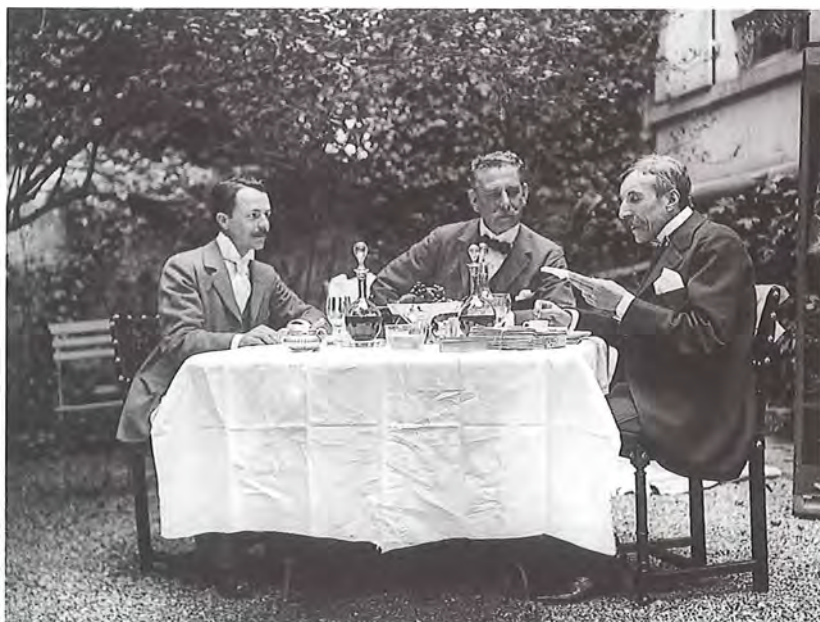


Eça de Queirós Cozinha e Adega

Beatriz Berrini

Eça, na casa de Neuilly, com o Visconde de Alcaide e Sousa Rosa.



EM UM DE SEUS TEXTOS MAIS FASCINANTES em prosa – «Cozinha arqueológica»¹ –, Eça de Queirós recorda a importância do alimento na cultura humana: «... a cozinha e a adega exercem uma larga e directa influência sobre o homem e as sociedades». E estas suas palavras são de extrema actualidade nesta virada do milénio, muito atraído para a confecção e degustação de saborosas iguarias, sempre regadas a bons vinhos. Muito semelhante também nesse âmbito ao final do século XIX e primeiros anos do XX. Millau, no seu livro sobre a Belle Époque à table, resume numa frase a questão da alimentação na França após a Comuna, quando tudo parecia democratizar-se: «... la France, à nouveau, a été saisie de gourmandise»². Mais do que satisfazer a fome para sobreviver, importa degustar os alimentos.

É melancólico pensar que o escritor, tão voltado para a boa cozinha, tinha uma saúde frágil, sendo obrigado a privar-se dos seus pratos à portuguesa – os preferidos – para evitar consequências desastrosas. Nos últimos anos, quando próximo à família, era obrigado a policiar-se, pois tinham-lhe imposto um regime frugal. Sempre que podia entretanto escapava às restrições, regalando-se então, por exemplo, com um estupendo bacalhau à cebolada.

Essa preferência indiscutível pelos bons pratos e por vinhos muito seleccionados está presente em toda a obra queirosiana, na ficção como nos textos jornalísticos e na correspondência, na juventude como na maturidade. Se n'O Crime do Padre Amaro o leitor acompanha os saborosos e tardios chás das beatas com o clero, durante os serões da S. Joaneira, ocupados com jogos e entretenimentos musicais; nesse mesmo romance temos o lauto almoço do abade de Cortegaça, um sacerdote tão dominado pela preocupação dos bons pratos que nem mesmo se privava de anunciar do púlpito, durante as mis-

sas, as receitas mais requintadas em meio às pregações religiosas. Nesse primeiro romance essa refeição clerical é a que mais se destaca, no aspecto alimentar, revestindo-se além disso de uma forte carga de crítica social.

O narrador não se priva de pormenorizá-la, além de procurar comunicar ao leitor os especiais sabores de cada prato, o seu acolhimento pelos convivas, as maneiras adoptadas para ingeri-los. Os comentários em torno da refeição vão num crescendo, abolindo barreiras convencionais de comportamento à medida que o vinho é bebido em quantidades sempre maiores.

