casuisticamente as circunstâncias em que a verbalização se deve substituir pela comunicação gestual, sem que o silêncio seja ferido.

Mas as abadias deste mundo pós-carolíngio, entre os séculos IX e XII, eram estruturas imensas que acolhiam centenas de homens, num labor diversificado e permanente, verdadeiros sustentáculos da vida política, económica, cultural e espiritual de um mundo reorganizado a partir da falência das cidades ocorrida com o fim do mundo antigo. Eram estruturas abertas, havendo contacto entre as comunidades, trocando, em particular, os tão preciosos livros, e mesmo fazendo circular os jovens monges em formação, para que numa abadia desenvolvessem as artes de que outra estava carente.

convenit. Et ideo, si qua requirenda sunt a priore, cum omni humilitate et subiectione reverentiae requirantur. Scurrilitates vero vel verba otiosa et risum moventia aeterna clusura in omnibus locis damnamus et ad talia eloquia aperire os non permittimus. (trad.) “concedam-se raras ocasiões de falar, porque está escrito” – Ao muito falares não escapas ao pecado”, e noutra lugar” – a morte e a vida estão nas mãos da língua”. Por isso, cabe ao mestre falar e ensinar, convém ao discípulo calar e ouvir. E assim, se o prior solicitar algo, com toda a humildade e reverente submissão lhe seja fornecido. Reprovamos em todas as ocasiões as graças, as palavras ociosas e os movimentos do riso, e não permitimos que a boca se abra para tais conversas.”

Além disso, acolhiam enquanto hóspedes viajantes em curso, consagrados (e sentavam-se na mesa comum); leigos (e eram recebidos numa hospedaria à parte) e emissários reais ou eclesiásticos, em visitas dirigidas ou de passagem. Eram ainda a escola a que se acolhiam os noviços para aprender a ler e escrever, o hospital dos que viam, no mosteiro e na ciência dos seus homens, o conforto para os males do corpo.

Tudo isto se complica, se imaginarmos que tanto Cluny como Cister constituíram estruturas congregacionais hierarquizadas. Cada mosteiro tinha uma posição e laços institucionais definidos em relação aos outros, seguindo a ordem dos fundadores. Estas circunstâncias traduziam-se numa maior circulação de indivíduos entre os mosteiros. Assim, a necessidade da uniformização de práticas tornava-se condição vital de saúde e de permanência da estrutura enquanto ordem monástica transversal às frágeis fronteiras do mundo político de então.

A limitação da comunicação verbal no mosteiro fundamenta, entre outros factores, a profusão de textos preceptivos, as *consuetudines* e os *statuta*, ou seja, os costumesiros e os estatutos, que complementam e detalham a RB como instrumentos circunstanciados da mesma. Na ausência da palavra, tudo tem de estar previamente combinado, num mundo feito de rituais previsíveis e silenciosos.

Este é o contexto em que se vê surgir, a partir do séc. XI, listas de sinais não verbais alternativos ao uso da voz adaptados a todas as circunstâncias práticas da vida. Temos, assim, uma linguagem gestual que substitui a fala enquanto código organizado e que, como qualquer linguagem de suporte às necessidades humanas, se quer ensinada.

Edificação das comunidades no silêncio, ensino e uniformização das regras práticas explicaram a proliferação das cópias destas listas em vários manuscritos, oriundos dos mosteiros de Cluny e de Cister, mais tarde editados, sem particular intenção crítica (a cargo dos monges dos ainda vigentes mosteiros das mais variadas ordens, em regra eram feitas edições diplomáticas do documento a que se tinha acesso), em publicações do séc. XVII. Destacaram-se, neste domínio, D. L. d’Archery, D. E. Martene e D. M. Hergot³. Pudemos consultar este último. Mais recentemente, académicos como J. Jarecki trouxeram-nos estudos sobre o tema da comunicação não verbal nos mosteiros cluniacenses, graças a quem passámos a contar com edições actuais destes documentos.

³ Ver bibliografia no final.

