

HISTÓRIA GLOBAL DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA

DIREÇÃO
José Eduardo Franco

COORDENAÇÃO
Isabel Drumond Braga

TEMAS E DEBATES

A lei da mesa: os manuais de etiqueta e de boas maneiras

De entre as práticas sociais que passaram pelo crivo dos manuais, os preceitos da mesa, centrados, sobretudo, em três vertentes – saber estar e saber servir; saber receber como anfitrião e os deveres dos convivas e, finalmente, o modo de pôr a mesa e a ordem de apresentação dos pratos – são objeto de minuciosas determinações.

O processo europeu de codificação dos comportamentos e das artes de mesa ocorre num tempo longo, remontando à Antiguidade, embora a sua normatização se verifique entre o Renascimento e o século XIX. É sobretudo no decurso deste período que, através dos tratados de cortesia e, muito em particular, dos manuais de civilidade, se visam ensinar as normas essenciais dos usos e dos códigos sociais, dos valores, dos comportamentos a adotar em várias circunstâncias do quotidiano ou da vida em sociedade e que definem o modelo de homem e de mulher civilizado e bem-educado, que as classes dominantes pretendem difundir e impor, como meio para assegurarem o seu poder.

Sendo obras normativas destinadas a públicos diferentes, os tratados de cortesia, que remontam aos séculos XIV e XV, dirigem-se ao leitor

de origem aristocrática, familiarizado com as mais elementares regras de civilidade, mas que aspirava ao refinamento das artes de agradar. Já os manuais de civilidade, iniciados por Erasmo de Roterdão (1469-1536), orientam-se para outros estratos sociais, tendo constituído um dos «pilares do próprio processo civilizacional» (RASTEIRO, 2010, 14). Visando, na sua fase inicial, a formação de crianças e jovens, a partir da segunda metade do século XVIII, e, sobretudo, desde o início do século XIX, alargam o seu espectro social, alcançando os grupos recentemente nobilitados pelas revoluções liberais. Converte-se, nessa medida, «num instrumento promocional das frações da burguesia em ascensão» (SANTOS, 1983, 14), tendo contribuído para a sua legitimação como grupo social (VAQUINHAS, 2018, 155).

O discurso dominante da nova urbanidade liberal, que passará a estar centrado na burguesia ou, de uma forma geral, nas classes médias, vai exigir adaptações de etiqueta, de acordo com idiossincrasias locais ou nacionais, embora se possa falar de um modelo pan-europeu aplicável tanto a homens como a mulheres e que, ao ser transporto para as colônias ou outros países, ajudará a consolidar uma identidade internacional. Tornam-se, por conseguinte, num instrumento privilegiado de conformação ideológica e de moralização dos costumes, de claros objetivos prestigiantes, de diferenciação e de integração social, tendo alcançado grande expansão no Brasil, com a instalação da corte portuguesa, tornando-se de leitura obrigatória para as elites coloniais (SANTANA, 2014).

No momento em que a civilidade era considerada uma ciência, «que ensina a pôr em seu verdadeiro lugar, o que temos para fazer, ou dizer» (PREVOST, 1788, 5), competia aos manuais completar a socialização primária, facultando um código de «saber viver» e o acesso ao conhecimento das «boas maneiras», que, considerado requisito da distinção, definiam os comportamentos socialmente corretos e as atitudes a evitar. Facilitavam o reconhecimento entre iguais e, por antinomia, marcavam o distanciamento social, identificando e excluindo quem não era detentor desse capital simbólico. Tendo como critério o autocontrolo e a disciplina social, o seu cumprimento era entendido como uma «forma de respeito pela sensibilidade pessoal e alheia», uma maneira de se ser bem-visto e considerado pelos outros e um meio

de «nos distinguirmos dos brutos e mais criaturas irracionais» (TERRA, 2000, 1.º vol., 17; 2.º vol., 328).