Tal tendência vai permanecer até às últimas obras, como se Eça de Queirós procurasse compensar as suas limitações à mesa através de uma degustação mais requintada e lenta, mais íntima e silenciosa, graças à escrita, à sua escrita muito particular. Basta ler as «Memórias e Notas», introdução à *Correspondência de Fradique Mendes*, ou sentar à mesa com Gonçalo, n'A *Ilustre Casa de Ramires*.

Pareceu-me por isso mesmo que seria mais propício colocar a vasta matéria queiro-siana que diz respeito à cozinha e adegas sob algumas denominações, capazes de facultar ao leitor uma maior participação. Assim vamos distribuir as citações e comentários sob os seguintes títulos: Os sabores, A mesa, As funções literárias e outras.

Os sabores

Raros os escritores dotados de uma expressão de linguagem tão investida de valores sensoriais como Eça de Queirós. De tal maneira que, na verdade, o leitor não somente vê diante de si um prato deleitoso mas ainda irá saboreá-lo com emudecida admiração garfada por garfada, acompanhando com um saboroso vinho essa refeição naturalmente abstracta, que não lhe mata a



«É melancólico pensar que o escritor, tão voltado para a boa cozinha, tinha uma saúde frágil, sendo obrigado a privar-se dos seus pratos à portuguesa – os preferidos».

fome; concreta porém no sentido que através da leitura apreende os sabores e os prazeres que o texto queirosiano lhe proporciona.

Raríssimo o escritor que, como o nosso Eça, consegue entremear a degustação dos pratos e dos vinhos, com a tessitura da trama, a análise da sociedade, a composição das personagens. Eça não se torna superficial por estar tratando de um assunto que talvez afigure-se fútil a muitos. Quando parece estar falando de um jantar ou descrevendo uma ceia, através da enumeração dos pratos e das bebidas vai expondo subversivamente a sua visão céptica e bem humorada da sociedade.

Assim, n'*A Cidade e as Serras*, Jacinto a uma pergunta do amigo que indaga quem está à frente da cozinha em Tormes, diz «– *Uma afilhada do Melchior. Mulher sublime! Hás de ver a canja! Hás de ver a cabidela! Ela é horrenda, quase anã, com os olhos tortos, um verde e outro preto. Mas que paladar! Que gênio!*»³ (cap. IX).

A avaliação da cozinheira é feita a partir de suas aptidões extraordinárias para a confecção de pratos e, embora fisicamente nada sedutora, os dotes culinários dela fazem uma mulher sublime, um autêntico gênio na opinião de Jacinto, que não poupa fervor ao elogiá-la, entusiasmo que graficamente se traduz por uma série de exclamações.

N'*Os Maias* temos o famoso bacalhau do poeta Alencar:

«*A aparição do bacalhau foi um triunfo: – e a satisfação do poeta tão grande, que desejou mesmo, caramba, rapazes, que ali estivesse o Ega!*

– *Sempre queria que ele provasse este bacalhau! Já que me não aprecia os versos, havia de me apreciar o cozinhado, que isto é um bacalhau de artista em toda a parte!... Noutro dia fi-lo lá em casa dos meus Cohens; e a Raquel, coitadinha, veio para mim e abraçou-me... Isto, filhos, a poesia e a cozinha são irmãs!*» (cap. VIII).

O prato assume especial relevo e inferimos primeiramente o seu preparo requintado pela repercussão entre os amigos do Alencar: a sua aparição é um triunfo; mais intensa se pensarmos na reacção dos Cohens: a Raquel dá-lhe um abraço comovido de gratidão. A seguir, no final da citação, tem-se o comentário do Alencar equiparando a cozinha à poesia. O bacalhau é obra de artista.

Descrevendo noutro romance e momento a degustação do bacalhau, alcança Eça de Queirós ainda maior adequação entre a palavra e o sabor experimentado. Quando n'*O Primo Basílio* ele nos fala na refeição de Leopoldina em casa de Luísa, o texto consegue descrever as intensas sensações de prazer da personagem:

«*E como Juliana entrava com o bacalhau assado, fez-lhe uma ovação!*

– *Bravo! Está soberbo!*

Tocou-lhe com a ponta do dedo, gulosa; vinha louro, um pouco tostado, abrindo em lascas.

– *Tu verás – dizia ela. – Não te tentas? Fazes mal!*

Teve então um movimento decidido de bravura, disse:

– *Traga-me um alho, Sr.ª Juliana! Traga-me um alho!»*

Leopoldina continua a dialogar com Luísa, sem tirar os olhos do prato, «*partindo devagar; muito atenta, lascazinhas de bacalhau...*». Antes esborrachara o alho em roda do prato, regara-o com um fio de azeite, qualificando-o de «*Divino!*».

Percebe-se o sabor do prato mais uma vez através da sua entrada triunfal, graças também à atenção concentrada de Leopoldina que nada distrai da sua degustação, dos recursos para melhor acentuar as suas características: tocá-lo com o dedo, regá-lo com azeite, utilizar o alho... Até a cor, loura e um pouco

tostada, contribui para a transmissão do efeito desejado: um sabor muito especial. Finalmente, diviniza-o. O adjetivo dá a medida da qualidade do acepipe. O vinho primeiramente, depois o champanhe contribuem e muito para a atmosfera de prazer.

A própria sensualidade de Leopoldina faz-se presente através da descrição do bacalhau. Tão intenso o seu prazer que ela declina do possível asco do amante diante da emanação do cheiro do alho: prefere não se privar do condimento.

Na verdade, a refeição em si tem sempre grande importância nos textos queirosianos e é por tal razão que o autor compraz-se em apresentá-la em todos os pormenores: pode servir-se dela também para comunicar outros valores ou fazer avançar o enredo, por exemplo. Abrindo um parêntese, reflectamos um pouco mais sobre isso. Eça de Queirós é sobretudo um homem da literatura, não um *gourmet*. A leitura da descrição do almoço do abade de Cortegaça – voltemos a ela – tão sugestiva sob o ponto de vista culinário, dá elementos ao leitor para a avaliação do comportamento dos sacerdotes: despem as capas, desapertam os colarinhos, esparramam-se pelas cadeiras... Através desses sinais exteriores, o leitor pode traçar o quadro crítico da situação, pois a narrativa permite que se avaliem gestos, acções e palavras. Mais: esses padres metonicamente representam o clero português em geral à época; a crítica queirosiana atinge portanto todos os membros.

Enquanto os padres se banqueteiavam com fartura, por exemplo, a empregada dá de esmola a um pedinte somente uma meia broa. À medida que o almoço se desenrola, é possível ouvir os diálogos dos sacerdotes, entre um prato e outro, sempre acompanhados do vinho às canecas, o que lhes solta a língua: vêm à tona então algumas das ideias que



ocupam suas mentes: a condenação da pobreza, a prática de costumes e a formulação de opiniões pouco condizentes com as normas que deveriam orientar suas acções e palavras. O próprio Amaro sente-se chocado diante do que ouve e presencia.

Os exemplos – do bacalhau de Leopoldina e do almoço de Cortegaça – servem, julgo eu, para comprovar que, mesmo sendo um mestre excepcional no tratamento dado aos pratos e às bebidas, comprazendo-se na sua descrição, a escrita de Eça de Queirós tem outros

Talher *d'hors d'oeuvre* (3 peças).
Peças avulsas da baixela do Visconde de S. João da Pesqueira, desenhadas por Rafael Bordalo Pinheiro, encomendada em 1899 à casa Reis & Filhos Joalheiros (do Porto).

objectivos e dimensões. O que ele visa é a transformação da sociedade, através da sua crítica, por vezes feroz outras vezes risonha; mas sempre a serviço da destruição da velha sociedade para que seja possível a construção de um mundo novo mais justo.

Mas o que se pretende aqui e agora – fechemos o parêntese – é sobretudo tratar dos manjares em si mesmos, iguarias apontadas pelo escritor nos seus textos e, a seu lado, imaginar ainda o delicado sabor deste ou daquele vinho...

É pela memória que Zé Fernandes se transporta para a sua Guiães, depois de ler a carta do bom tio Afonso Fernandes, que alude aos preparos para a comemoração dos 36 anos de seu casamento com a tia Vicência: «*esta anda lá pela cozinha, a fazer a sua famosa sopa dourada*», acrescenta ele. «*Deitando uma acha ao lume, pensei como devia estar boa a sopa dourada da tia Vicência. Há quantos anos não a provava, nem o leitão assado, nem o arroz de forno da nossa casa!*»

À recordação comovida dos saborosos alimentos confeccionados na serra, Zé Fernandes esquece Paris e deixa-se invadir pelas lembranças dos alimentos, sentindo também os perfumes da natureza serrana: as mimosas em flor, o céu azul de Guiães – que outro não há tão lustroso e macio... E «*por entre as bambinelas de sarja, passou um ar fino e forte e cheiroso de serra e de pinheiral*». Se já neste início, neste 1.º capítulo d'*A Cidade e as Serras*, através de Zé Fernandes, se insinua o paralelo entre Paris e as serras portuguesas, tal confronto acentua-se à chegada de Jacinto em Tormes, quando da sua primeira e rústica refeição.

Quando a formidável moça, suada e esbraseada do calor do fogão, entra na sala com uma terrina a fumegar, Jacinto, depois de esfregar e limpar na ponta da toalha o garfo

negro e a fusca colher de estanho, sorve uma colherada do caldo e testemunha: «*Está bom!*» – expressão que Zé Fernandes imediatamente aperfeiçoa: «*Estava precioso: tinha fígado e tinha moela; o seu perfume enternecia*». A sucessão de palavras qualificativas, de exclamações, a insistência na qualidade ímpar do caldo, o emprego de um verbo de conteúdo afectivo – dá ao leitor a medida do sabor daquele prato.

É sobretudo, porém, nas palavras que descrevem a água e o vinho de Tormes que se percebe a superioridade de ambos. A água «*nevada e luzidia da fonte*» faz Jacinto sentir um apetite desesperado dela, após tomá-la uma primeira vez. Quanto ao vinho, «*Mas nada o entusiasmava como o vinho de Tormes, caindo de alto da bojuda infusa verde – um vinho fresco, esperto, seivoso, e tendo mais alma, que muito poema ou livro santo*» (cap. VIII).

De início alguns adjectivos qualificativos, bastante expressivos, parecem ser suficientes, para, no final, o texto animizar, mais do que isso, santificar a bebida.

Curiosamente, em contraste, muitas vezes é o silêncio que rivaliza com as expressões hiperbólicas na tentativa de melhor expressar o gosto especial de alguma iguaria. Gonçalo Mendes Ramires, por exemplo, quando se debruça sobre o prato de sopa, fica mudo a gozar em silêncio: «*Mas o Fidalgo emudecera, embebido na cheirosa sopa, dentro duma caçoila nova, com raminhos de hortelã*» (cap. III).

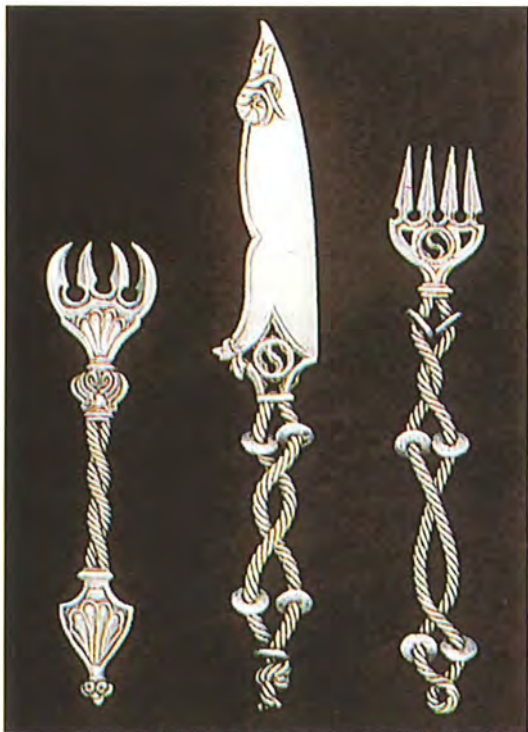
Há algo que se possa dizer diante de um tão saboroso acepipe? As palavras são insuficientes! Fradique Mendes exige silêncio equivalente quando se vê, numa taberna da Mouraria, «*[...] diante dum prato complicado e profundo de bacalhau, pimentos e grão de bico. Para o gozar com coerência, Fradique despiu a sobrecasaca. E como um de nós lançara casual-*

mente o nome de Renan, ao atacarmos o pitéu sem igual, Fradique protestou com paixão:

– Nada de idéias! Deixem-me saborear esta bacalhoadada, em perfeita inocência, como no tempo do Senhor D. João V, antes da Democracia e da Crítica!» (cap. V).

Os dois adjectivos que qualificam o prato – complicado e profundo – são insólitos, o segundo sobretudo, espiritualizando-o. O sabor nasce num contexto de simplicidade, por isso os comensais libertam-se das vestes que podem tolher os movimentos; por outro lado vetam-se as conversas de alto teor que poderiam favorecer a descontração. A atenção deve estar toda voltada para o alimento ímpar e favorecer o seu gozo: é preciso saboreá-lo «com coerência».

Na citação anterior d' *A Ilustre Casa de Ramires* o texto fazia referência à caçoila nova



em que a sopa era servida. N' *A Cidade e as Serras*, pelo contrário, mencionaram-se talheres escuros de estanho. O que nos faz perceber a importância do contexto: na sua descrição esmera-se o narrador, servindo-se das palavras que o qualificam para integrar melhor o alimento dentro do conjunto do texto. Na escrita de Eça de Queirós o contexto, com efeito, é tão importante que, por vezes, fala por si só, dispensando referências aos pratos. Assim acontece no jantar que Gonçalo oferece ao André Cavaleiro. Se se perguntar a algum queirosiano fervoroso o que foi servido nessa refeição, ele talvez fique perplexo sem conseguir lembrar-se de nada. Vejamos pois:

A mesa

Voltemos ao citado jantar. Os diálogos são vivos, Gracinha comparece com um vestido liso de crépon branco que lhe realça a graça quase virginal, mencionam-se é verdade os ovos queimados – o doce preferido do Cavaleiro, obra de Gracinha, facto que enreda o alimento à trama – fala-se na louça da China, nos talheres dourados da baixela, nas jarras de Saxe transbordantes de cravos brancos e amarelos, as cores heráldicas dos Ramires... Mas quais os pratos servidos?

Os vinhos, sim, são mencionados. Barrolo pensara num vinho do Porto «da garrafeira da mamã, preciosíssimo, velhíssimo, do tempo de D. João II...»

«D. João II – rosnou Gonçalo. – Está estragado.

Barrolo hesitou:

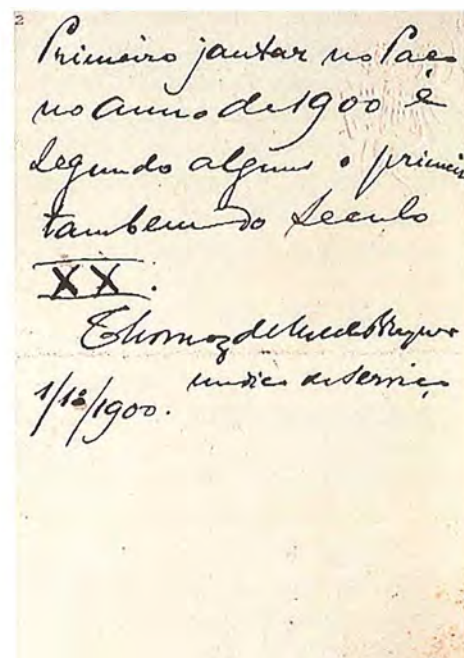
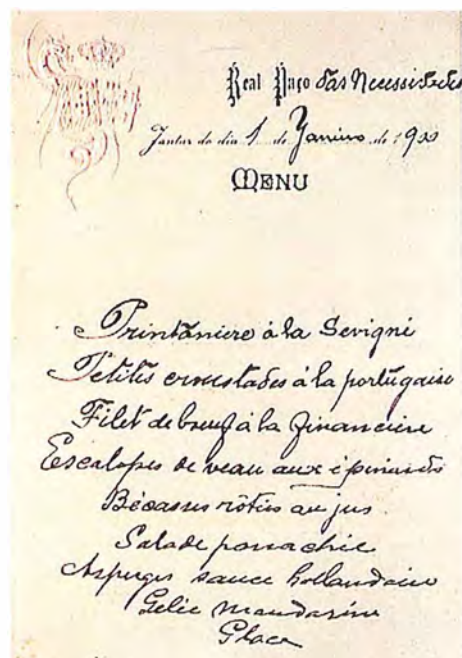
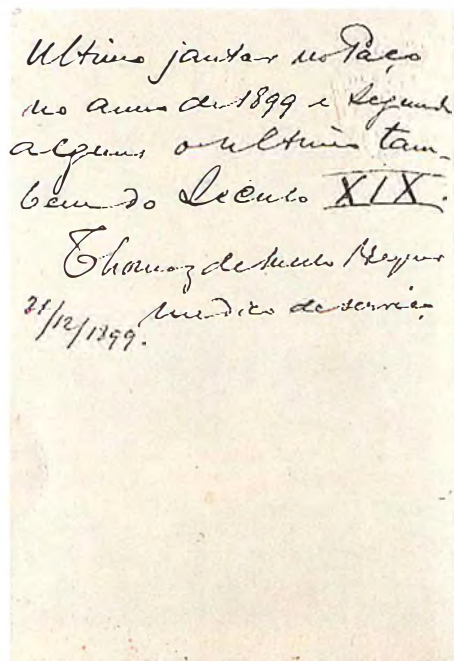
D. João II ou D. João VI... Um desses reis. Enfim um vinho único...»

Na verdade, outros foram os vinhos servidos. A preferência de Gonçalo vai para o sublime vinho verde da Quinta de Vidainhos, em Amarante. Torna-se indispensável um copo esguio, «especial, para aquele vinho que

>> Menus dos jantares de 31 de Dezembro de 1899 e de 1 de Janeiro de 1900 no Real Paço das Necessidades, Lisboa.

<< Talher de peixe (3 peças).

Peças avulsas da baixela do Visconde de S. João da Pesqueira, desenhadas por Rafael Bordalo Pinheiro, encomendada em 1899 à casa Reis & Filhos Joalheiros (do Porto).



espumava». Mais para o final, abrem-se duas garrafas de champagne e as taças se tocam. A conclusão só pode mesmo ser uma e, então, juntamos nossa voz à do Cavaleiro: «— Pois sempre te digo, Gonçalinho, que se janta sublimemente em casa de teu cunhado!...»

A verdade é que os leitores inferem a superioridade das iguarias servidas, mas, a não ser pelos ovos queimados, permanecem em jejum, sem saber o que foi oferecido...

O primeiro jantar de Jacinto nas serras, em contraste, ostenta uma toalha de estopa sobre a mesa, duas velas de sebo em castiçais de lata, grossos pratos de louça amarela, a malga de barro com azeitonas, o garfo negro e a fusca colher de estanho... O carácter rústico do ambiente e dos utensílios dão maior ênfase, pelo contraste, à qualidade superior dos alimentos: o caldo de galinha — mesmo que não tenha ficado tão apurado como se queria — a travessa com arroz de favas que felizmente fazia esquecer as insípidas favas parisienses, o louro frango assado no espeto... Também Jacinto termina por bradar «É divino!» — único qualificativo capaz de traduzir a excelência das iguarias. Mesmo Eça parece não encontrar outro adjectivo para os soberbos pratos oferecidos aos convivas nas refeições de suas personagens.

N'Os Maias, em que as refeições se multiplicam, convém lembrar por exemplo o preparo minucioso do ananás com sumo de laranja e vinho da Madeira (cap. XV); ou a ceia em casa do Craft (cap. IX), quando o Ega afoga a sua humilhação por ter sido expulso do baile dos Cohen, ingerindo vorazmente «aquelas boas coisas inglesas» que sempre ali os amigos encontravam. Prefiro porém lembrar o jantar de Maria Eduarda e Carlos no Ramalhete, única vez, na verdade, em que ela visita a casa, que afinal, era a casa de sua família. Temos portanto no cap. XIV o Baptista a servir ao casal um

jantar à portuguesa, preparado pela Micaela que, no dizer de Carlos, conservara a tradição da antiga cozinha freirática do tempo de D. João V. Jantar servido à volta de uma mesa, redonda e pequena, que parecia «*uma cesta de flores*», champanhe gelando em baldes de prata e o caldo de galinha fumegando numa terrina de louça do Japão; no aparador a travessa de arroz-doce com as iniciais de Maria.

Em «Um dia de chuva», essa encantadora narrativa publicada postumamente, o protagonista de certa forma «converte-se» à simplicidade da vida no campo, graças inclusive às refeições saborosas e singelas: «*E quando entrou na sala, José Ernesto teve uma sensação de conforto, e de apetite, diante da pequena mesa, nessa noite mais bem alumada, com a toalha muito branca, o prato de azeitonas lustrosas, as duas canecas onde o vinho tinha espuma. A sua cadeira era a de braços. A chuva cantava fora mais pesada. E a sopa rescendia.*

O vinho servido após a refeição da qual, além da sopa, nada mais sabemos, vem numa garrafa especial reverentemente trazida pelo caseiro: vinho do abade de Carmelinde, um delicioso vinho.

Na verdade, os estrangeiros, em especial os brasileiros aficcionados por Eça de Queirós, quando viajam para conhecer o Portugal queirosiano, desde o primeiro instante em que se vêem, por exemplo, no Rossio, ou frente à frente com o Teatro de S. Carlos, ou palmilhando a rua das Janelas Verdes etc. – tecem paralelos com as descrições conservadas na memória: lembram as palavras de Eça a falar dos edifícios e ruas de Lisboa, reconhecendo o turista que verdadeiramente tudo lhe é muito familiar. Como alguém já afirmou: o brasileiro nunca vê Portugal pela primeira vez. O Portugal real rivaliza com o Portugal imaginário guardado na lembrança: de leituras, de conversas, de referências...



Assim também com as iguarias, do bacalhau de cebolada ao arroz de favas, da sopa dourada ao arroz doce, do cabrito assado no espeto de cerejeira à perna de vitela assada da casa do conselheiro, que precede os ovos queimados da Sr^a Filomena, companheira de Acácio – enfim o queirosiano vai em busca de restaurantes capazes de satisfazer o seu imenso apetite mental daqueles pratos que a leitura tornou tão familiares. O turista devoto de Eça de Queirós não discrimina os restaurantes segundo o aparato das mesas, com finas porcelanas e talheres de prata, toalhas e guardanapos de linho. Sente-se feliz inclusive numa simples tasca se a iguaria oferecida é aquela que tem na memória.

Imaginemos agora que a refeição terminou, que já bebericamos o nosso *cognac* ou um cálice do Porto de 1815, que já estamos deixando a mesa da casa de jantar. Podemos portanto encetar uma conversa a respeito das...

O Palácio Nacional de Sintra, com as suas «duas chaminés colossais, disformes, resumindo tudo, como se essa residência fosse toda ela uma cozinha talhada às proporções de uma gula de rei que cada dia como todo um reino» (Os Maias). Fotografia de Mário Novaes.

Funções literárias e outras

«Raríssimo o escritor que, como o nosso Eça, consegue entremear a degustação dos pratos e dos vinhos, com a tessitura da trama, a análise da sociedade, a composição das personagens». Afirmei isso de início. Se repito é porque considero importante perceber essa mais valia da escrita queirosiana. Descreve o autor como ninguém o bacalhau às lascas, saboreado por Leopoldina. Mas tal descrição serve também para construir a personagem, os seus traços psicológicos predominantes transparecendo através da sua gulodice.

Ainda no *Primo Basílio* encontramos o Alves Coutinho, comensal do jantar do Cons.^o Acácio. Para ele «o docinho e a mulherzinha é o que me toca cá por dentro a alma!» E o narrador esclarece: «todo o tempo que não dedicava ao serviço do Estado, dividia-o com solicitude, entre as confeitarias e os lupanares». Sinteticamente temos aí a personagem na sua totalidade.

A refeição serve ainda, literariamente, para dar um tom risonho e aligeirar uma cena. Quando João da Ega se encontra pela primeira vez com Maria Eduarda no Ramalhete, atrapalha-se, sente-se dominado pela timidez e pela surpresa da conjuntura e, dada a aflição, deixa cair o pacote de queijadinhas, que se espalham pelo chão. Insinuam-se assim risonhamente como se percebe, traços da personalidade de João da Ega, e a própria trama avança com o mútuo conhecimento entre o melhor amigo de Carlos e sua amada.

A conversão de Jacinto à vida serrana processa-se, pelo menos parcialmente, desde o seu primeiro jantar na Quinta de Tormes; ou seja, o enredo toma novo e determinado rumo a partir de então. O que também acontece com José Ernesto em «Um dia de chuva».

Navegando um pouco a esmo pelos textos queirosianos, sou levada a pensar que a ver-

tente nacionalista (no melhor sentido) permeia bastante algumas das referências culinárias de Eça. Graças a elas o autor insinua a rele imitação que então se fazia da cozinha francesa, ou, em suas palavras, a tradução de tudo, do francês para o calão. De que encontramos também exemplos na correspondência. Hóspede dos hotéis do Porto, doente, lamenta Eça de Queirós a cozinha «*pessimamente e pretenciosamente feita à francesa!* [...] *Sempre os nossos males públicos ou privados, resultando da chocha imitação, da rele tradução, que nós fazemos da França, em tudo, desde as ideias até aos potages!*» (carta ao Conde de Ficalho, 04/09/1884).

Essa experiência de vida, ele a transfere transfigurada às suas personagens. Fradique por exemplo indaga, empregando frases em que muito profanamente, nada liricamente, glosa a temática do *ubi sunt*: «*Onde estão os pratos veneráveis do Portugal português, o pato com macarrão do século XVIII, a almôndega indigesta e divina do tempo das descobertas, ou essa maravilhosa cabidela de frango, petisco dileto de D. João IV [...]? Tudo estragado!*»

A França e Portugal frente à frente à volta da mesa.

Fradique, ainda, faz uma avaliação do Portugal genuíno, numa carta a Madame de Jouarre, enviada da Quinta de Refaldes, ao proceder à análise de sua cozinha e adegas. Inicialmente recorda a origem da propriedade que pertencera a religiosos de santo Agostinho. Dentro dessa nota histórica, o missivista acrescenta que já no tempo dos cruzados a vida dos seus habitantes caracterizava-se por entregar-se largamente à terra e à vida. Assim, a cozinha era mais frequentada que a igreja. Secularizando-se, tudo continuou como dantes. E então Fradique traça um paralelo entre

Portugal e a Europa: «*Em palácio algum, por essa Europa superfina, se come na verdade tão deliciosamente como nestas rústicas quintas de Portugal*».

E após afirmar a superioridade da nação portuguesa nesse nível, explicita hiperbolicamente as qualidades dos manjares servidos: «*Quem nunca provou esse arroz de caçoula, este anho pascal candidamente assado no espeto, estas cabidelas de frango coevas da Monarquia que encham a alma, não pode realmente conhecer o que seja a especial bem-aventurança tão grosseira e tão divina, que no tempo dos frades se chamava a comezaina*».

Aliás outra não poderia ser a opinião do autor que, em viagem pelo Alentejo, já no fim da vida, debilitado e doente, escrevia no entanto à mulher: «*Logo pela manhã os almoços eram temerosos porque o prato mais insignificante era sempre um imenso peru! A etiqueta é comer de tudo – e eu cumpri! Valeram-me os passeios de léguas...*» (20/05/1898).

Na verdade Eça de Queirós encanta-se com essa comezaina farta, e descreve-a com uma certa voluptuosidade. É capaz de valorizar qualquer objecto, por mais insignificante que pareça ser. Tudo, qualquer coisa, transfigura-se em suas mãos e se torna um objecto de arte. Tudo, mesmo parecendo secundário, pode ser por ele usado para expressar uma época, posições ideológicas, políticas, sociais, culturais. Assim o alimento. «*Diz-me com que andas e te direi quem és*» – é uma glosa sua derivada de Brillat-Savarin.

Não é difícil entender, assim, como um elemento material, embora grandioso, aliado à alimentação, pode ser utilizado para firmar uma posição ideológica, além de servir-lhe de veículo para retratar não só uma personagem, não apenas uma classe social, nem mesmo uma época, mas toda a nação. A descrição do Palácio Nacional de Sintra com sua impres-

sionante arquitectura espelha, em um passo d'Os Maias, a imagem da nação:

«*Este maciço e silencioso palácio, sem flores e sem torres, patriarcalmente assentado entre o casario da vila, com suas belas janelas manuelinas que lhe fazem um nobre semblante real, o vale aos pés, frondoso e fresco, e no alto as duas chaminés colossais, disformes, resumindo tudo, como se essa residência fosse toda ela uma cozinha talhada às proporções de uma gula de rei que cada dia come todo um reino*».

Eça de Queirós atinge aqui o universal e o simbólico: toda uma posição ideológica revolucionária palpita na imagem das duas chaminés. Já se não tem reis em Portugal. Já não se come como os ricos costumavam alimentar-se há cem anos. Mas a fome e sede de poder terão sido saciadas para sempre? Penso que, na verdade, nos tempos de hoje – e recuperando a imagem das duas chaminés do palácio –, para ser possível reflectir esta nossa realidade do novo milénio, há necessidade de gigantescas chaminés, capazes de serem vistas de todos os recantos da terra, aptas a chegar à lua... A fome actual dos que usufruem do poder é mais do que insaciável: é uma fome que ignora qualquer limite. Enquanto isso, a fome real dos povos famintos tem que se contentar com faíscas e restos, ou morrer de inanição. Como aquele pobre pedinte que se achegou à mesa dos padres, em Cortegaça. Talvez nem exista hoje uma Gertrudes para dar-lhe meia broa...

¹ Artigo publicado na *Gazeta de Notícias* do Rio de Janeiro, a 13, 14 e 15 de Maio de 1893.

² Cristian Millau, *La Belle Époque à Table*, Paris, Gault-Millau, 1991, p. 6.

³ Todas as citações da obra de Eça de Queirós serão feitas de acordo com os quatro volumes da *Obra completa*, edição da Nova Aguilar, Rio de Janeiro, 1997/2000.