Trazemos um excerto da *Epistola Bernardi monachi ad Hugonem abbatem*, texto com origem em Cluny, do terceiro quartel do séc. XI, que apresenta, sob o tema *De Notitia signorum*, no cap. XVII editado por Hergot, uma extensa lista de alimentos usados à mesa comum, acompanhados dos respectivos símbolos em linguagem gestual. Esta versão é a mais antiga documentada, mas encontramos outros exemplos originários de outras abadias cluniacenses e cistercienses, com escassas variações. Esta uniformidade corrobora a enorme comunicação entre os mosteiros, que ensinavam uns aos outros as práticas mais eficazes na protecção da comunidade.

Este propósito preceptivo e pedagógico condiciona a linguagem e o estilo empregue pelo compositor: estrutura repetitiva, assente numa escolha vocabular limitada, à excepção dos referentes alimentares, frase simples, uso de imperativos e de conjuntivos de ordem, justificação, caso a caso, da escolha do símbolo para o alimento em questão. Temos ainda a presença de metalinguagem, como modo de tornar acessível a mensagem fundamental (e. g. 3 pro signo panis sigalini et qui torta uulgariter appellatur; 16 Pro signo crispellarum, ut alii dicunt, frigidolarum; 19 Pro signo rufeolarum vel, ut theutonici loquntur, craphoium).

É um texto interessante ainda enquanto documento de Latim Medieval. Assim, muito do léxico específico ao mundo alimentar não aparece registado em Latim Clássico (*fladonum, crispella, rufeola*) ou exhibe alterações no seu sentido primitivo (*potio pigmentata* (tisana de pimenta e não bebida colorida). Registam-se também alterações funcionais em relação ao uso clássico, em particular ao nível das regências preposicionais e das estruturas anafóricas dos demonstrativos, aqui já posicionados enquanto determinantes (artigos) ou pronomes pessoais de objecto.

Mas não alargaremos estas considerações. Apresentamos o texto latino segundo a edição de Hersicki, acompanhado da tradução portuguesa. Seguidamente será feito um comentário ao seu conteúdo, em particular sobre o seu interesse enquanto fonte para o conhecimento da alimentação medieval, em especial da alimentação em ambientes monásticos.

II Texto e tradução em Português

I Pro signo panis fac unum
circulum cum utroque pollice et
his duobus digitis, qui secuntur,
pro eo, quod et panis solet esse
rotundus.

1 Como sinal de pão, faz um
círculo com um dos polegares e os
dois dedos adjacentes, porque o
pão costuma ser redondo.

II Pro signo panis, qui coquitur in
aqua et melior solet esse quam
cotidianus, generali signo panis
premisso hoc adde, ut interiora
manus super alterius manus
exteriora ponas et ita superiorem
manum quasi unguindo vel
imbuendo circumferas.

2 Como sinal do pão que se coze
em água e que costuma ser melhor
do que o pão diário, depois do
símbolo geral indicado para o
pão, põe a palma de uma mão
sobre as costas da outra, e faz
movimentos circulares como se o
estivesses a untar ou a humedecer.

III Pro signo panis sigalini⁴ et, qui
torta vulgariter appellatur, iterum
generali signo premisso hoc adde,
ut cruce[m] per medium palme
facias pro eo, is quod id genus
panis dividi solet per quadrum.

3 Como sinal do pão branco de
trigo, que vulgarmente se chama
de torta, depois de fazer o sinal
geral indicado para o pão, faz em
vez dele uma cruz no centro da
palma, porque este tipo de pão
costuma ser dividido em quartos.

IV Pro signo tortule, que praeter
solitam libram datur in quinque
principalibus festis, duos digitos,
qui pollicem sequuntur, paululum
divisos pone oblique super duos
alteros dígitos eorum similes de
altera mau similiter divisos.

4 Como sinal da tortinha que se
distribui com o habitual peso de
uma libra nas cinco principais
festas, põe os dois dedos
adjacentes ao polegar
ligeiramente afastados,
diagonalmente, sobre os dois
dedos equivalentes da outra mão,
igualmente afastados.

⁴ *Panis siliginus Middle English Dictionary*, Lewis R. ed., Michigan, 1994, t. 4, p. 420 (*siligineus*, posteriormente *silignus*, adj. “de trigo”. Cf. *siligo*, *-nis*: variedade de trigo).