Desde finais de Setecentos, multiplicam-se os códigos de civilidade, sob a forma de edições originais ou de traduções de obras, em especial francesas ou italianas, de fácil leitura, processo que acompanha o avanço da alfabetização, mas também alterações significativas no quotidiano, como a generalização da sala de jantar, como divisão autónoma nas habitações privadas, o nascimento do restaurante moderno e a crescente especialização industrial dos utensílios de mesa (porcelanas, vidros, faqueiros...), entre outros aspetos. O próprio discurso normativo da burguesia oitocentista atribui à refeição familiar o importante papel de unir a família e de, através da mesa, socializar os seus elementos, inculcando normas e valores. Como salientam os manuais, as «boas maneiras» reconhecem-se em duas ocasiões: à mesa e ao jogo.

De entre as práticas sociais que passaram pelo crivo dos manuais, os preceitos da mesa, centrados, sobretudo, em três vertentes – saber estar e saber servir; saber receber como anfitrião e os deveres dos convivas e, finalmente, o modo de pôr a mesa e a ordem de apresentação dos pratos – são objeto de «minuciosas leis» (CARVALHO 1909, 99), que embora relativamente consolidadas no tempo, se vão renovando e assumindo novas feições. Da mesma forma que as denominações e os horários das refeições se alteram, fruto de várias circunstâncias ou dos avanços técnicos (a iluminação a gás e depois a eletricidade, os novos ritmos laborais, a importância do lazer nas

atividades da burguesia, multiplicando as reuniões mundanas...), sendo o jantar progressivamente remetido para o fim do dia, também os comportamentos à mesa acusam sensíveis mudanças. Tendo como princípios basilares a limpeza (o asseio na terminologia setecentista ou primooitocentista), a reserva e o comedimento dos gestos e das palavras, mais rigorosos para o gênero feminino, os seus preceitos vão-se ajustando à medida que o cerimonial da mesa ganha requinte e se torna «pretexto de ostentação» (SANTOS, 1983, 45), alteração captada pelo cônego Roquette, ao afirmar, por volta de 1850: «o luxo tem crescido muito» (1859, 100).

A regra de ouro à mesa ou, como se escrevia, «o comer bem em público», assenta no controlo dos gestos: não engolir com precipitação, não mostrar avidez ou «devorar com os olhos as iguarias», não fazer ruídos «ou estrondos com os queixos» a mastigar, não assoprar a sopa, não comer ou falar com a boca cheia, não «enxaguar o prato com o pão» ou «abocanhá-lo», não arrotar, tossir, escarrar ou «alimpar os dentes diante das mais pessoas, e ainda é muito maior alimpá-los com o garfo, ou faca, no tempo em que se come, como também depois de comer; porque é uma coisa inteiramente indecente, e tediosa» (PREVOST, 1788, 169). Lamber os dedos» era considerado, no século XVIII, «o mais alto ponto da incivilidade» (PREVOST, 1788, 159). No século XIX, era considerada falta gravíssima a ausência do guardanapo ou a utilização de palitos à mesa, «cujo mau uso podia corromper a imagem de uma boa educação», chamando o bispo do Pará D. António de

Macedo Costa (1830-1891) a atenção para as «grosserias repugnantes», que consistiam em conversar com o «palito na boca», guardá-lo «atras da orelha, ou no cabelo» ou «sair com ele à rua», hábito que, a avaliar pelas suas palavras, eram corriqueiros no Brasil dos anos de 1880 (SANTANA, 2014, 299). Já no início do século XX, a «etiqueta moderna» aconselhava a «nunca [...] levar a faca à boca» (NAZARETH, 1908, 73).

Em complemento desta regra, os princípios da perpendicularidade e da moderação definiam o comportamento ideal à mesa: manter as costas direitas, não inclinar o corpo sobre o prato, colocar as mãos e os braços sobre a mesa, «bulir» com os pés e tocar nos vizinhos. Muitas destas prescrições, formalizadas no século XVIII, devem ser entendidas à luz do «serviço à francesa», então praticado e que implicava a distribuição dos pratos sobre a mesa, ordenados simetricamente, impondo-se ao conviva que se servisse «somente» dos que estavam colocados colocados na sua frente e evitasse «estender os braços» para chegar aos mais distantes (PREVOST, 1788, 354-355).

