

Rui Feijó \*

## «Loa em louvores do vinho»: um contributo para a geografia da produção e a história da apreciação do vinho em Portugal\*\*

*Para o Henrique David  
ter mais com que se entreter  
nas longas tardes da eternidade  
quando tarda a anoitecer*

I

1. O documento que aqui se apresenta e comenta, a «Loa em louvores do Vinho» (ver pág. 194), é uma das peças que constituem um volume manuscrito, conservado na secção dos Reservados da Biblioteca Nacional de Lisboa, as quais terão sido «recopilladas» por um religioso da Província dos Algarves no ano de 1706.

*«Devertimento honesto/Para ociozos/E entretenimento coriozo/para entendidos», assim classifica o autor o seu volume, acrescentando que lhe*

\* Historiador. Professor da Faculdade de Economia do Porto e Senior Associate Member de St. Antony's College. Presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

\*\* NOTA: Quero agradecer à Isabel Margarida Duarte e ao Luís Miguel Duarte as ajudas recebidas tanto na preparação dos aspectos literários deste comentário como na leitura e decifração de um texto que esconde algumas ratoeiras que puderam ser evitadas; ao Gaspar Martins Pereira o generoso uso do seu enciclopédico conhecimento da história e dos vinhos portugueses; e aos participantes do Seminário de Estudos Portugueses organizado na Universidade de Oxford pelo Professor Tom Earle pela atenção e pelos comentários que dedicaram a uma primeira versão deste texto algo heterodoxo para o seu programa de estudos. Desejo também esclarecer que as traduções das citações que são feitas ao longo do texto, bem como quaisquer erros que possam existir, são da minha responsabilidade.

*aprouvera passar a escrito «(...) algumas obras em proza/e verso, ao devino e humano que/fizeram vários engenhos conforme as ocações que tiveram/ou que se ofereceram».*

O seu labor deve ter sido longo e continuado, porquanto esta «loa» ocupa as páginas 151 a 155 de um «Tomo 2» (BNL, Reservados, Códice 8600) com perto de 500, havendo ainda um volume idêntico, com menção de ser o «Tomo 4», datado de 1712 (BNL, Reservados, Códice 8601). As peças que constituem ambos os volumes são de natureza variada, indo do registo de simples chistes ou anedotas, a longas peças, em prosa ou verso (entremezes, panegíricos, epigramas, discursos, romances, sonetos, canções), tanto em português como em castelhano e mesmo em latim. Entre elas, a loa que aqui nos ocupa.

2. Espera-nos um texto com sabor popular. Além do carácter incidental, anónimo, que o religioso sublinha, a isso nos induz Coimbra Martins que, ao historiar a «loa» como género literário, refere:

*«A grande voga alcançada pela loa religiosa que entretanto passa a redigir-se quase exclusivamente em verso, foi tal que nos finais do século XVII (...) apareceram as primeiras loas independentes de qualquer peça, constituindo género especial, espécie de hino de acentuado cunho popular. Escreveram-se inúmeros poemas destes à Virgem Maria e aos demais santos. A loa profana passou a ter um uso cada vez mais reduzido»<sup>1</sup>.*

Os dois tomos do franciscano algarvio podem testemunhar estas afirmações. No que directamente nos ocupa encontramos uma «Loa em louvor de santa Paula», uma «Loa que se fez para as freiras de Carnide», «Outra loa que se representou em o convento de Santa Clara de Coimbra», «Huma loa para o nascimento do menino Deos em que sahem dous negros baylando e cantando o combê», «Huma loa que se representou em huma noyte de Reis em o convento do carmo de Lisboa», e ainda a «Loa engraçada em a festa de Nossa Sra Santa Paula».

Para realçar o cunho popular, o mesmo autor sugere que a regra mais comum era a da escrita em quadras heptassilábicas, do tipo ABCB, sendo nesta época a rima toante a mais vulgar. Na discussão que no mesmo volume faz das rimas, acrescenta:

*«Quando os versos rimados alternam um por um com outros tantos versos soltos, segue-se uma primeira forma de rima cruzada (ABCB) que se encontra na poesia portuguesa em todas as épocas que toleram terminações brancas em*

<sup>1</sup> MARTINS, A. Coimbra – Loa. In COELHO, J. Prado – «Dicionário de Literatura». p. 570.

*poemas obrigados a rima. Nos romances, a rima toante observava este esquema, o mais simples de todos, e que, por isso, caracteriza a verdadeira quadra popular»<sup>2</sup>.*

Temos, então, que a loa se pode considerar um género literário herdeiro da tradição oral de cunho popular, vulgarmente associada a apresentação de companhias dramáticas, e que podiam ser escritas por quem as escutasse. O facto de usar a redondilha maior acentua, por um lado, o seu cunho popular, e dá-lhe uma toada (re)conhecida.

3. Analisada na perspectiva acima enunciada, a presente «Loa em Louvores do Vinho» é um texto literário que parece conformar-se com a matriz anteriormente apresentada: a métrica das 29 quadras é irregular, a rima do segundo com o quarto verso recaindo na vogal da última sílaba tónica, por vezes em palavras esdrúxulas, apresenta-se como um dos degraus mais baixos da técnica de composição literária.

