

INTRODUÇÃO

A mais antiga corte ocidental ainda existente tem sua própria gastronomia baseada em uma curiosa e requintada mistura de cozinha italiana com contribuições riquíssimas de outras cozinhas européias – especialmente alemã, grega, francesa e espanhola – e até mesmo da cozinha árabe, sem que seja essa a sua ordem de importância no resultado final.

Alguns Papas comeram como verdadeiros reis, e sua desmesura impediu-os de ser santos. Outros, frugais e ascéticos, fizeram do não-comer uma forma de vida, como meio de purgar seus pecados ou de entender sua própria espiritualidade. Paralela a essa realidade – a da personalidade do próprio pontífice – também havia outra, a da cozinha de representação, cujos banquetes oficiais dotaram o Vaticano de uma riquíssima gastronomia. A boa mesa foi, e é, um imperativo de todos eles, com as lógicas diferenças das épocas em que viveram: toda a Era Cristã! Nada mais, nada menos que vinte séculos.

Por mais asceta que fosse o Papa de cada momento, sem dúvida sua corte, tanto de governo quanto nobiliária, fazia parte da mais alta sociedade e se inter-relacionava com ela; portanto, comer de maneira luxuosa e abundante era um modo de manifestar esse *status* ao qual o Vaticano nunca renunciou, embora tenham existido altos e baixos, como os períodos entre guerras, as cisões, as perseguições etc. A época mais gloriosa, pelo menos no aspecto gastronômico, foi o Renascimento, quando o Papa era e quase vivia como rei dos reis, e todos da corte que o sustentava, como verdadeiros príncipes, embora da Igreja. Portanto, sua cozinha de representação era elevadíssima em qualidade e quantidade, a mais importante, sem dúvida, de todo o mundo ocidental, visto que – para exemplificar – tinha o luxo da francesa; porém, a gaulesa não dispunha da diversidade do Vaticano, promovida pelas muitas viagens dos prelados a Roma, com a incursão em suas cozinhas, como é lógico, dos produtos e gostos de diversas procedências.

Requintes e luxos gastronômicos são revelados neste livro, tais como a descoberta de que, no já distante século XIII, na corte de Roma, comia-se lagosta trufada, ou que os deliciosos ovos beneditinos sobre leito de bacalhau eram um capricho de Bento III, ou que na Idade Média era comum o maçapão de água de rosas ou o arroz-doce de amêndoas.

E, na época atual, quando os grandes cozinheiros do século XXI pensam que estão criando uma cozinha original, nos fogões vaticanos são feitos, desde o início do século XX, pratos deliciosos, como as saladas de flores ou as massas recheadas de enguias polvilhadas com caviar, ou as mais requintadas e inimagináveis sobremesas, nas quais as frutas tropicais são habituais desde o século XIX, assim como cremes e musses extraordinárias.

O sigilo sobre a vida doméstica dos Papas e sua Cúria guarda relação com a “gula”, um dos sete pecados capitais que durante séculos a Igreja tentou combater por meio de diferentes preceitos de jejuns e abstinências. Neste livro, explica-se como esses preceitos influenciaram na construção do que hoje denominamos cozinha mediterrânea. Porém, dá-se um paradoxo: embora os Papas pregassem a moderação nos prazeres da carne (entre os quais se encontrava a comida), eles mesmos, e principalmente sua corte, nem sempre respeitavam tais normas e às vezes caíam na ostentação e no despropósito, como se pôde constatar em diferentes papados até o século XX.

Atribuem-se à cozinha do Vaticano: a descoberta da mozzarella como queijo de uso culinário; dos cremes e da maioria das sopas doces deles derivadas, do panetone (embora haja diversas teorias); de um

original bolo de Reis; de diversas preparações de ovos, bem como molhos – sendo o mais conhecido o verde, também chamado de vaticano, ou o de tomate, ou o bechamel. E também o carmelita (composto de canela, uvas-passas, cravo e noz). Impressionante é o número de variedades de sobremesas, como o arroz-doce, os pudins ou os bolos, inventados ou enriquecidos em suas cozinhas. Alguns pratos exóticos são de uma engenhosidade inusitada, como o esturjão com pétalas de rosas ou a empanada crocante de enguia. Procedimentos como o banho-maria também são atribuídos à cozinha do Vaticano, assim como o duplo cozimento de ensopados e assados, a utilização dos mais suntuosos licores nos pratos e outros que serão explorados neste livro.

Atualmente, a corte do Vaticano mantém uma gastronomia muito mais moderada, mas não por isso menos requintada. A sofisticação de sua organização levou-a a ter dentro do próprio Vaticano diferentes cozinhas: a dos funcionários, a dos cardeais em suas residências particulares, a dos banquetes e a papal, todas elas deliciosas. Em que se diferenciam? Principalmente no requinte dos pratos, na apresentação e no aparelho de jantar: o dos banquetes e das recepções é extraordinariamente preciosista, enquanto o Papa, em seu ambiente “íntimo”, comprova que “nada é melhor do que a própria casa”. Então, sua cozinha é a mais exclusiva do mundo, visto que é apenas para ele, e o Papa come o que quer, como quer e quando quer. Não tem de compartilhar sua mesa com ninguém (se não quiser), e, portanto, o tipo de cozinha que lhe é oferecido é destinado exclusivamente a satisfazê-lo; nem sequer tem de denotar um *status*, como costumava acontecer nas cortes européias até o século XIX. Em determinados momentos, comer um humilde ensopado de batatas ou tomar uma sopa ágría é um luxo, tal como consumir uma lagosta ou um delicioso *foie*; tudo isso é possível na cozinha dele, só depende do que lhe apetecer. No caso de João Paulo II, era uma curiosa mistura entre cozinha polonesa e italiana, com alguns toques de cozinha espanhola, que ele adorava. Já com Bento XVI, a cozinha italiana fundiu-se com a alemã, principalmente a da região da Baviera, especialmente para os doces, os caldos e as carnes, embora a massa e os peixes italianos sejam a preferência desse Papa.

A conhecida expressão *bocato di cardinali*, cujo significado literal é “bocado do cardeal”, passou para a história gastronômica como “o mais requintado”, para indicar que, se um cardeal o come, o alimento é delicioso. E assim é. Possivelmente, a razão dessa expressão seja que são justamente os cardeais pertencentes à Cúria que melhor comem e comeram no Vaticano, tanto particularmente quanto nos atos públicos. Sua facilidade de acesso aos melhores restaurantes dos países para os quais viajam, inclusive a Itália; o sistema de alojamento mantido no Vaticano, similar ao do próprio Papa, com funcionários específicos para eles (freiras cozinheiras); bem como o acesso direto à cozinha de Santa Marta, tanto nos banquetes quanto diariamente; e o fato de serem freqüentemente convidados a recepções de alto nível; tudo faz com que entendam, valorizem e conheçam sobremaneira a boa mesa. Sua cozinha é diferente, exigente, requintada e muito elaborada, como se poderá comprovar – em vista do que comem – neste livro.

A equipe é de máxima qualidade em todos os casos, com cozinheiros especializados, apoio externo quando necessário, e um protocolo que é a jóia da coroa e quase um segredo de Estado em alguns casos, pela vulnerabilidade da segurança que representaria se fosse conhecido.

Durante 21 séculos, a cozinha do Vaticano foi excelsa e, mesmo levando em conta as modas culinárias, no palácio papal já se comeu o melhor do melhor. As linhas mestras dessa cozinha que restaram até o momento (baseada principalmente na gastronomia da representação) são o consumo de deliciosas aves; os mais extraordinários peixes (agora mais freqüentes entre os cardeais e Papas); mariscos em combinação com outros produtos, como arroz e massas; embutidos e petiscos

(absolutamente valorizados em todas as épocas); tortas, tanto doces quanto salgadas, estas últimas em mil formas e apresentações; e verduras integradas aos molhos, que evoluíram para verduras preparadas de maneiras deliciosas e uma grande profusão de molhos, visto que a maioria das preparações os contêm. A *gelateria* (sorvetes), bem como a doçaria e o tratamento da fruta, é outro dos componentes característicos dessa cozinha, que hoje poderia ser denominada “a cozinha mediterrânea mais internacional e requintada do mundo”.

Descobrir a cozinha do Vaticano foi, para mim, apaixonante, mas devo reconhecer que este livro é um dos mais difíceis e trabalhosos que já fiz em minha vida. Confio que o leitor achará sua leitura estimulante, divertida e gratificante; se assim for, todos os esforços terão valido a pena. Aproveitem!

EVA CELADA

Capítulo I – Os Papas e suas cozinhas, origens e influências gastronômicas do cristianismo (até o século XIII)

INTRODUÇÃO

É realmente difícil unificar a gastronomia do Vaticano nesses primeiros treze séculos de História. Até o século IV, os próprios Papas, quase sempre presbíteros, viviam na clandestinidade e, obviamente, seu *status* não suportava grandes dispêndios (embora seja preciso reconhecer que os Papas costumavam ser escolhidos entre notáveis e ilustrados, às vezes mais por interesses políticos e econômicos do que pelos da espiritualidade, e, portanto, seu acesso ao alimento era maior).

Durante a época patrística, que chega até 604 d.C., as origens do cristianismo propiciaram uma cozinha muito simples, baseada em cereais, frutas, verduras e peixes; era frugal e pouco representativa, visto que não existiam atos sociais com base no aspecto culinário. Os primeiros Papas estavam ainda impregnados do espírito do cristianismo, bastante afastado dos prazeres mundanos; refugiados em muitos casos, escondidos e perseguidos, o aspecto gastronômico não ia além da pura sobrevivência. Porém, na Idade Média, isso mudou, e começaram lutas internas em Roma para se chegar a Papa, fato visto por parte da nobreza como uma fórmula “fácil” de ascensão ao poder quase “monárquico”; em muitos casos, esses Papas foram marionetes de imperadores, nobres e cavaleiros. A pompa, às vezes influenciada pela extraordinária corte de Constantinopla, trouxe correntes de pouca moderação e grandes dispêndios que arruinavam os cofres papais; evidentemente, tudo isso dependia do Papa em questão, embora a maioria, de idade avançada, delegasse seu governo a familiares e protegidos ambiciosos e, portanto, com freqüência esbanjadores.

Os Papas medievais comiam, sozinhos em seus palácios, os cardápios próprios da época, baseados em sopas, aves e doces; ofereciam importantes refeições por ocasião de batismos, conversões, coroações, casamentos reais e demais celebrações. Eram banquetes nos quais, além de comer, era preciso demonstrar o poder papal por meio do alimento: bem apresentado, com profusão e variedade, servido por um grande grupo de criados, às vezes clérigos, e outras vezes simplesmente transportado das casas senhoriais às quais os Papas pertenciam. Na Roma do ano 1000, metade da população era eclesiástica.

No aspecto gastronômico, a influência do local de nascimento do Papa, às vezes não-romano (não podemos esquecer que a Itália ainda não estava unificada), foi significativa, mas também é preciso reconhecer que havia uma corrente comum na cozinha européia medieval, visto que, por não existirem receitas muito sofisticadas, comia-se o melhor que se podia com os alimentos que havia. Era assim em todos os países europeus, e os mais apreciados eram as aves de caça, os caldos magros consistentes, as especiarias, os doces feitos à base de mel, farinha e ovos, um bom vinho e pouca coisa mais, já que peixes, verduras e frutas não eram muito valorizados.

Definitivamente, a cozinha papal medieval era um cozinha nobiliária enriquecida e luxuosa, mas tão tosca quanto a dos demais países europeus, que não atingiria seu máximo esplendor até o Renascimento, com a chegada de cozinheiros mais evoluídos e novas técnicas e preparações.

ORIGEM DOS PAPAS

OS PAPAS E A IGREJA

A figura do Papa, bispo de Roma e vigário de Cristo na Terra, nasceu, segundo o Evangelho de São João, quando Jesus dirigiu-se a Simão, filho de Jonas, e disse-lhe: “Tu és Simão, filho de Jonas, e serás chamado Cefas, que significa ‘pedra’”. Segundo o Evangelho de São Mateus, após Jesus perguntar a seus discípulos: “Quem dizeis que sou eu?”, Simão Pedro respondeu: “Tu és o Cristo, o Filho do Deus vivo”. Como resposta, Jesus disse-lhe: “Bem-aventurado és, Simão, filho de Jonas, porque isso nem a carne nem o sangue te revelou, mas meu Pai, que está nos céus. E eu, por minha vez, digo-te que tu és Pedro, e sobre esta pedra edificarei minha Igreja, e as portas de Hades (inferno) não prevalecerão contra ela. A ti darei as chaves do reino dos céus, e o que amarrares na Terra ficará amarrado nos céus, e o que desatares na Terra ficará desatado nos céus”.

Por isso, São Pedro (discípulo de Jesus) é considerado o primeiro bispo de Roma e é com quem começou a monarquia eletiva que rege a Igreja desde o ano 42 de nossa era – definitivamente, o papado.

O Papa é o líder da Igreja Católica Apostólica Romana; entre seus títulos está o de Sumo Pontífice, que significa “grande construtor de pontes” (tomado dos imperadores romanos).

A palavra *Igreja* procede da acepção *ekklesia*, incluída no Novo Testamento e que significa “reunião do povo”. A palavra “católico” provém do grego *katholikós*, que significa “universal”.

A Igreja católica está organizada hierarquicamente: cada membro depende de uma autoridade superior, mas esta deve usar sua autoridade levando em conta a comunidade por meio de consultas, reuniões, troca de idéias etc. O Papa é o supremo pastor da Igreja católica e desenvolve seu ministério com dois grupos de colaboradores:

a) Os cardeais, que ajudam o Papa na evangelização e na administração do Vaticano e da Cúria romana. Quando o Papa morre, elegem o sucessor. Juntos, formam o Colégio Cardinalício e são cardeais escolhidos pelo Papa.

b) O concílio ecumênico, que é a assembléia de todos os bispos do mundo. O concílio, presidido sempre pelo Papa, é convocado quando é preciso tomar decisões importantes relacionadas com a fé e com a moral.

Na ordem hierárquica, abaixo do Papa vêm os bispos, cada um dos quais tem jurisdição sobre uma diocese. Nenhum bispo ou arcebispo, mesmo que tenha sido nomeado cardeal, tem autoridade sobre outro bispo; cada um depende diretamente do Papa.

Em sua organização moderna, em cada país há uma conferência episcopal, onde os bispos trabalham juntos e cujos cargos são eletivos entre os bispos da mesma nação. É também organizada por províncias eclesiásticas; em cada província, o bispo da sede mais importante é denominado arcebispo ou metropolitano, e a sua diocese é denominada arquidiocese.

INFLUÊNCIA CRISTÃ NA GASTRONOMIA OCIDENTAL

Desde a maçã, símbolo da tentação no jardim do Éden, até a Santa Ceia, onde se degustou pão, cordeiro e vinho, seguindo pelas vigílias eclesiásticas, os alimentos, bem como sua preparação, tiveram um grande significado que se mantém até nossos dias. A inter-relação entre a comida e sua simbologia gerou, nos últimos 21 séculos, incontáveis conseqüências, nem sempre leves, como o aparecimento do protestantismo, em parte por causa da negação de países do Norte de prescindir da carne nos dias de abstinência. O judaísmo anterior ao cristianismo contava com um sem-fim de restrições alimentares que foram refutadas no cristianismo. Uma voz divina anunciou a São Pedro esta mensagem: “Todos os animais que povoam a Terra – se correrem, voarem ou nadarem – estão à disposição do homem e lhe servirão de alimento”. Porém, imediatamente, os padres da Igreja tomaram consciência de que o caminho que conduz à espiritualidade passa pelo controle das paixões; então, deram início ao catálogo de regras e restrições severas com penitências, abstinência de carne, jejuns, vigílias, quaresmas temporárias, advento... Definitivamente, um penoso rosário de limitações gastronômicas, impostas a quem já tinha bastante com que se preocupar – por razões de pura sobrevivência –, a fim de moldar o espírito, segundo eles licencioso se entregassem desmesuradamente aos prazeres da mesa. E como quem criou a regra criou a exceção, foram criadas as bulas, documentos comprados da Igreja por polpuda quantia de dinheiro para se dispensar de tais preceitos e limitações alimentares.

Existia todo um mundo de tramóias ao redor das bulas – vendidas na rua pelos buleiros –, que, na realidade, eram impostos mascarados que iam para os cofres da Igreja e da Fazenda real.

O Papa Alexandre II promulgou a primeira bula em 1064, conhecida como Bula da Cruzada. Em troca de dinheiro podia-se obter uma bula, ou diploma pontifício, que outorgava uma série de privilégios, indulgências e graças especiais; uma das mais valorizadas era a que permitia evitar as proibições do jejum e da abstinência. O que se arrecadava com as bulas subvencionava exércitos e nobres que participavam das Cruzadas.

Outra bula foi a da Santa Cruzada, outorgada aos Reis Católicos em 1482. Foi um indulto exclusivo com o qual se custeou a guerra de Granada contra os árabes. Os reis recebiam em nome da

Igreja. Essa bula foi extinta no Concílio Vaticano II, em meados do século XX, mas, como é lógico, já não era utilizada.

Foi em 325, no Concílio de Nicéia, convocado por Constantino, o Grande, que se estabeleceu oficialmente o período quaresmal, em referência aos quarenta dias que Jesus Cristo passou no deserto orando e jejuando. Antes desse concílio não existia uma norma generalizada. Em um primeiro momento, o jejum quaresmal consistia em uma única refeição ao pôr do sol, após a eucaristia (como o ramadã atual dos muçulmanos). Essa refeição contava apenas com verduras, legumes, frutas, pão, gordura somente de origem vegetal e água. Posteriormente, a Igreja incluiu dias de abstinência de carne, que eram três de cada sete (quarta, sexta e sábado). Além do jejum quaresmal mais os dias de abstinência de carne, foram estabelecidos os jejuns de vigília, que consistiam em jejuar no dia anterior às principais festas religiosas; os jejuns de advento, que obrigavam a jejuar às quartas-feiras, o que mais tarde seria às sextas; e também às quartas, sextas e sábados das quatro têmeoras, que coincidem com as quatro semanas do ano mais próximas às mudanças de estações. Desta forma, existe a têmeora de dezembro (Advento), a de março (Quaresma), a de verão (oitava de Pentecostes) e a de setembro (a festividade de São Lourenço). Esse complexo calendário aumentava segundo exceções e características do país, época, bulas ou indultos, idade dos fiéis, estado de saúde e considerações de índole teológica. Assim, estavam isentos cozinheiros e boleiros, porque deviam provar os alimentos, os cristãos que transitassem por terras de infiéis, os prisioneiros que estivessem remando em galeras, os pregadores que pregassem diariamente – se pregassem três ou quatro vezes, então tinham de jejuar, sim –, os que padecessem de “fraqueza de estômago” (certificada por um médico); definitivamente, um grande número de observações e exceções.

Movidos por essa corrente de pensamento, a partir do século III, alguns personagens abandonaram o mundo para buscar a perfeição espiritual por meio dos jejuns. Reunindo-se, começaram a criar pequenos grupos monacais, no início bastante extravagantes, até mesmo vistos com receio pela hierarquia romana, como os anacoretas, fossem estilitas, estacionários ou monges-pastores, dependendo de suas singularidades (se viviam nas árvores, se dormiam em pé etc), porém, todos eles tinham algo em comum – a privação de alimento. Esse costume mudou com o tempo, e nos mosteiros, bem como nos conventos, a alimentação era regular e adequada, às vezes até excessiva; o próprio Afonso X, o Sábio, sentiu necessidade de intervir devido à indignação popular em relação à gula excessiva de alguns sacerdotes, bem como sua gordura. Em sua obra *As sete partidas*, pede às comunidades monásticas temperança e sensatez no consumo de bebidas e alimentos. Há o caso de Santo Tomás de Aquino, que, por ser corpulento, teve de agüentar alguns comentários maldosos; era acusado de comer muito, ao que o santo respondia: “Muito menos come uma moranga, e, apesar disso, engorda mais e em menos tempo que eu”.

Pouco a pouco, as novas normas de alimentação foram sendo introduzidas na vida dos cristãos, adaptadas aos alimentos de que dispunham, e, com isso, produziu-se uma gastronomia própria da comunidade cristã, afastada, às vezes, daquela dos Papas, pelo menos na prática. O leite de amêndoas, de origem árabe, difundiu-se rapidamente pela Europa por meio da Itália e da Espanha e na cozinha substituiu o de vaca, que não podia ser tomado em dias de abstinência; o óleo substituiu a manteiga; e o peixe, a carne. Há um curioso caso de um prato que agora é reconhecido como de origem japonesa, o *tempurá* (vegetais recobertos de farinha e fritos), atribuído a uma preparação realizada *in tempore quaresmae*, chamada assim pelos jesuítas, que levaram essa receita para o Oriente; daí o nome *tempurá*, mantido na “Terra do Sol Nascente”. À Espanha, regressou por meio das Irmãs Clarissas, como consta no livro *A*

cozinha monacal: “Trata-se de uma receita trazida a este mosteiro de Santa Clara de Arnedo por uma freira japonesa, membro de nossa comunidade”.

Alguns alimentos gozaram de excepcional simbolismo dentro do cristianismo, como o vinho, o pão e o azeite de oliva, mas, curiosamente, este último foi, durante séculos, símbolo na cozinha dos não-cristãos, pois os cristãos preferiam cozinhar com toucinho e manteiga, enquanto árabes e judeus o faziam com óleo vegetal, visto que não podiam comer carne de porco e tampouco seus derivados. Essa diferença foi substancial nas refeições dessas comunidades, a tal ponto que se dizia, na Idade Média, que pelo cheiro do ensopado sabia-se a religião da família.

O pão, sacralizado por Jesus Cristo, que o transubstanciou em seu próprio corpo, foi durante séculos um alimento sagrado, que quando caía ao chão era beijado; não podia ser jogado fora. Fazia-se o sinal-da-cruz com a ponta da faca no pão antes de pegá-lo e era abençoado a cada dia na mesa antes de ser consumido. “O pão nosso de cada dia nos daí hoje”, diz a oração mais significativa do catolicismo: o Pai-Nosso. A hóstia, utilizada na liturgia eucarística, e que deve ser feita, necessária e exclusivamente, de farinha de trigo sem fermentar, assim como aquele outro pão que Jesus Cristo e seus apóstolos comeram durante a Santa Ceia, elaborado sem levedura, como prescrevia a lei judaica, uma norma rigorosa para a Igreja e certamente polêmica. Em outubro de 1995, a Congregação para a Doutrina da Fé, presidida por Joseph Ratzinger, atual Papa Bento XVI, opôs-se à ordenação de futuros sacerdotes com doença celíaca; o motivo é que a intolerância ao glúten, um dos componentes do trigo, os impediria de ingerir a hóstia eucarística sem pôr em risco sua saúde.

Era tal o gosto pelo pão branco (o de trigo), que os homens mais pios da Igreja às vezes renunciavam a comê-lo como penitência. Esse foi o caso do monsenhor Gregório, bispo de Langres, que adquiriu o costume de comer pão de aveia, considerado o pior de todos.

O vinho e a videira, citados em até 450 ocasiões na Bíblia, adquiriram no cristianismo uma grande importância. Na Santa Ceia, apontando sua taça de vinho, Jesus disse: “Este é o meu sangue, o sangue da eterna aliança que será derramado por vós”; por esse ato, o vinho tornou-se um símbolo importante da liturgia cristã.

O vinho, e seu consumo moderado, foi motivo de polêmicas e reflexões ao longo de séculos na Igreja. Neste sentido, a regra de São Bento, que serviu de referência a outras organizações, aconselhou o consumo de 0,27 litro por refeição, aproximadamente um copo de vinho, o que não é muito se levarmos em conta que a média de consumo de vinho na Idade Média oscilava entre um e quatro litros por dia/pessoa, mas misturado com água. No caso dos conventos, porém, a quantidade era muito menor: sabe-se que São Leandro, em regra escrita para a comunidade de sua irmã Florentina, aconselhava a abstinência entre as freiras saudáveis e, se estivessem um pouco doentes, poderiam tomar uma pequena quantidade como tônico.

A utilização do vinho, por seus efeitos medicinais, foi muito difundida pela Igreja. O padre Feijoo (iluminista do século XVIII) aconselhava-o especialmente na Quaresma, em seu livro *Teatro crítico universal*: “Quem não costuma beber vinho, ou muito pouco em tempo carnal, bebendo um pouquinho de vinho, ou um pouco mais que o costume em tempo de Quaresma, poderá suportar melhor a frieza e umidade dos alimentos quaresmais. Ainda, aquele que em todo o tempo tem como bebida regular o vinho, conseguirá o mesmo efeito usando em tempo de Quaresma de vinho mais generoso”.

A duração das orações também servia como controle de tempo de cocções e assados; assim, um ovo era cozido no espaço de tempo em que se rezava um Pai-Nosso, enquanto um

assado podia ser feito enquanto se rezava um rosário. Ao mesmo tempo que se cozinhava, orava-se, corroborando o que dizia Santa Teresa de Jesus: “Deus está até nos ensopados”.

A carne

A carne simbolizou, durante séculos, um perigo para a Igreja católica: “São Paulo desaconselhava a carne por seu poder de despertar a luxúria, grande inimiga do bom cristão”. As sopas e os peixes salgados tornaram-se reis, especialmente o bacalhau, um dos mais econômicos – ao contrário do que acontece hoje –, que recebe em algumas regiões da Espanha o nome de *abadejo*, que é um diminutivo de *abad*, no sentido de “sacerdote”, possivelmente devido ao grande consumo de bacalhau nos conventos durante a Idade Média e até durante o Século de Ouro. Na Itália, extraordinariamente popular até nossos dias, chama-se *baccalà* e unificou por séculos a cozinha de vigília de pobres e ricos, visto que era muito consumido frito.

As limitações de carne chegaram a ocupar quase um terço do ano; em alguns casos, castigava-se severamente quem não seguisse esses preceitos e não possuísse bula. Na época de Carlos Magno, quem assim agisse podia, inclusive, ser condenado à morte; tal rigor foi excepcional, e alternaram-se épocas de maior exigência com outras mais displicentes no cumprimento.

Porém, o preceito de não comer carne transformou-se, para a Igreja católica, em um problema. Os países mediterrâneos, mais acostumados a uma alimentação frugal, baseada em peixes, legumes, verduras, frutas, ovos, pão e óleo, ofereceram menor resistência à proibição da ingestão de carne, mas não aceitaram bem a culinária com toucinho e banha.

Nos mosteiros também não eram muito bem recebidas as restrições. Xavier Domingo conta o caso de um mosteiro português, um convento localizado junto a um rio, cujos monges, durante a Quaresma, jogavam nas águas cordeiros, vacas e porcos, e, quando fingiam encontrá-los, exclamavam alvoroçados: “Vede, irmãos, que peixes mais estranhos o rio traz hoje!”.

Porém, os países nórdicos, verdadeiros consumidores de carne (na Alemanha do século XVI, o consumo de carne era de 100 kg por pessoa/ano, contra os 25 kg consumidos nos países mediterrâneos), em parte pela abundância de animais selvagens nos bosques, pelo clima mais necessitado de calor ou por costumes ancestrais, nunca aceitaram tal restrição. O mal-estar aumentou quando o Papa Leão X, em 31 de maio de 1515, promulgou uma nova bula a fim de arrecadar dinheiro para terminar as obras da basílica de São Pedro em Roma; foi quando o monge agostinho alemão Martinho Lutero manifestou-se contra os jejuns e as abstinências da Igreja Católica Romana não somente por entender que eram irracionais, mas também pela hipocrisia que, a seu ver, representava a venda de bulas, e chamou à rebelião; com isso, pôs a pedra fundamental do que mais tarde seria a Reforma protestante. Em 1520 foi excomungado, e em sua reforma, entre outras questões, negou a legitimidade do Vaticano para determinar o que se devia ou não comer.

O cordeiro é a carne de maior simbologia para o cristianismo: o cordeiro de Deus (uma atitude que significa mansidão diante dos difíceis momentos da morte de Cristo); o cordeiro é chamado de *pascal* porque Jesus, seguindo o costume judeu, reuniu-se com seus apóstolos para comemorar a Páscoa (libertação e saída dos judeus do Egito), quando comeu, além de outros alimentos, cordeiro; é o que se conhece como Santa Ceia.

O porco é a carne-símbolo da cristandade, visto que nem judeus nem muçulmanos podem consumi-la devido a seus preceitos religiosos. Há uma curiosa frase que diz: “O toucinho e o presunto converteram mais judeus em cristãos que a Santa Inquisição”.

Atualmente, os únicos dias de jejum e abstinência seguidos pela Igreja católica são a Quarta-feira de Cinzas e a Sexta-feira Santa; além disso, os cristãos devem guardar abstinência de carne (sem jejuar) todos as sextas-feiras da Quaresma.

O peixe

Se você tivesse de oferecer um cardápio característico da Quaresma de qualquer convento ou mosteiro europeu da Idade Média, poderia ser: uma terrina de favas (cozidas em leite de amêndoas e temperadas com sal, açúcar e canela); um peixe fresco, que poderia ser bárbus à caçarola, temperado com especiarias, passas e frutos secos; pão, fruta e água.

O peixe foi o símbolo utilizado para representar a Igreja primitiva, que tem sua origem no acróstico da palavra peixe, que em grego é *iktus*, e coincide com as iniciais das cinco palavras gregas com que se designa Jesus Cristo.

Iesus (Jesus)
Kristus (Cristo)
Teou (de Deus)
Uíós (Filho)
Soter (Salvador)

O hábito de consumir peixe cresceu visivelmente desde que a Igreja proibiu a carne nos dias de abstinência; porém, eram os peixes frescos, de difícil acesso, os mais cotados; e os salgados, defumados ou em conserva, os mais econômicos e generalizados

Em meados do século XVIII, o Papa Bento XIV proibiu misturar carne e peixe na mesma refeição nos dias de abstinência – mesmo que a pessoa estivesse dispensada, com a única exceção dos doentes –, uma imposição religiosa que, como tantas, chegou a nossos dias como costume gastronômico.

A evangelização foi levada ao terreno gastronômico não somente pelas exigências e restrições culinárias da Igreja, mas também porque na maioria dos conventos havia hortas e, conseqüentemente, cuidava-se da sobrevivência de diferentes espécies vegetais, melhorando-as em muitos casos, tanto em qualidade como em quantidade. O exemplo mais valioso são as famosas leis de Mendel, que regem a herança genética, formuladas pelo agostinho tcheco Gregório Mendel após muitos anos de experimentos cruzando dois tipos diferentes de ervilhas. As citadas leis levam seu nome, como reconhecimento ao monge, que morreu em 1884.

Em qualquer convento medieval havia verduras: couves, acelga, espinafre, berinjela, alface, borragem, abóbora, cebola, alho-porro, alho, aipo, cardos, escarola, beldroega, rabanete, alcachofra, aspargos, pepino; legumes: lentilhas, grão-de-bico, ervilhas, tremoço, favas, feijões. As especiarias mais habituais cultivadas nos conventos eram a alcaravia, o funcho, o cominho, a nigela, o mastruço, o anis em grão doce, o anis silvestre, o coentro, a mostarda, a menta, a salsinha e o açafraão. Na maioria dos conventos havia, também, um monge boticário que cuidava dos unguentos, chás, licores, emplastos ou dentifrícos, elaborados com plantas da própria horta. Algumas dessas espécies, como a videira e outros cultivos, foram levadas para outras latitudes, e com isso se mantiveram como alimentos habituais da cozinha conventual; por outro lado, o fato de os conventos alimentarem, em muitos casos, a população, criou uma cultura da cozinha, que, embora fosse de pobres, nem por isso era menos deliciosa.

OS ALIMENTOS DO NOVO MUNDO

A Igreja muito teve a ver com a difusão dos alimentos do Novo Mundo: batata, tomate, pimentão, feijão, peru, abacate, milho, chocolate... foram estudados e introduzidos na cozinha cristã, a exemplo dos beneditinos de São Domingos de Silos, cuja missão de propagar, aclimatar e divulgar as novas espécies americanas foi extraordinariamente importante. A eles se atribui a difusão do tomate; a primeira referência escrita sobre esse alimento na Espanha vem do sacerdote Gregório dos Rios, encarregado de cuidar do jardim botânico de Aranjuez, patrocinado por Felipe II; um fruto, que os desavisados consideram uma verdura, também citado no *Libro de Cocinación* [Livro de cozimento], receituário dos monges cozinheiros da Ordem dos Capuchinhos. Não obstante, os primeiros cozinheiros que o adotaram no cardápio foram os italianos; já no século XVI, na corte papal, era freqüente o *pomodoro*, especialmente acompanhando alguns peixes e empanadas.

À Igreja deve-se também outra requintada preparação, bem como sua difusão: o chocolate, tal como hoje o degustamos. Originário do México, a fórmula primitiva era uma mistura líquida e espumosa de cacau moído, de sabor intensamente amargo, à qual se acrescentavam diversas especiarias: pimenta-malagueta (picante) e baunilha. Foram as freiras do convento mexicano de Oaxaca que combinaram o cacau com açúcar, que havia sido levado das Canárias, via São Domingos, pelos galeões espanhóis. Tamanha foi a fama que o chocolate adquiriu que o bispo de Puebla, dom Juan de Palafox y Mendoza, defendia-se das acusações de não prová-lo dizendo que assim fazia porque temia habituar-se e depois depender dele para sempre. Foi na Espanha que se criou a fórmula que agora conhecemos e que se exportou para o resto da Europa. A honra é disputada por dois frades: um monge cisterciense, que dizem que enviou do México o primeiro cacau e a receita do chocolate para o abade do Mosteiro de Pedra, em Aragão, e o padre Olmedo, um monge franciscano que viajou por terras mexicanas no séquito de Hernán Cortés. Tenha sido um ou outro, o chocolate chegou à Espanha em 1520 e foi rapidamente adotado pela aristocracia e pelos nobres, passando às outras cortes europeias. Nos conventos também era usado e, para a Igreja, inclusive para o Vaticano (não tanto quanto na corte espanhola), foi um tema de controvérsia, visto que, por ser uma bebida claramente estimulante, pensou-se seriamente em incluí-la na abstinência, como a carne; até mesmo algumas ordens religiosas, como a dos Carmelitas Descalços, chegaram a proibi-lo. A polêmica foi tanta que foram escritos diversos livros sobre a questão, por exemplo, *Resposta demonstrativa de que o chocolate quebra o jejum*, do cavalheiro médico Francisco Felino (Gênova, 1676).

Em resumo, a Igreja católica infundiu nos crentes um espírito alimentar com base na frugalidade da dieta e na utilização dos alimentos da bacia mediterrânea – legumes, peixes, verduras, frutas, óleo, vinho, pão e, em menor quantidade, carnes; hábitos alimentares extraordinariamente salutares que hoje são o paradigma da dieta mais saudável do mundo: a dieta mediterrânea.

COZINHA, CURIOSIDADES E CASOS CULINÁRIOS DO ENTORNO DOS SANTOS PADRES DESDE A ANTIGUIDADE ATÉ A IDADE MÉDIA

A COZINHA DO INÍCIO DO CRISTIANISMO

ANO 604. GREGÓRIO MAGNO

A cozinha papal

Até o ano 313, quando o imperador romano Constantino reconheceu a religião cristã como a religião do Império, é muito complicado falar da cozinha dos Papas da Antiguidade, visto que estes sofreram perseguições, martírios e, às vezes, chegaram a ser mortos, tendo vivido escondidos durante séculos.

Porém, podemos esboçar algumas chaves da alimentação dos Papas dos primórdios, bem como de seus sucessores, a partir de arquivos documentais relativos às suas vidas, aos acontecimentos históricos de que participaram e à relação que mantiveram com a nobreza contemporânea.

No aspecto culinário, o cristianismo trouxe a liberdade na alimentação contra as limitações e restrições judaicas. A mensagem, também no aspecto gastronômico, era: “Todos somos iguais perante Deus e todos os alimentos da Terra são bons para o homem”; portanto, os primeiros Papas tiveram uma alimentação similar à de seus contemporâneos mais humildes, visto que não existiu uma corte papal como tal até o século VI. Viviam em qualquer lugar, muitas vezes em suas próprias casas, e a culinária daqueles primeiros séculos era muito simples, baseada em cereais e derivados; hortaliças, especialmente couves; e frutas; muito afastada essa alimentação da que a alta classe romana desfrutava, que com seus banquetes desmesurados escandalizava o povo. Mas, também, é preciso reconhecer que, com frequência, os escolhidos como Papa possuíam um *status* superior à maioria do povo simples, e, portanto, sua alimentação também era assim.

Na cozinha contemporânea dos primeiros Papas já se praticavam o cozimento e a fermentação, processo fundamental para fazer o pão, para obter bebidas alcoólicas e, para produzir, de um alimento tão frugal quanto o leite, o queijo. Utilizavam-se, também, as três técnicas básicas da cozinha – o assado, o fervido e o refogado –, e começavam a ser levados em conta outros procedimentos mais sofisticados. Alpício, um dos primeiros gastrônomos da História ocidental, mandava alimentar as leitoas com figos secos e mel. Séculos depois, seriam realizados procedimentos similares com os gansos, e daí se origina o delicioso *foie*. As ervas aromáticas e o *garum*, como tempero, eram também utilizados nessa primeira cozinha papal, longe ainda do esplendor que tais condimentos atingiram em séculos posteriores.

Entendia-se a alimentação como uma forma de cuidar da saúde e considerava-se que devia ser variada, pessoal, flexível e moderada. As pessoas mais velhas (entre as quais invariavelmente se encontravam os Papas), segundo um tratado de Galeno, *De Sanitate Tuenda*, não deviam comer queijos em demasia, assim como ovos cozidos, moluscos, bulbos, lentilhas nem carne de porco; acreditava-se que as carnes salgadas eram muito mais saudáveis que as frescas (por um problema de pura conservação); aconselhava-se que evitassem o pão fermentado ou o que não estivesse bem cozido; e recomendava-se o mel para a fabricação dos doces, que preferencialmente deveriam ser de manteiga e farinha.

Apesar do chamamento à moderação ser constante, o gosto pelo requintado também era: Galeno cita pratos como “úberes de leitoas em período de lactação”, “fígado de animais alimentados com figos”, “testículos de galos alimentados à base de leite”, receitas decididamente complexas para a época.

Um compilador grego, nascido em Naucratis, que escreveu no século III uma obra intitulada *O banquete dos sábios*, diz que um certo Afronitas foi o inventor das morcelas e dos chouriços de porco puro consumidos profusamente entre os novos cristãos.

Apícius, no ano 25, escreveu *Ars Magirica*, obra na qual fazia um interessante estudo (o primeiro de que se tem referência) sobre a culinária dos ovos. A esse cozinheiro atribui-se a invenção de um creme doce que, segundo sua receita, é cozido lentamente em recipiente de barro, com leite, mel e ovos batidos, uma sobremesa que em suas múltiplas variedades é uma das preferidas dos Papas até hoje, entre eles São Bonifácio II, Virgílio e Pelágio I; há referências, também, que dizem ter sido uma das sobremesas preferidas de João XXIII.

Das hortaliças, as mais apreciadas na mesa romana eram as couves. As alfaces eram conservadas, para usá-las em qualquer época do ano, em salmoura ou xarope de vinagre e mel; no início eram servidas como entrada e, nos tempos do poeta Marcial (40-104), no fim das refeições. As acelgas eram refogadas como as couves e temperadas com mostarda. As urtigas também foram muito estimadas como verduras. A malva era comida em saladas. A ênula, agora planta de jardim, era tomada misturada com mel e vinagre. O alho-porro era especialmente valorizado. A chicória silvestre também era utilizada. Os cardos eram considerados um luxo, macerados com uma mistura de vinagre e mel perfumado. As cebolas eram imprescindíveis nessa cozinha romana e também conservadas em vinagre. Utilizavam-se também o alho, a chalota (variedade de cebola roxa), as abóboras e as abobrinhas; essas duas últimas eram usadas defumadas. Os pepinos também eram muito apreciados. As lentilhas (principalmente as egípcias, redondas e escuras) condimentavam vários refogados; nunca eram comidas sozinhas. As ervilhas e os grãos-de-bico, bem como os cogumelos e as trufas (procedentes também do Egito; as brancas, da Cirenaica) eram importantes. As azeitonas eram preparadas com diversos temperos. As maçãs eram muito apreciadas, cruas, cozidas com água ou vinho, assadas sobre as brasas e, às vezes, secas ao sol, para fazer sidra. Os figos também eram muito valorizados e usados como pão. O marmelo, originário da Pérsia, era comido assado ou cozido com mel e coberto com uma pasta de farinha *colmucla*. O abricó era utilizado como condimento em muitos ensopados famosos, como o picadinho de porco de Mattius. As tâmaras eram consumidas como sobremesa, e com elas se fazia um licor chamado *caryotum*. As amêndoas eram comidas no início da refeição para estimular a sede. As uvas eram uma das sobremesas prediletas da mesa do Vaticano, frescas ou secas ao sol para se tornarem uvas-passas.

Quanto aos condimentos, o cominho era muito apreciado, bem como o açafrão, o anis, o funcho e a alcaravia, utilizados para aromatizar o pão. O aipo silvestre era muito valorizado. Cultivava-se o cerefólio, enquanto a salsinha e a segurelha eram utilizadas em estado silvestre. O tomilho e o orégano eram, com o louro, o alecrim, o manjericão e o estragão, de uso corrente.

A pimenta era a especiaria mais utilizada, em suas três diferentes formas: longa, branca e preta. O vinagre era um produto fundamental na cozinha romana, produzido de vinho, abóbora, peras e figos, entre outros. Molhos como *garum* ou *liquamen*, *muria* e *altec* eram utilizados para a preparação de pratos e basicamente compostos do extrato de peixes feito por meio da fermentação de suas entranhas.

Consumiam-se as carnes de ovelha, cabra, boi e porco, bem como as de veado, corço, gamo e javali. Eram habituais os picadinhos, feitos com produtos aromatizados embutidos em tripas de porco para conservar; os primeiros embutidos foram os denominados *botella* e *farmicina*.

Os peixes não eram muito valorizados. A moréia mais apreciada era a pescada no estreito da Sicília. O esturjão era servido nos banquetes com pétalas de rosa. Também se consumiam dourado e robalo, assim como o linguado, considerado um luxo. Conhecia-se e apreciava-se o polvo, do qual se extraía o caldo pelo cozimento, e as lulas, consumidas com molho de pimenta, arruda, mel, óleo, *garum* e vinho cozido. As lagostas deviam ser cozidas vivas e eram consumidas com molho à base de pimenta, aipo, salsinha, menta, cominho, mel, vinagre, *garum*, raiz de nardo e *malora thon*. Os camarões também eram consumidos em diversas preparações.

Os cereais eram utilizados em grão ou moídos; eram fervidos para preparar sopa, principalmente de cevada e de trigo, ou mingaus de milho e de sorgo. As leguminosas também eram reduzidas a farinha e amassadas com água para fabricar pão (não o que conhecemos atualmente), que, depois, era oferecido como pagamento aos senhores. Os cereais formavam, nessa época, praticamente a alimentação básica dos pobres da Roma do Vaticano.

Nos primeiros séculos do cristianismo iniciou-se uma culinária cristã com raiz na cozinha monástica, na cozinha conventual que os primeiros Papas compartilhavam e que, com o tempo, foi se separando deles; de fato, já na Idade Média existiam duas cozinhas cristãs bem diferenciadas: a do papado e seu entorno, e a das ordens religiosas mais austeras e próximas do povo simples (pelo menos quase sempre).

O modo de comer nos mosteiros, não obstante, debatia-se às vezes entre a frugalidade e a abundância, o que gerava grande polêmica. Há referências de que na comunidade monástica do monte Níttria, a oeste de Alexandria, havia 5 mil homens, sete fornos de pão e bebia-se vinho em abundância.

No convento de mulheres de Kecharitome ne ficava a critério da abadessa autorizar duas ou três refeições nos dias normais, que consistiam, nas terças, quintas e fins de semana, em pão, queijo e peixe, este último substituído às segundas por crustáceos; às quartas, sextas e dias de jejum serviam-se leguminosas cozidas com óleo e verduras frescas. Só nos grandes períodos de jejum renunciava-se ao peixe e ao óleo, e substituía-se o vinho por água aromatizada com cominho.

Dizia-se, no século VI, em Bizâncio, que um latino teria vendido sua alma por um filé de boi, carne de porco salgada e um purê de feijão, tudo isso preparado com molho de alho. Este era, portanto, o cardápio considerado mais requintado.

Segundo Tácito, nos banquetes romanos, que eram abundantes, os pactos nunca eram firmados no final do evento, mas em outro dia posterior: “Deliberam quando são incapazes de dissimular, mas decidem quando não estão confusos”.

O PAPADO NA IDADE MÉDIA, DE 604 (GREGÓRIO MAGNO) ATÉ 1303 (BONIFÁCIO VIII)

A partir dos séculos IV e V, a Igreja vigiou com afinco a alimentação, tentando civilizar e suavizar os costumes e as maneiras na classe guerreira dos cavaleiros, bem como inclinar a vida dos cristãos para a espiritualidade, afastando-os de um dos grandes prazeres da vida: a comida, sobretudo se fosse abundante ou exagerada. Essa orientação foi firmemente estabelecida no século VII por meio de um férreo sistema de vigílias e abstinências; ao mesmo tempo, com isso, a gastronomia cristã foi unificada, fenômeno que se manteve praticamente até o século XXI.

Em 755, Pepino desceu à Itália com seu exército, sitiou o rei lombardo Astolfo e obrigou-o a assinar a paz e devolver os territórios confiscados ao Papa: assim nasceu o Estado da Igreja, autônomo em relação a Constantinopla, aos lombardos e também aos francos. O Papa Estêvão II foi o criador de um Estado como os existentes – com a chancelaria pontifícia que cuidava de todos os assuntos administrativos, organização interna, documentação; definitivamente, a gênese da mais antiga entre as cortes existentes: a corte papal.

A cozinha do Vaticano na Idade Média, que culminou com o papado de Bonifácio VIII, em 1303, evoluiu para a complexidade e até para a ostentação, relacionada com a cozinha nobiliária e monárquica, estamentos com os quais os Papas compartilhavam interesses e, portanto, banquetes e celebrações mais no terreno político que no espiritual. Era uma cozinha enriquecida, ainda, pela diversidade de origem dos Pontífices, pela relação com seus ilustres visitantes procedentes de toda a Europa, bem como pelo fluxo de cozinheiros, que era constante.

Há referências, sobre o papado de Gelásio II (1119-1124), de um banquete oferecido aos sucessores de Constantino, o Grande, no qual foram servidos um frango desossado recheado de amêndoas e mel e uma ovelha inteira, assada, de cujo ventre saiu uma revoada de pássaros vivos.

O gosto pela boa mesa entre os Papas começava a se fazer notório. Na mesa de Bonifácio III, o vinho era da Palestina, por ser considerado mais saboroso. Os Papas Urbano III, Gregório VIII e Clemente III já contavam, em sua dieta habitual, com pão, carne de caça, peixes, frutas e verduras – e vinho em quantidade –, enquanto na mesa de uma família humilde romana a dieta básica consistia em pão e queijo fresco.

A cozinha papal na Idade Média

Por influência dos países do Norte, bem como pelo gosto da nobreza pela carne de caça, a cozinha papal da Idade Média caracterizava-se, entre outras coisas, por um consumo desmesurado de carne, principalmente a procedente da caça menor, que era a mais valorizada e considerada mais luxuosa, servida principalmente em espetos. Nenhum banquete que se prezasse podia prescindir dela; transformou-se, portanto, no alimento principal das altas hierarquias e, às vezes, em um problema para a saúde; há registros que indicam que Sisínio (708) sofria de gota, e foram muitos os Papas que padeceram dessa doença.

Entre os séculos XII e XIII começou, timidamente, o consumo de carne de gado na cozinha do Vaticano.

A cozinha eclesiástica, embora não tão elevada quanto a papal, mantinha, segundo a ordem, uma clara diferença em relação à do povo, não no gosto, visto que todos gostavam de carne, mas no poder aquisitivo. O monge Jua, biógrafo de Odon, abade de Cluny, confessou, envergonhado, que se afastou de seu mestre durante a viagem a Roma porque não suportava o cheiro de cebola e alho que emanava da bagagem de um camponês que se havia juntado à comitiva. O alho e a cebola, muito habituais entre os camponeses, não eram do gosto dos nobres.

Na mesa papal comiam-se carnes finas – galinhas, frangos, galos e gansos –, seguidas de carneiro, porco fresco e salgado e cordeiro. Os alimentos eram bem temperados com especiarias (especialmente pimenta) e com condimentos menos exóticos (cebola e alho, em menor

quantidade); e cardápios não apenas abundantes, mas também diferenciados e apresentados de forma mais cuidada, começavam a ser elaborados.

Depois da carne, do pão e do vinho, que constituíam a base da dieta, vinham os ovos e o queijo. Recomendavam-se os ovos sempre frescos e acompanhados de vinho – segundo o critério da época, essa bebida facilitava a digestão.

As verduras e os legumes ocupavam, na mesa papal, um lugar secundário: Guillema de Montaca, durante os 43 dias que passou em Sentmenat, comeu couve e espinafre somente uma vez. Na Quaresma era freqüente comer grão-de-bico; a rainha Petronila de Aragão mandou servir, em Sant Pere de Vilamajor, grão-de-bico duas vezes seguidas durante a Quaresma de 1158. Segundo os especialistas, esse alimento era muito indigesto para os refinados estômagos nobiliários, e muito mais para os papais. Comiam-se apenas frutas.

Em um poema italiano composto em 1080, o autor oferece a sua amada, para conquistá-la, os seguintes alimentos: vinhos finos, caças maior e menor, carnes de boi, porco, carneiro e cabrito, ovos frescos, peixes, queijos, frutas, legumes e verduras. Esse era, sem dúvida, o paradigma da dieta mais requintada.

A bebida por excelência, inclusive na Quaresma, era o vinho branco e doce. A água era desaconselhada porque causava desarranjos intestinais. Segundo os especialistas italianos da época, os critérios para selecionar um bom vinho eram o odor, o sabor, a cor e a transparência.

Utilizavam-se caldeirões para aquecer água, preparar sopas e cozidos; o ensopado de carne (água com especiarias, ervas aromáticas e outros temperos) transformou-se, na Idade Média, em um elemento base que coexistia com o cozido, o frito e o assado.

Começou o que se convencionou chamar de “boas maneiras” à mesa (ainda distantes das do Renascimento), difundidas na corte, que serviam para distinguir os pertencentes a ela e à nobreza dos demais membros da sociedade.

A sala de jantar não existia como tal; colocavam-se tábuas de madeira sobre cavaletes, cobertas com toalhas de mesa longas (pois serviam para que os comensais se limpassem) sobre as quais se colocavam as travessas, os talheres, as taças e os saleiros. Os pratos costumavam ser de estanho, cobre, cerâmica esmaltada ou madeiras nobres. Nos banquetes utilizavam-se aparelhos de jantar de metais preciosos. Os talheres mais citados nos documentos contemporâneos são as colheres, as facas e as conchas, fabricadas dos mesmos metais que os pratos. A bebida era servida em ampolas de vidro ou em jarros de metal e tomada individualmente em taças de metais preciosos, de madeiras finas e decoradas, ou de vidro; o Papa tinha a sua própria prataria, diferente das demais.

Alguns Papas seguiram fielmente as diretrizes do *Regimen Sanitatis*, da Escola de Salerno, que recomendava uma ordem na refeição da nobreza e que uniu acertadamente a gastronomia e a nutrição. Essa ordem dizia que os diferentes legumes – favas, ervilhas, lentilhas e grãos-de-bico – deviam ser comidos no meio das refeições, porque, se o fossem no início, podiam predispor ao vômito, e no final, por serem pesados para a digestão, podiam provocar pesadelos; só podiam vir primeiro se fossem em forma de purê, temperado com canela, açafrão, alho e um pouco de vinho. Os legumes frescos deviam ser cozidos com caldo de carne, em forma de sopas variadas, às quais se costumava acrescentar leite de amêndoas, açúcar e açafrão. Ao contrário, quando se tratava de legumes secos, eram temperados com azeite de oliva no qual previamente se refogavam rodelas de cebola branca.

Embora a diversidade das preparações ainda estivesse longe de ser variada, era grande o número de alimentos aos quais os cozinheiros papais, que em muitas ocasiões compartilharam fogões com os cozinheiros nobiliários, tinham acesso, e, conseqüentemente, nutriram-se todos de um ideário gastronômico comum.

A cozinha papal da Idade Média mantinha importantes influências da cozinha italiana da época, mas, como é lógico, internacionalizava-se pelos gostos dos diferentes Papas, motivados por sua origem, os quais, embora quase sempre fossem italianos, às vezes tinham outras nacionalidades. De qualquer maneira, a cozinha italiana também não se unificou antes de 1900 e, ainda hoje em dia, é extraordinariamente diferente conforme a região. Um exemplo muito significativo é a gordura usada para cozinhar no Norte e no Sul: no primeiro cozinha-se com toucinho, ao passo que no segundo cozinha-se com azeite de oliva.

As cozinhas eram grandes, com tetos altos, fornalhas amplas e chaminés altas; mais de dez pessoas podiam colocar-se ao redor da fornalha, que era grande, onde se instalavam diversos equipamentos para poder pôr uma panela sobre ela, bem como espetos ou qualquer outra superfície onde se pudesse cozinhar. Ainda se carecia de forno e fogão, mas a partir do século XIII eles apareceram, bem como os pequenos fornos e os pratos para decorar a mesa.

Descobriu-se o sistema de cocção com base na fervura das carnes antes de assá-las, uma prática mantida até o século XVIII.

O pão transformou-se em um alimento comum da cristandade, consumido tanto pelo Papa quanto pelo clero e pelos fiéis, embora não fosse para todos da mesma qualidade. Em 1273, havia em Marselha três tipos diferentes de pão: brancos (*albi*), *mediani* e completos (*panes cum toto*); desde o ano 1000, o pão de trigo é o alimento base na Itália e em outros países da Europa, como Espanha.

Nas montanhas, onde às vezes o trigo era escasso, elaboravam-se tortas com farinha de castanhas, favas, ervilhas, grão-de-bico, *dolchos* (variedade de feijão), bem como o alho de Vizille, os nabos de Terni e a cebola de Certaldo (apreciada em toda a Toscana). Algumas dessas variedades foram acrescentadas à dieta da corte.

Nos séculos X e XI começaram a ser criadas hospedarias e albergues ao redor das cidades episcopais, que se multiplicaram por vontade dos príncipes da Igreja, que viram neles uma boa alternativa para o alojamento e a manutenção de alguns de seus menos ilustres visitantes ou dos empregados dos mais ilustres. Neles se servia sopa e queijo, bem como vinho, que era muito consumido em toda a Itália na Idade Média; em Florença, calculava-se um consumo de 260 ou 270 litros por pessoa/ano. Com relação a Bolonha, A. I. Pini calculou que o consumo era equivalente ao quádruplo do atual. É preciso levar em conta que, além de ser considerado tônico, era dado como esmola e oferecido como moeda de pagamento. Os vinhos italianos não precisavam ser aguados, como os espanhóis da época.

A conservação da carne foi uma importante questão; era freqüente ver as peças penduradas, e uma grande preocupação dos cozinheiros papais era ter de escolher entre a maciez da carne (para o que era deixada repousando durante dias) e o frescor. Até o século XIV quase não há referência escrita sobre os cozinheiros papais, não porque não existissem, mas porque as questões domésticas não pareciam relevantes e porque a gastronomia adquiriu a importância atual alguns séculos depois. Felizmente, os fatos históricos comuns entre Papas, reis, imperadores e outros nobres fornecem os dados necessários para conhecer como e o que os Papas comiam.

Se algo caracteriza a cozinha papal da Idade Média, é a quantidade de especiarias utilizada, em parte para camuflar os sabores dos produtos, nem sempre bem conservados, e em parte para denotar o *status* das preparações, visto que só as grandes cortes européias, e a papal entre elas, podiam se permitir a utilização de especiarias vindas do distante Oriente – e, portanto, caríssimas – em sua cozinha. A maioria dos molhos era doce ou azeda; destes últimos, o mais valioso era o molho de agraço. As especiarias mais utilizadas eram gengibre, canela, cravo de cheiro, grãos do paraíso (pimenta africana), pimenta longa, *maccis* (casca de noz-moscada), flor de canela, açafraão, alho, salsinha, cebolinha, açúcar, mel (estes dois últimos considerados especiarias) e noz-moscada.

Os árabes introduziram, na Idade Média, novas hortaliças, como as berinjelas e o espinafre, frutas e cítricos, bem como a cana-de-açúcar, com todos os seus derivados – bolos de frutas confeitadas, maçapães e *torrones* –, sem esquecer o arroz, que chegou primeiro à Sicília e à Espanha. As massas, cuja difusão começou também pela Sicília, conquistaram todo o país; por isso são tão populares na Itália e habituais na cozinha papal até nossos dias, sempre enriquecidas em suas preparações.

Não consta nenhum cardápio de abstinência de carne próprio dessa primeira época da cozinha papal. Porém, em 14 de agosto de 1226, o arcebispo Ximénez de Rada pôs em Toledo a pedra fundamental da que seria a catedral de Toledo, na presença de Fernando III; após esse ato, foi oferecido um cardápio de vigília, composto por ensopado de abóbora e berinjela, truta em escabeche, empanada crocante de enguias e, de sobremesa, frutas, requeijão com mel e amêndoas, bolinhos, massas doces e frutas preparadas com queijo e maçapão. Todo o cardápio era acompanhado de pão branco e vinho de Yepes.

Os banquetes

Na Idade Média, os banquetes (denominados assim porque os alimentos eram dispostos em bancos corridos) desenvolveram-se e evoluíram como uma forma de relação político-social. Com esse tipo de refeição selava-se a paz e estabeleciam-se alianças. Alguns grupos celebravam ritualmente, em datas fixas, depois de suas negociações; em acontecimentos particulares, como batismos, casamentos, investidas, cerimônias de sagração de cavaleiros, coroações papais e celebrações de vitórias, além de outros eventos.

Em muito poucas ocasiões via-se o Papa comer, visto que o fazia sozinho, salvo em algum banquete que ele oferecesse, onde os alimentos eram apresentados em três serviços. A ordenação pode ser claramente observada no banquete celebrado pela coroação de Nicolau I (858-867), em 24 de abril. Era composto dos seguintes pratos:

- Primeiro: galo ao caldo claro de canela, galinha com ervas, couve nova e carne de caça.
- Segundo: assado, pavão ao aipo tenro, patê de galo, lebre com vinagre de rosas e galo ao vinho.
- Terceiro: perdiz *alla trimolette*, pombo refogado, patê de carne de caça, gelatina e fatias de carne.
- Quarto: bolos, creme frito, patê de pêra, amêndoas bem doces, nozes e peras cruas.

Nesses banquetes serviam-se as bandejas sem cortar as carnes, sobre as mesas, de modo que cada comensal pegava o que queria. O Papa – bem como o monarca ou o nobre convidado – tinha

acesso à mesa na parte central, de modo que chegava a maior número de bandejas de alimentos sem precisar sequer solicitá-las. Após cada cardápio, tirava-se a mesa e tornava-se a pô-la. Para os alimentos líquidos eram utilizadas cumbucas, que duas pessoas costumavam compartilhar (nunca com o Papa, que tinha a sua própria). Utilizava-se um pedaço de pão cortado sobre o qual se punha a carne. Ainda não se usavam guardanapos. Os talheres do Papa, que costumavam ser de metais preciosos, ficavam guardados a chave, com as especiarias.

Os banquetes que buscavam selar acordos específicos também eram habituais. A assinatura de um acordo entre o arcebispo Adalberto de Hamburgo (por ordem do Papa) e um rei da Dinamarca é explicada por Adam de Brême em *Histoire de l'Église Hamburgoise*: “Ele se reconciliou aqui com o orgulhoso rei e tentou, por meio de presentes e festins, superar as riquezas reais com sua ostentação de poder episcopal”. Finalmente, segundo o costume bárbaro, organizaram, por turnos, para confirmar a assinatura do tratado (*ad confirmandum pactum foederis*), um banquete (*convivium*) que durou oito dias.

As fundações pias também ofereciam banquetes ou ágapes ao clero. Comia-se e bebia-se em memória dos falecidos; assim se estreitava a comunicação entre vivos e mortos. Os banquetes eram uma forma de evasão da vida monacal, que costumava ser muito estrita.

O rei Conrado I organizou em Sanht-Gall, mosteiro da Ordem Beneditina, uma refeição com pratos de carne de caça e de criação, na qual atuaram músicos e trovadores, que não deixaram os monges fazerem as leituras sagradas do almoço; esse fato não foi muito bem-visto por todos os monges.

Às vezes, esses banquetes eram públicos e neles se oferecia um cardápio à plebe, como no caso da festa de casamento que aconteceu em Amiens em 14 de agosto de 1193, entre Guilherme IX, duque da Aquitânia, possuidor de mais territórios que o próprio rei da França, e a princesa Ingeborg, da Dinamarca, sob os auspícios do Papa Celestino III. Nesse banquete, o povo pôde comer carne cozida com couves e pão branco de trigo, enquanto os convidados comeram empanada de aves e peixe, carne de terneiro assada, corça e abrótea, bem como grande variedade de doces e manjares servidos em bandejas de prata.

O banquete era, também, um sinal de comunhão e procurava-se fazer com que as pessoas que comparecessem fossem da mesma religião e pertencessem ao mesmo grupo; como dizia Walter Map, às vezes se atraíam os não-cristãos a um tipo de refeição que não pertencia à sua religião, porque, se aceitassem o convite, implicitamente aceitavam a religião.

A cozinha monacal

Em conventos e mosteiros desenvolveu-se uma interessante culinária de temporada, muito elaborada, às vezes com produtos das próprias hortas do Vaticano, uma cozinha que duraria séculos, por sua qualidade e autenticidade. Os doces, as conservas e as adaptações culinárias de pratos tradicionais foram os principais valores dessa cozinha que, embora inspirada na alimentação camponesa, teve seus altos e baixos, e às vezes observou e imitou a dieta nobiliária.

A regra de São Bento ordenava insistentemente um modelo de alimentação com base em alimentos cozidos: sopas à base de legumes e verduras, embora se consumisse pão branco de trigo.

A economia da Igreja experimentou um grande crescimento na Idade Média, motivado pelas esmolas, dízimos e demais contribuições, que a instituição administrava inteligentemente e, por isso, a melhora da alimentação foi generalizada. “O cavalheiro fez-se monge e de pobre transformou-se em rico”, dizia no ano 1080 um cônego francês ao referir-se ao grande número de

segundos filhos da nobreza que assumiam a batina. Essa circunstância provocou mudanças na vida dos monges: já não faziam trabalhos manuais, mas dedicavam-se à administração do patrimônio. O gosto da Igreja pelos pratos abundantes, fortemente temperados, seu apego à riqueza e ao luxo seriam duramente criticados, em 1125, pelo cisterciense Bernardo de Claraval, em *Apologia a Guilherme de San Thierry*.

Não obstante, e apesar de alguns abusos por parte de alguns mosteiros, o habitual era uma dieta frugal. No almoço, dois pratos quentes, uma sopa de legumes – normalmente favas –, uma de verduras e um prato que consistia em ovos ou queijo, acompanhado de pão branco e vinho em taça grande. A ceia era mais leve e consistia em pão e vinho (que houvesse sobrado do almoço), fruta da época ou biscoito. O desjejum era um pedaço de pão e um copo de vinho, às vezes adoçado. Nos dias de jejum fazia-se uma única refeição, às três da tarde. Na Quaresma, o almoço era composto apenas de legumes fritos com óleo, e a renúncia ao toucinho de porco era compensada com o aumento da porção de pão. As restrições eram aliviadas por causa de alguma refeição extraordinária.

CASOS E CURIOSIDADES DA COZINHA PAPAL

A importância da alimentação começava a ser socialmente aceita, como demonstrou o bispo Liutprando de Cremona, embaixador do imperador Oto no século X, que, estando na presença do rei dos gregos, Nicéforo Focas, mencionou nos relatórios o cordeiro gorduroso que lhe serviram na corte, a excessiva quantidade de óleo e o desagradável molho de peixe (*garum*), diante do qual retrocedeu escandalizado.

Alguns Papas pecaram pela gula e até mesmo exerceram usura vendendo trigo a preço de ouro a uma população faminta, como foi o caso do Papa Sabiniano (604-606); mas outros, como Gregório Magno (590-604), Bonifácio IV (608-615) e Adeodato I (615-618), foram praticamente ascetas. O próprio Urbano VII (1590) repartiu seu patrimônio entre os pobres. Gregório IX, que considerava a gula um dos piores males do bom cristão, em 1231 impôs graves sanções para os que não acatassem as medidas restritivas na dieta, especialmente nos mosteiros cluniacenses. Curiosamente, nos mosteiros citados havia duas cozinhas que não se relacionavam entre si: uma habitual e outra extraordinária, que se destinava aos hóspedes.

Apesar das normas severas quanto à moderação e frugalidade do alimento, em algumas abadias de Cister promovia-se, e até se elaborava, vinho de alta qualidade, como Boegeot, que, embora não encaixasse com o espírito asceta da ordem, deixou uma importante contribuição vitivinícola na Europa.

Existe um comentário curioso feito próprio Papa Clemente XIV (1265-1268) no final da cerimônia de sua coroação: “Gostei muito da cerimônia, agora que a Guarda Suíça me deixou ver”. É que, um ano antes, ao ser coroado cardeal e, tempos depois, Papa, Antonio Ganganelli, ou Clemente XIV, vestido com seu humilde hábito franciscano, havia sido expulso da Basílica de São Pedro pelos guardas suíços na coroação do Papa anterior, Clemente XIII, por destoar da ostentação da ocasião. Talvez por essa circunstância, tenha sido um Papa muito comedido e prudente também no aspecto gastronômico.

Da importância da alimentação na História o caso protagonizado em 986 por Vladimir I é exemplar. O príncipe de Kiev decidiu renunciar ao paganismo e assumir uma religião com seu povo; para isso, mandou ir ao palácio representantes das quatro principais religiões: os cristãos

de Roma, e os de Bizâncio, os muçulmanos e os judeus. Vladimir rejeitou os muçulmanos e judeus por não comerem carne de porco e por não tomarem vinho. Os cristãos de Roma também não lhe agradaram, por defenderem tão reiteradamente o jejum, visto que o povo russo gostava de comer. No fim, o singular príncipe decidiu-se pelos gregos ortodoxos, que não têm nenhuma restrição gastronômica.

A sorte dos Papas foi diversa ao longo da história do pontificado. Alguns deles foram como Ágaton (678-681), cujos faustos da cerimônia da liturgia pontifícia impressionavam os romanos por seu luxo; por outro lado, a outros o destino reservou outro tipo de vida, como ao Papa Martinho I (649-655), que, após ser preso, morreu de fome, abandonado por todos.

O arcebispo de Sevilha, dom Afonso de Fonseca, também não foi muito comedido. Casou o rei de Castela, Henrique IV, e presenteou as damas da corte, no final da ceia, com bandejas cheias de anéis de ouro e pedras preciosas, para que escolhessem os que preferissem.

No século VIII, Paulo I outorgou a Fruela o privilégio de comer gordura aos sábados, limitou a abstinência das sextas e permitiu comer, nesses dias, aves palmípedes, todo tipo de peixe e também carne de baleia, que era bastante abundante, mas proibiu os ovos. Parece que os Papas, além dos interesses do Vaticano, estavam também preocupados com outros assuntos mais domésticos.