Quanto ao modo de receber, ditavam os manuais que se deveria fazê-lo com «distinção» e «grandeza», selecionando-se criteriosamente os convivas e distribuindo-os à mesa de acordo com a sua hierarquia, mas também escolhendo adequadamente a iluminação, a baixela, as roupas de mesa, os vinhos, o serviço de cozinha, segundo a fortuna e o gosto dos anfitriões. À medida que se acentua a «teatralização das refeições», intensifica-se o investimento na decoração cenográfica da mesa, entendido como

senal de refinamento e de bom-gosto, desde a toalha aos arranjos de flores. Sobre o assunto, Beatriz Nazareth, no início do século xx, sentenciava que «o que é [...] d'uma elegância suprema, d'um luxo indispensável, é a alvura imaculada da toalha, a limpidez deslumbrante dos cristais e de todos os utensílios que servem para comer» (1908, 68). Exige-se aos anfitriões conhecimento rigoroso da etiqueta dos brindes, saber dirigir a conversação, «desviando-se cuidadosamente a política, objeto d'aborrecimento para as senhoras e de má digestão para os homens» (NAZARETH, 1908, 67-68) e, no caso do elemento masculino, dominar a «terrivelmente difícil» arte de trinchar, descrita com minúcia em algumas obras que, não sendo manuais, continham instruções para a dona de casa (ROVERETTO, s. d., 144-146). Quanto aos convivas, a palavra de ordem é a contenção (nos gestos, nas palavras e nos consumos), a par do asseio e da correta utilização dos utensílios.

As indicações sobre o modo de servir à mesa acompanham as transformações ocorridas no ritual das refeições no século xix e, muito em particular, a emergência do serviço à russa ou à russiana, como também era denominado, o qual, em Portugal, se divulga no último quartel do século (BRAGA, 2006). Neste novo sistema, em que os pratos são apresentados e servidos um a um, segundo um encadeamento sequencial determinado pelo anfitrião, exige-se a disponibilização de uma minuta ou menu informativo sobre o que se vai comer. A nova ordem de serviço vai refletir-se nos manuais finisseculares ou primonovecentistas, que passam

a dispor de algumas páginas sobre o assunto (NAZARETH, 1908, 70-71; GENCÉ, 101-103; ROVERETTO, s. d., 142-144). A própria alimentação, nestas obras, não escapa a modelos diferenciadores de acordo com o género, sugerindo-se que, caso figure maior número de homens entre os convivas, se sirvam «iguarias fortes e nutritivas», a exemplo de «acepipes quentes, veação, lombo de vaca, presuntos de fiambre, assados com abundância, nada de massas leves e ainda menos pratos do meio doces» (ROQUETTE, 1859, 103). Se, pelo contrário, predominam mulheres, a escolha deve recair «em alimentos leves» («acepipes frios, peixe fresco, caça fina, muitas maçãs delicadas, verduras novas, cremes [...] postres delicados e engraçados, muitos docinhos, a que os Franceses chamam *bombons*, de diferentes espécies» (ROQUETTE, 1859, 103), especificidades distintas também extensivas aos vinhos (ROVERETTO, s. d., 143). Em simultâneo, multiplicam-se instruções destinadas aos criados, a exemplo da «Arte de servir à mesa», de João da Matta, incluída no seu conhecido livro *Arte de cosinha* (2017, 252-260).

A partir da segunda metade do século xix, a imprensa periódica, em particular a feminina, ao constituir-se veículo importante na formação de opiniões e como guia de ação, ajudará a divulgar as regras de bom-tom e a incorporá-las no quotidiano, contribuindo para disciplinar os leitores, senão mesmo democratizar padrões de comportamento.