Mas talvez devêssemos atentar no seu conteúdo antes de aceitar sem mais esta ideia de que se trataria simplesmente de uma poesia popular «recopilada» pelo nosso monge. Na verdade, existe ao longo deste poema um conjunto de referências eruditas, sobretudo de carácter bíblico, que não podem passar sem reparo. Assim temos, por exemplo, uma referência a Timóteo, discípulo de São Paulo, na estrofe 19, cuja origem é o Novo Testamento (Actos dos Apóstolos, Cartas de S. Paulo, Timóteo,V:23)

Estas referências levam-nos a entender que esta loa, seguindo uma matriz de origem popular, terá sido composta por um autor com algum nível de erudição – e deveremos acrescentar: para um público capaz de entender todas as suas implicações, como seriam os seus companheiros de convento, outros religiosos a quem o texto fosse apresentado (por escrito ou oralmente), cujos conhecimentos ultrapassavam os textos usados na missa que – nunca é demais recordá-lo – se rezava em latim. A listagem das outras loas contidas neste códice sugere com consistência a prática de circulação deste género de textos pelo menos entre casas religiosas, mas é lícito supor que o público poderia ser mais amplo: António José Saraiva e Óscar Lopes, na sua clássica *História da Literatura Portuguesa*, remetem grande número de composições barrocas para «concursos e outros passatempos das academias, em outeiros ou torneios poéticos realizados junto de conventos femininos». E se entendem que as colectâneas então editadas eliminam «alguns destes tipos de extravagância», talvez os códices que temos vindo a referir contenham uma visão mais crua dessa produção variada<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Idem, *ibidem*, p. 937-943.

<sup>3</sup> SARAIVA, A. J. e LOPES, O. – *História da Literatura Portuguesa*. p. 517-518 *passim*.

Neste quadro, contemplamos um jogo de espelhos: o autor compõe o texto como se fosse um anónimo membro da plebe (que não é) para ser lido como um auto-retrato (que também não é) da vida e das ideias do povo, quando na realidade assenta sobre uma visão (que poderíamos classificar de instruída e seguramente elaborada) distinta da que seria gerada espontaneamente por um poeta popular. É uma visão erudita do que seria a cultura popular o que nos parece mais razoável ler neste poema.

Esta constatação não diminui o interesse do texto como fonte histórica – abordagem que explicitamente é assumida como central neste texto – mas exige a precaução de quem se senta na plateia de um teatro e não pode confundir a morte da artista em cena com um caso de homicídio. Porque o texto literário não é um registo etnográfico.

A sua singularidade começa talvez na confluência entre a loa como cântico religioso, aqui sob a evocação de São Martinho, com o carácter profano da evocação do vinho a que esse santo está estreitamente ligado no imaginário português, conforme o dito «No São Martinho, prova o vinho» ou «No São Martinho, vai à adega e prova o vinho». De facto, é no chamado Verão de São Martinho que, terminada a primeira fase de fermentação alcoólica, os vinhos podem começar a ser apreciados e, nalguns casos – como é o hoje mundialmente famoso Beaujolais – consumidos.

Toussaint-Samat diz-nos que há na Europa cerca de trinta santos associados à viticultura e localmente festejados, sendo sempre a sua festa coincidente com uma época particular no ciclo da vinha<sup>4</sup>. Curiosamente, muitos deles são santos mártires, dada a facilidade de associar vinho e sangue, que a liturgia cristã acolhe em inúmeras ocasiões. Aliás, segundo Piero Camporesi, vinho e sangue constituem dois lados de um triângulo de líquidos sagrados na cultura ocidental, cujo terceiro é, naturalmente, o leite<sup>5</sup>.

## II

1. É na leitura deste poema como fonte histórica onde se pode procurar um mapa da produção de vinhos em Portugal no início do século XVIII, e sobretudo onde é legítimo indagar quais os critérios – mesmo que sem a ambição de encontrar elementos de aplicação universal, dado o entendimento acima exposto das características desta fonte – de valorização e apreciação do vinho em geral, e de alguns deles em particular, que o texto revela qualidades pouco comuns. Aliás, o

<sup>4</sup> TOUSSAINT-SAMAT, M. – *History of Food*. p. 282.

<sup>5</sup> CAMPORESI, P. – *Le Vie del Latte*.

modo de apreciar um vinho é algo que não só varia ao longo do tempo, como pode ser (e frequentemente é) diferenciada no seio de uma mesma sociedade em função de uma pluralidade de factores que uma só fonte histórica dificilmente poderia abarcar<sup>6</sup>.

2. Se for consentida uma comparação com os movimentos em que se dividem algumas peças musicais, diria que as duas primeiras estrofes são uma Introdução que justifica o louvor ao vinho pela sua ligação tanto a São Martinho como ao «gram Bacho Deus fingido», a quem se paga o «censso» em quartilhos. É nesta aceitação da dupla filiação, religiosa e profana – ou melhor dizendo: na evidência do vinho como um elemento comum a várias religiões historicamente significativas na bacia do Mediterrâneo – da tradição do vinho que se vai discorrer ao longo do poema.

As oito estrofes seguintes poderiam considerar-se como um Andante: o autor enumera os principais vinhos do Reino e os seus atributos específicos. Neste ponto entra o historiador e o enófilo: quais eram esses vinhos, pelo menos na perspectiva que um letrado da Província dos Algarves atribuía aos seus conterrâneos?

O autor nomeia os seguintes: «o vinho de Pena Manca» (sic); «o vinho branco de Beja»; «aquelle vinho de Ourem»; «o vinho de Carcavellos»; «o vinho de mecha»; «Verdete de Entre Douro e Minho»; e «o vinho das ilhas».

Sendo certo que logo no intróito o autor se dirige aos «que amigos soes do bom tinto», na sequência do texto abarca vinhos brancos: o branco de Beja, o vinho de Carcavelos que seria feito com uma mistura de uvas brancas e tintas, e ainda se referirá mais adiante ao uso culinário «que he bom lacam de Lamego/com vinho branco cozido». Contudo, estes parecem permanecer num lugar secundário face aos tintos, que seriam a maioria, como é geralmente reconhecido no panorama europeu anterior ao presente século<sup>7</sup>.

O vinho de Pera-Manca – pois que dele não temos dúvidas se trata no texto, apesar da grafia original como «pena» – nascia nos arredores de Évora. No início do século XX ainda era conhecido e reapareceu recentemente como marca comercial de um vinho alentejano. No breve historial que o seu rótulo ostenta, sustenta-se que as primeiras referências específicas a este vinho se contêm numa carta de D. João II à Câmara de Évora em 1466, o que atesta da persistência da fama deste vinho. Ligado ao branco de Beja, indicia uma produção vitivinícola interessante

<sup>6</sup> Cf. as referências bibliográficas de Jean-Louis Flandrin, Jack Goody, Massimo Montanari, Stephen Mennell para uma discussão deste tópico

<sup>7</sup> Esta asserção é contestada, entre outros, por Gilbert GARRIER em *Histoire Sociale et Culturelle du Vin*, esp. p. 92-96. Creio, contudo, que no tocante a Portugal deve conservar a sua pertinência.

nesta província, contrastando com a visão de um Alentejo ganadeiro e cerealífero com esparsa população que teria persistido até finais do Antigo Regime.

O vinho de Ourém deixou há muito de figurar nas indicações de proveniência dos vinhos mais afamados. Quanto a Carcavelos, este texto revela a antiguidade e persistência de uma imagem de qualidade num vinho produzido nos arredores de Lisboa, e que hoje subsiste apenas numa única propriedade.

O vinho «de mecha» não foi ainda possível identificar de forma categórica, embora se saiba que as pipas de vinho no Douro nunca se esvaziavam por completo, deixando sempre uma pequena quantidade, a qual carecia do uso de mechas (normalmente à base de produtos sulfurosos) para assegurar a sua conservação. Será esta uma referencia a esses vinhos, cuja qualidade deveria deixar algo a desejar?<sup>8</sup>

Tanto o Vinho Verde do Entre Douro e Minho como os vinhos das ilhas (seria o Madeira? o do Pico?) eram conhecidos, sem que desse facto se possa derivar uma correlação positiva com a estima que mereciam ao nosso autor.

Ao «verdete» ou «de enforcado» compara a «malfeitor iniquo», e nos trocadilhos que a seu propósito vai fazendo (contraste entre uma pedra preciosa como o rubi da sua cor com o verdete dos metais, ou comparação com um malfeitor que se vê encarcerado em «quartos»/celas como o vinho em «quartos»/medida de capacidade) transmite uma visão em que o conhecimento do vinho não vale como atestado de qualidade. Essa era, aliás, uma posição frequentemente manifestada em relação aos vinhos do Noroeste do País, que não impedia que no interior da região produtora o gosto não fosse diverso, facto que nos é revelado pela comparação de séries de preços de vinhos «verdes» e «maduros», sendo os primeiros geralmente mais elevados<sup>9</sup>.

Quanto ao vinho das ilhas, o seu comentário (Somente o vinho das ilhas/Não é de louvores digno/Por ser passado por água/Pois por água é seu caminho), contrasta fortemente quer com o conhecimento que temos das exportações de vinho da Madeira já no século XVI, quer com a apreciação que haveria de ser feita ao Moscatel de Setúbal – o vinho de torna viagem – ou seja, o vinho que era despachado para o Brasil e acabava por regressar a Portugal. Talvez a expressão «vinho de barra a barra» que encontramos no Dicionário de Moraes como significando aquele que se não estragava na viagem possa ser a chave para esclarecer as dificuldades dos vinhos das ilhas, sobretudo se se tratasse de referência a vinhos açorianos.

Não deixa de ser curioso que, tendo este texto sido escrito por um habitante

<sup>8</sup> Devo ao Prof. Fernando Bianchi de Aguiar a indicação de que a expressão «mechado» subsiste no Douro para designar vinhos de baixa qualidade, em circunstâncias próximas das descritas, o que me permite avançar a título especulativo com a presente hipótese.

<sup>9</sup> Este tema é desenvolvido no meu livro *Os Vinhos Verdes*.

do extremo sul do País, o Algarve, e referindo vinhos tão distantes como o Verde do Entre Douro e Minho e cidades do norte como Lamego, não apareça qualquer referência àquele que na mesma época se começava a afirmar como o produto português de maior expressão no comércio externo e no granjear de fama mundial para os vinhos portugueses: o vinho do Porto. É verdade que refere vinho de Lamego, como foi conhecido nos anos de Seiscentos – a par de designações como «vinhos de Cima Douro» ou «vinhos de Riba Douro» – mas de forma indirecta como condimento do cozido de lacaõ.

E que distinguia estes vinhos? Poderemos responder dizendo que não seriam as suas diferenças, mas antes as suas semelhanças, que mais chamavam a atenção. Vejamos:

O vinho de Pera Manca «levanta os seus fumos/Ao mais alto do juízo»; o de Ourém, «Sem ser vinho arrobado/Arroba logo os sentidos», em que creio que se joga com um duplo sentido de «arrobar» que tanto pode querer dizer avaliar à vista, pesar pelos sentidos, como arrebatado, enleado, extasiado. E o vinho de Beja «Causa qual gota coral/Diferentes paracismos», ou seja, à semelhança da epilepsia («gota coral») leva um indivíduo a comportar-se como um pantomineiro (embora não tenha uma entrada sob este título, Moraes indica pantomineiro como significado de «paracismeiro»). E o vinho da mecha «aos olhos de quem o bebe/De um lume faz infinitos».

É claramente a capacidade de embriagar que é posta em relevo, sem nenhuma conotação pejorativa. A diversidade de situações apontam todas no mesmo sentido: é a destituição do sentido do real e a fascinação pelas situações de enebriação («de um lume faz infinitos») que a bebida provoca que é o seu maior crédito.

Neste «Andante», o autor procura efeitos (jocosos) no duplo sentido das palavras. Já vimos o caso do vinho de Ourém, e do de Mecha, palavra aqui usada como acendalha ou isqueiro, que será a origem do jogo com fogo e lume. A terceira é talvez a mais elaborada, e é a que se refere aos vinhos do Noroeste português: «Outros chamam de enforcado/O qual se obrara delitos/Em quartos se vê mil vezes/Como malfeitor iniquo».

O «Vinho de Enforcado», assim designado por ser feito a partir das uveiras ou vinhas de enforcado, que ainda hoje se podem apreciar nesta região, nas quais as videiras se apoiam sobre uma árvore deixando os cachos pendentes, «em quartos se vê mil vezes». Ora aqui «quartos», pela sua associação com «malfeitor iniquo», não pode deixar de significar «prisão»; mas a verdade é que «quartos» eram também medidas de capacidade, cascos ou vasilhas

A metáfora à moda do barroco, com muitos jogos de palavras, trocadilhos e segundos sentidos engenhosos, manifesta-se por várias vezes, como nos versos da oitava estrofe.

*Com ser um rubim na cor  
Verdete de Entre Douro e Minho*

em que «rubim» é uma pedra e uma cor, e verdete, além de aludir ao vinho verde, refere o efeito pouco agradável da oxidação de alguns metais.

Esta técnica vai ser usada com maior frequência nas oito estrofes seguintes, às quais poderíamos chamar «Scherzzo» ou um «Allegro». O tema deixa de ser os vinhos portugueses para passar a ser apenas o vinho

A ambiguidade começa logo na estrofe inicial, ao atribuir ao tradicional sinal de existência de uma taberna – o ramo à porta – o sentido de «festejado, e aplaudido». O sentido jocoso atinge o seu melhor momento nesta sequência de quadras:

*É o vinho tão andejo* (i.e., *que anda ou caminha muito*)  
*Que sempre se anda de caminho*  
*Que por isso uza de botas* (segundo Aurélio, *seriam vasilhas para vinho*)  
*Em todos os seus destrictos*

*De meyas uza tambem*  
*Este licor peregrino*  
*Porque tem meyas canadas*  
*E também meyos quartilhos.*

que, como sabemos, são medidas de capacidade tradicionais em Portugal. A estrofe 16 parece levar ainda mais longe o sentido jocoso derivado do jogo de polissemia e de homofonia entre vocábulos. Vejamos:

*Para enfermidades varias*  
*Serve este Licor divino*  
*E para homens quebrados*  
*He mezinha o vinho estitico*

Se bem interpreto, a referência a «homens quebrados», no quadro de «enfermidades» que dá o tema à quadra, deve ser lida como homens «que perdem a força, o ímpeto; frouxo; flácido». Numa palavra, o que está em causa é a impotência masculina. Ora o remédio será – segundo a leitura que faço do manuscrito numa das suas passagens ortograficamente mais difíceis – vinho «estítico», que significa adstringente; mas o vocábulo «astítico» significa precisamente impotente.

Este andamento termina com uma quadra em que se joga com a designação, corrente em Portugal, de «maduros» (por oposição aos vinhos verdes) para vinhos e para «juízos».



Entre as estrofes 19 e 25 entramos num novo andamento, talvez um Largo: é o tempo longo da história («Que do tempo de Noé/Teve seu ser e princípio» – estrofe 24; «...o primeiro prodígio/Que Cristo fez em Canã/Foi verter a água em vinho» – estrofe 20) e sobretudo das virtudes do vinho.

Virtudes corporais, médicas: «Para o estomago achacado/.../Mandou São Paulo que uzasse/De um moderado vinho», como já antes, na estrofe 16, era dito: «Para enfermidades varias/Serve este licor divino».

Virtudes espirituais: «Licor tão superior/Que ordenou o mesmo Cristo/Que na mesa consagrada/se ofereça em sacrifício». A fundamentação da apreciação do vinho nas cenas da vida de Cristo assume-se como um argumento de peso, diria que como legitimação máxima do seu uso. Não obstante, um dos exemplos seleccionados, o episódio das Bodas de Canã, faz ressaltar em Cristo um poder que os gregos atribuíam a Dionísio, o «Gram Baccho deos fingido»: o de transformar água em vinho<sup>10</sup>.

A proposta de leitura não é já jocosa, mas informativa. Mais: subjaz uma apreciação da «nobreza» que resulta de Cristo «de ser fructifera vide/se prezava de continuo», e de «A sua Igreja santa» lhe devotar «um afecto excessivo». Seguramente que não será inocente, na economia do argumento, colocar a tradição do cristianismo como legitimadora do consumo, acrescentando que no que toca a «afecto excessivo» ninguém poderá atirar a primeira pedra.

A linguagem reflecte este modo meditativo, resguardando-se de ambiguidades em matéria sensível, para logo no Allegro Finale, que compreende as quatro últimas estrofes, voltar a exaltar a capacidade que o vinho tem para vencer (mesmo que temporariamente) o homem, «Pois talvez derriba em terra/Ao mais valente, e mais rijo». Afinal, há uma caução divina nas qualidades do vinho que afasta temores quanto aos seus eventuais malefícios. É tempo de retomar um modo mais alegre, mais informal, e regressa o jogo com a polissemia das palavras:

*Como vencedor valente  
Pelas ruas e caminhos  
Sai com arcos triunfais  
Arcos de pipas de vinho*

*Muitas vezes como grande  
Sai da adega com capricho  
Porque debaixo do toldo  
Muitos toldado o hão visto*

<sup>10</sup> UNWIN, T. – *Wine and the Vine*. p. 141. Vide também HACQUARD, G. – *Mitologia Grega e Romana*.

A rematar, uma quadra cujo último verso foge deliberadamente à métrica, e que traz para dentro do poema o seu autor de uma forma que parece oferecer a confirmação que este género literário se destinava a ser recitado perante algum público:

*Esta é a excelencia  
De licor tão peregrino  
Todos lhe devem aplauso  
E a mim me podeis dar um Victor.*

### III

1. Numa perspectiva global que observe esta Loa como fonte de conhecimento sobre a produção, a apreciação e a avaliação de comportamentos relacionados com o vinho, ressaltam três notas: a primeira diz respeito à evolução significativa da geografia da produção vinícola portuguesa entre o início do século XVIII e o presente. Já acima, e numa perspectiva global, referi a ausência de referências explícitas aos vinhos da Madeira e do Porto, que sabemos terem significativa expressão já na época em que este poema foi «recopilado» pelo monge algarvio, sobretudo nos mercados externos: o famoso tratado de Methuen (1703) que estabelece as condições de troca dos vinhos portugueses no Reino Unido é praticamente contemporâneo deste poema, e há conhecimento de exportações, no século anterior, dos vinhos da Madeira para paragens tão distantes como a Rússia dos Czares e de a sua fama ter tido eco na mais conhecida ópera de Claudio Monteverdi (1567-1643), «L'incoronazione de Poppea». Terá a historiografia prestado uma atenção exagerada aos mercados externos, descurando a situação dos vinhos portugueses no interior do Reino? Ou estaremos perante uma evidência que a revolução enófila que Gilbert Garrier faz preceder ou acompanhar o «nascimento» dos vinhos distintos («les crus») se situa bem mais no século XVIII que na centúria anterior, marcada ainda ela pela confluência da quantidade com o carácter mais ou menos indistinto dos vinhos – pelo menos os de grande consumo – que pode ser entendida como uma ligação ao sentido da tradição que vem da Idade Média?

Uma comparação do mapa que emerge do poema com as regiões demarcadas de maior peso no panorama vitivinícola contemporâneo levar-nos-ia a reparar na falta dos vinhos do Dão e da Bairrada, ou mesmo de Alenquer ou do próprio Algarve onde residia o nosso monge; por outro lado, a metade sul do País, nomeadamente o Alentejo, aparece com um relevo que a aproxima da situação privilegiada que os seus vinhos beneficiam nos nossos dias, e que para muitos pode aparecer como resultante de uma profunda modificação do modo de

produção dominante nessa vasta região. Vale a pena recordar que Albert Silbert havia descrito a cultura da vinha no Alentejo do Antigo Regime como uma «cultura rica» – curiosamente com menções específicas aos vinhos da zona de Beja e ao de Peramanca – com origens vetustas e com um desenvolvimento assinalável no século XVIII, mas que não seria suficiente para equiparar essa Província a outros centros «mediterrânicos», onde a vinha assumia uma importância maior. Mas os dados estatísticos de 1948 que Silbert cita sugerem que a história do vinho nesta Província se terá feito por avanços e recuos na «longue durée»<sup>11</sup>.

Os limites do poema como fonte histórica são, assim, de vulto, e evidenciam a necessidade de maior pesquisa de enquadramento que nos leve para além de conjecturas, mesmo que enraizadas na sua leitura; mas não pode, pelo seu carácter de comentário subjectivo, ser varrido para baixo de qualquer tapete quantitativista. Pelo menos, tem o mérito de mostrar o que hoje chamaríamos um caderno de notas de prova, no qual aprendemos um vocabulário e uma gramática da apreciação dos vinhos distinto daquele que hoje se lê nas revistas da especialidade ou nas colunas dos jornais. É curioso e sintomático que um estudioso da nossa literatura a quem mostrei o texto, após uma primeira e rápida leitura do poema, tenha exclamado: «Mas afinal o autor parece que não gostava muito de vinho».

2. A segunda nota que merece ser sublinhada prende-se precisamente com o balizamento temporal e consiste na revelação de um padrão de apreciação do vinho com raízes profundas e inscrito na «longue durée». Sublinhando a quantidade e o excesso em detrimento, por exemplo, do aroma ou do paladar, está-se longe do modelo de exigência de outras características individualizadoras de cada vinho que virá a impor-se na Europa com o avanço do que, na esteira de Norbert Elias, se convencionou chamar o «processo civilizacional», especialmente estudado no que toca a alimentação e bebidas por Stephen Mennell, e que se encontra na base do paradigma enófilo dos dias de hoje.

A ênfase desloca-se da quantidade (que era necessário aproveitar sempre que surgia a oportunidade) e da exuberância de manifestações exteriores para se concentrar sobretudo nas qualidades, ou se quisermos, na sofisticação da apreciação. Isto é verdade tanto no que respeita à culinária (apesar dos esforços de historiadores como Terence Scully para evidenciar o padrão elevado que se encontra em livros de receitas dos finais da Idade Média, o surgimento da culinária como modo de expressão sofisticado e requintado da dieta alimentar fora de um círculo social extremamente reduzido continua a ser entendido como um fenómeno dos últimos dois ou três séculos) como à enofilia. A esta luz, não

**11** SILBERT, A. – *Le Portugal Méditerranéen à la fin de l' Ancien Régime*. p. 562-589.

nos deve espantar a total ausência do vocabulário moderno nos comentários que nesta *Loa* são feitos aos vinhos – dos aromas ao paladar, do corpo do vinho ao equilíbrio entre os seus componentes, do grau alcoólico ou o teor de acidez ou de açúcares, o bouquet ou a tipicidade das castas com que é produzido. O mundo de 1706 só reconhecia a força, a capacidade de embriagar, o valor espiritual e religioso, e ainda descortinava no vinho virtudes médicas em abundância. Esse retrato emerge com nitidez neste texto, e contribui para lhe emprestar verosimilhança. Na verdade, em épocas próximas daquela em que nasceu esta *Loa*, o consumo de bebidas alcoólicas – pelas indicações que hoje temos como seguras – seria bastante superior ao que se veio a tornar conhecido nos nossos dias: Montanari diz-nos que: «O consumo de bebidas alcoólicas – vinho ou cerveja, conforme a região – atingiu no passado níveis extremamente elevados. É impossível calcular uma média que seja válida para todos os períodos, regiões, classes sociais, idades e género, mas estimativas académicas raramente indicam menos de um litro de vinho por pessoa e por dia, e a maior parte das vezes atinge os 2, 3 ou mesmo 4 litros. Valores desta grandeza foram verificados para variados locais e grupos sociais, tanto rurais como urbanos, nos séculos XIII e XIV, muito embora haja documentos anteriores ao ano 1000 que permitem conclusões semelhantes»<sup>12</sup>.

O consumo de vinho veio a decair posteriormente, mais lentamente no campo que em meios urbanos, onde o surgimento de outras bebidas alcoólicas – desde a cerveja às bebidas espirituosas – tem sido visto, em articulação com a baixa do consumo de vinho, como um indicador de modernidade e desenvolvimento.

3. No processo de moderação do consumo de vinho, a Igreja tem sido apontada como uma das instituições que maior proselitismo exerceu. Ora, no texto que nos tem ocupado, há uma clara intenção de justificar com argumentos religiosos o seu consumo. É precisamente esta fundamentação religiosa que me sugere a terceira e última nota.

Como bem salientou Montanari, a Igreja fundou os seus símbolos e rituais sobre a trindade que compõe a chamada «dieta mediterrânica» – o azeite, o pão de trigo, e o vinho. (Camporesi discute o sentido demasiado alargado que hoje em dia se dá a este regime alimentar, mas na sua aceção histórica podemos continuar a usar o conceito). Foi a Igreja que por mais de um milénio assegurou não só a produção de vinhos na Europa, nomeadamente através dos mosteiros e das ordens religiosas, como a sua expansão, que terá atingido o seu máximo por volta de 1500. Bastaria recordar que o «vinho de missa» – que ainda hoje em Portugal obedece a regras distintas – era um elemento fulcral na celebração da

<sup>12</sup> MONTANARI, M. – *The Culture of Food*. p. 121.

eucaristia dominical. A Reforma aboliu esse preceito, e os países que a ela aderiram – sobretudo os do Norte da Europa – puderam deixar cair a produção, ao mesmo tempo que, pelo lado Católico, o Concílio de Trento reduziu a comunhão à partilha do pão, reservando para o sacerdote – e não para toda a congregação – o que na tradição medieval era a partilha do vinho. Se considerarmos, por outro lado, que a crescente facilidade de transporte diminui a necessidade de auto-produção, compreenderemos por que razão o mapa da Europa onde se produz vinho se tenha aproximado daquele onde este produto tem condições naturais para sustentar um mínimo de qualidade.

A cultura medieval resultou de um processo de criação de uma «linguagem comum» entre a tradição romana – onde se destacava a observância da moderação, que lentamente se extinguiu – e as dos povos exteriores ao Império, sobretudo francos, germanos e celtas, que viam «o grande glutão com olhos favoráveis, já que era precisamente esse tipo de comportamento – uma capacidade prodigiosa de comer e de beber – que lhe dava uma espécie de superioridade animal sobre os seus pares»<sup>13</sup>.

A Igreja, que havia nascido no seio da tradição romana, acaba por se adaptar ao novo mundo medieval. Uma das traves mestras da sua actuação consistiu em separar os dias de jejum dos dias «normais» – onde parecia não haver lugar à moderação. O equilíbrio alimentar resultava da combinação de dois extremos – o jejum e a festa. Só depois da Reforma Protestante – que aboliu essa distinção, remetendo para as consciências individuais a observância de preceitos alimentares com sentido religioso – e do Concílio de Trento, onde a Igreja Católica tentou recolocar em vigor os escritos dos primeiros cristãos, se assiste a uma tentativa sistemática para criticar os excessos.

A *Bíblia*, que deveria poder ser usada como último argumento de autoridade, segundo Henish, «provou ser um poço sem fundo do qual quaisquer lições, por mais contraditórias, podem ser tiradas. Ela é tão rica e variada que oferece sempre algo qualquer que seja o espírito com que se esteja, e os tesouros encontrados nas suas páginas têm dependido em grande parte do tipo de pessoa que faz a descoberta (...). A imensa complexidade da Bíblia tornou-a num campo de caça tanto dos que procuram o lado ascético do cristianismo como para os que se deleitam com a celebração que faz da comida como um símbolo de vida e de amor»<sup>14</sup>.

A «Loa em louvores do vinho» que acabamos de ler e comentar parece um excelente exemplo de uma das possíveis atitudes de um homem da Igreja manusear a Bíblia e as referências sagradas do seu credo no dealbar do século

<sup>13</sup> Idem, *idibem*, p. 1-37.

<sup>14</sup> HENISH, B.ª – *Fast and Feast*. p 4-5.

XVIII: a de considerar que o padrão de comportamento dos seus conterrâneos, admiradores e consumidores de vinho em larga escala e com os mais diversos fundamentos, revelava a sua adesão aos princípios do Cristianismo e não carecia de ser substancialmente alterado – e por isso se adivinha que esta Loa possa ter sido uma resposta poética a um discurso normalizador que a Igreja Católica seguramente faria passar por outros canais.

É seguramente por esta razão de fundo que não vemos no texto a menor reticência, para não falar em censura, em relação a um padrão de comportamento contra o qual hoje se erguem argumentos de vária ordem, desde os de tipo higieno-sanitários aos de carácter ético. Creio que neste ponto o contraste entre 1706 e 1998 é muito profundo, já que estão em confronto uma cultura que coloca em lugar de destaque o vinho sem lhe colocar barreiras, e outra na qual este é um produto rigorosamente vigiado.

Oxford, Fevereiro/Maio de 1998

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARRETO, António – *Douro*. Lisboa: Edições INAPA, 1993.  
BLUTEAU, Rafael – *Dicionário de Língua Portuguesa*. Lisboa, 1798.  
CAMPORESI, Piero – *Mediterraneo e dieta padana*. In «Le vie del Latte». Milano: Garzanti, 1993.  
CAMPORESI, Piero – *La terra e la luna - daí riti agrari ai fast food*. Milano: Garzanti, 1995.

- COELHO, Jacinto do Prado, dir. – *Dicionário de Literatura*. 3ª ed. Porto: Figueirinhas, 1978.
- CONSTÂNCIO, Francisco Solano – *Novo diccionario critico e etymologico da Lingua Portuguesa*. 6ª ed. Paris, 1836.
- COSTA, J. Almeida e, et al. – *Dicionário de Língua Portuguesa*. 7ª ed. rev. e ampliada. Porto: Porto Editora, [s.d.]
- FEIJÓ, Rui – *Os vinhos verdes*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1991.
- FERRO, João Pedro – *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996.
- GARRIER, Gilbert – *Histoire sociale et culturelle du vin*. Paris: Bordas, 1995.
- GOODY, Jack – *Cozinha, culinária e classes*. Oeiras: Celta, 1998.
- HACQUARD, Georges – *Mitologia grega e romana*. Porto: Edições ASA, 1996.
- HENISCH, Bridget Ann – *Fast and feast-food in medieval society*. Pennsylvania State University: University Press, 1994.
- HOLANDA, Aurélio Buarque de – *Dicionário de Língua Portuguesa*.
- JOHNSON, Hugh – *The story of wine*. London: Mandarin, 1989.
- LACHIVER, Marcel – *Par les camps et les vignes*. Paris: Fayard, 1998.
- LOUREIRO, Virgílio – *Os vinhos do Dão*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1993.
- MARQUES, A. H. de Oliveira – *Introdução à história da alimentação em Portugal*. Lisboa: Edições Cosmos, 1968.
- MENNELL, Stephen – *All manners of food*. Oxford: Blackwell, 1985.
- MONTANARI, Massimo – *The culture of food*. Oxford: Blackwell, 1994.
- RICHTIE, Carson I. – *Comida e civilização*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1995.
- SARAMAGO, Alfredo – *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1997.
- SARAIVA, António José; LOPES, Óscar – *História da Literatura Portuguesa*. 9ª ed. corrigida e actualizada. Porto: Porto Editora, 1976.
- SCULLY, Terence – *The art of cooking in the Middle Ages*. Bury Edmonds: St. Edmundsbury Press, 1995.
- SILBERT, Albert – *Le Portugal méditerranéen à la fin de l'Ancien Régime*. 2ª ed. Lisboa: INIC, 1978.
- SILVA, António Moraes – *Dicionário de Língua Portuguesa*. 6ª ed. e versão actualizada e desenvolvida. Lisboa, 1858.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne – *History of food*. Oxford: Blackwell, 1994.
- UNWIN, Tim – *Wine and the vine*. London and New York: Routledge, 1991.
- VALE, Clara Roque do; MADEIRA, Joaquim – *Os vinhos do Alentejo*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1996.
- VANZELER, Álvaro, coord. – *O Vinho do Porto e os vinhos do Douro*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1998.
- VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rita de – *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal se usaram e que hoje se ignoram. 1789-1799*. Edição crítica. Porto, 1977.

*Devertimento honesto  
Para ociozos  
E emtretenimento coriozo  
Para emtendidos*

*Na variedade de alguas obras em proza  
e verso, ao devino e humano que  
fizerão varios emgenhos conforme  
as ocazioens que tiverão  
e assumptos que se oferecerão*

*Recopilladas  
Neste Livro pello Padre Fr. Manuel Pregador  
religioso de São Francisco  
da Provincia dos Algarves*

## 2. TOMO

*Para as oras de ricriação das cazas de fogo  
em as noites de Inverno e das  
tardes de campo e passeio  
da Ribeira*

*Anno Domini 1706*



**Loa em louvores do vinho.**

1. *Meos Padres do coração  
Que amigos soes do bom tinto  
O vinho quero louvar vos,  
Que he dia de sam Martinho*
  
2. *Sayo a louvar o licor  
Do gram Bacho Deus fingido  
A que o vinho das Canarias  
Lhe paga o censso em quartilhos*
  
3. *O Vinho de Pena Manca  
Licor tam emnobrecido,  
Que levanta os seos fumos  
Ao mais alto do juyzo.*
  
4. *O vinho branco de Beja,  
Que com ser licor branquinho  
Causa qual gota coral  
Diferentes paracismos.*
  
5. *Aquelle vinho de Ourem  
Que engana quando bebado  
Sem ser vinho arrobado  
Arroba logo os sentidos.*
  
6. *O vinho de Carcavellos  
Que por ser de Theatinos  
Para regalo da meza  
Misturam branco, com tinto.*
  
7. *O vinho tambem de mecha  
Que accende fogo tam vivo  
Que aos olhos de quem o bebe  
De hum lume faz infinitos.*
  
8. *Áquelle vinho famoso  
A que chamam os Ratinhos  
Com ser hum rubim na cor  
Verdete de entre Douro, e Minho.*

9. *Outros chamão de enforcado,  
O qual se obrara delitos,  
Em quartos se vê mil vezes,  
Como malfeitor iniquo.*
10. *Somente o vinho das Ilhas,  
Nam he de louvores digno:  
Por ser passado por agoa  
Pois por agua he seu caminho.*
11. *He tam alegre o licor  
E o vinho he tam festivo,  
Que com ramos pellas portas  
He festejado, e aplaudido.*
12. *He o licor que preserva  
Dos achaques repentinos  
Pois que com elle a saude  
Se brinda mui de contino.*
13. *He o vinho tam illustre  
Que â meza do Rey altivo,  
Se poem o vinho cuberto,  
Como grande, e como rico.*
14. *He o vinho tam andejo  
Que sempre se anda de caminho,  
Que por isso uza de botas  
Em todos os seus dstrictos.*
15. *De meyas uza tambem  
Este licor peregrino,  
Porque tem meyas canadas  
E tambem meyos quartilhos.*
16. *Para enfermidades varias  
Serve este Licor divino  
E para homens quebrados  
He mezinha o vinho estitico.*
17. *Dá melhor sabor ás carnes  
E a experincia tem visto  
Que he bom lacam de Lamego  
Com vinho branco cozido.*

18. E posto o vinho he volante  
Que sobe ligeiro e altivo  
Ha tambem vinhos maduros  
Como ha maduros juzzos
19. Para o estomago achacado  
De Thimoteo seu discipulo  
Mandou Sam Paulo que uzasse  
De hum moderado vinho.
20. O vinho he tam excelente  
Que o primeiro prodigio  
Que Christo fez em Cana  
Foi verter a agoa em vinho
21. A sua Igreja santa  
Chama o espozto divino  
A sua vinha escolhida  
Com um affecto excessivo.
22. David diz que o tal licor  
He tanto confortativo  
Que alegra o coraçam  
Daquelle que o ha bebido
23. Licor tam superior  
Que ordenou o mesmo Christo  
Que na meza consagrada  
Se offereça em sacrificio.
24. Ja de sua antiguidade  
Nam falo pois he bem visto  
Que do tempo de Noe  
Teve seu ser e principio
25. Menos de sua nobreza  
Pois se vê, que o mesmo Christo  
De ser fructifera vide  
Se prezava de contino.
26. Que direi da valentia  
Que mostra este licor lindo  
Pois talvez derriba em terra  
Ao mais valente, e maes rijo.

27. *Como vencedor valente  
Pellas ruas, e caminhos  
Sahe com arcos triumphaes  
Arcos de pipas de vinho.*
28. *Muitas vezes como grande  
Sahe da adega com Capricho  
Porque debaixo de toldo  
Muitos toldado o ham visto,*
29. *Esta he a excelência  
De licor tam perigrino  
Todos lhe devem aplauzos  
E a mim me podeis dar hum Victor.*