- | | |
|---|--|
| V Pro signo fabarum primo pollicis articulo sequentis digiti summitatem subpone et ita fac ipsum pollicem eminere. | 5 Como sinal de favas, põe debaixo da primeira articulação do polegar a cabeça do dedo seguinte, e fá-lo de modo a que sobressaia o dito polegar. |
| VI Pro signo ovorum cum digito in alterio digito simula testam ovi vellicantem. | 6 Como sinal dos ovos, imita, com um dedo contra o outro dedo, a casca de um ovo a partir. |
| VII Pro signo pulmenti oleribus confecti trahe digitum super alterum digitum, quasi qui coquendas inciderit herbas. | 7 Como sinal de papas cozidas com hortaliça arrasta um dedo sobre o outro dedo como se migasse ervas para cozinhar. |
| VIII Pro signo generali piscium cum manu simula caude piscis in aqua commotionem. | 8 Como sinal geral dos peixes, com uma mão, imita a cauda de um peixe a movimentar-se na água. |
| IX Pro signo sepiarum divide omnes digitos ab invicem et ita eos conmove, quia et sepie ita multiplices esse videntur. | 9 Como sinal dos chocos, separa todos os dedos um a um e vai-os mexendo assim, porque os chocos também parecem ter muitos. |
| X Pro signo anguille cumclude utramque manum, quasi qui ita tenet et premit anguillam. | 10 Como sinal da enguia, fecha as duas mãos, como se alguém prendesse e apertasse uma enguia. |
| XI Pro signo lamprede in maxilla cum digito simula punctos tres vel has quatuor propter ipsos punctos, quos lampreda subtus oculos habet. | 11 Como sinal da lampreia, com um dedo sobre o queixo, simula três ou quatro pontos por causa dos mesmos pontos que a lampreia tem sobre os olhos. |
| XII Pro signo salmonis vel sturionis premissis generali signo piscium hoc adde, ut pugnum | 12 Como sinal do salmão ou do esturjão ao sinal geral dos peixes previamente combinado, |

erecto subponhas mento, quo
superbia significatur, quia, superbi
maxime et divites tales pisces
solent habere.

acrescenta este: coloca um punho
sob o queixo levantado, em sinal
de altivez, já que estes
esplêndidos peixes costumam ter
grandes qualidades.

XIII Pro signo lucii iterum
generali signo piscium hoc adde,
ut cum manu signum facias
celeritatis, quia lucius celerius
quam alius piscis natat.

13 Como sinal do lúcio,
acrescenta também isto ao sinal
geral dos peixes: faz, com a mão o
sinal de velocidade, porque o
lúcio nada mais velozmente do
que qualquer outro peixe.

XIV Pro signo trute hoc adde, ut
digitum de supercilio ad
supercilium trahas propter
ligaturas, que hoc in loco feminis
et quia truta femíneo genere
pronuntiatur.

14 Como sinal da truta, faz o
seguinte: desloca um dedo de uma
sobrancelha até à outra
sobrancelha como se fosse uma
banda como a que a mulher usa
nesse sítio, e porque a truta se
pronuncia como de género
feminino

XV Pro signo milii⁵ fac girum
cum digito pro eo, quod et ipsum
miliun ita vertitur in olla cum
cocleari.

15 Como sinal do milho painço,
faz um movimento circular com o
dedo em sua vez, porque o
próprio milho se deita assim na
panela com uma colher.

⁵ O *milius* é um dos cereais mais antigos usados na alimentação humana, e tem o aspecto de um grão de milho miúdo, com uma cor menos acentuada. O milho, usado actualmente na alimentação humana e animal, é o *maiz maiz*, ou seja, o cereal americano introduzido na Europa na Época Moderna. A língua portuguesa estendeu o nome latino do *miliun* para designar a planta introduzida como “milho”, o que não aconteceu na generalidade das línguas europeias que diferenciam os termos para os diferentes cereais (cf. Ingl. millet/corn; fr. millet/maiz; esp. mijo/maiz). O *milius* corresponde, em português, não ao milho, mas ao milhete, milho painço e ainda em determinadas regiões “milho zaburro” usado, enquanto palha para alimentação animal.

- XVI Pro signo crispellarum⁶, ut alii dicunt, frigidularum⁷ cum pugno accipe crines quasi cupias ita eos facere crispas. 16 Como sinal das crespelas, como outros lhes chamam, de fritas, com o punho pega nos cabelos com uma mão, como se desejaesses deixá-los encaracolados.
- XVII Pro signo casei utramque manum cumiunge per obliquum, quasi qui caseum premit. 17 Como sinal de queijo une as duas mãos lateralmente, como se espremesse um queijo.
- XVIII Pro signo fladonum⁸ premissa generali signo et panis et casei de una manu omnes digitos inflecte et manu cava in superficiem alterius manus pone. 18 Como sinal de bolo flan, ao anterior sinal geral para o pão e para o queijo, dobra todos os dedos de uma mão e põe a concha da mão na face da outra mão.
- XIX Pro signo rufeolarum⁹ vel, ut theutonici loquuntur, *craphoium* 19 Como sinal de arrufadas ou *craphoi*, como dizem os Teutões,

⁶ Do latim *crispus*, *-a*, *-um* “encaracolado”. Em França temos os “crêpes”, em Itália os “crespelle”, o mesmo tipo de massa fina, cozinhada numa frigideira, a que se junta uma calda líquida, doce ou salgada (fruta, compota, azeite, uma bebida alcoólica mais ou menos licorosa). No entanto, há um doce de massa frita, a *crispella* ou a *crispela*, que são tiras finas de massa frita, envolvidas numa calda de açúcar e frutos secos. As tiras de massa, no óleo quente, ficam retorcidas sobre si próprias. O efeito final do encrespado também pode resultar da superfície irregular dos frutos secos agarrados pelo açúcar à superfície do bolo. Parece-nos ser este último o melhor descendente dos *crispellae* cluniacenses.

⁷ *Frigidulus*, *-a*, *um*, diminutivo de *frigidus*, cf. *frigidarium*, *frigidarium* “frigideira de peixes” (*Du Cange, Mediae et infirmae Latinitatis Glossarium*).

⁸ Do germânico “flanden”, de que derivou o termo medieval *fladonus* e o termo francês “flan”. Tal como o gesto é descrito com as mãos côncavas, imagina-se um preparado relativamente mole, ou macio. Pelos sinais utilizados, usaria pão, ou massa de farinha de cereais, e queijo. O queijo em causa podia ser fresco, e neste caso estaríamos perante algo semelhante às queijadas, ou ao bolo de queijo que, nos países do norte da Europa, tem uma consistência de pudim.

⁹ DU Cange, MILG, rufeola, rufella, em Francês, rougeolles. O nome é um diminutivo do adj. *rufus* “ruivo”; “vermelho”. Aparecem ainda documentados os

premisso generalii signo panis simula cum duobus digitis illas minutas involutiones, que in eis sunt facte, ex ea parte, qua sunt complicate et quasi rotunde.

ao anterior sinal geral para o pão imita, com dois dedos, as pequenas espirais que nelas são feitas, naquela parte em que são dobradas e quase arredondadas.

XX Pro signo lactis minimum labiis inpinge pro eo, quod ita sugit infans.

20 Como sinal de leite, introduz o dedo mindinho nos lábios, porque assim se alimenta um bebé.

XXI Pro signo mellis paulisper linguam fac apparere et digitos applica, quasi lambere velis.

21 Como sinal de mel, mostra por um bocadinho a língua e encosta-lhe os dedos como se os quisesses lamber.

XXII Pro signo pomorum, maxime piri mali, pollicem cum aliis digitis concludere.

22 Como sinal de frutos, sobretudo de pêra e de maçã, faz um círculo com o polegar e os outros dedos.

XXIII Pro signo cerasearum hoc adde, ut digitum subtus oculum ponas.

23 Como sinal de cerejas, faz isto: põe o dedo debaixo do olho.

XXIV Pro signo porri¹⁰ crudi pollicem et digitum proximum simul coniunctos extende.

24 Como sinal de alho porro cru, estica ao mesmo tempo o polegar e o dedo encostado a ele, juntos.

termos em latim medieval *rofiolus*, *roscella* e *rosela*. O nome português “arrufada” mantém a etimologia do termo latino “rufus”, além de se tratar de um bolo cuja confecção se assemelha ao da *rufeola* (massa virada para dentro, com relevos redondos ou espirais no topo).

¹⁰ *Porrus*, -i, de *porritus*, -a, um “maduro, apodrecido”, talvez em alusão ao odor que emana. A designação deste legume em Português “alho porro” é uma adaptação do Francês “poïrot”, que é um legume totalmente distinto do *allium* “aille”. A língua portuguesa associou os dois termos. Embora sempre tenhamos tido o *allium* vulg. “alho”, em algum momento o bolbo conhecido como “alho porro” foi percebido como um galicismo, como aliás a designação alternativa de “alho francês” indicia.

XXV Pro signo allii seu rafe ¹¹ extende digitum contra buccum paululum apertum propter id genus odoris, quod sentitur ex illis.	25 Como sinal de alho ou de nabo estica o dedo contra a bochecha ligeiramente dilatada pelo ar, por causa do tipo de odor que a partir destes legumes se sente.
XXVI Pro signo aque omnes digitos coniunge et per obliquum move.	26 Como sinal de água, junta todos os dedos e move-os em diagonal.
XXVII Pro signo vini digitum inflecte et ita labris adiunge.	27 Como sinal de vinho, dobra o dedo e chega-o aos lábios.
XXVIII Pro signo potionis pigmentate ¹² concludit manum et ita simula molentum.	28 Como sinal de tisana de pimenta fecha a mão e imita desse modo um almofariz.
XIX Pro signo potionis, que est melle et absintio temperata, duos digitos, id est indicem et medium, a ceteris disiunge et ipsos quoque ab invicem disiunctos ita move, quia et absintium in suis ita foliis est divisum.	29 Como sinal da bebida que é feita de mel e absinto, separa dois dedos, o indicador e o médio, dos restantes, e move-os à vez, assim separados porque também o absinto está dividido nas suas folhas.

¹¹ Du Cange, *MILG, rapum, rappa, rafa* (cf. Grego *rafe, rafane*).

¹² *Potio pigmentata*. O Latim Clássico apresenta-nos o termo *piper* para referir a muito usada especiaria no mundo antigo hoje conhecida como pimenta, também para fins medicinais. Aqui temos o adjectivo “*pigmentatus*”, da família de *picto, pictura* e de *pigmentum*, termos mais associados à cor do que propriamente ao valor médico ou gastronómico da pimenta. Mas a verdade é que o termo português para a especiaria evolui a partir de *pigmentum*, valorizando-se portanto a cor do produto. Em algum momento o Latim inovou com o termo *pigmentum* em vez de *piper* para designar a valiosa substância. Não deve surpreender que a cor da especiaria consistisse na sua mais fácil forma de identificação. Outro elemento importante para identificar o produto é o seu tratamento com um *molentum*, “moinho” técnica de transformação de alimentos exclusiva para secos, como cereais e grãos de especiarias.

XXX Pro signo sinapis articulo anterior minimi digiti pollicem subpone.	30 Como sinal de mostarda, põe o polegar debaixo da primeira articulação do dedo mínimo.
XXXI Pro signo aceti frica cum digito gutur, quia et in guture eius acrimonia sentitur.	31 Como sinal de vinagre, esfrega o goto com um dedo, porque é na garganta que se sente a sua acidez.
XXXII Pro signo scutelle ¹³ manum latius extendere.	32 Como sinal de escudela, estica a mão bem aberta.
XXXIII Pro signo cyphi ¹⁴ , qui capit cotidianam vini mensuram, inclina manum deorsum et ita cavam tene digitis aliquantulum inflexis.	33 Como sinal da jarra, que contém a medida diária de vinho, inclina a mão para trás e mantém-na assim côncava com os dedos um pouco esticados.
XXXIV Pro signo patere, ex qua bibitur, tres digitos aliquantulum inflecte et sursum tene.	34 Como sinal do copo de que se bebe, dobra um pouco três dedos, e levanta-os.

¹³ *Scutula*, *scutella*, diminutivo de *scutum* “escudo”, termo militar. A semelhança das formas, bem como o diminutivo, são bem alusivos do objecto, uma vasilha redonda, côncava, destinada a levar à mesa alimentos confeccionados, sobretudo se estes forem mais líquidos. “Tigela”; “malga” seriam traduções mais familiares ao Português actual, mas as variedades regionais da nossa língua preservam, com o mesmo sentido, forma e uso, o descendente etimológico da forma latina, e por isso a mantemos.

¹⁴ *Cyphus* do Latim clássico *cyathus*, (cf. Gr. *Kyathos*), vasilha que serve o vinho para os copos depois de haver sido misturado com água no “crater”.

XXXV Pro signo phiale¹⁵ vitree
premisso signo precedente hoc
adde, ut duos digitos circa oculum
ponas, ut splendore oculi splendor
vitri significetur.

35 Como sinal de taça de vidro,
ao sinal anterior combinado junta
isso: põe dois dedos em redor de
um olho, para que a transparência
do vidro seja simbolizada pela
transparência do olho.

III Comentário

Este texto traz muitas informações quanto à alimentação diária de um grande mosteiro como Cluny, no séc. XI. Do ponto de vista da história da alimentação, dá testemunho das profundas alterações em relação aos hábitos do mundo antigo, o que é evidenciado pelo consumo de produtos locais, sinal de que estamos perante comunidades auto-suficientes, que não contam com o comércio como forma de suprir necessidades. Assim, os peixes consumidos, muito variados, o lúcio, a truta, o salmão, o esturjão, a enguia, e mesmo a lampreia, que sendo um animal aquático não é um peixe, são espécies de rio, em particular dos grandes rios do centro europeu. Parecem ter desaparecido, portanto, as tão apreciadas moreias, ou mesmo o atum típicos do Mediterrâneo.

Assim, o contacto com a costa não seria grande. Apesar disso, há uma curiosa referência ao choco, cefalópode de que se extrai o pigmento “sépia”, que é um animal marinho. Talvez, neste caso, o consumo do animal fosse justificado pelo aproveitamento primário da sua tinta, mas não temos elementos para o avaliar com clareza. É evidente, contudo, um certo destaque aos peixes dos rios do centro e do norte da Europa, em detrimento dos animais da costa mediterrânica.

A fruta cinge-se às peras, maçãs e cerejas, todas elas de produção relativamente fácil em temperaturas mais suaves. Desapareceram as uvas frescas e passas, os frutos secos, as tâmaras, de uso quotidiano na cozinha romana. A única leguminosa referida é a fava, igualmente de cultivo generoso em meios mais frios. Temos ainda as *holera*, (7) hortaliças ou legumes verdes, que aqui sofrem uma sugestiva forma de preparação: são incluídas como conduto na já clássica papa de cereais cozidos, o *pulmentum* (cf. a *pollenta italiana*, ou os carolos portugueses, feitos com sêmola de cereais, milho em especial). Nestas circunstâncias, recorrer à cozinha actual,

¹⁵ *Phiala*, do grego *phiale* “taça”.

sobretudo à de expressão regional, elucida-nos um pouco mais quanto ao prato em causa. Assim, há versões da *pollenta* que incluem vegetais verdes, sobretudo *spinacii* ou *brassicae* (espinafres ou couves). E também em Portugal existem as migas, que na sua versão mais tradicional se resumem a pão esfarelado, ou papas de milho com couves ou nabiças.

Temos ainda como legumes consumidos o alho porro (24), o alho (25) e o nabo (25), os três bem enraizados na alimentação europeia, em particular o nabo, enquanto produto de grande consumo na Europa pré-colombiana, anterior à introdução da batata.

Os ovos, o leite e o queijo (6, 20, 17) complementam uma dieta cuja pobreza em proteínas tem sido referenciada, e a sua presença à mesa em fresco indicia a recolha local dos ditos produtos.

O vinho aparece, devidamente doseado pela porção permitida a cada um dos monges, e há ainda lugar ainda para uma bebida feita com folhas de absinto e mel (30). Pela descrição que é feita da artemísia, planta de que se extrai o absinto, esta bebida deve também ser um preparado local, mas nada se diz quanto a tratar-se de uma bebida fermentada ou mesmo quente. Mas não há qualquer referência ao vinho misturado com água, ou ao *mulsum* (vinho com mel), ou a qualquer outro produto da transformação das uvas. Ou seja, o vinho aparece em modestas doses (a Regra manda-o) mas parece-nos que também não estamos num mundo em que abundasse o cultivo da vinha. Assim, a bebida de absinto está, provavelmente, na senda dos celebrizados licores, criados pelo engenho destes homens a quem a cultura do vinho ainda resistia. Acrescente-se ainda a *potio pigmentata* (28), obtida pelo esmagamento do produto que tingiria o líquido, e que pensamos ser a pimenta. Ao contrário de Kirk Ambrose¹⁶, pensamos que as duas bebidas não têm, pelo menos na mesa geral, qualquer propriedade ou uso medicinal, pois os enfermos estavam afastados da frequência desta, e eram sujeitos a uma dieta especial.

Temos ainda a mostarda (30), o vinagre (31) como temperos. O mel estava também presente (21), adoçante universal no mundo pré-colombiano. Faz o seu aparecimento, curiosamente, após ser referido o leite, o que deixa a pensar que, na memória do compositor, estava bem viva a complementaridade dos dois na Bíblia, que com frequência os associa na mesma expressão (cf. A terra prometida é a terra em que corre o leite e o mel).

¹⁶ Ver Bibliografia, p. 20.

Mas os alimentos mais presentes na mesa de Cluny eram os cereais, não tanto nas suas espécies, mas na variedade a que se sujeita a transformação de uma espécie dominante, que pensamos ser o trigo.

Estes preparados são, na sua maior parte delas rastreáveis nos hábitos culinários mais profundos do mundo europeu. O pão aparece em três variedades, por ordem de valor, o comum (1); o cozido em água (2), provavelmente mais macio do que o que era feito no forno; e o pão branco de trigo (3). Este último é tão especial que tem um nome diferente (*turta*) e vai à mesa dividido em quartos, talvez numa forma de moderar o seu consumo. Mas temos também a *tortula* (4), mais precioso ainda, só consumido nas festas, com um peso fixo. Há, na enunciação destes quatro produtos, uma hierarquização do mais comum ao mais precioso e raro. O milho painço (15) é consumido em grão, deitado lentamente com uma colher para a panela. Além disso, temos a papa com legumes (7), de que já falámos.

Dentro dos produtos derivados dos cereais, vamos incluir três que parecem corresponder a receitas mais próximas da pastelaria: as crispelas (16); os bolos flan (18); as arrufadas (19). No primeiro e no terceiro caso, há informação quanto ao modo de confecção e de apresentação dos preparados. E deve ser registado que esta informação adicional torna estas passagens de modo geral mais longas do que as que apresentam produtos primários (sc. peixe, ovos, leite). Quanto ao bolo flan, este junta queijo à massa de pão, e podemos estar a falar de queijo fresco, tendo em conta a proximidade dos recursos. Como deixámos evidenciado nas notas, estes cozinhados são as raízes, culinárias e etimológicas, de pratos muito familiares na cultura popular europeia. Em Portugal, o cheesecake não fez grande fortuna, pois não temos tradição no uso dos derivados frescos do leite (o clima não o favorece). Mas há muitas variedades de massa frita que, quando acabadas, têm um aspecto “crespo”, e temos as arrufadas, com a cor e a aparência semelhantes às descritas nesta lista.

O texto termina com quatro referências à baixela de uso (32-35), a escudela, a jarra, o copo e a taça de vidro. Não há referência ao talher ou à faca para cortar alimentos. Não havendo carne, estes eram inexistentes na época (o garfo não tinha sido inventado) ou desnecessários, pois os alimentos são macios.

Finalmente, reserva-se o grande destaque para o que não vai à mesa. Não se refere sal nem azeite, ou sequer as populares azeitonas do mundo romano.

Estamos claramente num mundo que virou costas às culturas e às tradições mais caras do Mediterrâneo. Assim, o vinho é raro, e desapareceram as evidências da cultura da vinha, o azeite e o sal, este último, provavelmente, por se ter tornado mais difícil o seu comércio e distribuição a partir das costas do mundo europeu.

Põe-se também a hipótese de este mundo e esta mesa terem sido transformados por uma questão étnica. Assim, após o término do domínio romano na Europa Ocidental, os espaços foram germanizados, e condicionados à cultura dos dominantes. Assim, estes monges de Cluny poderiam ter aprendido o Latim na infância, apreciavam a truta, o esturjão e o salmão, peixes de rios e de lagos frios, mas desconheciam o atum, a moreia ou a cavala, e não usavam o azeite, os frutos secos ou o sal, por constrição do comércio, por impossibilidade de produzir localmente ou simplesmente porque não faziam parte dos seus hábitos. Em contrapartida, dispunham de leite fresco e de um talento considerável na arte de fazer variar a apresentação dos cereais.

O compositor da lista está consciente da dualidade cultural do seu mundo, e por isso traduz algumas referências alimentares apresentando-as com os termos alternativos na língua germânica transliterada para Latim (16 “como sinal de crispelas, ou, como outros lhes chamam, de fritas”; 19 “como sinal de arrufadas ou, como dizem os Teutões, de *crasfhoi*”).

O mundo monástico medieval trouxe com ele a supremacia do pão e do consumo maciço de cereais em forma de farinha, em particular do trigo, traduzindo-se num padrão alimentar energético, mas mais monótono do que o existente no período romano. Há, evidentemente, um condicionamento religioso que enaltece o pão e o vinho como alimentos de referência para o cristão, mas há também a adaptação a um mundo que restringe o comércio com os portos do Mediterrâneo, que ocupa e faz frutificar, como até então não tinha acontecido, as grandes planícies do centro da Europa, com destaque para a actual França, Alemanha, Bélgica e mesmo Vale do Pó.

Por último, saliente-se o aspecto curioso de os gestos identificativos dos alimentos serem claros e precisos, consistindo num código eficaz de comunicação à mesa: usam-se as mãos e, ocasionalmente, a face e a cabeça para comunicar, que são as partes do corpo visíveis para quem está sentado, e não se encontram cobertas por roupas. Não são sinais abstractos, posto que à apresentação do mesmo se segue a explicação para a escolha. Esta resulta da observação do aspecto e da forma do alimento (o que acontece no caso das frutas e dos legumes); e mesmo do gesto físico primário associado ao seu

consumo (20 e 21, o leite e o mel são casos paradigmáticos); ou da sua captura (10, a enguia).

Uma referência apenas ao símbolo da truta (14), que evoca, no gesto usado para a designar, um adereço feminino da época, a *ligatura*, ou a banda, que unia uma sobranceira à outra (uma espécie de bandolette descida na testa). O argumento usado para este sinal escapa à lógica empregue para os outros, que resultam sempre de uma contiguidade entre o referente e o símbolo: a truta é de género gramatical feminino, e por isso o seu símbolo evoca um adereço feminino, a bandolette.

A invenção deste código revela, pelas justificações empregues, um profundo contacto com o mundo natural envolvente (por exemplo, o símbolo da bebida de absinto justifica-se pela forma específica das folhas de absinto; o símbolo do lúcio é o geral para indicar um peixe, mas feito mais rapidamente, já que o lúcio é um peixe veloz; o símbolo da lampreia implica o conhecimento da região bucal da mesma, que não se pode dizer que seja formosa). Mas o mundo social não estava completamente excluído deste conhecimento, e por isso desengane-se quem pensa que os habitantes destes mosteiros se encerravam nas suas cercas e nunca mais contemplavam uma mulher que fosse, a caminho do trabalho no campo, com uma bandolette a protegê-la do suor da testa.

Bibliografia:

- L. d'Archery, *Spicilegium veterum aliquot scriptorum...* Paris, 1661, t. 4, p. 119.
- E. Martène, *De antiquis monachorum ritibus*, Lyon, 1690.
- M. Hergot, *Vetus Disciplina Monastica seu Collectio Auctorum Ordinis Sancti Benedicti...*, Paris, 1726, s.v. cap. XVII “De Notitia Signorum”, p. 169-173.
- Jarecki W., *Signa loquendi: Die cluniacensischen Signa-Listen*, Koerner (1981), pp. 121-141.
- Jarecki W., “Die ‘Ars signorum cisterciensium’ in Rahmen der metrischen Signa-Listen”, *Revue Bénédictine* 93, 1988, pp. 329-399.
- Bruce S., *Silence and Sign Language in Medieval Monasticism: The Cluniac Tradition, c.900-1200*, Cambridge, 2010, s. v. “signa que ad uictum pertinent” p. 74; cap. I “Uttering no human sound”, pp. 13-52.
- Ambrose K. “A Medieval Food List from the Monastery of Cluny”, *Gastronomica* 6 (1), 2006, pp. 14-20.

D’Avril A., “Le Langage par signes chez les moines. Un catalogue de signes de l’abbaye de Fleury”, in *La Regle de St. Benoît: structures monastiques et sociétés en France du moyen age à l’époque moderne*, Geneva, 1984, pp. 55.

PAULA BARATA DIAS