O termo «civildade» caiu em desuso, nos nossos dias, substituído pelo de «etiqueta». As «leis da mesa», contudo, não desapareceram por

completo, como o comprova o êxito editorial de alguns manuais de «boas maneiras», verdadeiros *bestsellers*, com sucessivas reedições. As modificações sociais e as alterações dos papéis das mulheres, os progressos em matéria de nutrição, as transformações da produção e da distribuição agroalimentar, entre outros fatores, impuseram alterações e uma nova estética da mesa e das práticas consideradas «elegantes». Apesar da evolução registada, muitas das regras do saber viver em sociedade continuam a passar pela aprendizagem à mesa.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

Fontes impressas

CARVALHO, Maria Amália Vaz de, *A arte de viver em sociedade*, 4.^a edição, Lisboa, Parceria Antonio Maria Pereira, 1909.

GENCÉ, Condessa de, *Tratado de civilidade e de etiqueta*, 10.^a edição atualizada, Lisboa, Livraria Editora Guimarães & C.^a, 1935 (a 1.^a edição é de 1909).

MATTA, João da, *Arte de cozinhar*, prefaciada por Alberto Pimentel, Belém do Pará, 2017 (edição *fac-símile*).

NAZARETH, Beatriz, *Manual de civilidade e etiqueta. Regras indispensáveis para se frequentar a boa sociedade*, 8.^a edição Revista e notavelmente aumentada com muitos artigos novos sobre as praxes da etiqueta moderna, Lisboa, Editor Arnaldo Bordalo, 1908.

«Páginas da Mulher», *Ilustração*, n.º 208, 9.º ano, 8 de agosto de 1934.

PREVOST, Ms., *Elementos da civilidade e da decência que se pratica entre a gente de bem*, composta na língua francesa por Ms. PREVOST. Traduzidos na língua portuguesa por Jozé Vicente Rodrigues, natural, e morador da cidade do Porto, Lisboa, Oficina de António Gomes, 1788.

ROQUETTE, J. L., *Código do bom tom ou regras da civilidade e de bem viver no XIX.º século*, 3.^a edição consideravelmente aumentada e corrigida, Paris: V^a J.-P. Aillaud, Moulon & C.^a, 1859.

ROVERETTO, Dr. A. Q., *O que devem saber todas as mulheres. Conhecimentos práticos que deve possuir a mulher de sociedade e a boa dona de casa. Prejuízos e preceitos da vida physiologica da mulher e da primeira infancia*, Lisboa, João Romano Torres & C.^a - Editores, s. d.

Bibliografia

BRAGA, Isabel Drumond, *Os menus em Portugal. Para uma história das artes de servir à mesa*, Lisboa, Chaves Ferreira Publicações, 2006.

RASTEIRO, Natércia Maria Carvalho, *Sociabilidades gastronómicas no Portugal contemporâneo: práticas, modelos e espaços: sociabilidades burguesas encenadas no espaço privado*, Coimbra, dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2010.

SANTANA, Flavio Carreiro de, *Majestosa educação. Família e civilidade no segundo reinado do Brasil (1840-1889)*, Coimbra, tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2014.

SANTOS, Maria de Lourdes Lima dos, *Para uma sociologia da cultura burguesa em Portugal no século XIX*, Lisboa, Editorial Presença/ICS, 1983.

TERRA, Ana Lúcia Silva, *Cortesia e mundanidade. Manuais de civilidade em Portugal nos séculos XVII e XVIII*, 2 vols., Coimbra, dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2000.

VAQUINHAS, Irene, «A lei da mesa. As praxes da etiqueta e as boas maneiras na sociedade de bom tom: algumas fontes para o seu estudo (século XIX-princípios do século XX)», *BiblioAlimentaria. Alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Carmen Soares (coord.), Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018, pp. 154-157.

IRENE VAQUINHAS

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra