

**UNIVERSIDADE DO ALGARVE**

FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

***SABERES E SABORES EM GARCIA DA ORTA, RABELAIS E PLATINA***

(Dissertação para a obtenção do grau de mestre em Literatura - especialização em  
Literatura Comparada)

Luísa Manuel Batista Costa

FARO

2010

**NOME:** Luísa Manuel Batista Costa

**DEPARTAMENTO:** Departamento de Línguas, Comunicação e Artes

**ORIENTADORES:** Doutora Ana Alexandra Carvalho e Doutor João Carlos Carvalho

**DATA:** Janeiro de 2010

**TÍTULO DA DISSERTAÇÃO:** *Saberes e sabores em Garcia da Orta, Rabelais e Platina*

**JÚRI:** Doutora Carina Infante do Carmo

Doutor Sérgio Paulo Guimarães de Sousa

Doutor João Carlos Firmino Andrade de Carvalho

Doutora Ana Alexandra Mendonça Seabra da Silva Andrade de Carvalho

## **Agradecimentos**

Ao Professor Doutor João Carlos Carvalho e à Professora Doutora Ana Alexandra Carvalho, orientadores da minha dissertação, os meus sinceros agradecimentos pelos seus conselhos e sugestões.

Aos meus pais por me terem convencido a nunca desistir.

Ao meu amigo Tiago pelo seu incentivo e pela ajuda preciosa ao ter-me trazido dos EUA um dos livros analisados nesta dissertação.

## Resumo

A alimentação é um fenômeno social que pode ser considerado como o espelho da mentalidade de uma época. No século XVI, foram vários os escritores que inseriram nas suas obras preceitos de dietética e cenas de banquetes onde imperava a convivialidade. Entre esses autores estão Rabelais, com *Pantagruel* e *Gargantua*, Garcia da Orta, com os *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinais da Índia* e Bartolomeo Platina, com o *De Honesta Voluptate et Valetudine*.

Os três escritores utilizam como principal processo retórico-poético a constante referência ao prazer provocado pela comida e pela bebida, fazendo-nos entrar nos ideais da filosofia epicurista. No entanto, a alimentação não tem como finalidade única a de saciar apetites, ela tem, igualmente, propriedades terapêuticas. Dá-se, deste modo, grande importância à teoria dos humores, baseada num sistema de correspondência entre os elementos do universo, o temperamento do ser humano e a natureza dos alimentos, considerando que estes últimos têm a virtude de, se ingeridos de forma adequada, serem um dos principais motores para uma vida saudável.

## Palavras-chave:

Literatura Comparada – banquete – retórica – viagem – epicurismo – medicina

**Titre: *Saveurs et Savoirs chez Garcia da Orta, Rabelais et Platine***

## **Résumé**

L'alimentation est un phénomène social qui peut être considéré comme le miroir de la mentalité d'une époque. Au XVI<sup>e</sup> siècle, plusieurs écrivains ont inclus dans leurs œuvres littéraires des préceptes concernant la diététique et des scènes de banquets où la convivialité a un rôle prépondérant. Parmi ces auteurs on y trouve Rabelais, avec *Pantagruel* et *Gargantua*, Garcia da Orta, avec les *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinai da Índia* et Bartolomeo Platina, avec *De Honesta Voluptate et Valetudine*.

Ces trois auteurs utilisent comme principal procès rhétorique et poétique de constantes références relatives au plaisir provoqué par la nourriture et par les boissons, nous faisant entrer dans les idéaux de la philosophie épicurienne. Cependant l'alimentation n'a pas comme seul but d'apaiser les appétits, elle a, aussi, des propriétés thérapeutiques. On attache, donc, grande importance à la théorie des humeurs, basée sur un système de correspondance entre les éléments de l'univers, le tempérament de l'être humain et la nature des aliments et on considère que ces derniers ont la vertu de, si ingérés de façon adéquate, d'être un des principaux moteurs pour mener une vie salubre.

## **Mots-clés:**

Littérature Comparée – banquet – rhétorique – voyage – épicurisme – médecine

## Índice

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>2</b>
<b>I - DIVULGAÇÃO DAS OBRAS .....</b>	<b>5</b>
<b>II - A VIAGEM.....</b>	<b>13</b>
1- O experiencialismo decorrente da estadia na Índia de Garcia da Orta.....	14
2- A função pedagógica das viagens em Rabelais.....	20
3- A tradução de De Honesta Voluptate et Valetudine .....	29
<b>III- A ACEITAÇÃO E A RECUSA DA AUTORIDADE DOS AUTORES GRECO-LATINOS.....</b>	<b>37</b>
<b>IV- O EPICURISMO.....</b>	<b>50</b>
<b>V- O BANQUETE: SABERES, SABORES, RETÓRICAS .....</b>	<b>61</b>
1- O banquete, a palavra e a tradição convival.....	62
2 - O banquete, a imagem do corpo grotesco e a temperança .....	77
3- Abordagem de aspectos retóricos.....	86
<b>VI - O USO MEDICINAL DOS ALIMENTOS .....</b>	<b>101</b>
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>116</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>122</b>
1- De Rabelais .....	122
2- De Garcia da Orta.....	122
3- De Platina .....	122
4- Artigos e obras de referência.....	123

## INTRODUÇÃO

“Um ser humano é essencialmente um saco que recebe comida; as outras funções e faculdades podem ser mais divinas, mas, em termos de tempo, vêm depois. Um homem morre e é enterrado e todas as suas palavras e actos são esquecidos, mas a comida que comeu vive depois dele nos ossos sólidos ou fracos dos seus filhos. Parece plausível defender que as mudanças ocorridas na alimentação são mais importantes do que a sucessão das dinastias ou até das religiões. Assim, a Grande Guerra nunca teria acontecido se não tivessem inventado a lata de conserva. E a história da Inglaterra dos últimos quatro séculos teria sido radicalmente diferente se não tivessem sido, nos finais da Idade Média, as raízes comestíveis e diversos legumes, e, um pouco mais tarde, bebidas não alcoólicas (chá, café, chocolate), assim como bebidas destiladas às quais o inglês, bebedor de cerveja, não estava acostumado. No entanto, é curioso notar como se reconhece tão pouco a importância da alimentação. Em toda a parte erguem estátuas a políticos, poetas, bispos, mas nunca a cozinheiros, fabricantes de presunto ou hortelões”<sup>1</sup>.

Sendo o título da presente dissertação *Saberes e Sabores em Garcia da Orta, Rabelais e Platina*, o objecto no nosso trabalho é, precisamente, o estudo comparativo de *Pantagruel e Gargantua*, de Rabelais<sup>2</sup>, com os *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinais da Índia*, de Garcia da Orta<sup>3</sup>, e a tradução do livro de Platina<sup>4</sup>, *De Honesta Voluptate et Valetudine*, no que diz respeito, sobretudo, a um dos processos

---

<sup>1</sup> Cf. Orwell, *O Caminho para Wigan Pier*, Lisboa, Antígona, 2003, pp. 123-124.

<sup>2</sup> François Rabelais nasceu na província de Touraine, na França, em 1494. Foi frade, estudou medicina na Universidade de Montpellier. Publicou, em 1532, sob o pseudónimo de Alcofribas Nasier, *Pantagruel - Les horribles et espoventables faictz et prouesses du très renommé Pantagruel Roy des Dipsodes, filz du Grand Géant Gargantua*, o primeiro de uma série de cinco livros, que nos contam as histórias do gigante Pantagruel, de acordo com o esquema narrativo dos romances de cavalaria. Os outros quatro livros são *La vie très horrifique du grand Gargantua, père de Pantagruel* (1534), *Le Tiers Livre* (1546), *Le Quart Livre* (1552) e *Le Cinquiesme Livre* (1564). Apesar de *Gargantua* ter sido escrito e publicado depois de *Pantagruel*, constitui o primeiro dos cinco volumes. Rabelais morreu como vigário, em 1553, na cidade de Meudon.

<sup>3</sup> Garcia da Orta nasceu em Elvas por volta de 1501-1503. Frequentou as universidades de Salamanca e Alcalá onde concluiu os seus estudos de Medicina. De 1530 a 1534, ensinou Filosofia Natural em Lisboa nos Estudos Gerais. Em 1534, partiu, na companhia de Martim Afonso de Sousa, para a Índia. Em 1563, publicou os *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinais da Índia*. Morreu em Goa, em 1568.

<sup>4</sup> Bartolomeo Sacchi Platina nasceu em 1421 em Piacenza. Depois de uma curta vida como soldado, Platina torna-se o perceptor do marquês Ludovico Gonzaga. Em 1457, foi para Florença onde recebeu formação de filosofia e de grego. Em 1464, foi eleito membro do Colégio dos Abreviadores. Em 1468, foi preso, acusado de heresia e de conspiração contra o papa, juntamente com outros humanistas. Foi liberto em 1469 e juntou-se à Academia de Pompónio Leto. Em 1475, foi nomeado prefeito da biblioteca do Vaticano. Morreu em Roma, em 1481, vítima da peste.

retórico-literários presentes nos quatro livros e que teve como finalidade seduzir o leitor do século XVI: a referência constante ao prazer provocado pela comida e pela bebida.

Ligados aos *sabores* de três autores provenientes de países tão distintos como a França, a Itália e Portugal, estão os *saberes* que estes escritores veicularam através das suas obras. Veremos, deste modo, que, apesar da diversidade de culturas, estas estão unidas por uma paixão em comum: a comida.

O primeiro capítulo, *Divulgação das obras*, será dedicado à explicação da forma como o uso das línguas vernáculas e do latim possibilitaram a difusão das ideias dos três autores e de que modo a invenção da imprensa impulsionou a divulgação dos saberes no século XVI.

Sem que haja uma ruptura com a Idade Média, são introduzidos na alimentação europeia da época renascentista novos alimentos provenientes de países longínquos. Serão, por conseguinte, tidas em consideração, no segundo capítulo, as viagens dos três autores, umas reais, outras imaginárias, e até mesmo uma viagem de Itália para França efectuada através de uma tradução que adaptou para francês o primeiro livro de culinária impresso no mundo.

No terceiro capítulo, verificaremos o modo como a autoridade dos autores greco-latinos influenciou as obras de Orta, Rabelais e Platina e, simultaneamente, como estes autores renascentistas aceitaram ou recusaram essa autoridade facilmente divulgada a partir do momento em que os textos passam a ser impressos.

O quarto capítulo procura explorar a forma como uma autoridade grega da Antiguidade, Epicuro, se conseguiu implementar no ideal de vida renascentista e humanista, e a maneira como a satisfação do espírito e do corpo se apresentam como fundamento das acções humanas presentes nas obras dos autores em estudo.

No seguimento da explicação da busca da felicidade do homem renascentista e da conseqüente defesa de teorias epicuristas nas três obras, o capítulo V será dedicado ao *banquete*, local onde a satisfação plena do homem terá lugar, ou seja, onde o espírito e o corpo serão *alimentados*. Será focada a tradição convival e a importância do discurso nestes actos de sociabilidade. No entanto, o banquete aparecerá em Orta, Rabelais e Platina de formas totalmente distintas, defendendo-se, por vezes, o excesso e, outras, a frugalidade. Seremos igualmente, neste capítulo, confrontados com uma retórica de persuasão utilizada por Orta, Rabelais e Platina e que teve por finalidade descrever vivências e guiar-nos através do mundo do Humanismo e dos ideais do Renascimento.

No último capítulo, será abordada a forma como a alimentação se relacionava com a medicina, não esquecendo a teoria dos humores, baseada num sistema de correspondência entre os elementos do universo, o temperamento do ser humano e a natureza dos alimentos.

Pode não haver estátuas de “cozinheiros, fabricantes de presunto ou hortelões”; no entanto, a sua presença é, como iremos verificar ao longo desta dissertação, uma constante nas obras dos três autores e tem a capacidade de, tal como Sherazade que fascinou o sultão com as suas histórias, seduzir, tanto o leitor do século XVI como o do século XXI.

## I - DIVULGAÇÃO DAS OBRAS

“Among the very first products of the cradle presses were best sellers: bibles and cookery books. The early printers had an uncanny nose for business”<sup>5</sup>.

Até ao século XV, os livros eram escritos à mão por monges e escribas e demoravam meses a ser preparados, sendo o seu preço elevadíssimo e impossível de suportar para a maioria daqueles que sabiam ler. O nascimento da imprensa foi, deste modo, um dos principais impulsionadores da divulgação dos conhecimentos no século XVI. Outra das razões para a difusão do saber foi a utilização, ao lado do latim, das línguas vernáculas em documentos escritos.

Durante o Renascimento, tenta-se restabelecer o purismo ciceroniano e virgiliano do latim. A confusão de línguas que, de acordo com a tradição cristã, era fruto da desmesurada ambição dos construtores da Torre de Babel, constituía um obstáculo à comunicação entre os povos<sup>6</sup>. Como afirma Hale, “O latim era o antídoto para as divisões de Babel; mas como língua franca fora sempre uma camada de verniz erudito no mosaico de falantes de vernáculo e estava a tornar-se cada vez mais fina”<sup>7</sup>. Esta fragilidade resulta do facto de já não ser capaz de traduzir todas as mudanças verificadas nesta nova época. É necessária uma linguagem mais eficaz, um sistema racional de descrição da natureza. São as línguas vulgares, e anteriormente o latim macarrónico, que mais eficazmente conseguem espelhar este mundo novo e representar de forma adequada a realidade. O latim era, até então, a língua da cultura, culta, a língua ensinada

---

<sup>5</sup> Cf. Vehling, Joseph Dommers, *Platina and the Rebirth of Man*, Chicago, Walter M. Hill, 1941, p. 57.

<sup>6</sup> Cf. Gén. 9.

<sup>7</sup> Hale, John, *A Civilização Europeia no Renascimento*, Lisboa, Editorial Presença, 2000, p. 151.

nas escolas, a língua usada no meio jurídico<sup>8</sup> e a língua do culto religioso. Na igreja, só o sermão era feito nas línguas vulgares<sup>9</sup>.

O Renascimento, como nota Bakhtine, “marque la fin de la dualité des langues”<sup>10</sup>. Assiste-se a uma aceitação dos falares nacionais como modo de comunicação. No domínio da literatura, verifica-se uma fronteira entre a escrita e a oralidade, entre duas culturas: a popular e a oficial, entre duas línguas: a vulgar e o latim. Até então, só os géneros considerados inferiores (fábulas, farsas...) eram escritos nas línguas vernáculas.

Dante Alighieri (1265-1321) foi um dos primeiros escritores a rejeitar o uso do latim na literatura, pondo em causa o universalismo linguístico e cultural de base latina. Tentou alargar o número de destinatários da sua obra, assumindo como leitores os “volgari, e non litterati”<sup>11</sup>. Foi no *De Vulgari Eloquentia* que valorizou a realidade linguística, literária e cultural italiana, considerando o vernáculo uma língua de alta cultura:

“Di queste due poi più nobile è la volgare: sia perché è la prima che l’uman genere abbia usata; sia perché il mondo tutto ne fruisce, benché sia divisa in differentissime forme e vocaboli; sia perché l’abbiamo da natura mentre l’altra è, piuttosto fattura d’arte”<sup>12</sup>.

Esta obra foi considerada como um bastião por grupos de intelectuais que, nos séculos XVI e XVII, defenderam, na Itália, o uso do toscano.

---

<sup>8</sup> Em França, foi Francisco I que, através da *Ordonnance de Villers-Cotteret* (1539), obrigou todos os actos jurídicos a serem feitos em língua vulgar.

<sup>9</sup> A Igreja só permitiu o uso de línguas vernáculas nas suas liturgias a partir de 1969, com o Concílio Vaticano II; no entanto, assiste-se, a partir do século XVI, sobretudo no seio das igrejas protestantes, à defesa da adopção das línguas vernáculas no culto religioso.

<sup>10</sup> Cf. Bakhtine, *L’Œuvre de François Rabelais et la Culture Populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970, p. 461.

<sup>11</sup> Cf. Dante, *Convivio, Trattato Primo* in *Tutte le Opere*, Milano, Danson Editore, 1993, IX, p. 118.

<sup>12</sup> Cf. Dante, *De Vulgari Eloquentia, Libro Primo* in *Tutte le Opere*, Milano, Danson Editore, 1993, p. 203. “Destas duas a mais nobre é a vulgar: em primeiro lugar porque foi a primeira que o ser humano usou; em segundo lugar, porque é utilizada em todo o mundo, apesar de ter pronúncias e vocábulos diferentes; por último, porque é para nós natural, enquanto a outra é feita de artifícios”. Tradução nossa.

Em 1549, Du Bellay escreveu o seu famoso tratado intitulado *Défense et Illustration de la Langue Française*, onde defende o uso do francês em obras comparáveis às existentes na Antiguidade em detrimento do italiano e do latim:

“[...] tu ne doys avoir honte d'ecrire en ta Langue: mais encores doibs-tu, si tu es amy de la France, voyre de toymesmes, t'y donner du tout, avecques ceste genereuse opinion, qu'il vault mieux estre un Achille entre les siens, qu'un Diomedé, voyre bien souvent un Thersite, entre les autres”<sup>13</sup>.

Embora no século XVI a busca de uma identidade nacional seja suportada pela necessidade de se pertencer a uma determinada comunidade linguística, Garcia da Orta não escreve em português por se considerar moderno ou para afirmar a língua nacional mostrando orgulho patriótico; no prefácio dos *Colóquios*, na carta que dirige a Martim Afonso de Sousa, Orta defende a escrita deste livro em “materna lingua” por “ser mais geral” e porque sabe “que todos os que nestas indianas regiões habitam, sabendo a quem vai entitulado, folgaram de o leer”<sup>14</sup>. Dimas Bosque dirige-se ao leitor dos *Colóquios*, dizendo que Orta escreveu em português “por ser mais familiar a matéria de que escrevia, por ser enportunado de seus amigos e familiares pêra que proveito fosse mais comunicado”<sup>15</sup>. Apesar da tentativa de Orta de alargar o acesso da obra a um maior número de pessoas, foi a tradução para latim<sup>16</sup> por Charles d’Écluse que rapidamente divulgou os *Colóquios* e influenciou decisivamente a farmacopeia utilizada, daí em diante, pela Medicina europeia. Além de Écluse, também Cristóvão da Costa e o castelhano Juan Fragoso contribuíram para a divulgação dos conhecimentos de Orta. Cristóvão Costa reconhece no prólogo do *Tratado das drogas e medicinas das índias*

---

<sup>13</sup> Cf. Du Bellay, *La défense et illustration de la langue française*, Paris, Bibliothèque Bordas, 1972. p. 112.

<sup>14</sup> Cf. Orta, *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinais da Índia*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987, vol. I, p. 5.

<sup>15</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, p. 11.

<sup>16</sup> *Aromatum et simplicium aliquot medicamentorum apud indos nascentium historia* (1567).

*orientais, no qual se verifica muito do que escreveu o Doutor Garcia de Orta (1578)*<sup>17</sup>

a influência que o Orta teve na sua obra:

“[...] e encontrei nas Índias Orientais com o Doutor Garcia de Orta, médico português e varão grave, de raro e peregrino engenho [...]. Parecendo-me a mim, que nesta nossa nação seria aquele livro de grande proveito, se se desse notícia das coisas boas que nele há [...] deliberei tomar este trabalho, debuxar ao vivo cada planta [...] que eu vi, e o Doutor Garcia de Orta não pôde”<sup>18</sup>.

Juan Fragoso, no livro *Discursos de las cosas aromáticas, árboles frutales y de otras muchas medicinas simples, que se traen de la India oriental, y sirven al uso de medicina* (1572), não se refere aos *Colóquios*, mas é evidente a interferência desta última obra no livro do autor castelhano. Este é constituído por setenta capítulos e, tal como nos *Colóquios*, são denominados "discursos". Cada um desses discursos tem como título o nome, entre outros, de uma planta, árvore ou fruto e são referidas as propriedades e aplicação medicinal de cada produto. Além disso, estão ordenadas alfabeticamente, “Discurso primero del âmbar”, “Discurso segundo del anacardo”, “Discurso tercero del amomo”<sup>19</sup>.

No que diz respeito a Rabelais, os seus livros foram todos escritos em francês, facto esse que não tornou mais fácil a divulgação da obra devido à complexidade da linguagem utilizada. De acordo com Mireille Huchon, a leitura destas obras só era facilitada através da audição dos textos em voz alta:

“[...] le lecteur contemporain de Rabelais n’était habitué aux mots déjà vieillis et aux provincialismes qui hérissent le texte; il était encore moins accoutumé aux emprunts à l’italien, aux néologismes grecs et latins, termes souvent techniques dont bon nombre, depuis, sont restés en français. Paradoxalement, le texte de Rabelais était encore plus difficile pour un lecteur du

---

<sup>17</sup> O livro foi traduzido para latim por Charles de l’Ecluse em 1582.

<sup>18</sup> Cf. Costa, *Tratado das Drogas e Medicinas das Índias Orientais, no qual se verifica muito do que escreveu o Doutor Garcia de Orta*, Junta de Investigações do Ultramar, 1964.

<sup>19</sup> Cf. Fragoso, *Discursos de las Cosas Aromáticas, Árboles Frutales y de Otras Muchas Medicinas Simples, que se traen de la India Oriental, y sirven al Uso de Medicina*, Madrid, Francisco Sánchez, 1572, p. 12.

XVI<sup>e</sup> siècle qui, avant 1539<sup>20</sup>, n'avait pas à sa disposition de moindre dictionnaire du français devant un texte 'inouï'<sup>21</sup>.

Todavia, era necessária uma leitura visual para “prendre la mesure du système orthographique particulièrement complexe inventé par Rabelais”<sup>22</sup>. O vocabulário utilizado por Rabelais insere-se na tradição carnavalesca e, tal como afirma Bakhtine ao referir-se ao Carnaval, consegue eliminar provisoriamente “toutes les différences et barrières hiérarchiques entre les individus”<sup>23</sup>. Além disso,

“[...] l'abolition de certaines règles et tabous en vigueur dans la vie normale créaient un type particulier de communication à la fois idéale et réelle entre les gens impossible en temps ordinaire. C'est ce contact familial et sans contrainte entre les individus qu'aucune distance ne sépare plus”<sup>24</sup>.

Apesar dos palavrões, blasfêmias e obscenidades, este tipo de literatura era muito apreciado no seio da corte. A razão é muito simples, Rabelais tinha o dom de fazer rir as pessoas, as regras do decoro ainda não tinham sido instituídas, como aconteceu mais tarde nas sociedades de corte, e, além disso, este autor era um apologista do riso:

“Vous apprendrez, si non en cas de rire:  
Autre argument ne peut mon cueur elire,  
Voyant le dueil qui vous mine et consommé,  
Mieux est de ris que de larmes escripre.  
Pour ce que rire est le propre de l'homme”<sup>25</sup>.

De acordo com Bakhtine<sup>26</sup>, Rabelais foi influenciado, no que diz respeito à filosofia do riso, por três teóricos gregos: Hipócrates, Aristóteles e Luciano de Samósata. Para estes autores, o riso é “ un principe universel de conception du monde,

---

<sup>20</sup> O primeiro dicionário francês foi o *Dictionnaire françois-latin*, publicado por Robert Estienne, em 1539.

<sup>21</sup> Cf. Rabelais, *Oeuvres Complètes*, Paris, Gallimard, 1994, p. X.

<sup>22</sup> *Ibid.*

<sup>23</sup> Cf. Bakhtine, *op. cit.*, p.24.

<sup>24</sup> *Ibid.*

<sup>25</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 3.

<sup>26</sup> Cf. Bakhtine, *op. cit.*, pp. 76- 78.

qui assure la guérison et la renaissance [...] lié [...] à la manière de ‘s’instruire à bien mourir et à bien vivre’”<sup>27</sup>. Rabelais, por intermédio das personagens de *Pantagruel* e *Gargantua*, caracterizadas pelas suas proporções gigantescas, apetite voraz e animalidade, consegue fazer-nos rir e conduzir-nos ao ponto fulcral desta obra que é o prazer de viver e o sentimento da felicidade tão próprios do Renascimento. Como refere Marc Fumaroli:

“Rabelais est un érasmien, par son goût du comique et de l’ironie porté jusqu’au ‘lascif’ et au ‘vulgaire’ [...]. Peut-être cependant garde-t-il de Budé le sens de l’inspiration enthousiaste, puisant directement aux sources de l’origine, féconde en métaphores et en allégories qui enveloppent la richesse, cachée au vulgaire, des ‘choses’ ultimes de la sagesse”<sup>28</sup>.

O riso aparece aqui também associado a uma função didáctica, estando directamente relacionado com a máxima *Ridendo castigat mores*. Rabelais critica o saber institucionalizado e inquestionável instituído pela Sorbonne, o que determina a inclusão das suas obras no *Index Librorum Prohibitorum*<sup>29</sup>. As obras de Rabelais faziam parte da lista de livros censurados pela Sorbonne, facto que levou à sua publicação com diversas modificações. Não obstante a sua inclusão nesta lista, Rabelais permaneceu impune devido à protecção do cardeal Jean Du Bellay e dos reis Francisco I e Henrique II que autorizaram a reimpressão das suas obras.

Apesar de todas estas dificuldades, tanto *Pantagruel* como *Gargantua* foram um sucesso de vendas, o que justifica a afirmação do narrador da primeira obra:

“Et le monde a bien congneu par experience infallible le grand emolument et utilité qui venoit de ladicte Chronicque Gargantuine : car il en a esté plus vendu par les imprimeurs en deux moys qu’il ne sera acheté de Bibles en neuf ans”<sup>30</sup>.

---

<sup>27</sup> Cf. Bakhtine, *op. cit.*, p. 79.

<sup>28</sup> Cf. Fumaroli, *L’Âge de l’Éloquence. Rhétorique et “Res Literária” de la Renaissance au Seuil de l’Époque Classique*, Paris, 1994, pp. 450-451.

<sup>29</sup> O *Index* foi actualizado pelo Vaticano até 1948 (32ª edição). Só em 1966, com o Papa Paulo VI, é que foi extinto.

<sup>30</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 215.

Cerca de vinte e cinco anos depois de Gutenberg ter impresso o primeiro livro, chega às tipografias *De Honesta Voluptate et Valetudine*<sup>31</sup>, de Platina. Trata-se de um livro ligado à arte da culinária. É de referir que a maior parte dos manuscritos de culinária data dos séculos XIV e XV, manuscritos esses cuidadosamente guardados por membros da aristocracia que tinham a seu cargo cozinheiros. Estes livros eram, na maior parte das vezes, constituídos por pequenas notas, conjuntos de ingredientes sem qualquer lógica onde não era mencionado o modo de preparação dos alimentos, nem a ordem que deveria seguir uma receita. Só um cozinheiro muito experiente era capaz de decifrar tais amontoados de notas e preparar uma refeição.

*De Honesta Voluptate et Valetudine* foi escrito originalmente em latim e publicado em 1474, tratando-se, assim, de um incunábulo. De 1475 a 1538, foram publicadas em latim cerca de vinte edições deste texto. Foi o latim que originou a fácil e rápida divulgação da obra em toda a Europa. Foi, por isso, um livro originariamente destinado a uma classe de eruditos. As traduções desta obra para francês, italiano e alemão permitiram o alargamento do público-alvo. A edição francesa de Desdier Chrispol<sup>32</sup> foi, entre 1505 e 1588, reeditada vinte e uma vezes.

Apesar de ser considerado, de acordo com Vehling<sup>33</sup>, o primeiro livro de culinária a ser impresso no mundo, não nos podemos esquecer que este é caracterizado pela sua hibridez. Para além do corpo de receitas que o constitui, é também um livro de dietética e de economia doméstica. Segue-se a impressão em massa de outros livros de culinária e os segredos, que anteriormente eram passados por um chefe ao seu aprendiz

---

<sup>31</sup> Apesar de ter sido escrito em 1465, só foi impresso em 1474 por Ulrich Han, em Roma. O manuscrito *Libro de Arte Coquinaria* de Martino, cozinheiro de papas e de príncipes, constitui a maior fonte de receitas para *De Honesta Voluptate et Valetudine*, tendo contribuído com cerca de 240 receitas. Platina utilizou também receitas do livro *De re coquinaria* de Apício, do século III. Platina organizou as receitas de Martino de acordo com a estrutura do livro de Apício.

<sup>32</sup> Prior do mosteiro de Saint Maurice em Montpellier.

<sup>33</sup> Cf. Vehling, *op. cit.*, p. 63.

e há séculos mantidos no seio de famílias abastadas, são divulgados. A impressão destes livros vai também conferir um carácter normativo à redacção de receitas. É o caso dos títulos. Todas as receitas passam a ter títulos que figuram no índice dos livros. Platina foi, deste modo, “the pioneer, dauntlessly ‘spilled the beans’ metaphorically speaking. Kitchen secrets, because of his initiative, became public property, commercial article”<sup>34</sup>.

---

<sup>34</sup> Cf. Vehling, *op. cit.*, p. 65.

## II - A VIAGEM

A viagem foi, desde sempre, algo que fascinou o homem. Por um lado, devido ao efeito de estranheza e de experiência sentidos pelo viajante e, por outro, porque a curiosidade e a sede de conhecimento encontram aí um importante estímulo. Sendo a viagem algo tão fascinante e uma constante da história da humanidade, a literatura produziu imensos e diversificados relatos desses percursos, levando o leitor a locais que provavelmente nunca teria oportunidade de visitar e dando a conhecer culturas e costumes diferentes. Estes relatos, reais ou imaginários, acompanham-nos há milhares de anos. Basta pensarmos em obras como a *Iliada*, a *Odisseia* e, entre nós, *Os Lusíadas* ou a *Peregrinação*.

Enquanto os *Colóquios* de Garcia da Orta são a consequência de uma viagem real para o Oriente, obra que, segundo Luís Filipe Barreto, pertence ao campo teórico-crítico da cientificidade<sup>35</sup>, “fundada no princípio regulador da experiência como categoria nuclear e/ou determinante de todo o programa do saber desde a origem à prova, desde a descrição à explicação fenomenais”<sup>36</sup>, Rabelais apresenta-nos o percurso dos gigantes Pantagruel e Gargantua, não esquecendo a sua genealogia, a infância, a aprendizagem, os feitos bélicos e as viagens dos protagonistas. É uma obra que pertence ao domínio da ficção, não apresentando relação nenhuma com o discurso (pré)científico dominante em obras como os *Colóquios* ou *Esmeraldo de situ orbis*, onde, apesar da presença de aspectos marcadamente retóricos, predomina um ramo do saber mais específico, a botânica e farmacologia, no primeiro caso, e a “cosmografia e marinharia”, no segundo. As viagens presentes na obra de Rabelais são ficcionais e imaginárias, tal

---

<sup>35</sup> Cf. Barreto, *Portugal, Mensageiro do Mundo Renascentista*, Lisboa, Quetzal Editores, 1989, p. 30.

<sup>36</sup> Cf. Barreto, *op. cit.*, pp. 32-33.

como foi a viagem de Dante, na *Divina Comédia*, através do Inferno, do Purgatório e do Paraíso ou como virão a ser as viagens de Cyrano de Bergerac e de Jonathan Swift em *L'Autre Monde*<sup>37</sup> e *As viagens de Gulliver* (1726), respectivamente.

No que diz respeito a *De Honesta Voluptate* de Platina, a acepção de viagem é, aqui, metafórica. Apesar de não haver deslocação espacial de pessoas ou personagens, estamos perante uma “viagem” de Itália para França efectuada através de uma tradução que adaptou para francês o primeiro livro de culinária impresso no mundo.

Não obstante as diferenças existentes entre as viagens dos três autores, vamos poder verificar que todas elas permitem alcançar novos *saberes* e experimentar diferentes *sabores*.

### **1- O experiencialismo decorrente da estadia na Índia de Garcia da Orta**

“[...] o que é preciso é recolher, numa única e mesma forma do saber, tudo o que foi *visto* e *ouvido*, tudo o que foi *contado* pela natureza ou pelos homens pela linguagem do mundo, das tradições ou dos poetas”<sup>38</sup>.

A literatura de viagens teve, sem dúvida, um dos seus pontos áureos na Europa nos finais do século XV e desenvolveu-se no século XVI em consequência do grande número de viagens, do aparecimento de novas realidades, tanto no que diz respeito à descoberta de novos territórios, como ao encontro com novas gentes e raças até então desconhecidas. O que permite classificar esse género literário é a imagem do que é “estrangeiro”, do que é desconhecido e só possível de conhecer através da vivência dentro de um universo cultural e social diferente, permitindo a reflexão e a textualização da alteridade.

---

<sup>37</sup> *L'Autre Monde* inclui *L'Autre Monde ou les Etats et Empires de la Lune* (1657) e *Les Etats et Empires du Soleil* (1662).

<sup>38</sup> Cf. Foucault, *As Palavras e as Coisas*, Lisboa, Edições 70, 1988, p. 95.

A ida de Garcia da Orta para a Índia resulta da procura por parte desde médico da “*aurea mediocridade*”<sup>39</sup>, visto que “a sua situação em Lisboa, não era, nem rendosa, nem segura, nem agradável”<sup>40</sup>. Não era rentável porque “os lentes tinham escassos ordenados”<sup>41</sup>, mas não era, sobretudo, segura. Não nos podemos esquecer que Garcia da Orta era um cristão-novo e que D. João III fazia todos os esforços para estabelecer a Inquisição em Portugal. Desse modo, “nos principios do mez de março do anno de 1534”<sup>42</sup>, parte para Índia com o seu protector e amigo Martim Afonso de Sousa. Acompanha-o, na qualidade de médico, nas suas campanhas militares até 1538, ano em que Martim de Sousa regressa a Portugal. Garcia da Orta decide ficar em Goa. O Conde de Ficalho refere que “o detinham ali o interesse scientifico e o desejo de resolver mil problemas curiosos”<sup>43</sup>. É, todavia, provável que a situação que se vivia em Portugal em 1538 não agradasse a Garcia da Orta, uma vez que o Papa Paulo III expedira, a 23 de Maio de 1536, a bula *Cum ad Nihil Magis*, estabelecendo aí a Inquisição.

Os trinta anos que precederam a publicação dos *Colóquios* constituíram, para Orta, uma fonte de conhecimentos e de experiências que lhe permitiram escrever esta obra, não passando “a vida em silencio como fazem os brutos”<sup>44</sup>. Os estudos por ele realizados na Índia possibilitaram a utilização terapêutica da flora indiana em diversas doenças. Os trabalhos inovadores que Garcia da Orta desenvolveu na Índia sobre a *matéria médica* e a botânica com ela relacionada, através de um método rigoroso baseado na observação directa<sup>45</sup> e sistematização dos resultados, foram publicados no

---

<sup>39</sup> Cf. Ficalho, *Garcia da Orta e o seu Tempo*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1983, p. 63.

<sup>40</sup> *Ibid.*

<sup>41</sup> *Ibid.*

<sup>42</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 64.

<sup>43</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 138.

<sup>44</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 4.

<sup>45</sup> A observação directa é também usada por Cristóvão da Costa, tal como se pode verificar no título original do seu Tratado: *Tractado de las Drogas, y medicinas de las Indias Orientales, com sus Plantas*

livro *Colóquios dos Simples e Drogas da Índia*<sup>46</sup>. Como sugere o título, Garcia da Orta apresenta as suas observações sob a forma de diálogos. O discurso científico de Orta socorre-se, deste modo, do diálogo, isto é, de uma dimensão criativa em que às vezes é difícil dizer onde começa e onde acaba o literário. Estamos perante uma literatura que transmite o conhecimento científico.

Tal como nos diálogos platónicos e ciceronianos, são aqui mencionados os nomes próprios das personagens: Orta, Ruano, Dimas Bosque, Malupa, André Milanês, Paula de Andrade, Dom Geronimo e Antónia. É, sobretudo, entre Orta e Ruano que se desenrola a maior parte dos diálogos. O primeiro responde às perguntas do segundo, sendo este “um processo que não admite evasivas e merece a preferência das pessoas inteligentes”<sup>47</sup>. Outro dos pontos em comum com os diálogos ciceronianos e platónicos é o facto de as personagens se pronunciarem acerca de assuntos da sua especialidade: “Diz, a esse propósito, Espinosa de Sanctayana: ‘[...] seria imprudencia introducir una persona que dispute de aquilo que no sabe, lo qual se verifica en los buenos diálogos’”<sup>48</sup>. Para além de dominar a matéria médica, a estada de Garcia da Orta na Índia permitiu-lhe observar *in loco*, estar atento a novos elementos, interrogar-se, muito embora tendo por base o saber livresco de séculos anteriores. Segundo Luís Filipe Barreto, foi esta viagem que originou em Orta uma “viragem gnoseológica”<sup>49</sup>. O receio “de dizer cousa contra os Gregos” desaparece, porque Orta se encontra, espacialmente,

---

*debuxadas al biuo por Christoual Acosta medico y cirujano que las vio ocularmente. En el qual se verifica mucho de lo que escribio el Doctor Garcia de Orta.*

<sup>46</sup> Título completo (de acordo com a edição de 1563): *Coloquios dos simples, e drogas he cousas medicinais da India, e assi dalgũas frutas achadas nella onde se tratam algũas cousas tocantes a medicina, pratica, e outras cousas boas, pera saber cõpostos pello Doutor garçia dorta: fisico del Rey nosso senhor, vistos pello muyto Reuerendo senhor, ho liçençiado Alexos dias: falcam desenbargador da casa da supricaça inquisidor nestas partes.*

<sup>47</sup> Cf. Platão, *Teeteto*, XX, ed. online.

<sup>48</sup> Cf. Maria Teresa Nascimento, *Modelos Clássicos no Diálogo Quinhentista Português*, pp. 4-5, ed. online.

<sup>49</sup> Cf. Barreto, Luís Filipe, *Descobrimientos e Renascimento. Formas de ser e pensar nos Séculos XV e XVI*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1983, p. 257.

muito longe de todo esse saber livresco oriundo da Europa. O contacto directo com as coisas vai originar um confronto entre dois paradigmas: o do saber tipicamente universitário, baseado na autoridade dos autores greco-latinos e o do experiencialismo. É a experiência<sup>50</sup> que permite a Orta afirmar que “se sabe mais em hum dia agora pellos Portugueses, do que se sabia em 100 annos pellos Romanos”<sup>51</sup>. Assistimos, assim, à “oposição entre duas epistemologias: [a] *textista* assumida por Ruano e a *experiencialista* assumida por Orta”<sup>52</sup>. Ruano chega mesmo a afirmar que os estudantes espanhóis “se derão pouco á pratica e muito ás escholas”<sup>53</sup>.

Ruano começa, logo no primeiro colóquio, por admitir que se encontra ali porque deseja saber “das drogas medicinais [,] mézinhas simples [...] e assi dalguns costumes desta terra”<sup>54</sup>, sendo Orta a pessoa indicada para lhe satisfazer todas as curiosidades, uma vez que viu, observou ou esteve em contacto com pessoas “dinas de fé”<sup>55</sup>. Verifica-se aqui uma tentativa de actualização do saber tido como inviolável durante centenas de anos. Ou seja, o conhecimento do narrador, proveniente da instrução fornecida por universidades europeias, alterara-se em virtude do contacto directo com realidades que vêm desmentir ou corrigir o anteriormente aprendido. Segundo Ruano, tudo será alvo de um registo escrito e de acordo com uma ordem previamente estabelecida (“tudo ey de escrever, que pera isso tenho hum livro e nelle

---

<sup>50</sup> Cristóvão da Costa afirma no seu *Tratado* (p. XXVII): “procurarei (peregrinando tantas, e tão diversas terras) ver com os meus olhos o que os outros só de ouvido escreveram”.

<sup>51</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 210.

Cristóvão Costa, no capítulo sobre a canela do *Tratado das drogas e medicinas das índias orientais*, escreve: “Notório é que se sabe agora muito mais em um dia pelos Portugueses, do que no tempo dos Romanos, se podia saber em cem anos”.

<sup>52</sup> Cf. Barreto, Luís Filipe, *Descobrimientos e Renascimento*, *op cit*, p. 268.

<sup>53</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 24.

<sup>54</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 19.

<sup>55</sup> *Ibid.*

escritas as perguntas pelo a b c”<sup>56</sup>). A aproximação ao discurso científico está neste excerto bem patente, pois tenta mostrar o rigor com que as anotações de Ruano serão tomadas e, logo, todos os *Colóquios*. Apesar de todos estes cuidados, o conde de Ficalho refere o facto de Garcia da Orta se ter enganado algumas vezes aquando da alusão a várias plantas:

“Orta devia enganar-se algumas vezes, quando julgava encontrar na India as plantas de Portugal; e de certo, em mais de uma ocasião, tomou por uma espécie sua conecida, outra especie proxima, ou mesmo uma planta simplesmente parecida na apparencia. (...) A *Viola odorata* encontra-se espontanea na India; mas unicamente nas regiões elevadas do Himalaya, onde o nosso naturalista nunca foi”<sup>57</sup>.

Regra geral, Orta começa por mencionar como se denominam os produtos em várias línguas ou o que estes significam. Em seguida, descreve-os, diz onde os podemos encontrar e quais são os de melhor qualidade. Por último, refere-se às suas propriedades medicinais:

“[...] e os arábios lhe chamão *hiarxaber* [...] os Malavares o chamão *comdaca*; os Canarins, que he o gentio desta terra de Goa, *bava simga*; [...] O arvore della chamão nesta terra canarim *bahó*: este arvore he do tamanho de hum pereiro; as folhas são como de pexigueiro [...]. Ha, como dixee, em todas estas terras e no Cairo; porém, como dixee a melhor he de Cambaya [...] purgam com huma onça de *canafistola* ás vezes mais que com trinta grãos de *escamonea*”<sup>58</sup>.

É através dos sentidos que Orta adquire estes conhecimentos. De acordo com o que foi escrito por Aristóteles no tratado *Da Alma*<sup>59</sup>, os seres vivos possuem *Alma Nutritiva*, *Alma Sensitiva* e *Alma Intelectiva*. No entanto, nem todos os seres possuem estas três capacidades. O ser humano é o único que apresenta as três; tem a capacidade de se alimentar, reproduzir e apreender os objectos através dos cinco sentidos. Estes

---

<sup>56</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 20.

<sup>57</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 64.

<sup>58</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, pp. 194-196.

<sup>59</sup> O título original da obra é *Peri Psychés* (περί ψυχής). *Psyché* significa, de acordo com Isidro Pereira, “sopro de vida // alma // vida // ser vivo, pessoa // coisa amada // alma humana // entendimento, conhecimento, prudência // sentimento, coração, valor, carácter // desejo, inclinação, gosto, apetite”. Cf. Isidro, Pereira S. J., *Dicionário Grego-Português e Português-Grego*, 7ª edição, Braga, Livraria Apostolado da Imprensa, 1990, p. 638.

sentidos percebem os objectos externos, a imaginação unifica as percepções dos cinco sentidos e apresenta-as unificadas para o intelecto. Esta capacidade de perceber os objectos através dos sentidos está presente ao longo de todos os *Colóquios*. A visão é um desses sentidos. É o próprio Orta quem diz: “eu não dou fé do que nam vi”<sup>60</sup>. Isto vem corroborar a opinião de Aristóteles que considerava a visão como o mais importante dos sentidos na apreensão do real:

“Todos los hombres desean por naturaleza saber. Así lo indica el amor a los sentidos; pues, al margen de su utilidad, son amados a causa de sí mismos, y el que más de todos, el de la vista. En efecto, no sólo para obrar, sino también cuando no pensamos hacer nada, preferimos la vista, por decirlo así, a todos los otros. Y la causa es que, de los sentidos, éste es el que nos hace conocer más, y nos muestra muchas diferencias”<sup>61</sup>.

Também Luís Filipe Barreto afirma que “o VISUAL [é] o equador máximo da escrita, alfa e ómega da palavra”<sup>62</sup>. O olfacto e o gosto (“porém seyvos dizer que em Dio ha *melões*, que se podem muyto bem comer, porque sam arrasoados no sabor e no cheiro<sup>63</sup>”), o tacto (“he muyto suave, esfria muyto, humedece, desfazse todo em aguoá<sup>64</sup>”) e a audição (“e foyme dito que, nas chamadas Indias occidentais, era primeiro montez”<sup>65</sup>) também são frequentemente mencionados, confirmando o defendido por Aristóteles.

Podemos então dizer que a viagem que Orta fez veio compensar a insuficiência de uma cultura quase exclusivamente livresca e teórica. Aos conhecimentos já existentes, Orta veio juntar o fruto das suas observações.

---

<sup>60</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 136.

<sup>61</sup> Cf. Aristóteles, *Metafísica*, Madrid, Editorial Gredos, 1998, p.2.

<sup>62</sup> Cf. Barreto, Luís Filipe, *Descobrimientos e Renascimento*, *op. cit.*, p. 130.

<sup>63</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 134.

<sup>64</sup> *Ibid.*

<sup>65</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 133.

## 2- A função pedagógica das viagens em Rabelais

A partir do Renascimento, desenvolve-se uma nova filosofia relativa às viagens. O pensamento humanista confere à viagem, e à experiência que dela advém, um lugar central na formação geral do homem. Podemos, por conseguinte, atribuir às viagens uma função pedagógica. Rabelais faz de Pantagruel e de Gargantua viajantes humanistas. É a sua viagem pela França que lhes permite visitar as diferentes universidades e criticar o ensino aí ministrado. O tema da educação permite fazer a oposição entre a, muitas vezes considerada, barbárie medieval e a pedagogia humanista. Os gigantes, Gargantua e Pantagruel, são o símbolo do homem renascentista, capazes de aprender tudo e de tudo fazer.

Grangousier, pai de Gargantua, interessa-se pela educação do seu filho desde muito cedo, deseja que o seu filho alcance a sapiência (“Et parviendra à degré souverain de sapience, s’il est bien institué”<sup>66</sup>). Para isso contrata mestres. No entanto, estes dão-lhe uma educação formalista e improdutiva durante um grande período de tempo:

“De fait, l’on luy enseigne un grand docteur sophiste nommé Maistre Thubal Holoferne, qui luy aprint sa charte si bien qu’il la disoit par cueur au rebours; et y fut cinq ans et troys mois. Puis luy leut *Donat*, le *Facet*, *Theodolet* et *Alanus in Parabolis* et y fut treze ans six moys et deux sepmaines”<sup>67</sup>.

Esta educação conduziu Gargantua a uma vida cheia de vícios: comia, dormia, não tinha horários nem hábitos de higiene, não praticava exercício físico, acordava tarde, decorava livros sem os compreender, entretinha-se com futilidades e assistia a inúmeras missas sem lhes prestar atenção nenhuma. Quando Grandgousier se apercebeu que “vrayement il estudioit très bien et y mettoit tout son temps, toutesfoys qu’en rien ne prouffitoit et, que pis est, en devenoit fou, niays, tout resveux et rassoté”<sup>68</sup>, resolveu

---

<sup>66</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 43.

<sup>67</sup> *Ibid.*

<sup>68</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 44.

contratar outro preceptor, Ponocrates, para o seu filho. Foi com este que Gargantua empreendeu uma viagem a Paris “pour congnoistre quel estoit l'estude des jouvenceaulx de France pour icelluy temps”<sup>69</sup>. E é esta viagem a Paris e o consequente roubo por parte de Gargantua dos sinos da catedral de Notre-Dame que servem de motivo para Rabelais criticar os teólogos<sup>70</sup> que optavam por uma cultura pedante e formal, que era aquela preconizada pela Sorbonne. Janotus Bragmardo, doutor em teologia, é um destes sofistas e tenta, através de um discurso hilariante, reaver os sinos. Janotus é uma personagem risível que deturpa a língua francesa, misturando-a com um latim macarrónico:

“Par ma foy, *Domine*, si voulez souper avecques moy *in camera*, par le corps Dieu! *charitatis, nos faciemus bonum cherubin. Ego occidi unum porcum, et ego habet bon vino*. Mais de bon vin on ne peult faire mauvais latin”<sup>71</sup>.

Tal episódio serve, deste modo, de fronteira entre a educação ministrada a Gargantua pelos sofistas e aquela que depois veio a receber pelo preceptor humanista, Ponocrates. Estamos, desta forma, perante uma viagem através da educação e que coincide com a viagem a Paris. Neste local, Ponocrates começa por observar, durante algum tempo, os costumes de Gargantua “affin d'entendre par quel moyen, en si long temps, ses antiques precepteurs l'avoient rendu tant fat, niays et ignorant”<sup>72</sup>, não se dando a passagem para um novo modelo de educação de forma abrupta. De maneira a que Gargantua esquecesse toda a educação recebida anteriormente, Ponocrates recorreu

---

<sup>69</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 45.

<sup>70</sup> A palavra *theologien* refere-se aos professores da faculdade de teologia, a Sorbonne. Erasmo, no *Elogio da Loucura*, LIII, também critica os letrados da Sorbonne: “Rio por vezes a sós, a ver como eles estabelecem a sua superioridade teológica. Os que falam mais bárbara e grosseiramente e os que balbuciam de modo que ninguém os possa entender, julgam atingir o cume quando o público não os pode seguir. Negam que a dignidade das letras sagradas seja compatível com as leis dos gramáticos. Seria estranha a prerrogativa dos teólogos, a de poderem falar incorrectamente, se a compartilhassem com a multidão inculta.” Cf. Erasmo, *Elogio da Loucura*, 2ª ed., Lisboa, Guimarães Editores, 1957, p. 107.

<sup>71</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 51.

<sup>72</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 56.

a um médico muito conceituado da altura, o mestre Theodore, pedindo-lhe que receitasse heléboro de Anticira<sup>73</sup> ao seu pupilo:

“Pour doncques mieulx son oeuvre commencer, supplia un sçavant medicin de celluy temps, nommé Maistre Theodore, à ce qu'il considerast si possible estoit remettre Gargantua en meilleure voye, lequel le purgea canonicquement avec elebore de Anticyre et par ce medicament luy nettoya toute l'alteration et perverse habitude du cerveau”<sup>74</sup>.

Depois de ter constatado a situação em que se encontrava Gargantua, o novo preceptor iniciou um novo programa educativo, dando importância à higiene, saúde e ao exercício físico. Para além do *trivium*<sup>75</sup> e do *quadrivium*<sup>76</sup>, os estudos científicos, assim como a literatura, eram igualmente tidos em consideração. Gargantua passou a levantar-se cedo, utilizava os jogos de forma a desenvolver o raciocínio matemático, praticava vários tipos de desporto, observava a natureza, comparando-a com o que os escritores greco-latinos tinham dito, observava todo o tipo de artesãos e trabalhadores de maneira a poder aprender com eles, entre outros. Tudo era ministrado com rigor, e foi tal a disciplina “qu'il ne perdoit heure du jour”<sup>77</sup>:

“Ainsi fut gouverné Gargantua, et continuoit ce procès de jour en jour, profitant comme entendez que peut faire un jeune homme, selon son aage, de bon sens en tel exercice ainsi continué, lequel, combien que semblast pour le commencement difficile, en la continuation tant doux fut, legier et delectable, que mieulx ressembloit un pasetemps de roy que l'estude d'un escolier”<sup>78</sup>.

---

<sup>73</sup> Medicamento ao qual se atribuía a virtude de curar a melancolia e a loucura.

<sup>74</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 64.

<sup>75</sup> Retórica, Dialética e Gramática Latina.

<sup>76</sup> Geometria, Música, Astronomia e Aritmética.

<sup>77</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 64.

<sup>78</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 72.



Educação de Gargantua segundo Dino Battaglia<sup>79</sup>

A transformação que esta nova educação opera em Gargantua pode ser entendida como uma tentativa de ordenar o caos primordial em que se encontra a educação da época, sendo este gigante o exemplo do poder que a educação pode exercer na

<sup>79</sup> Dino Battaglia (1923-1983) foi um autor de banda desenhada italiano que iniciou a sua carreira em 1945 no jornal *Albo Uragano/Asso di Picchi*, publicação esta da sua responsabilidade, de Hugo Pratt e de Alberto Ongaro. Adaptou para banda desenhada obras de Rabelais, Stevenson, Maupassant, Edgar Allan Poe, entre outros.

transformação de um homem. Gargantua passa de um homem marcado pelo excesso, pelo descontrolo, pela preguiça e ociosidade para outro completamente diferente, desta vez como referência da inteligência, do vigor, da saúde, do trabalho e da virtude.

Esta filosofia educacional humanista é celebrada na utópica abadia de Theleme<sup>80</sup>, distanciando-se, no entanto, um pouco da educação ministrada a Gargantua. Enquanto Gargantua foi educado com rigor, com horários, em Theleme a educação é baseada no livre arbítrio do indivíduo, na liberdade e na individualidade humana:

“Toute leur vie estoit employée non par loix, statuz ou reigles, mais selon leur vouloir et franc arbitre. Se levoient du lict quand bon leur sembloit : beuvoient, mangeoient, travailloient, dormoient quand le desir leur venoit. Nul ne les esveilleoit, nul ne les parforceoit ny à boyre, ny à manger, ny à faire chose aultre quelconques. Ainsi l'avoit estably Gargantua. En leur reigle n'estoit que ceste clause. *Fay ce que voudras*”<sup>81</sup>.

Podemos acusar Rabelais de um certo elitismo, uma vez que só entravam nesta abadia “nobles chevaliers” e “dames de hault paraige”. Os habitantes desta abadia são perfeitos, sem qualquer sombra do pecado original, o que chocava com os ideais católicos da época. Ora, esse era o propósito de Rabelais, o de criticar a instituição monástica da época e preconizar uma sociedade marcada pela liberdade de pensamento, não renegando, porém, a fé em Deus:

“Cy entrez, vous, qui le saint evangile  
En sens agile annoncez, quoy qu'on gronde,  
Ceans aurez un refuge et bastille  
Contre l'hostile erreur, qui tant postille  
Par son faulx stile empoizonner le monde.  
Entrez, qu'on fonde ici la foy profonde  
Puis, qu'on confonde et par voix, et par rolle  
Les ennemys de la sainte parole!”<sup>82</sup>

A par desta crítica é também feita, tal como ao longo de toda a obra de Rabelais, uma outra ao saber escolástico, baseado unicamente na memorização e negligenciando a

---

<sup>80</sup> Palavra de origem grega (θέλημα) que significa “vontade”.

<sup>81</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 148-149.

<sup>82</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 143.

reflexão. Em *Theleme* aprendem-se diferentes artes, línguas e recebe-se uma educação fiel aos valores do humanismo: a honra, a tolerância e a cortesia:

“Tant noblement estoient apprins qu'il n'estoit entre eulx celluy ne celle qui ne sceust lire, escripre, chanter, jouer d'instrumens harmonieux, parler de cinq et six langaiges, et en iceulx composer tant en carme, que en oraison solue. Jamais ne feurent veuz chevaliers tant preux, tant gualans, tant dextres à pied et à cheval, plus vers, mieulx remuans, mieulx manians tous bastons, que là estoient, jamais ne feurent veues dames tant propres, tant mignonnes, moins fascheuses, plus doctes à la main, à l'agueille, à tout acte muliebre honneste et libere, que là estoient”<sup>83</sup>.

No *Pantagruel*, as viagens têm igualmente um lugar preponderante na educação desta família de gigantes. Pantagruel começa logo na sua infância a viajar. Primeiro, foi para a escola de Poitiers “pour apprendre et passer son jeune eage”<sup>84</sup>. Mais tarde, movido pela curiosidade em conhecer o sítio onde estava sepultado Geoffroy, um familiar, foi a Maillezays. Em seguida, começou a sua viagem pelas universidades francesas: Bordéus, Toulouse, Montpellier, Avinhão, Valence, Angers, Bourges, Orleães. Considerou estudar nalgumas delas, mas nem o curso de Medicina nem o de Direito lhe interessaram:

“[...] et se cuida mettre à estudier en medicine ; mais il considera que l'estat estoit fascheux par trop et melancholicque, et que les medecins sentoyent les clisteres comme vieulx diables. Pour tant vouloit estudier en loix ; mais, voyant que là n'estoient que troys teigneux et un pelé de legistes audict lieu, s'en partit”<sup>85</sup>.

Depois de ter estudado em Orleães, encontra, a caminho de Paris, um estudante proveniente de Limousin. Neste capítulo, Rabelais troça do latim macarrónico utilizado pelos estudantes e, de maneira mais abrangente, de todos os letrados que adoptaram uma cultura retrógrada e medieval instituída pela Sorbonne:

---

<sup>83</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 149.

<sup>84</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 229.

<sup>85</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 231.

“Lors le print à la gorge, luy disant: ‘ Tu escorche le latin ; par saint Jean, je te feray escorcher le renard, car je te escorcheray tout vif.’ Lors commença le pauvre Lymosin à dire: ‘Vée dicou, gentilastre! Ho, saint Marsault, adjouda my ! Hau, hau, laissas à quau, au nom de Diou, et ne me touquas grou!’ A quoy dist Pantagruel: ‘A ceste heure parle tu naturellement’”<sup>86</sup>.

Entretanto, Pantagruel resolve visitar a Universidade de Paris e lá estudou “tous les sept ars liberaux”<sup>87</sup>. É também aquando da sua estadia em Paris que conhece a abadia de S. Vítor e o catálogo<sup>88</sup> da sua biblioteca. Esta é considerada “fort magnifique”<sup>89</sup> e é utilizada por Rabelais para criticar uma teologia já ultrapassada<sup>90</sup>: os monges são aqui vistos como preguiçosos (“*Les aisez de vie monachale*”), pecadores (“*Pasquili, doctoris marmorei, de capreolis cum chardoneta comedendis, tempore papali ab ecclesia interdicto*”<sup>91</sup>) e acusados de terem uma vida mundana (“*Les petarrades des bullistes, copistes, scripteurs, abbreviateurs, referendaires, et dataires compilées par Regis*”).

Ainda em Paris, Pantagruel recebe uma carta de Gargantua. Esta contém, sob a forma de conselhos, o ideal de educação para os humanistas. Aborda, sobretudo, o conhecimento das línguas, a leitura dos autores da Antiguidade, a curiosidade científica e a sabedoria moral. No processo educativo, a viagem reveste-se de grande importância para Gargantua. Ele aconselha o filho a aproveitar o facto de estar em Paris, mas também se refere à procura desta educação noutros locais. Trata-se de uma educação adquirida com base na experiência pessoal:

---

<sup>86</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 234.

<sup>87</sup> Gramática, lógica, retórica, aritmética, geometria, música e astronomia. Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 236.

<sup>88</sup> Na edição de 1532, o catálogo só tinha 39 títulos. Este tem 139. Apesar de a biblioteca ter existido realmente, quase todos os títulos são inventados.

<sup>89</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 236.

<sup>90</sup> Segundo M. Screech (*apud* Rabelais, *Pantagruel*, Paris, GF-Flammarion, 1993, p. 194), os monges de S. Vítor manifestavam uma certa hostilidade em relação a Erasmo e, conseqüentemente, contra o Humanismo.

<sup>91</sup> Pasquili, doutor marmóreo, *Como comer cabrito com alcachofras selvagens em tempo papal interdito pela igreja*.

“J'entends et veulx que tu aprenes les langues parfaitement [...]. Qu'il n'y ait hystoire que tu ne tienne en memoire presente Des ars liberaux, [...] je t'en donnay quelque goust quand tu estoys encores petit [...]. Et, quand à la congnoissance desfaictz de nature, je veulx que tu te y adonne curieusement : qu'il n'y ayt mer, riviere ny fontaine, dont tu ne congnoisse les poissons ; tous les oyseaulx de l'air, tous les arbres, arbustes et fructices des forestz, toutes les herbes de la terre, tous les metaulx cachez au ventre des abysmes, les pierreries de tout Orient et Midy, rien ne te soit incongneu. Puis songeusement revisite les livres des medecins Grecs, Arabes et Latins, sans contemner les Thalmudistes et Cabalistes, et par frequentes anatomies, acquiers toy parfaite congnoissance de l'autre monde, qui est l'homme. [...]. Et veux que, de brief tu essaye combien tu as proffité, ce que tu ne pourras mieulx faire que tenent conclusions en tout sçavoir, publiquement, envers tous et contre tous, et hantant les gens lettrez qui sont tant à Paris comme ailleurs”<sup>92</sup>.

A educação de Pantagruel foi de tal modo eficaz que a fama da sua elevada sapiência correu mundo. De Inglaterra veio Taumaste que procurou Pantagruel para resolver alguns problemas para os quais não arranjava solução:

“De faict, ouyant le bruyt de ton sçavoir tant inestimable, ay delaissé pays, parens et maison, et me suis icy transporté, rien ne estimant la longueur du chemin, l'attediation de la mer, la nouveaulté des contrées, pour seulement te veoir et conferer avecques toy d'aulcuns passages de philosophie, de geomantie et de caballe, desquelz je doute et ne puis contenter mon esprit, lesquelz si tu me peulx souldre, je me rens des à present ton esclave, moy de toute ma posterité, car autre don ne ay que assez je estimasse pour la recompense”<sup>93</sup>.

Entretanto Pantagruel teve que abandonar Paris para ir ajudar o pai na guerra contra os Dípsodos. Nesta viagem foi seguida uma rota muito parecida à dos portugueses para a Índia<sup>94</sup>:

“[...] et en briefz jours passans par Porto Sancto et par Medere, firent scalle es Isles de Canarre. De là partans par Cab Blanco, par Senega, par Cap Virido, par Gambre, par Sagres, par Melli, par le Cab de Bona Sperantza, et firent scalle au rouaulme de Melinde”<sup>95</sup>.

É lógico que os navegadores portugueses, depois de passarem pela Gâmbia, não voltaram para Sagres para depois prosseguirem viagem para Melinde. Em seguida, são

---

<sup>92</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 244-245.

<sup>93</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 282.

<sup>94</sup> No *Quart Livre*, Rabelais aproveita os Descobrimentos para pôr Pantagruel, guiado por Xénomane, a navegar de ilha imaginária em ilha imaginária, não se preocupando com a geografia, nem com a “route ordinaire des Portugualoys”.

<sup>95</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 301.

referidos locais que são produto da imaginação de Rabelais até chegarem ao país da Utopia<sup>96</sup>:

“De là partans, feirent voille au vent de la Transmontane, passans par Meden, par Uti, par Udem, par Gelasim, par les Isles de Phées, et jouxte le royaume de Achorie ; finalement arriverent au port de Utopie”<sup>97</sup>.

Estamos aqui perante uma transição do mundo real, o mundo dos homens, para o mundo imaginário, o mundo dos gigantes que corresponde ao reino da Utopia. No entanto, estes dois mundos cruzam-se constantemente: Pantagrueu deixa o seu país para conhecer o mundo dos homens, viaja para o mundo dos homens de forma a poder ter uma educação de excelência. Em contrapartida, no país da Utopia também podemos observar artesãos provenientes de “Saumur en Aniou, de Villedieu en Normandie, de Bramont en Lorraine”<sup>98</sup>.

É também durante a viagem ao reino dos Dípsodos que Alcofrybas Nasier, o narrador, faz uma outra viagem a um mundo completamente diferente, o da boca de Pantagrueu:

“Je y cheminoyz comme l'on faict en Sophie à Constantinoble, et y veiz de grands rochers, comme les mons des Dannoys, je croy que c'estoient ses dentz, et de grands prez, de grandes forestz, de fortes et grosses villes, non moins grandes que Lyon ou Poictiers”<sup>99</sup>.

Alcofrybas fica estupefacto por se tratar de um mundo igual ao que conhece, com uma economia e uma sociedade completamente funcionais. Resolve, então, partir à descoberta e alargar os seus horizontes, porque não quer ser como a maior parte das pessoas que ignora de que forma vivem outros povos (“qu'il est bien vray ce que l'on dit

---

<sup>96</sup> Nome que se inspirou na obra de Thomas Morus, *Utopia*.

<sup>97</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 301.

<sup>98</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 227.

<sup>99</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 331.

que la moytié du monde ne sçait comment l'autre vit”<sup>100</sup>). Depois desta viagem, o narrador resolveu contar tudo o que viu no livro *Histoire des Gorgias*.

Podemos concluir que as viagens descritas em *Gargantua e Pantagruel*, sejam elas feitas em mundos reais ou imaginários, têm como objectivo o desenvolvimento pessoal através de uma constante procura e, por sua vez, da expansão do saber.

### **3- A tradução de *De Honesta Voluptate et Valetudine***

“E però sappia ciascuno che nulla cosa per legame musaico armonizzata si può della sua loquela in altra transmutare sanza rompere tutta sua dolcezza ed armonia”<sup>101</sup>.

A tradução sempre foi um meio privilegiado de culturas diferentes entrarem em contacto umas com as outras. Para que haja tradução é necessário um texto original nascido num determinado contexto linguístico-cultural, um tradutor e um produto final, constituído pelo texto traduzido que nascerá noutro ambiente linguístico-cultural. A tradução permite, assim, a entrada da alteridade dentro da unidade, ou seja, a introdução de vocabulário e conceitos numa língua relativos a realidades inexistentes ou, até então, desconhecidas na língua-alvo, entre outros aspectos. Estas trocas interculturais permitem o acesso a outras culturas e ao que é escrito noutras línguas, sendo o principal responsável por esta *troca* o tradutor. Dada a impossibilidade de se ser cem por cento fiel ao texto original, há quem afirme que o tradutor é um traidor<sup>102</sup>. No entanto, é muitas vezes exigido ao tradutor que se torne invisível, que siga o estilo original, mantendo a mesma fluidez e naturalidade do texto original. A exigência deste tipo de

---

<sup>100</sup> Cf. Rabelais, *Pant.* p. 332.

<sup>101</sup> Alighieri, Dante, *Convivio, Libro Primo* in *Tutte le Opere*, Milano, Danson Editore, 1993, p. 203. “Todos devemos reconhecer que qualquer escrita arranjada num todo harmonioso pela sua forma musical, não pode ser traduzida da sua língua original sem que toda a sua doçura e harmonia sejam destruídas”. Tradução nossa.

<sup>102</sup> *Traduttore, traditore*.

fidelidade impõe que se apaguem quaisquer rastros do tradutor. Esta tentativa de negação do tradutor é muito difícil, uma vez que o texto alvo sofrerá sempre a influência do meio em que vive. O tradutor não troca palavras umas pelas outras, ele adapta e transfere o significado das palavras para a realidade em que se encontra inserido, não é um simples transmissor de conteúdos de livros.

Foi durante o Renascimento que apareceram, traduzidas do latim, as palavras “traduzir”, *tradurre* em italiano, *traduire* em francês<sup>103</sup>, e “tradução” e “traductor”, *traduction* e *traducteur*<sup>104</sup>, sendo também nesta altura, em 1505, que foi publicado em França o livro *Platine en françoys tresutile et necessaire pour le corps humain qui traicte de honneste volupte et de toutes viandes et choses que lomme minge, quelles vertus ont, et en quoi nuisent ou prouffitent au corps humain [...]*<sup>105</sup>, traduzido directamente da versão latina de Platina, *De Honesta Voluptate et Valetudine*.

---

<sup>103</sup> Palavra francesa adoptada por Robert Estienne (1503-1559), no seu dicionário *Dictionarium latinogallicum*, para traduzir a palavra latina “traduco”.

<sup>104</sup> Palavras francesas criadas por Étienne Dolet (1509-1546). Este foi enforcado e queimado por ter dado a entender numa tradução que fez de Platão que a alma não era imortal. Em 1540, publicou *La maniere de bien traduire d'une langue en avltre*, uma das partes de *Orateur françoys*. Esta obra fala da utilização da língua francesa em lugar do latim. Para Dolet, a tradução não deveria ser literal, mas livre, criativa e profunda.

<sup>105</sup> Tradução/adaptação de Desdier Christol do livro de Bartolomeo Platina *De honesta voluptate*, escrito em 1465.

Primus liber.

PLATINE DE HONESTA VOLUPTATE ET VALITVDINE AD AMPLISSIMVM AC DOCTISSIMVM D. B. ROVERELLAM S. CLEMENTIS PRESBITERVM CARDINALEM LIB. INCIP.

RRABVNT et quidez uehemēter amplissime p̄. B. Rouerella q̄ hanc nostram susceptōj nequaquā dignam que tuo nomiti ascribere ē putarint: q̄ & uoluptatis & ualitudinis titulū pre se ferat. Verūz cū mihi atq̄ omnibus eruditis spectata sit ingenii tui uis & acumen moy. & honestissime uite cōstantia doctrine ac eruditōis magnitudo: malui te uigilarum mearū patronū ac iudicem si quā puer se scriptum meū facere: q̄ aliū quēpiam. In tā buntacriter male uolū sit scio: de uoluptate ad uirum optimū & continētissimū nō fuisse scribendū. Sed dicāt queso hui stocide qui elatis supercilis non de uis de nominū uocibus tantū modo diiudicant: Quid mali in se habeat cōsiderata uoluptas? Est enim huius ut ualitudinis uocabulū mediū. De uoluptate quaz in temperantes & libidinosi ex luxu & uarietate ciborum ex titillatōe rerū uenerearum percipiunt. Absit ut Platyna ad uirum sanctissimum scribat de illa uoluptate que ex continentia uictō & eaz. rez. quas humana natura appetit

De Honesta Voluptate - Editio Princeps



Platine en francoys, Bibliothèque Municipale de Lyon, publicado em Lyon em 1505

Os tradutores desta obra, Desdier Chrispol e “plusieurs docteurs”, não fizeram uma tradução fiel do texto latino. Apesar de o *corpus* das receitas ter sido deixado praticamente intacto, muitas partes do texto foram suprimidas e outras foram acrescentadas de acordo com o gosto dos leitores franceses. O tradutor admite mesmo, no colofão da tradução, que o texto-alvo difere do texto original.

**Cy finist Platine leq̄l a este trãslate de la;  
tin en frãcoys/æ augmẽte copieusemẽt de plu  
sieurs docteurs/principalemẽt p messire Des  
dier p̄pol pueur de saĩt Maurice pres m̄tpe  
sier. Et imprime a Lyon par frãcoys fradin  
pres nostre dame de cõfort. Lan mil cinq cens  
æ cinq. Et le dixhuitiesme iour Dauril.**

Colofão de *Platine en francoys*, Bibliothèque  
Municipale de Lyon

(“Cy finist Platine lequell a esté translaté de latin en francoys, et augmenté copieusement de plusieurs docteurs, principalement par messire Desdier Chrispol prieur de saint Maurice pres Montpelier. Et imprimé a Lyon par Francoys Fradin pres nostre dame de confort. Lan mil cinq cens et cinq. Et le dixhuitiesme jour Davril.”)

No que diz respeito ao título da obra, se em latim este (*De Honesta Voluptate et Valetudine*) já é mediático, o que diremos do título em francês onde se destaca o nome de Platina (*Le Platine en François*)? Nos dois títulos associamos automaticamente luxúria à honestidade, ou seja, o pecado à virtude; é claro que qualquer espírito mais curioso sentirá necessidade de ver como estes dois termos antagônicos se poderão conciliar. Como o livro foi dedicado<sup>106</sup> ao Cardeal Baptista Reverella e aprovado e financiado pelo Vaticano, poderemos dizer que a volúpia é aqui aceite pela Igreja Católica. Na versão francesa, destaca-se, no título, o nome do autor do livro, aparecendo o título em latim como subtítulo. A inclusão do nome de Platina no título revela bem a notoriedade do autor. Não nos podemos esquecer que Platina foi o autor do célebre *Vita*

<sup>106</sup> A dedicatória não aparece na versão francesa.

*Pontificum* (1479), o primeiro livro sobre a história dos papas, sendo, por isso, conhecido por toda a comunidade eclesiástica.

Relativamente ao conteúdo do prólogo, este é igual nos dois livros, mas na versão francesa é antecedido por uma referência ao assunto da obra.

Ambos os livros são constituídos por 10 capítulos<sup>107</sup>. Enquanto na versão latina cada capítulo é antecedido por um índice, ou seja, há dez índices no livro, na versão francesa há um índice geral logo no início da obra. Este índice é muito mais específico, uma vez que elucida o leitor sobre o assunto de cada capítulo. Por exemplo, no terceiro capítulo, o título “Livre tiers des noix et leurs différences”<sup>108</sup> precede uma lista de frutos secos e o subtítulo deste capítulo, “Sensuyvent les especes fortes et des pouvres gens”, antecede uma lista de especiarias e ervas aromáticas. Na versão original, o título do capítulo três é, única e exclusivamente, “Capitula tertii libri”, seguido de uma lista de frutos secos, especiarias e ervas aromáticas. Ou seja, este título não nos dá nenhuma informação particular, sendo a sua única função ordenar numericamente os capítulos.

A diferença mais significativa entre as duas obras é, sem dúvida, o facto de Desdier Chrispol, com a ajuda de outros tradutores, ter acrescentado (“augmenté copieusement”<sup>109</sup>), substituído ou, em certos casos, omitido informações. Desdier Chrispol inicia o capítulo X referindo o facto de existirem diferentes espécies de peixes nas diferentes regiões e de estes, por sua vez, também terem nomes distintos:

“Aussi seroit il trop difficile a les comprendre tous et expliquer principalement, considere que ung chascun pays region et contree a ses poissons divers et la nomination diverse, tellement que icy les appellons en une guise et en aultre part en une aultre”<sup>110</sup>.

---

<sup>107</sup> “Libri capitula”, na versão latina, e “livre” na francesa.

<sup>108</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François. De Honesta Voluptate et Valetudine* (tradução de Desdier Chrispol), Éditions Manucius, 2003, p. 42.

<sup>109</sup> Cf. Platine, *op. cit.*, p. 203.

<sup>110</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 172.

Podemos considerar esta afirmação como uma tentativa de justificação para o facto de a lista de peixes apresentada pelo tradutor não corresponder na íntegra à de Platina. Na de este último, são referidos caranguejos e escardíneos, enquanto na de Chrispol aparecem lagostins e o golfinho. Trata-se, evidentemente, de uma adaptação aos usos e costumes dos franceses. O mesmo acontece no capítulo II, quando fala de queijos. Na versão latina, são mencionados queijos de renome italianos, como o parmesão e o *ricotta*, aos quais os tradutores franceses contrapõem os queijos de Brie, Chauny, entre outros:

“Today there are two kinds of cheese in Italy which vie for first place, like the ‘rotten’, as the country people call it, which is made in Tuscany in the month of March, and the Parmesan, which is made on this side of the Alps and can be called *maialis* from the month of May”<sup>111</sup>;

“Car lon dit que le fromaige parmisan est le meilleur d’Italie et fromaige de Brie est fort loue en France, fromaige de Chauny, de Brehemon aussi sont fort bons. Au Daulphine lon dit fromaiges de la Chartrosse, de Lespine, et Rozanoys. En Bourgogne et en Bresse aussi en ya de bons a fondre”<sup>112</sup>.

Esta adaptação ao gosto francês também se pode verificar quando Platina se refere a amigos seus. Por vezes, os tradutores omitiram esses nomes e adaptaram-nos à realidade francesa. É o caso do capítulo relativo às perdizes à Catalã:

“My friend Gallus<sup>113</sup> frequently eats this food, although he is a very bitter enemy of the Catalonians, for he hates the race of men, not their dishes”<sup>114</sup>;

“Nostre francoys menge volentiers de cette viande combien quil haisse les Catellans, il ayme leurs viandes et haist leur nacion”<sup>115</sup>.

Os tradutores de *De Honesta Voluptate* vão socorrer-se também de vários autores greco-latinos, árabes e cristãos que não tinham sido anteriormente mencionados por Platina. Algumas das suas grandes fontes foram os médicos Aldebrandin de

---

<sup>111</sup> Cf. Platina, *On Right Pleasure and Good Health. A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine* (tradução de M.E. Milham), Tempe, Arizona, 1998, p. 159.

<sup>112</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 35.

<sup>113</sup> Philenio Gallo

<sup>114</sup> Cf. Platina, *On Right Pleasure and Good Health*, p. 289.

<sup>115</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*. p. 121.

Sienna<sup>116</sup>, Isaac<sup>117</sup>, Avicena<sup>118</sup> e Paládio<sup>119</sup>. Chrispol refere, por exemplo, quando escreve sobre o queijo, que “Aulcuns ya selon que le dit Paladius qui mettent aux frais et nouveaux fromaiges de pignons pillees et les meslent avec le lait, et puis en font ledit fromaige”<sup>120</sup>. Na versão de Platina não há qualquer alusão a Paládio.

Noutros casos, Platina menciona autoridades greco-latinas que depois são “substituídas” por outras na tradução. No capítulo sobre a segurelha, Platina alude a Plínio e a Virgílio: “As Pliny testifies, savory, which is called *satureia* among us, is an aromatic herb with a heavy sent, as Virgil explains in his poem: ... a large amount of redolent savory...”<sup>121</sup>. Em seguida, fala das propriedades estimulantes desta erva. Na versão francesa não são nomeados estes dois autores. No entanto, aparecem os nomes de Paládio, Dioscórides, Galeno e Macer<sup>122</sup>. É também referida a forma como a planta deve ser semeada e é feita a sua descrição. Para além dos efeitos medicinais anteriormente expostos, os tradutores resolveram acrescentar os malefícios da dita *satureia*:

“Galien dit que sa vertu est chaude grandement desicative et resoluteive, fait bien pisser, purge les membres interieures, et fait cracher les superfluides de la poytrine, expellist les ventosités, inflacions et torsions du ventre, ayde a digerer la viande et repare la veue debilitée par humeurs. (...) et se une femme enseinte la touche ou menge bien souvent la fait abortir”<sup>123</sup>.

Tal como em quase toda a obra, está aqui bem patente o trabalho de pesquisa efectuado pelos tradutores de forma a poderem corrigir, adaptar ou aumentar o texto original. Noutros casos, o texto foi reduzido devido à supressão de receitas. Podemos

---

<sup>116</sup> Escreveu, em 1256, *Le Régime du Corps. Le livre pour la Santé du Corps garder et conserver en Santé*.

<sup>117</sup> Isaac Ben Solomon Israeli (855-955).

<sup>118</sup> Avicena (980-1037) escreveu o livro *Cânone de Medicina*.

<sup>119</sup> Rutilius Taurus Aemilianus Palladius foi um médico romano do século IV.

<sup>120</sup> Platine, *Le Platine en François*, p. 35.

<sup>121</sup> Cf. Platina, *On Right Pleasure and Good Health*, p. 201.

<sup>122</sup> Macer Floridus, autor de *De viribus herbarum*, escrito no século XII.

<sup>123</sup> Platine, *Le Platine en François*, p. 65.

verificar isso no capítulo VIII: as receitas da tarte de lagostim, de manteiga artificial e de sopa de sementes de papoila não aparecem na versão francesa.

Podemos concluir que a tradução para francês de *De Honesta Voluptate* foi adaptada ao gosto dominante, neste caso o francês, e o seu conteúdo foi aperfeiçoado. Apesar de esta obra ter transportado a cultura italiana para França, a tradução realizada por Chrispol e pelos seus colaboradores foi feita de acordo com a tradição francesa e a sua cultura gastronómica.

### III- A ACEITAÇÃO E A RECUSA DA AUTORIDADE DOS AUTORES GRECO-LATINOS

Durante o Renascimento, assistimos a um discurso pedagógico de cariz humanista que teve como princípios o respeito pela personalidade do indivíduo, o diálogo contínuo entre o mestre e o aluno, o espírito de competição, o equilíbrio entre o intelecto e a exercitação do corpo, a abertura ao mundo e o conhecimento dos autores antigos. O termo “Renascimento” reenvia-nos, deste modo, à redescoberta da Antiguidade greco-latina, período de glória da civilização ocidental. No programa de estudos do Humanismo dá-se muita importância ao estudo das línguas (latim, grego e hebreu), uma vez que estas permitem o acesso directo aos textos da Antiguidade. Foi graças ao estudo dessas línguas que se propuseram correcções à Vulgata<sup>124</sup>. No entanto, não se pretendia a simples imitação dos Gregos e dos Romanos da Antiguidade; o espírito crítico dos humanistas aliado à experiência e observação directa permitiram tirar partido de tudo o que os autores greco-latinos tinham escrito e adaptá-lo a uma nova época, de forma a poder resolver os seus problemas. Numa carta escrita em 1513 a Francesco Vettori, Maquiavel fala-lhe da relevância dos autores da Antiguidade e de como estes foram importantes aquando da redacção d’ *O Príncipe*:

“Le soir venu, je retourne chez moi, et j’entre dans mon cabinet, je me dépouille, sur la porte, de ces habits de paysan, couverts de poussière et de boue, je me revêts d’habits de cour, ou de mon costume, et, habillé décemment, je pénètre dans le sanctuaire antique des grands hommes de l’antiquité ; reçu par eux avec bonté et bienveillance, je me repais de cette nourriture qui seule est faite pour moi, et pour laquelle je suis né. Je ne crains pas de m’entretenir avec eux, et de leur demander compte de leurs actions. Ils me répondent avec bonté ; et pendant quatre heures j’échappe à tout ennui, j’oublie tous mes chagrins, je ne crains plus la pauvreté, et la mort ne saurait m’épouvanter; je me transporte en eux tout entier. Et comme le Dante a dit : Il n’y a point de science si l’on ne retient ce qu’on a entendu, j’ai noté tout ce qui dans leurs conversations, m’a paru de quelque importance, j’en ai composé un opuscule de Principatibus, dans lequel j’aborde autant que je puis toutes les profondeurs de mon sujet, recherchant quelle est l’essence des

---

<sup>124</sup> Versão latina da Bíblia, feita no séc. IV e atribuída a S. Jerónimo e reconhecida como canónica pelo Concílio de Trento. Após o Concílio Vaticano II, foi realizada uma revisão da Vulgata, revisão essa promulgada pelo Papa João Paulo II em 1979. É denominada Nova Vulgata.

principautés, de combien de sortes il en existe, comment on les acquiert, comment on les maintient, et pourquoi on les perd”<sup>125</sup>.

Como já foi anteriormente referido, Garcia da Orta estudou medicina em Salamanca. Aí, aprendeu de acordo com os ensinamentos de Hipócrates e de seus discípulos, Galeno, Avicena, Averróis e Rasis. No que diz respeito às ciências naturais, os autores que mais influenciaram os espíritos renascentistas foram Dioscórides, autor da obra *Matéria Médica*, e Plínio com a sua *História Natural*.

Todavia, durante o Renascimento, foi feito um trabalho de reconstituição das traduções destes autores, até então consideradas como correctas. Verificou-se que estavam peçadas de erros, cheias de “subtilezas que a[s] obscureciam”, “doutrinas falsas e complicadas, de muitas receitas de curandeiros, de muitas crendices absurdas”<sup>126</sup>. Garcia da Orta, tal como muitos eruditos e humanistas da época, reagiu a todas estas alterações. Não se limitou a fazer como muitos que se foram “apedrejando com *textos*”<sup>127</sup>, mas recorreu à experiência decorrente da sua viagem para a Índia para o fazer. Contudo, esta experiência não serviu só para corrigir autores da Antiguidade. Ela serviu, muitas vezes, para corroborar o que estes escreveram, opondo-se a opiniões de contemporâneos de Garcia da Orta. Menardo, considerado um “moderno”, não concorda com Mesué, Serapião e Avicena no que diz respeito aos efeitos do aloé, ou seja, “Menardo [...] e outros modernos [...] reprendem a Mesué e Serapiam e Aviçena, porque dizem que abre as veas”<sup>128</sup>. Orta refuta a opinião dos “modernos”, dizendo que “já o esperimenterey muytas vezes [...], [t]udo isto pode fazer o *aloes* por sua amargura, abrindo as veas”<sup>129</sup>. Outras vezes, a opinião dos “antigos” é aceite como algo de

---

<sup>125</sup> Cf. Machiavel, *Lettre à Francesco Vettori*, pp. 6-7.

<sup>126</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 16.

<sup>127</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 17.

<sup>128</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 32.

<sup>129</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 33.

irrefutável e perfeitamente pacífico. No colóquio sobre o coco, escreve que “o meolo, quando he maduro, pera se comer, he bem que se raspe a casca de cima; porque assi o diz Avicena e Serapiam”<sup>130</sup>. Além disso, sempre que escreve sobre um produto novo, Orta refere os nomes pelos quais estes produtos eram conhecidos pelos “antigos”. Porém, fá-lo referindo igualmente os nomes que alguns povos dão a esses mesmos produtos:

“[...] e este nome *nael* he comum a todos, porque o usam os Persas e os Arabios; e Avicena lhe chama *jauzialindi*, que quer dizer *noz da India*; e Serapio e Rasis chamam as arvore *jaralnare*, que quer dizer *arvore que da coquos*; e os Malabares chamam ao arvore *tengamaram*”<sup>131</sup>.

Como pudemos verificar, as opiniões das autoridades greco-latinas são postas em pé de igualdade com as dos habitantes de determinadas regiões, sem que destes últimos sejam especificados quaisquer nomes.

Se a experiência de Orta serviu para confirmar o que algumas vezes as autoridades greco-latinas tinham escrito, serviu igualmente para contestar e corrigir o que até então tinha sido publicado. Todavia, confessa que “estando em Espanha, não ousaria dizer cousa alguma contra Galeno e contra os Gregos”<sup>132</sup>. A distância é, por conseguinte, um motor para que Orta se possa sentir confortável ao corrigir estes autores. Não o faz, no entanto, de forma rude ou arrogante e adopta, de certa forma, a máxima de Séneca, *errare humanum est*: “Não vos disse eu já que Serapio errára nisto, e que não he muyto, pois era homem”<sup>133</sup>. Chega mesmo a desculpar os erros por eles cometidos, visto que o fizeram por desconhecimento. No colóquio sobre a pimenta, refere que os “Gregos e Latinos e Arabios [...] [t]odos a huma voz se concertáram a nam dizer verdade, senão que Dioscorides he digno de perdam, porque escreveo per falsa

---

<sup>130</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 237.

<sup>131</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 235

<sup>132</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 84.

<sup>133</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 290.

emformaçam, e de longas terras, e o mar nam ser tam navegado como aguora he”<sup>134</sup>.  
Justifica igualmente os seus erros, mencionando o facto de muitas informações se terem perdido aquando de traduções mal feitas e, por sua vez, de informações mal transmitidas:

“[...] e Serapio, e os outros Arabios, falarão de ouvida nas mézinhas da India, e como vião que aproveitava pera alguma cousa alguma mézinha escrita pellos Gregos, logo diziam esta he mézinha de que usam os Indios, e que os Gregos chamão por tal nome. E ajudaos a ser enganados não saber a lingoa grega muyto bem; e por esta rezam errou Serapio no que dise, e a este emitou o Pandetario”<sup>135</sup>.

Não perdoa, porém, os seus contemporâneos, porque estes repetem o que foi anteriormente escrito “sem fazer deligencia em cousa tam sabida, como he a feiçam do arvore, e a fruta, e como madurece, e como se colhe”<sup>136</sup>.

Os autores da Antiguidade mais citados por Orta são Dioscórides, Mesué Junior, Avicena, Serapião, Avenzoar, Averróis, Galeno e Plínio, mas, uma vez que os *Colóquios* versam sobre aspectos medicinais e farmacológicos relacionados directamente com a Índia, são os autores greco-latinos aqueles, segundo Orta, que mais incorrecções cometeram. As opiniões dos autores árabes estão mais de acordo com o que escreveu. Por isso, o conde de Ficalho salienta que Orta “não podia fazer côro com os escritores da Europa, que os condemnavam a torto e a direito. Não hesita, contudo, em os reprehender e emendar quando os encontra em falta”<sup>137</sup>.

Corrige também os “antigos” relativamente aos conhecimentos que estes possuíam de botânica. No colóquio sobre o cardomomo, escreve que, ao contrário do que foi afirmado por Dioscórides, esta planta “não he mao de quebrar, nem tenta contra

---

<sup>134</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, pp. 242-243.

<sup>135</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 289.

<sup>136</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 243.

<sup>137</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 304

o cheiro, e fira a cabeça, nem he amargo”<sup>138</sup>. Contraria, contudo, Dioscórides e Plínio no colóquio sobre a canela, ao afirmar que “[o]s arvores nam sam tam pequenos, como dizem Dioscorides e Plinio”<sup>139</sup>. Outras das correções dizem respeito a conhecimentos ligados à área de medicina e da farmacologia. Ao contrário do que afirmaram Avicena e Serapião, Orta diz: “Não tenho por esperiencia o olyo [de coco] matar as lombrigas, nem parece muyto conforme á rezam”<sup>140</sup>. No colóquio sobre o anacardo discorda de Serapião no que diz respeito à possibilidade de este fruto ser letal para o ser humano: “Tambem Serapio alegua a Galeno, o qual nunca vyo *anacardo*, e mais diz que por ventura mata, o qual he contra a esperiencia do que vemos”<sup>141</sup>.

Podemos concluir que Garcia da Orta aliou os conhecimentos que possuía através de autores antigos e modernos à experiência de viajante. Como referiu o conde de Ficalho, “[e]ntre os viajantes era um erudito; entre os eruditos era um viajante”<sup>142</sup>. E foi a junção destes conhecimentos que lhe permitiu aceitar, recusar ou corrigir tanto os autores “antigos” como os “modernos”, chegando Ruano a dizer no colóquio da pimenta: “Pareceme que destruis a todos os escritores antiguos e modernos”<sup>143</sup>.

A presença greco-latina também se observa em Rabelais. *Gargantua* inicia-se com referências a Platão<sup>144</sup> e a Sócrates:

“Beuveurs tres illustres, et vous, Verolez tres precieux, - car à vous, non à aultres, sont dediez mes escriptz, - Alcibiades, ou dialogue de Platon intitulé *Le Bancquet*, louant son

---

<sup>138</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 212.

<sup>139</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 175.

<sup>140</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 239.

<sup>141</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 66.

<sup>142</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 382.

<sup>143</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 244.

<sup>144</sup> O nome de Platão aparece várias vezes em *Gargantua*. Há referências ao *Banquete* no capítulo VIII, a *Filebo* e *Górgias* no capítulo I e à *República* no prólogo e nos capítulos XLV e XLVI.

precepteur Socrates, sans controverse prince des philosophes, entre aultres parolles le dict estre semblable es Silenes”<sup>145</sup>.

Aí, compara Sócrates (“laid il estoit de corps et ridicule”) ao seu livro, ou seja, não deveríamos julgar o seu livro pela aparência, mas sim lê-lo cuidadosamente de forma a poder interpretá-lo correctamente:

“Lors congnoistrez que la drogue dedans contenue est bien d'aultre valeur que ne promettoit la boite, c'est-à-dire que les matieres icy traictées ne sont tant folastres comme le titre au-dessus pretendoit”<sup>146</sup>.

A própria inclusão do nome de Platão no prólogo de *Gargantua* pretende tornar este livro numa obra séria e não, como o aparenta, uma obra simplesmente jocosa.

Rabelais também menciona o nome de Homero no prólogo e acredita que será capaz de escrever tão bem como o autor grego e que os temas por si desenvolvidos serão igualmente relevantes: “Aussi est ce la juste heure d'escrire ces haultes matieres et sciences profondes, comme bien faire sçavoit Homere, paragon de tous philologes”<sup>147</sup>. A alusão às *Metamorfoses* de Ovídio aparece aqui como forma de alertar os leitores para falsas interpretações da sua obra, tal como aconteceu com a referida obra de Ovídio que, no século XIV, foi interpretada<sup>148</sup> como uma antecipação alegórica do Novo Testamento: “Si le croiez, vous n'approchez ne de pieds ne de mains à mon opinion, qui decrete icelles aussi peu avoir esté songées d'Homere que d'Ovide en ses Metamorphoses les sacremens de l'Evangile”<sup>149</sup>.

No entanto, a referência a autores da Antiguidade não se limita só a questões de estilo ou de eloquência. Também são tidos em conta no que diz respeito a questões de medicina. É o caso do período de gestação de uma mulher, assunto muito controverso

---

<sup>145</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 5.

<sup>146</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 6.

<sup>147</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 7.

<sup>148</sup> *Metamorphoses d'Ovide moralisé*. Cf. Rabelais, *Oeuvres Complètes*, Paris, Gallimard, 1994, p. 1065.

<sup>149</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 7.

no século XVI. Rabelais, apesar de ser médico, cita os nomes de Hipócrates, Plínio, entre outros, para confirmar a duração do referido período. Assim, tal como outras mães que transportaram no seu ventre crianças capazes de “quelque chef d'oeuvre et personnage que doibve en son temps faire grandes prouesses”<sup>150</sup>, também Gargamelle transportou Gargantua durante esse tempo:

“Messieurs les anciens Pantagruelistes ont conformé ce que je dis et ont declairé non seulement possible, mais aussi legitime, l'enfant né de femme l'unziesme moys après la mort de son mary.

Hippocrates, *lib de alimento*.

Pline, *li. VII, cap.V*.

Plaute, *in Cistellaria*.

Marcus Varro, en la satyre inscripte *Le testament*, allegant l'autorité d'Aristoteles à ce propos.

Censorinus, *li. de die natali*.

Aristoteles, *libr. VII, capi. III et IIII, De nat. animalium*,

Gellius, *li. III, ca.XVI*. Servius, *in egl. exposant ce metre de Virgile Matri longa decem etc*”<sup>151</sup>.

Estas referências são todas exactas, como podemos confirmar na *História dos Animais* (584a35-584b2)<sup>152</sup> de Aristóteles: “De facto, a gestação humana pode ser de sete, oito, ou nove meses e, na maior parte dos casos, de dez. Algumas mulheres atingem mesmo os onze meses”<sup>153</sup>.

No capítulo VI de *Gargantua* e no IV de *Pantagruel*, o nome de Plínio aparece para justificar o nascimento destes dois gigantes, uma vez que o livro VII, capítulo III, da *História Natural* deste autor é dedicado aos nascimentos considerados monstruosos. O facto de o livro estar repleto de gigantes, de cenas que nos possam parecer impossíveis, não coloca em risco a consistência da obra, uma vez que faziam parte do imaginário do homem que tinha acabado de deixar a Idade Média monstros, gigantes, bruxas e perigos de todo o género. Golias aparece na genealogia de Pantagruel como um desses gigantes, figura esta impossível de negar pelo homem renascentista por pertencer

---

<sup>150</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 15.

<sup>151</sup> *Ibid.*

<sup>152</sup> Aristóteles, *História dos Animais. Livros VII-X*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2008.

<sup>153</sup> Os onze meses referem-se a períodos lunares de vinte e oito dias, ou seja, nove meses.

ao universo bíblico. Segundo Aristóteles, “na poesia é de preferir o impossível que persuade, ao possível que não persuade”<sup>154</sup>, tendo Rabelais incluído na sua obra inúmeros gigantes que, para além da sua colossal estatura, eram, muitas vezes caracterizados pela sua disformidade.

Mas a alusão a autores da Antiguidade também é prolífera quando Rabelais trata de factos de pouca importância, como é o caso de a justificação das roupas de Gargantua serem brancas e azuis:

“Bien ay je espoir d'en escrire quelque jours plus amplement, et monstret, tant par raisons philosophiques que par auctoritez receues et approuvées de toute ancienneté, quelles et quantes couleurs sont en nature, et quoy par une chascune peut estre designé”<sup>155</sup>.

E fá-lo, na verdade, amplamente, uma vez que consagra um capítulo inteiro a esta problemática. De acordo com Mireille Huchon<sup>156</sup>, os capítulos de *Gargantua* dedicados às cores pertencem à *declamatio*, processo retórico que consistia em tratar assuntos sérios de modo humorístico. Segundo os heráldicos da época, o azul significava firmeza e o branco fé. Rabelais satiriza Sicille<sup>157</sup> :

“Qui vous meut? qui vous point? qui vous dict? que blanc signifie foy: et bleu fermeté? Un (dictes vous) livre trepelu, qui se vend par les bisouars et porteballes, au titre: *Le blason des couleurs*. Qui l'a fait? Quiconques il soit, en ce a esté prudent qu'il n'y a point mis son nom. Mais, au reste, je ne sçay quoy premier en luy je doibve admirer, ou son outrecuidance, ou sa besterie”<sup>158</sup>.

Para contradizer este especialista em heráldica e para se pronunciar sobre o significado das cores, e, deste modo, justificar o uso destas por parte de Gargantua, Rabelais alude a Aristóteles, Galeno, Cícero, Tito Lívio, Plínio, Gellius, Diágoras, Sófocles, Avicena,

---

<sup>154</sup> Cf. Aristóteles, *Poética*, p. 145.

<sup>155</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 29-30.

<sup>156</sup> Cf. Rabelais, *Oeuvres Complètes*, Paris, Gallimard, 1994, p. 1088.

<sup>157</sup> Autor do livro *Le Blason des Couleurs en Armes Livrées et Devises. Sensuyt le livre très utile et subtil pour scavoit et congnoistre dune et chascune couleur la vertu et propriété. Ensemble la manière de blasonner lesdictes couleurs en plusieurs choses pour apprendre a faire livrées, devises, et leur blason*.

<sup>158</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 28.

entre outros. E conclui dizendo que “le bleu signifie certainement le ciel et choses celestes, par mesmes symboles que le blanc signifioit joye et plaisir”<sup>159</sup>.

Mas os autores greco-latinos não têm resposta para todos os problemas. Não sabem, por exemplo, por que razão “les cuisses d'une damoizelle sont tousjours fraisches”. Gargantua diz que “- Ce problemesme [...] n'est ny en Aristoteles, ny en Alexandre Aphrodise, ny en Plutarque ”<sup>160</sup>.

Uma das coisas mais importantes para os dois gigantes, a ingestão de vinho, é igualmente aprovada por nomes da Antiguidade. E é com uma citação das *Epístolas* de Horácio que o hábito de beber é justificado: “Foecundi calices quem non fecere disertum?”<sup>161</sup>

É ainda relevante referir a importância que estes autores têm para o universo educacional de Rabelais. Para este autor, é necessária a aprendizagem do latim, do hebraico e do grego:

“J'entends et veulx que tu aprenes les langues parfaitement : premierement la Grecque, comme le veult Quintilian, secondement la Latine, et puis l'Hebraïcque pour les saintes letres, et la Chaldaïcque et Arabicque pareillement”<sup>162</sup>.

Tal aprendizagem possibilitaria o acesso a inúmeros autores de renome cujos conhecimentos seriam confrontados com a observação directa das coisas. A junção de tais conhecimentos com o experiencialismo permitiria formar uma opinião crítica sobre os assuntos. Não estamos, por conseguinte, perante uma situação de confronto, mas sim de complementaridade:

“passans par quelques prez ou aultres lieux herbuz, visitoient les arbres et plantes, les conferens avec les livres des anciens qui en ont escript, comme Theophraste, Dioscorides, Marinus, Pline, Nicander, Macer et Galen”<sup>163</sup>.

---

<sup>159</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 33.

<sup>160</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 18.

<sup>161</sup> *Ibid.* “A quem não tornaram eloquentes as taças bem cheias?” (*Epístolas*, I, 5, v.19).

<sup>162</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 244.

No entanto, a aceitação da autoridade de autores greco-latinos não se faz só com a citação dos nomes destes autores, ela é também notória através da influência no género de episódios narrados por Rabelais. No capítulo XXXVIII de *Gargantua*, assistimos à ingestão, por parte deste gigante, de seis peregrinos que se tinham abrigado no meio de umas alfaces e couves durante a noite:

“Gargantua se trouva quelque peu alteré et demanda si l'on pourroit trouver de lectues pour faire sallade [...]. [II] y voulut aller luy mesmes et en emporta en sa main ce que bon luy sembla. Ensemble emporta les six pelerins [...]. Les pelerins ainsi devorez se tirerent hors les meulles de ses dentz le mieulx que faire peurent, et pensoient qu'on les eust mys en quelque basse fousse des prisons, et, lors que Gargantua beut le grand traict, cuyderent noyer en sa bouche, et le torrent du vin presque les emporta au gouffre de son estomach”<sup>164</sup>.

O mesmo acontece no capítulo XXXII de *Pantagruel*, no qual Alcofrybas empreende uma viagem ao mundo que existia na boca de Pantagruel. Ora, segundo Auerbach<sup>165</sup>, estes dois episódios evidenciam bem a influência de Luciano de Samósata (125-192) e da sua *História Verdadeira*. Nesta obra, Luciano relata-nos a história de um monstro marinho que engole um navio com toda a sua tripulação. Dentro deste monstro encontramos, tal como em Rabelais, florestas, montanhas, lagos e pessoas.

Podemos concluir que, para Rabelais, a presença dos autores da Antiguidade nas suas obras tem duas funções: por um lado, ancorar todo o universo disforme em que se movem as personagens dos seus livros na tradição clássica antiga, e, por outro, divulgar o espírito humanista, fazendo com que o leitor acredite no interesse que o estudo dos autores greco-latinos tem para a formação do indivíduo.

---

<sup>163</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 69.

<sup>164</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 104-105.

<sup>165</sup> Auerbach, *Mimésis - La représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Paris, Gallimard, 1968, pp. 267-286.

Platina, para além de ter estudado a língua e filosofia gregas, era também um grande admirador de Virgílio<sup>166</sup> e é de sua autoria uma *Epítome da História Natural* de Plínio. A sua paixão por autores greco-latinos está bem patente no *De Honesta Voluptate*. Logo no prólogo<sup>167</sup> desta obra, Platina refere o nome de alguns autores que vão proliferar no seu livro:

“Pour eux est ainsi que je vois lauctorité de Ciceron, lequel vrayment ainsi que Aristote, fait Platon, Pictagore, Zenon, Democrite, Crisippe Parmenide, et Heraclite ainsi fait il Epicure, semance et matiere de son erudiction et doctrine. Et avec qui eust parlé Ciceron plus seurement que avec Epicure mort. Toutteffoys envers moy vault lauctorité de Seneque, Lucesse, Laercy. Lesquelz en grands louenges exaulcent et magnifent”<sup>168</sup>.

Estes nomes todos aparecem por haver quem tenha criticado o facto de o livro falar de volúpia (“Ceulx la qui diroyent que mon titre soit vicieux et reprehensible pour quil pretend a parler de volupté et santé”<sup>169</sup>), ao que Platina contrapõe ter-se baseado em autores clássicos para poder escrevê-lo:

“Vrayment ce que je escriptz des viandes je fais tout ainsi comme Cathon, Varron, Columelle, Celio et Apicio, gens de grant auctorité, science et louange auxquelz jay pris mon mirouer, exemplaire et facon descrire”<sup>170</sup>.

É de destacar o facto de as referências a autores greco-latino serem em maior número na tradução de Desdier Chrispol do que na obra original. Enquanto na primeira aparecem mencionados os nomes de Dioscórides 142 vezes e o de Plínio 340, na versão latina estas referências encontram-se reduzidas a 3 e 31, respectivamente.

Relativamente ao *corpus* de receitas, Apício é, sem dúvida, a autoridade antiga que mais foi tida em conta. É de salientar que, no *corpus* de receitas, não são

---

<sup>166</sup> Platina pediu a Ludovico Gonzaga que mandasse erigir uma estátua de Virgílio em Mântua para substituir aquela que tinha sido mandada destruir em 1397 por Carlo Malatesta.

<sup>167</sup> A partir deste momento, todas as referências à obra de Platina dirão respeito à tradução de Desdier Chrispol.

<sup>168</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p.1.

<sup>169</sup> *Ibid.*

<sup>170</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 2.

praticamente mencionadas outras autoridades greco-latinas. Apesar de o livro deste último ser mais pequeno, Platina tenta dividir as receitas incluídas em *De Honesta Voluptate* de maneira semelhante à que tinha sido feita em *De Re Coquinaria*. Deste modo, há, em ambos os livros, capítulos dedicados aos legumes, aos molhos, aos peixes, entre outros. Para além de a estrutura dos livros ser semelhante, Platina também refere o nome de Apício quando escreve sobre alguns alimentos. É o caso das cebolas: “Or Apicius dit que les petits oignons ont aultre nature que nont les grantz, et si ont une singuliereté merveilleuse quil croysent decroyssant la lune, et decroyssent croissant icelle”<sup>171</sup>.

No que diz respeito às características dos animais ou plantas, a fonte de informação mais citada é Plínio, autor da *História Natural*. O seu nome é mencionado ao longo da obra variadas vezes. No capítulo II, por exemplo, quando Platina escreve acerca do azeite, do mel e do açúcar, refere a autoridade de Plínio: “Et dit le Pline que le succe est miel tiré et produyt de cannes, car le just desdites cannes est doulx comme miel”<sup>172</sup>.

Em relação a aspectos medicinais, Platina aceita a autoridade de autores árabes tais como, Avicena, Averróis e Rasis, autores que basearam a sua medicina nas teorias de Hipócrates, Dioscórides e Galeno. O nome de Avicena<sup>173</sup> aparece, por exemplo, no capítulo V, quando se refere às partes dos animais: “Et le meilleur de tous aultres cerveaulx duquel dit Avicenne que phibist le flux du sang des narines, est celuy des lievres et connyls”<sup>174</sup>.

---

<sup>171</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 50.

<sup>172</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 32.

<sup>173</sup> O nome de Avicena não aparece na versão latina, sendo, por isso, este acrescento de informação da autoria dos tradutores.

<sup>174</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 110.

Podemos concluir que Desdier Chrispol, sobretudo, e Platina utilizam os nomes das autoridades greco-latinas para corroborar tudo o que foi escrito relativamente às propriedades dos alimentos e a tudo o que aqui foi indicado como causa de uma “honeste voluptate et valetudine”.

#### IV- O EPICURISMO

“Tout bien et tout mal résident dans la sensation”<sup>175</sup>.

Com o final da Idade Média, surge uma mudança radical do indivíduo perante o modo de encarar o mundo e a vida. A confiança na sua capacidade enquanto ser racional fá-lo querer libertar o seu espírito, liberdade essa ligada à natureza e aos ideais da época clássica. O reconhecimento do valor do prazer vem contrapor-se ao ascetismo medieval, procurando o homem atingir a felicidade na terra.

Com o ressurgimento das antigas escolas filosóficas, assistimos ao enquadramento do epicurismo<sup>176</sup> no espírito humanista, em especial na vida requintada, voluptuosa e artística das esplêndidas cortes da época, e também na literatura e no pensamento. Para os epicuristas, o princípio do prazer é um valor supremo e a única finalidade do homem. Por prazer entende-se a satisfação do espírito, proveniente de corpo e alma são: “ Le plaisir dont nous parlons est celui qui consiste, pour le corps, à ne pas souffrir et, pour l'âme, à être sans trouble”<sup>177</sup>. A ultrapassagem da dor e de qualquer tipo de sofrimento seriam condições *sine qua non* para alcançar a felicidade. De qualquer forma, só seria possível alcançar esta felicidade através de um longo percurso de meditação, isto é: “il faut méditer sur les causes qui peuvent produire le bonheur”<sup>178</sup>.

---

<sup>175</sup> Épicure, *Lettre à Ménécée*, ed. online.

<sup>176</sup> Escola filosófica grega fundada por Epicuro (341-270 a.C.). Começou a funcionar em 306 a.C., em Atenas, nos jardins da vila do filósofo.

<sup>177</sup> Épicure, *Lettre à Ménécée*, ed. online.

<sup>178</sup> *Ibid.*

Ao contrário do que foi dito por alguns<sup>179</sup>, esta escola não defendia uma vida desregrada e de libertinagem: “nous ne parlons pas des plaisirs voluptueux et inquiets, ni de ceux qui consistent dans les jouissances déréglées”<sup>180</sup>. No que diz respeito à comida, por exemplo, uma refeição simples seria o suficiente para dar prazer, se isso suprisse o sofrimento causado pela fome: “ En effet, des mets simples donnent un plaisir égal à celui d'un régime somptueux si toute la douleur causée par le besoin est supprimée”<sup>181</sup>.

O renascimento do epicurismo aparece, deste modo, associado à virtude, ou seja, o prazer é condicionado por esta última; é a virtude que permite ao homem seleccionar o que convém ou não para que possa obter prazer, porque, como dizia Epicuro “c'est le raisonnement vigilant, capable de trouver en toute circonstance les motifs de ce qu'il faut choisir et de ce qu'il faut éviter, et de rejeter les vaines opinions d'où provient le plus grand trouble des âmes”<sup>182</sup>.

A defesa do prazer aliado à virtude encontra em Lourenço de Valla (1407-1457) o seu maior defensor. No livro *De voluptate ac de vero bono*, defende a tese de que o prazer é o único objectivo do ser humano e a virtude é saber escolher esses prazeres. Para Valla, as leis foram elaboradas com um fim utilitário, o que gera prazer, e as artes liberais, como a medicina, a poesia, a oratória, também têm como fim proporcionar prazer.

Em relação a Garcia da Orta, não podemos dizer que os *Colóquios* estejam assentes em qualquer tipo de filosofia epicurista. Apesar de ser bem visível o impacto sensorial e o conseqüente prazer que este autor obtém através dos novos aromas e

---

<sup>179</sup> Durante a Idade Média, e mesmo para alguns humanistas, o epicurismo estava conotado com as noções de devassidão e de pecado.

<sup>180</sup> Épicure, *Lettre à Ménécée*, ed. online.

<sup>181</sup> *Ibid.*

<sup>182</sup> *Ibid.*

sabores provenientes das terras do Oriente, não podemos afirmar que o entusiasmo provocado por estas novidades seja o fruto da busca da felicidade ou do prazer. Todo este prazer é provocado pela curiosidade de Garcia da Orta e pelo desejo de aprofundar os seus conhecimentos. É de salientar que a palavra “prazer” aparece uma única vez ao longo dos *Colóquios* e isso acontece quando se refere ao *bangue* e Ruano pergunta: “Faz esses efeitos de prazer em todos?”. Esta pergunta vem no seguimento da apresentação dos resultados da sua ingestão:

“[...] porque embebeda e faz estar fóra de si [...] e o proveito que disto tirão he estar fóra de si, como enlevados sem nenhum cuidado e prazimenteiros, e alguns rir hum riso parvo; e já ouvi a muitas mulheres que, quando hião ver algum homem, pera estar com choquarerias e graciosas o tomavão. E o que nisto se conta pera que foy inventado, he que os grandes capitães, antigamente acostumavão embebedarse com vinho ou com *anfiam*, ou com este *bangue*, pera se esquecerem de seus trabalhos, e nam cuidarem, e poderem dormir; porque estas pessoas as vigílias as atormentavão”<sup>183</sup>.

Esta forma de buscar prazer não é bem aceite por Orta, uma vez que “não he mezinha daquellas nossas”<sup>184</sup> e, além disso, o efeito provocado pelo *bangue* é comparado ao de uma bebedeira, ou seja, um efeito ilusório e passageiro. Quem o ingeria “mostrava ter tristeza e grande enjoamento, e ás pessoas que o vião ou ouvião provocava o riso, como o faz hum bebedo saudoso”.

Também o facto de, nos *Colóquios*, Garcia da Orta apresentar vários tipos de “mezinhas” para o combate da dor, não tem em si qualquer relação com teorias epicuristas, mas sim com o facto de Orta ser médico. Orta refere, por exemplo, que a canela “[h]e muyto gentil mezinha pera o estomagu, e pera tirar a dor da coliqua, que he procedente de causa fria”<sup>185</sup>.

Podemos concluir que, nos *Colóquios*, e apesar de Orta não ser um epicurista, um dos objectivos decorrentes da sua profissão é arranjar “mezinhas” para acabar com a

---

<sup>183</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, pp. 96-97.

<sup>184</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 97.

<sup>185</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 213.

dor física das pessoas que foram atingidas por qualquer tipo de enfermidades e, desse modo, conduzi-las a um estado de bem-estar físico e psicológico.

O nome de Rabelais reenvia-nos automaticamente para um universo ligado à gastronomia, à exaltação dos prazeres da carne e à expressão da exuberância dos desejos. Tudo isto aparece ligado ao bom humor e a uma alegria de viver contagiante. Para Rabelais, tal como para os epicuristas, o prazer estava ligado ao corpo e ao espírito. No que diz respeito a Pantagruel e a Gargantua, as suas necessidades corporais são satisfeitas sobretudo através da comida, bebida e sono (“c'est assavoir à boyre, manger et dormir: à manger, dormir et boyre: à dormir, boyre et manger”<sup>186</sup>), sendo durante a sua infância qualquer tipo de excesso “perdoado” por Rabelais: “Et luy feurent ordonnées dix et sept mille neuf cens treze vaches de Pautille et de Brehemond pour l'alaiecter ordinairement”<sup>187</sup>.

Os desejos sexuais são igualmente satisfeitos desde tenra idade. No capítulo sobre a adolescência de Gargantua verificamos que “ce petit paillard tousjours tastonoit ses gouvernantes cen dessus dessoubz, cen devant derriere, hARRY bourriquets : et desjà commençoit exercer sa braguette”<sup>188</sup>. Trata-se de uma espécie de Idade de Ouro ou, se quisermos, da inocência. Todos os desejos são aqui possíveis e satisfeitos sem que isso seja conotado com o pecado. Não há limites, castigos ou pressão social que impeça estes gigantes de se satisfazerem, sendo o prazer individual e imediato o único bem possível, princípio e fim da vida moral.

Porém, a satisfação dos desejos carnis depressa se verificou ser incompleta para que Gargantua e Pantagruel se pudessem transformar em homens inteiramente satisfeitos. O espírito também precisava de ser alimentado e, neste caso, foi a educação

---

<sup>186</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 33.

<sup>187</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 23.

<sup>188</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 35.

que veio colmatar todas as suas necessidades. Sob orientação de Ponocrates, Gargantua tornou-se um homem completo, um sábio nas letras, ciências, artes, não descuidando o corpo e o culto a Deus: “souventesfoys se adonnoit à reverer, adorer, prier et supplier le bon Dieu: duquel la lecture monstroit la majesté et jugemens merveilleux<sup>189</sup>”.

Depois de um dia a exercitar o corpo e a mente, chegava a hora das refeições. É de salientar que Rabelais segue aqui os preceitos de Epicuro quando se refere ao facto de Gargantua almoçar de forma frugal e sóbria, comendo o suficiente para satisfazer as suas necessidades. Contudo, quando a vontade era muita, comia até ficar satisfeito:

“Notez icy que son disner estoit sobre et frugal, car tant seulement mangeoit pour refrener les haboys de l'estomach; mais le soupper estoit copieux et large, car tant en prenoit que luy estoit de besoing à soy entretenir et nourrir, ce que est la vraye diete prescrite par l'art de bonne et seure medicine, quoy q'un tas de badaulx medecins, herselez en l'officine des sophistes, conseillent le contraire<sup>190</sup>”.

Apesar dos excessos verificados em *Pantagruel*, a pedagogia defendida por Rabelais assentava no crescimento do ser humano em liberdade de forma a poder satisfazer todos os seus desejos, não só físicos como também espirituais. No que diz respeito aos preceitos morais defendidos por Rabelais, os capítulos relativos à abadia de Theleme são aqueles que mais bem se enquadram no espírito epicurista.

Nesta abadia, “au contraire de toutes aultres<sup>191</sup>”, a liberdade é um valor a preservar, sendo a sua regra principal “*Fay ce que vouldras*”<sup>192</sup>. E isto acontece porque Rabelais acredita na bondade inata do homem: “[les] gens liberes, bien nez, bien instruietz, conversans en compaignies honnestes ont par nature un instinct, et aguillon, qui tousjours les poulse à faitz vertueux, et retire de vice<sup>193</sup>”. Neste mundo utópico, é a livre determinação e o hedonismo que conduzem os indivíduos à felicidade. Todos os

---

<sup>189</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 65.

<sup>190</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 70.

<sup>191</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 137.

<sup>192</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 149.

<sup>193</sup> *Ibid.*

hábitos limitativos do prazer presentes nas outras abadias são aqui inexistentes. Neste local não havia muros, porque “où mur y a et davant et derriere, y a force murmur, envie, et conspiration mutue”<sup>194</sup>; não havia relógios que ditassem a que horas se deveriam fazer as coisas, porque “la plus grande resverie du monde estoit soy gouverner au son d'une cloche, et non au dicté de bon sens et entendement”. Os seus habitantes eram perfeitos: “Tous sont sains au corps”<sup>195</sup> e “[f]risques, gualliers, joyeux, plaisans, mignons”<sup>196</sup>. Era permitida a entrada de homens e mulheres que poderiam ser casados, ricos e livres (“parce que ordinairement les religieux faisoient troys veuz, sçavoir est de chasteté, pauvreté et obediencia, fut constitué que là honorablement on peult estre marié, que chascun feut riche et vesquist en liberté”<sup>197</sup>) e vestiam-se de acordo com a sua vontade (“se habilloient à leur plaisir et arbitre”<sup>198</sup>).

É lógico que este espaço marcado pelo luxo e requinte, onde as artes aplicadas embelezam a vida quotidiana, serve para condenar o mundo medíocre e hipócrita em que Rabelais vivia. Na realidade, algumas coisas propostas para Theleme já estavam a ser postas em prática, mas de forma velada. É o caso da entrada de homens nos conventos de mulheres onde “ne entroient les hommes sinon à l'emblée et clandestinement”<sup>199</sup>, ou seja, a quebra do voto de castidade, assim como outros prazeres mundanos:

“Car donnans entendre au populaire commun, qu'ilz ne sont occupez sinon à contemplation et devotion en jeusnes et maceration de la sensualité, sinon vrayement pour sustenter et alimenter la

---

<sup>194</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 138.

<sup>195</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 142.

<sup>196</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 143.

<sup>197</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 139.

<sup>198</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 146.

<sup>199</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 138.

petite fragilité de leur humanité : au contraire font chiere, Dieu sçait quelle, et *Curios simulant, sed bacchanalia vivunt*<sup>200</sup>.

Está aqui presente a condenação das regras habituais da vida monástica e a defesa de uma liberdade que conduz a uma vida harmónica. Esta abadia é uma utopia igualitária que se opõe visivelmente ao colégio de Montaigu<sup>201</sup>, conhecido por ter uma disciplina muito rígida. Ponocrates diz a Grandgousier que não colocou Gargantua neste colégio “[c]ar trop mieulx, sont traitez les forcez entre les Maures et Tartares, les meurtriers en la prison criminelle, voyre certes les chiens en vostre maison, que ne sont ces malautruz audict colliege”<sup>202</sup>.

Rabelais é, deste modo, um defensor da liberdade, do culto da vida, criando em *Pantagruel* uma filosofia de vida a que dá o nome de pantagruelismo. Segundo esta filosofia, para ser um bom pantagruelista era necessário “vivre en paix, joye, santé, faisans tousjours grande chere”<sup>203</sup> e aliar as sensações ao conhecimento, ou seja, tudo o que um epicurista também defendia.

O título da obra de Platina, *De Honesta Voluptate et Valetudine*, evidencia uma dupla preocupação: o prazer e a saúde. Tanto a saúde como o prazer aparecem neste livro como consequência de uma vida orientada por regras e pelo saber. No entanto, devido à forte especulação que se fez sentir em volta deste livro, Platina, no prólogo, justifica o título da obra, mais propriamente a palavra “voluptate”, dizendo que “je entens et parle de celle volupé que est en attrempace et mesure de bien vivre et que nature humaine desire et souhaite davoit”<sup>204</sup>, ou seja, esta volúpia não está relacionada

---

<sup>200</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 337.

<sup>201</sup> Colégio onde estudaram Erasmo, Calvino e Inácio de Loyola.

<sup>202</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 102-103.

<sup>203</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 337.

<sup>204</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 1.

com o excesso, mas simplesmente com aquilo que é necessário para que um homem possa viver bem, é uma volúpia “*honestá*”. Este autor mostra-se um discípulo de Platão, pois refere, à semelhança do autor grego nas suas *Leis*<sup>205</sup>, o imperativo da satisfação das necessidades básicas do homem, tendo estas que ser orientadas pelo uso da razão:

“I see that among men all things depend upon three wants and desires, of which the end is virtue, if they are rightly led by them or the opposite if wrongly. Now these are eating and drinking, which begin at birth—every animal has a natural desire for them, and is violently excited, and rebels against him who says that he must not satisfy all his pleasures and appetites, and get rid of all the corresponding pains—and the third and greatest and sharpest want and desire breaks out last, and is the fire of sexual lust, which kindles in men every species of wantonness and madness. And these three disorders we must endeavour to master by the three great principles of fear and law and right reason”<sup>206</sup>.

Para reforçar a ideia de uma volúpia honesta, Platina refere a autoridade de alguns autores greco-latinos: “Touteffoys envers moy vault lauctorité de Seneque, Lucesse, Laercy, lesquels en grands louenges exaulcent et magnifient Epicure comme bon vertueux et saint homme”<sup>207</sup>. É de salientar aqui o facto de Platina mencionar Epicuro como tendo sido reconhecido por Séneca, Lucrecio, entre outros, como um homem virtuoso. Isto é de extrema importância, pois em 1468, o Papa Paulo II acusou a academia de Pompónio Leto, da qual Platina era membro, de conspiração contra o governo e contra o papado. Além disso, todos os membros da academia foram acusados de paganismo e de serem epicuristas, o que era sinónimo de “pagão e imoral”<sup>208</sup>. Como resultado, em pouco tempo foram presos todos os membros da academia. Ora, como *De Honesta Voluptate et Valetudine* foi escrito durante o período em que Platina se encontrava preso, estas declarações seriam uma forma de demonstrar a sua inocência relativamente às acusações de “pagão e imoral”.

---

<sup>205</sup> Os dois primeiros livros das *Leis* de Platão tratam da importância do banquete na educação dos cidadãos.

<sup>206</sup> Platão, *Laws. Book II*, ed. online.

<sup>207</sup> *Ibid.*

<sup>208</sup> Cf. Platina, *On Right Pleasure and Good Health*, p. 19.

Para destruir os argumentos daqueles que consideravam o epicurismo um pecado, Platina compara os médicos à volúpia, isto é, diz que os dois têm poderes para produzir algo de bom: os primeiros tornam as pessoas saudáveis e a segunda causa felicidade. Mas se pensarmos que Platina vai falar de comida, de forma a manter as pessoas saudáveis, podemos dizer que a comida é fonte de saúde e de prazer. A volúpia provocada pelos alimentos é legitimada pelo facto de ser algo indispensável para o equilíbrio físico e mental do homem, atestando as ideias de Epicuro que defendia que “a fonte e a raiz de todo o bem é o prazer do ventre”<sup>209</sup>.

Platina recorda, no primeiro capítulo, na secção intitulada “Ce que fault observer pour bien vivre et avoir volupté”, a máxima de Sócrates que diz que “nous devons manger pour vivre et non pas vivre pour manger”<sup>210</sup>, ou seja, não podemos entender as receitas incluídas neste livro como um apelo à gula, mas sim como um certo refinamento ligado ao facto de Platina ser um *gourmet*.

Apesar de a comida ser, sem dúvida, o aspecto mais tido em consideração por Platina, o epicurismo em *De Honesta Voluptate* não se resume ao prazer do ventre. Este prazer estende-se ao conforto provocado pelo local onde vivemos. E para isso Platina aconselha-nos a viver num local alegre, saudável e bonito onde possamos trabalhar e divertir-nos:

“[...] l'homme qui a entendement doyt adviser et eslire tant en la ville comme aux champs selon le temps ung lieu sain et joieu, delectable et beau auquel il puisse edifier labourer et travailler auquel aussi sil veult puisse chanter, lire, estudier et prier dieu”<sup>211</sup>.

É evidente aqui alguma semelhança com a abadia de Theleme. Os dois locais fazem lembrar os jardins onde Epicuro tinha as suas discussões filosóficas. Aliás, quando

---

<sup>209</sup> Cf. Aubenque, “As Filosofias Helenísticas: Estoicismo, Epicurismo, Cepticismo” in *História da Filosofia, De Platão a São Tomás de Aquino* (Direcção de François Châtelet), Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1995, p. 138.

<sup>210</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 10.

<sup>211</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 2.

pensamos em jardim, não nos podemos esquecer da utopia do paraíso perdido, o Éden, local cheio de “todas as espécies de árvores formosas de ver e boas de comer”<sup>212</sup> e pronto “para que o cultivasse e guardasse”<sup>213</sup>. É um local marcado pela abundância, paz, felicidade e amor, tal como é retratado no célebre *Jardim das Delícias Terrenas*<sup>214</sup> de Hieronymus Bosch.

Também semelhante ao programa educativo proposto por Rabelais, é a necessidade, segundo Platina, de se praticar desporto para que “le sang corrompu et mauvais soyt amendé et les membres soyent fortifiés et plus promptz et legiers”<sup>215</sup>. É igualmente necessário algum tempo dedicado ao lazer, ou seja, “ouyr quelques doulx et melodieux instruments [...], ouyr lire quelques hystoires, ou trouver et vacquer en jeux et esbatements”<sup>216</sup>. Crucial é também dormir de forma a poder recuperar as forças depois de um dia de trabalho, pois dormir “reedifie et repare les membres lassés et brisés de travail”<sup>217</sup>. Outro dos aspectos referidos no livro de Platina que deverá ser tido em conta para que se tenha uma vida saudável são as relações sexuais. Para além de serem saudáveis, também constituem fonte de prazer.

Se forem seguidos todos os preceitos deste autor,

“[...] celle habitacion quest attrempee nest pas inutile ains fait a santé et volupté, car elle rend le corps plus legier et donne appetit de manger, fait bien dormir et demourer l'homme joyeux et passer toutes pansees et melancolies et assouaige les engoisses damours dont maintes gens sont surprins, et fait eschiver maintes maladies que pourroyent advenir au cueur et a la cervelle parfumees que la sont encloses et parce faire se espurgent”<sup>218</sup>.

---

<sup>212</sup> Gén. 2:9.

<sup>213</sup> Gén. 2:15.

<sup>214</sup> Tríptico cujos painéis representam o Inferno, o Éden e a celebração dos prazeres da carne.

<sup>215</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 3.

<sup>216</sup> *Ibid.*

<sup>217</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 5.

<sup>218</sup> *Ibid.*

Tudo o que é referido por Platina origina “voluptate” e “valetudine”, sob a condição de nunca se cair em exageros, “car en tout fault garder et tenir mesure se ne voulons que volupté soyt convertie en douleur et santé en maladie”<sup>219</sup>.

Podemos concluir que, apesar de Garcia da Orta não ser um verdadeiro epicurista, todos os autores adoptam a filosofia de que para se ser saudável não se deve ter uma vida desregrada. Platina e Rabelais, para além dos preceitos para uma vida saudável, atribuem grande importância ao prazer provocado pela satisfação das necessidades básicas do ser humano.

---

<sup>219</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 4.

## V- O BANQUETE: SABERES, SABORES, RETÓRICAS

“Seul le repas (*convivium*) embrasse toutes les parties de l’homme, car [...] il restaure les membres, il renouvelle les humeurs, il ranime les esprits, il recrée les sens, il soutient et avive la raison”<sup>220</sup>.

Um dos processos utilizados por Rabelais, Orta e Platina para aliciar o seu leitor é, sem dúvida, a constante referência aos actos de comer e de beber. Estes actos estão ligados à alegria de viver e ao sentimento da felicidade tão próprios do Renascimento, sendo as refeições uma instituição omnipresente e implantada no seio da vida quotidiana.

É nesta época que assistimos, aliado às refeições marcadas por princípios de dietética, a um renascimento das teorias da convivialidade, ou seja, a uma associação entre a festa e a civilidade, domínios marcados pela autoridade de Platão. O facto de o ser humano comer em companhia de outros seres humanos transformou estes momentos em actos de sociabilidade e de convivialidade. Assistimos à alteração da função meramente fisiológica do acto de comer em função social e, com o tempo, à inclusão de princípios de ética e de etiqueta no seio do mundo da alimentação.

Segundo Bakhtine, as imagens do banquete em Rabelais estão ligadas às festas, à imagem do corpo grotesco e à palavra<sup>221</sup>, mas funcionam também como reforço de laços sociais e relacionam-se com ideais de educação.

Nos *Colóquios*, a alimentação não tem a ver com as festas e o grotesco, mas apresenta uma relação muito estreita com o uso da palavra.

---

<sup>220</sup> Ficino, Marcílio, *De Sufficientia* [...], in Michel Jeanneret, *Des Mets et des Mots. Banquets et Propos de Table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987, p. 21.

<sup>221</sup> Cf. Bakhtine, *op. cit.*, p. 279.

Platina associa à volúpia, directamente ligada à gastronomia, regras, isto é, apresenta as refeições sob um ponto de vista normativo, definindo preceitos destinados ao uso quotidiano.

## 1- O banquete, a palavra e a tradição convival

“Nous mangeons bien et bevons comme les bestes, mais ce ne sont pas actions qui empeschent les operations de notre ame”<sup>222</sup>.

Para os Atenienses, o *symposion* era constituído por duas partes: o *deipnos*, que era a refeição, e o *potos*, a bebida. Era durante esta última que os convivas se envolviam em belos discursos que tinham como objectivo o reconhecimento da verdade. Era um momento dedicado totalmente à palavra, mas aliado ao *thiasos* dionisíaco. Está aqui presente uma aliança entre a expressão e a ingestão, sendo as duas formas de absorver o mundo. A boca é, deste modo, o meio de entrada de alimentos no organismo e que, por sua vez, permite que o homem se manifeste. Podemos, por isso, considerar as refeições como sendo dotadas de um carácter bipolar: são elas que permitem a correlação entre o organismo e a mente. Ligadas ao *Symposium* ateniense, estão igualmente a música, a dança e a poesia, podendo-se, por isso, atribuir ao banquete uma função tripla: política, social e cultural.

No dia 7 de Novembro<sup>223</sup> de 1468, Lourenço de Médicis reatou na Itália a tradição simpótica através de um festim onde foi lido *O Banquete* de Platão. Dessa reunião nasceu a obra *De Amore* de Marcílio Ficino que constituiu um marco importante da integração do neoplatonismo na cultura europeia.

---

<sup>222</sup> Montaigne, *Essais. Livre 3*, Paris, GF- Flammarion, 1979, p.92.

<sup>223</sup> Data do aniversário de Platão.

A tradição neoplatónica é evidente em *Pantagruel e Gargantua*, nos *Colóquios* e no *De Honesta Voluptate*. Rabelais, Garcia da Orta e Platina, tal como Alcibíades que convida Sócrates para jantar “muito simplesmente à maneira de um amante que prepara uma cilada ao seu bem-amado”<sup>224</sup>, também nos convidam para um banquete que é quase constante ao longo dos quatro livros. Mas se n’ *O banquete* não ficamos a saber nada relativamente ao *deipnos* daquela noite, em *Pantagruel e Gargantua*, assistimos a refeições completas onde não faltam todos os alimentos próprios da época: *trippes, soupes, jambons, pastez, boeuf salé, harans soretz, lardons, vessie de porc, chataignes, tribars aux ailz...*

Em *Gargantua*, o herói passa, no que diz respeito à alimentação, por duas fases. A primeira é marcada pelo excesso, pelo simples saciar do estômago. Quando começa a ser educado por Ponocrates, a refeição passa a fazer parte de todo o seu programa educativo: tem horas para comer, alimenta-se de forma racional e saudável e come acompanhado (“et volontiers convioit quelques beuveurs de ses voisins, avec lesquelz, beuvant d'autant, comptoient des vieux jusques es nouveaulx”<sup>225</sup>). A refeição torna-se, então, um acto de convívio, um rito cultural onde a comida é acompanhada pela leitura e pelas conversas sobre grandes obras e pelos jogos: “Après soupper venoient en place les beaux evangiles de boys, c'est à dire force tabliers, ou le beau flux”<sup>226</sup>.

Tal como n’ *O Banquete* de Platão, onde a inspiração dionisíaca e os discursos filosóficos possuem grande afinidade, em *Pantagruel*, o protagonista nunca tem a boca aberta demais para engolir saberes e sabores<sup>227</sup>. No capítulo XXVII, depois de ter comido e bebido copiosamente, Pantagruel sente-se inspirado e escreve um poema

---

<sup>224</sup> Platão, *O Banquete*, Lisboa, Edições 70, p. 92.

<sup>225</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 63-64.

<sup>226</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 64.

<sup>227</sup> As palavras *sabor* e *saber* têm a mesma etimologia: *sapere*.

acerca da vitória contra os seiscientos e sessenta cavaleiros. Vemos aqui que o banquete pode funcionar como uma Musa inspiradora. A bebida chega mesmo a ser vista por Grandgousier como forma de conseguir rimar, de fazer poesia: “- Quoy! dist Grandgousier, mon petit couillon, as tu prins au pot? veu que tu rimes desjà?”<sup>228</sup>

No primeiro encontro de Pantagruel com Panurge, este último é convidado a contar a sua história. Num primeiro momento, recusa, argumentando que necessita de beber e comer, o que é um dos postulados rabelaisianos relativos à inspiração que só vem depois de uma boa refeição:

“[...] nous aurons en aultre temps plus commode assez loysir d'en racompter, car pour ceste heure j'ay nécessité bien urgente de repaistre : dentz aguës, ventre vuyde, gorge seiche, appetit strident, tout y est délibéré”<sup>229</sup>.

Em troca de um jantar, promete contar histórias melhores que as de Ulisses e, além disso, ser um fiel seguidor de Pantagruel:

“Et volontiers vous racompteroys mes fortunes, qui sont plus merueilleuses que celles de Ulysses, mais puisqu'il vous plaist me retenir avecques vous, (et je accepte volontiers l'offre, protestant jamais ne vous laisser ; et alissiez vous à tous les diables), nous aurons, en aultre temps plus commode assez loysir d'en racompter, car, pour ceste heure, j'ay nécessité bien urgente de repaistre : dentz aguës, ventre vuyde, gorge seiche, appetit strident, tout y est delibéré: si me voulez mettre en ceuvre, ce sera basme de me voir briber”<sup>230</sup>.

Neste caso, a refeição é uma forma de agregação a uma determinada colectividade, agregação essa apresentada aqui como definitiva. Não nos podemos esquecer que Panurge acompanhará Pantagruel até ao *Cinquiesme Livre*.

Em *Gargantua*, o momento que sucede a refeição é igualmente propício a uma boa história. É num ambiente descontraído que Grandgousier conta a toda a sua família histórias de outros tempos:

---

<sup>228</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 40.

<sup>229</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 249-250.

<sup>230</sup> *Ibid.*

“[...] après souper se chauffe les couilles à un beau clair et grand feu, et attendent graisler des châtaines, escript au foyer avec un baston bruslé d'un bout, dont on escharbotte le feu: faisant à sa femme et famille de beaulx contes du temps jadis”<sup>231</sup>.

É de referir aqui o contraste existente entre este momento de sossego e de convívio e aquele que vive Picrochole. Enquanto os primeiros conversam, o segundo inicia uma guerra contra o pai de Gargantua: “print d'assault les boulevards et chasteau, et le rempara très bien, et le proveut de munitions requises”<sup>232</sup>. No *Pantagruel*, na guerra contra os Dípsodos, os inimigos do herói também demonstram uma atitude belicosa que contrasta com a descontração de Pantagruel que atribui muito mais importância ao acto de comer e beber do que à guerra: “en demandent ilz meilleures que la main au pot et le verre au poing?”<sup>233</sup> Para evitar a guerra contra Picrochole, Grandgousier decide utilizar “tous les arts et moyens de paix”<sup>234</sup>. Entre estes, está recompensar os fogaçeiros de Lerné com uma quantidade muito superior de fogaças àquelas que lhes tinham sido roubadas: “Adoncques s'enquesta combien on avoit prins de fouaces, et, entendent quatre ou cinq douzaines, commenda qu'on en feist cinq charretées en icelle nuit”<sup>235</sup>. O inimigo de Grandgousier, Picrochole, aceita as ditas fogaças, mas não se retira dos territórios por ele ocupados, originando, assim, a guerra das fogaças<sup>236</sup>. Falha, portanto, a via diplomática, representada aqui pela oferta de alimentos, ou seja, esta tentativa de aproximação por parte de Grandgousier suscita unicamente hostilidade.

---

<sup>231</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 82.

<sup>232</sup> *Ibid.*

<sup>233</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 330.

<sup>234</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 83.

<sup>235</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 89.

<sup>236</sup> “Rabelais s’est servi d’un vrai conflit, qui se déroula dans son pays natal et auquel prirent part, d’un côté la famille de Rabelais et ses amis, et de l’autre Gaucher de Sainte-Marthe, seigneur de Lerné, propriétaire de pêcheries sur la Loire qui gênaient la navigation. Cela donna lieu à un conflit, puis à un procès avec les communautés riveraines, qui avaient des intérêts dans la navigation fluviale”. Cf. Bakhtine, *op. cit.*, p. 439.

Há, no entanto, um episódio em *Pantagruel* no qual Panurge propõe que os dois exércitos inimigos, os de Pantagruel e os do rei Anarche, confraternizem enquanto os capitães lutam:

“ Je renie bieu, compaignons, nous ne faisons poinct la guerre, donnez nous à repaistre avecques vous, ce pendent que noz maistres s'entrebaten”<sup>237</sup>.

Esta proposta é bem aceite pelas duas alas e, enquanto comem, “Panurge leur contoit les fables de Turpin, les exemples de saint Nicolas, et le conte de la Ciguingne”<sup>238</sup>. Aqui a guerra chega a ganhar proporções quase humanas, funcionando a refeição como edificadora de laços sociais, pois os dois inimigos juntam-se num rito comum e de convívio que alia o prazer de comer ao prazer de ouvir e de contar.

Picrochole manifesta um certo desdém pelos bens alimentares, uma vez que, quando avisado por Toucquedillon sobre a falta de mantimentos, alega estar ali para combater e não para comer: “Sommes nous icy pour manger ou pour batailler?”<sup>239</sup> Toucquedillon mostra-se apreensivo e responde que “de la pance vient la dance. Et où faim regne : force exule”<sup>240</sup>, ou seja, não seriam capazes de combater se estivessem com fome.

Gargantua tem uma atitude contrária à do seu inimigo. Aconselhado por Gymnaste (“Je suis d'avis que à l'heure presente après que voz gens auront quelque peu respiré et repeu, faciez donner l'assault”<sup>241</sup>), faz com que o combate seja antecedido por uma refeição que tem como função descontrair os soldados e dar-lhes a energia necessária para as vitórias que se seguem. É de salientar que, no final de todas

---

<sup>237</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 317.

<sup>238</sup> *Ibid.*

<sup>239</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 91.

<sup>240</sup> *Ibid.*

<sup>241</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 129.

as batalhas que constituíram a guerra das fogaças, Gargantua recompensou os seus combatentes com festas grandiosas onde não faltaram:

“[...] seze beufz, troys genisses, trente et deux veaux, soixante et troys chevreux moissonniers, quatre vingt quinze moutons, troys cens gourretzde laict à beau moust, unze vingt perdrys, sept cens becasses, quatre cens chappons de Loudunoys et Cornouaille, six mille pouletz et autant de pigeons, six cens gualinottes , quatorze cens levraux, troys cens et troys hostardes, et mille sept cens hutaudeaux . De venaison l'on ne peut tant soubdain recouvrir, fors unze sangliers qu'envoya l'abbé de Turpenay, et dix et huict bestes fauves que donna le seigneur de Grandmont: ensemble sept vingt faisans qu'envoya le seigneur des Essars, et quelques douzaines de Ramiers, de oiseaux de riviere, de Cercelles, Buours, Courtes , Pluviers, Francolys, Cravans , Tyransons , Vanereaux, Tadournes, Pohecullieres, Pouacres, Hegronneaux, Foulques, Aigrettes, Cigouingnes, Cannes petieres, Oranges Flammans (qui sont phoenicopteres), Terrigoles, poules de Inde, force Coscossons , et renfort de potages”<sup>242</sup>.

O momento da refeição tem, deste modo, uma função civilizadora, sendo aqueles que não lhe dão a devida importância tratados como associativos e desumanos.

Todavia, o excesso de alimentos pode funcionar como algo desestabilizador da ordem das coisas. É o próprio Pantagrue que diz que um homem com a barriga cheia não comete grandes feitos:

“Allons, enfans, c'est trop musé icy à la viande, car à grand poine voit on advenir que grans banqueteurs facent beaulx faictz d'armes. Il n'est ombre que d'estandartz, il n'est fumée que de chevaulx et clycquetys que de harnoy”<sup>243</sup>.

As refeições, em *Pantagrue*, são sempre muito bem-humoradas. Apesar de ser durante os repastos que se planeiam guerras, tudo isto é feito com o auxílio de uma linguagem obscena e associada ao sexo:

“- C'est, (dist Panurge) comment je pourray avanger à braquemarder toutes les putains qui y sont en ceste après disnée, qu'il n'en eschappe pas une, que je ne taboure en forme commune.  
- Ha, ha, ha, dist Pantagrue.  
Et Carpalim dist : Au diable de Biterne ! Par Dieu, j'en embourreray quelque une!”<sup>244</sup>

Assistimos, assim, à libertação das personagens através do vinho. O efeito é o riso e o retorno a um estado natural de autenticidade.

---

<sup>242</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 103-104.

<sup>243</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 310.

<sup>244</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 307.

As festas populares estão igualmente ligadas a momentos de convivialidade e estão presentes na cultura renascentista. Continuamos a assistir a festas com origem nas Saturnais<sup>245</sup>, tais como o Carnaval ou as festas comemorativas do Ano Novo<sup>246</sup>. Rabelais também as incluiu em *Pantagruel* e *Gargantua* e liga-as às imagens dos banquetes.

O início da vida de Gargantua e Pantagruel está ligado a momentos festivos. Em *Gargantua* assistimos ao nascimento deste gigante em pleno Carnaval, mais precisamente “le III jour de febvrier”<sup>247</sup>, altura propícia para excessos e que anuncia o início da Primavera, a renovação da natureza. Depois de um belo jantar onde não faltaram as tripas, todos os convivas dançaram e conversaram alegremente sobre o hábito de beber. O diálogo é um pouco caótico, não se sabe a quem são atribuídas as falas, facto este denunciador já de um elevado grau de embriaguez de “tous les citadins de Sainnais, de Suillé, de la Roche Clermaud, de Vaugaudray [...] et aultres voisins: tous bons beveurs, bons compaignons”<sup>248</sup>. Há quem chegue a dizer: “J'ai la parole de Dieu en bouche: *Sitio*<sup>249,250</sup> e a solução apontada por outra personagem é beber antes que a sede apareça: “beuvez tousjours avant la soif, et jamais ne vous adviendra”<sup>251</sup>. O vinho que jorra nesta festa funciona, por conseguinte, como um motor da desconstracção e da

---

<sup>245</sup> As saturnais eram festas de origem romana, nas quais se praticava todo o tipo de imoralidades, como no Carnaval. Assistia-se à inversão dos papéis da hierarquia social: os senhores passavam a ser criados, e os criados, ou melhor, escravos, passavam a ser senhores. Havia também um rei que se divertia como tal, mas que, tendo terminado os seus dias de alegria, era “convidado” a suicidar-se ou era sacrificado.

<sup>246</sup> Até o século XVI, a maior parte da Europa regeu-se pelo calendário juliano, no qual o fim do ano era celebrado no dia 25 de Março. Entretanto, com a adopção do calendário gregoriano em 1582, a Igreja consolidou o festejo no dia 1 de Janeiro. Era comum fazer-se um boneco de palha que se queimava. Este era o símbolo do Inverno, da morte e do ano transacto.

<sup>247</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 16.

<sup>248</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 17.

<sup>249</sup> “Tenho sede”, uma das últimas palavras atribuídas a Jesus Cristo quando se encontrava no Calvário.

<sup>250</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 19.

<sup>251</sup> *Ibid.*

boa disposição, sendo neste ambiente que nasce Gargantua, porém de modo algo anormal, pois saiu pelo canal auricular de Gargamelle<sup>252</sup>.

Os primeiros passos de Pantagruel no mundo também estão ligados a um ambiente festivo. Apesar de a sua mãe ter morrido durante o parto, os momentos que se seguiram a esta tragédia são de exultação, comemorando Gargantua o nascimento do seu filho com uma festa regada de vinho.

Estas duas festas estão, por conseguinte, ligadas à vida, sendo a alimentação considerada como regeneradora do ciclo vital, ou seja, directamente ligada à fertilidade.

No capítulo XXI de *Pantagruel*, assistimos à entrada do protagonista na cidade dos Amaurotes e vemos como o rei Anarche, obrigado a usar roupas que o tornam ridículo, é transformado, por Panurge, em vendedor de “saulce vert”. Esta imagem do destronamento já antes tinha sido usada por Séneca que, na altura, quis ridicularizar o imperador Cláudio:

“On décida qu’il fallait imaginer un châtiment extraordinaire, inventer pour lui un labeur inutile, et l’illusion d’un désir sans terme ni résultat. Alors Eaque lui ordonne de jouer aux dés avec un cornet percé. [...]”

Soudain parut C. César, et il se mit à réclamer Claude pour son esclave<sup>253</sup>.

Após a destituição do rei Anarche, a população acorreu ao encontro de Pantagruel e festejaram com um belo banquete:

“[...] et furent faitz beaulx feuz de joye par toute la ville, et belles tables rondes, garnies de force vivres, dressées par les rues. Ce feut un renouvellement du temps de Saturne, tant y fut faicte lors grande chere<sup>254</sup>.”

Outro dos momentos em que as festas populares e o banquete se encontram associados é quando da derrota dos seiscentos e sessenta cavaleiros. Estes, tal como acontecia ao boneco de palha nas festas de Ano Novo, são queimados: “Panurge met le

---

<sup>252</sup> Zeus “dava à luz ” por todas as partes do corpo.

<sup>253</sup> Sénèque, *L’Apocoloquintose du Divin Claude* (tradução de René Waltz), 3<sup>e</sup> édition revue et corrigée, Paris, Société d’Édition “Les Belles Lettres”, 1966, p. 17.

<sup>254</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 328.

feu en la trainée, et les fist tous là brusler comme Ames données”<sup>255</sup>. A coroação de mais uma vitória é feita através de um festim que termina com dois troféus: um com os despojos da batalha e com um poema de Pantagruel que celebra a vitória da inteligência humana sobre as armas, o outro, realizado por Panurge, com os restos dos animais utilizados na refeição e com alguns utensílios de culinária. Panurge também escreve um poema, mas que celebra a festa e a receita da lebre:

“Et, en imitation des vers et trophée de Pantagruel, escripvit ce que s'ensuyt :

[...]

*Pour bancqueter à l'honneur de Baccus,  
Beuvans à gré comme beaulx carpions.*

[...]

*Mais manger levrault c'est malheur,  
Sans de vinaigre avoir memoire ;  
Vinaigre est son ame et valeur ;  
Retenez le en poinct peremptoire”<sup>256</sup>.*

A partir desse momento, os feitos militares serão alternados com refeições onde o vinho desempenha um papel vital: as estratégias são pensadas com a ajuda de “poinsons de vin blanc d'Anjou” e depois postas em prática.

Nos *Colóquios*, os sabores são outros. São os das frutas exóticas (*carambolas, coquos, figos da Índia, mirabolanos, lixias...*) e das especiarias (*gengivre, noz, cardamomo, pimenta, cravo, canela...*), *pasteis, peixe, arroz de leite, galinha, pavão...*

Segundo o Conde de Ficalho, “Orta passava uma vida regalada, comendo bem” e as suas sobremesas “eram um curso de botânica pratica e agradável”<sup>257</sup>, podendo-se, deste modo, falar de uma relação triádica nos *Colóquios* entre os saberes no âmbito da botânica e da medicina, o estar à mesa e o contar. É à mesa que Orta se senta com o seu amigo Ruano e lhe responde a todas as perguntas que este último lhe faz.

---

<sup>255</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p.304.

<sup>256</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 309-310.

<sup>257</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, pp. 216-217.

Assistimos aqui “à confrontação dos paradigmas do saber tradicional institucionalizado com a realidade física da botânica oriental”<sup>258</sup>. Orta identifica os produtos, refere-se à sua origem, aos nomes que têm noutras línguas, descreve-os<sup>259</sup>, recorrendo à comparação entre o conhecido e o desconhecido. Segundo Foucault, “[a]té fins do século XVI, a semelhança desempenhou um papel construtivo no saber da cultura ocidental”<sup>260</sup>. São as semelhanças e as diferenças existentes entre os produtos existentes em Portugal e no Oriente que Orta utiliza, com o precioso auxílio da experiência, para descrever de forma rigorosa os simples e as suas propriedades medicinais: “Chamamse *jambolões*, e naçem no campo em huma mata que parece como murta, e nas folhas parece medronho; [...] he do tamanho de hum ovo de pata”<sup>261</sup>.

O prazer de contar/ouvir enquanto se comia era muito comum no século XVI. À mesa dos reis e dos nobres assistia-se à recitação de textos ou de cantos, estando, deste modo, a recepção literária ligada à digestão. O Conde de Ficalho refere<sup>262</sup> que também em Goa “as noites [...] passavam-se em ceias de homens, bebendo e jogando”, não se esquecendo de mencionar um episódio passado em casa de Luís de Camões, na qual a pobreza do banquete foi suprida com “os recursos da poesia”.

Ao longo dos *Colóquios* ficamos com a ideia de que as conversas entre Ruano e Orta se desenrolam à mesa, durante as refeições, referindo o primeiro que “será bem que, falando e comendo, saybamos como se chama em todas as lingoas, e quantas

---

<sup>258</sup> Cf. Barreto, *Descobrimientos e Renascimento*, *op cit*, p. 257.

<sup>259</sup> Segundo Piaget, “Todo o conhecimento científico é um facto colectivo, caracterizado por uma história e cuja compreensão supõe, por consequência, a reconstituição tão exacta quanto possível desse desenrolar histórico”. Cf. Piaget, *Psicologia e Epistemologia. Para uma Teoria do Conhecimento*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1991, p. 121.

<sup>260</sup> Cf. Foucault, *op. cit.*, p. 73.

<sup>261</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 24.

<sup>262</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, pp. 182-183.

maneiras ha delles, e pera que sam noçivos, e o que vos parece”<sup>263</sup>. No colóquio décimo, Ruano refere-se ao facto de parecerem “tam boas estas maçãs pequenas que comemos agora á mesa”<sup>264</sup>. Esta refeição provoca na personagem curiosidade, levando-a a querer saber se “são maçãs de *anáfega*, ou se he fruita diversa”<sup>265</sup> e também a querer “provar aquella fruita vermelha, que comem aquellas moças”<sup>266</sup>. O sabor origina, deste modo, o saber, pois Orta explica ao seu interlocutor o que são os frutos vermelhos, qual é o seu nome, descreve-os e diz qual é a sua utilidade:

“Chamase nesta terra brindões; e por fora he vermelha algum tanto, mas por dentro tem hum tam fino vermelho que parece sangue; e ha huns per fora pretos, e estes nam são tam azedos; porque esta pretidam lhe vem por serem bem maduros, mas de dentro sempre sam muito vermelhos; e, posto que são apazíveis ao gosto de muitos, ao meu nam o sam, nem per via de cibo, nem per via de medicina, por serem muito agros; c melhor he o tamarinho; serve isto de tingir, e a casca se guarda seca, e se leva per mar, pera fazer vinagre”<sup>267</sup>.

Nos *Colóquios*, os discursos de Orta são com frequência coroados com uma refeição, sendo esta vista aqui como uma espécie de recompensa para o corpo depois de o espírito já estar saciado: “E porque me parece que estareis já enfadado, será bem que comamos”<sup>268</sup>.

Outras vezes, é o saber que desencadeia o sabor, ou seja, depois de uma *lição*, os convivas sentem necessidade de comer. A seguir a um discurso sobre a cânfora, Orta acha por bem que se coma:

“Faz sono e faz vigilia, scilicet, o pouco delia por fora ou dentro applicado faz sono, e o muito uso do cheiro delia, secando o cérebro, faz vigiar; e isto nam he muito de maravilhar em ter efeitros contrairos nesta maneira. E comamos que he tempo já”<sup>269</sup>.

---

<sup>263</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 329.

<sup>264</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 117.

<sup>265</sup> *Ibid.*

<sup>266</sup> *Ibid.*

<sup>267</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, pp. 117-118.

<sup>268</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 18.

<sup>269</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 161.

No entanto, neste colóquio, também os pastéis que Ruano prova suscitam interesse por um dos ingredientes, a *carambola*, seguindo-se as informações de Orta acerca do fruto e, por sua vez, a prova da “*carambola em conserva*”. Depois de a provar, Ruano deseja comê-la todos os dias: “Desse xarope acetoso ey de comer todas as manhãs, porque sabe muito bem”<sup>270</sup>. Podemos, desta forma, dizer que o saber e o sabor aparecem um em consequência do outro, mas não podemos dizer qual é a causa e qual é o efeito. A circularidade com que ocorrem permitem-nos colocar em pé de igualdade os dois tipos de alimento, o do espírito e o do corpo.

Através das discussões à mesa sobre os *simples e drogas da Índia*, ficamos igualmente a saber alguns dos hábitos alimentares dos *gentios* que não são partilhados pelos portugueses: com “*coquo* pisado, e tirado o leite, fazem (que assi parece) e cozem arroz com elle, e he como arroz de leite de cabras. Fazem comeres das aves e carnes (a que chamam *caril*)”<sup>271</sup>, “quando morre algum elefante, comemlhe os Gentios a carne”<sup>272</sup> e deitam *assa fetida* “nos bredos e hortaliças que comem, esfregando o caldeiram com ella primeiro, e he adubo ou salsa e condimento pêra todo seu comer”<sup>273</sup>.

Nos *Colóquios*, a refeição, o *deipnos*, surge como um microcosmo social, onde os convivas partilham conhecimentos e prazer, sem que, para isso, tenham que recorrer ao *potos*. Graças aos “bons discours et agreables entretiens, de quoy les gens d’entendement sçavent s’entrefestoyer”<sup>274</sup>, as refeições oferecem a possibilidade de se atingir o bem-estar supremo.

---

Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 162.

<sup>271</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 238.

<sup>272</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 306.

<sup>273</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 79.

<sup>274</sup> Montaigne, *Essais. Livre 3*, Paris, GF- Flammarion, 1979, p.317.

No *De Honesta Voluptate*, Platina associa tudo o que escreveu ao homem como ser civilizado, referindo que “ceste petite oeuvre et institution est bien ceante et necessaire à tout homme civil”<sup>275</sup>, ou seja, a refeição aparece ligada à civilidade.

Para este autor, o *deipnos* e tudo o que o precede constitui o fulcro do *symposion* e está marcado pelo requinte e pelas regras, diferenciando-se, por exemplo, de *Gargantua* e de *Pantagruel*, onde as boas maneiras à mesa não têm qualquer importância e onde as personagens são vistas praticamente como bárbaros.

Platina começa por, no primeiro capítulo, dar conselhos sobre a forma de pôr a mesa, salientando o seu lado estético: fala da decoração com flores, de perfumadores para o ambiente, das toalhas e guardanapos a utilizar e da loiça “[c]ar quand ces choses sont bien acoustrees et polies, elles meuvent grandement lappetit et desir de manger aux residans et circonstants dicelle table”<sup>276</sup>. Uma mesa bem decorada, colocada no sítio adequado suscitaria, segundo o autor, maior desejo de comer.

Menciona igualmente a ordem pela qual devem ir os diferentes pratos para a mesa:

“A la premiere table lon done toutes choses laxatives, legieres, appetisantes, et de petit aliment [...]. A la seconde table lon baille le potaige et la chair, ou poissons boulis ou rostis. Et a la tierce vient le fromaige, noix et aultre choses comme verrons”<sup>277</sup>.

A esta terceira parte pertenciam também frutas, tais como cerejas, figos, ameixas, amoras, entre outras. O queijo pode, segundo Platina, igualmente ser comido “apres toute viande et a la tierce table, et le plus petit que lon voudra il scelle lestomach presse et restraint les viandes comme seroyt ung pressouer, et les fait descendre au fons pour

---

<sup>275</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 1.

<sup>276</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 12.

<sup>277</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 14.

yssir”<sup>278</sup>, ou seja, enquanto os primeiros alimentos tinham a função de abrir o estômago, os últimos deveriam selá-lo. Como podemos constatar, cinco séculos passados, este tipo de refeição corresponde àquela que actualmente é considerada como completa.

Segue-se, à semelhança dos *Colóquios*, a descrição dos alimentos e as suas virtudes curativas, mas, desta vez, de produtos que era usual comer na Europa, mais propriamente na Itália e em França. Para além dos ingredientes, Platina apresenta-nos alguns pratos com eles confeccionados, referindo nomes de amigos que os deverão, ou não, ingerir de forma a manterem-se saudáveis. Catulus, por exemplo, não deverá comer cabrito: “De ceste viande et composte Catulus nen mengera point sil est saige, pource quelle obscurcist la veue et si excite la luxure morte et endormie”<sup>279</sup>. É evidente, nesta parte do livro, o facto de Platina considerar a refeição como um momento social, de convívio. No início do quinto livro, o autor refere-se a refeições frugais tomadas na companhia daqueles cuja condição económica só lhes permite comer vegetais: “Oignons et ailx Pomponi mengera avec moy non oubliant Anthoine et Mecenate, lesquelz embrassent volentiers povreté”<sup>280</sup>. No entanto, nas receitas de *De Honesta Voluptate* também há refinamento, refeições elaboradas que não dispensam o uso de molhos, bons para “exiter lappetit perdu et le goust endormy”<sup>281</sup>. Estes molhos são igualmente consumidos na companhia de amigos (“De ceste saulce me souvient avoir doucement mengé au convy de Philelphe”<sup>282</sup>) assim como diferentes tipos de carnes (“De ceste viande Pallele me convie souvent quand la prestee ”<sup>283</sup>). Por aqui podemos concluir que

---

<sup>278</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 35.

<sup>279</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 119.

<sup>280</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 96.

<sup>281</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 150.

<sup>282</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 151.

<sup>283</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 120.

o *deipnos* era, para Platina, um momento de convívio que não privilegiava pessoas de condição económica diferente.

O *potos* é também importante para Platina. Para este autor, “[u]ng souper ou disner sans boyre non tant seulement est mal agreable mais aussi inutil, malsain et dommageable”<sup>284</sup>. O vinho é visto como uma bebida cheia de virtudes, dado que:

“[...] clarifie lengin et entendement, appaise lire et lieve tristesse donne joye et liesse, force et eloquence, incite luxure et expellist les immondices, donne audace deboute avarice et cruaulté, induist a liberalité et pitié, et a brief parler le vin rend lhomme vertueux tant a lame que au corps.”<sup>285</sup>

Como o homem deve ser o senhor do vinho, e não o oposto, deverá ser bebido com moderação, pois “quand lon le prent intempereement [...], il estaint la raison de lame rationale et toute la clarté et lumiere rend lhomme bestial et irrasonnable, come cupiscible, ireux et inobedient a raison”<sup>286</sup>. O vinho é, desta forma, tal como para os Gregos, uma maneira de aproximar os convivas, criando, assim, um cenário privilegiado para manifestações de *philia* e de *philanthropia*. Por isso, era importante que o vinho fosse misturado com água, a fim de possibilitar o prolongamento da conversa e da diversão, sem que o convívio declinasse em excessos, colocando em risco a harmonia do encontro.

Depois da refeição, dever-se-iam lavar as mãos e, no caso de haver convidados, “il est bien honneste et ceant avoir quelque bonne eaue odorante”<sup>287</sup>, ao que se seguiria um momento de repouso e propício ao chamado *symposion*, onde não faltavam a música, os jogos e a literatura:

---

<sup>284</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 196.

<sup>285</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 200.

<sup>286</sup> *Ibid.*

<sup>287</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, pp. 201-202.

“Il nous fault reposer ce pendant et ouyr quelques doux et melodieux instruments ausquelz ne soyons guieres intentifz, pareillement pouvons ouyr lire quelques hystoires, ou trouver et vacquer en jeux et esbatements”<sup>288</sup>.

Apesar de não assistirmos a banquetes no *De Honesta Voluptate*, esta obra possui todos os ingredientes pertencentes à tradição simpótica: o *deipnos* representado aqui pelos produtos alimentares, pelas receitas e pela referência a jantares onde o autor participou, o *potos* pela importância dada ao vinho e o *symposion* ao qual a tradição convival aparece ligada, sobretudo, aos encontros com os amigos e aos momentos culturais que se seguiam às refeições.

Podemos concluir que, tanto Rabelais como Platina ou Orta, associam o prazer de comer ao prazer de saber. A relação entre a comida e a dimensão intelectual é para os três autores fulcral e já tinha sido mencionada por Sêneca n’*As Cartas a Lucílio*:

“[...] (os alimentos que consumimos, enquanto se conservam inteiros e flutuam sólidos no estômago são para este um peso; mas quando se transformam, logo são assimilados e se tornam músculo e sangue), um processo idêntico devemos operar nos alimentos da inteligência, sem permitir que as ideias recebidas se conservem tal qual, como corpos estranhos. Assimilemo-las”<sup>289</sup>.

## **2 - O banquete, a imagem do corpo grotesco e a temperança**

De acordo com Michel Jeanneret<sup>290</sup>, a alimentação é representada na pintura do século XVI sob dois pontos de vista: ora são representados banquetes de forma organizada e harmoniosa onde os convivas festejam, ora nos são apresentadas imagens de mesas marcadas pela abundância de alimentos e de utensílios de cozinha e onde se verifica a ausência de seres humanos. De um lado temos, associada à alimentação, a

---

<sup>288</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 4.

<sup>289</sup> Sêneca, *Cartas a Lucílio*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1991, p. 381.

<sup>290</sup> Cf. Jeanneret, *Des Mets et des Mots – Banquets et Propos de Table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987, p. 163.

qualidade e, do outro, a quantidade. Esta dualidade também se verifica na literatura. Se em Rabelais assistimos a uma profusão de refeições marcadas pelo excesso, chegando mesmo a atingir o grotesco, em Platina e em Orta as refeições também ocupam um lugar de destaque, estando estas, todavia, associadas a regras e à frugalidade.

Para Bakhtine, no *Pantagruel e Gargantua*, o banquete revela o triunfo do corpo sobre o mundo, porque o engole e o mastiga ao ingerir os alimentos. Os nomes que Rabelais atribuiu a alguns dos seus gigantes, como por exemplo, Badebec, a mãe de Pantagruel, cujo nome significa “boca aberta”, ou Grandgousier e Gargantua que têm na sua origem a palavra “gosier” que significa “garganta”, apontam para uma estreita relação entre o corpo (os nomes significam partes do corpo) e o acto de comer (tanto a “boca” como “garganta” fazem parte do aparelho digestivo). Com a absorção dos alimentos, a fronteira que existe entre o corpo e o mundo desaparece. O corpo vence, como foi anteriormente dito, o mundo, podendo, deste modo, dizer-se que o banquete celebra uma vitória, a vida triunfa sobre a morte.

Esta celebração da vida é evidente por ocasião da morte de Badebec ao dar à luz a Pantagruel. Gargantua encontra-se indeciso relativamente à reacção a ter perante os dois acontecimentos. Não sabe se há-de chorar ou se há-de rir, mas a alegria do recém-nascido fá-lo festejar:

“Ho, ho, ho, ho, que suis ayse, beuvons, ho, laissons toute melancholie, apporte du meilleur, rince les verres, boute la nappe, chasse ces chiens, souffle ce feu, allume la chandelle, ferme ceste porte, taille ces soupes, envoye ces pauvres, baille leur ce qu'ilz demandent ! Tiens ma robbe, que je me mette en pourpoint pour mieux festoyer les commeres”<sup>291</sup>.

O nascimento de Gargantua está igualmente ligado à vitória da vida sobre a morte, uma vez que foi a seguir a uma refeição na qual Gargamelle comeu tripas em excesso, refeição esta ligada ao abate de animais, que assistimos ao nascimento deste gigante: “Les tripes furent copieuses [...] elle en mangea seze muiz, deux bussars et six

---

<sup>291</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 225-226.

tupins”<sup>292</sup>. Gargantua nasceu de forma grotesca, porque Gargamelle tinha o esfíncter obstruído (“ses larrys tant feurent oppilez et reserrez”<sup>293</sup>), tendo a progenitora de dar à luz por uma orelha:

“Par cest inconvenient feurent au dessus relaschez les cotyledons de la matrice, par lesquelz sursaulta l'enfant, et entra en la vene creuse, et, gravant par le diaphragme jusques au dessus des espaules (où ladicte vene se part en deux), print son chemin à gauche, et sortit par l'aureille senestre”<sup>294</sup>.

Ligado também ao nascimento de Pantagruel e ao aparecimento da raça dos gigantes, presenciemos, no primeiro capítulo, um esplêndido cenário no qual a origem de tudo é atribuída ao poder extraordinário dos frutos, sobretudo das “grosses mesles”. Estas nêspers eram tão saborosas que “les hommes et femmes de celluy temps mangeoyent en grand plaisir”<sup>295</sup>. Por consequência, os primeiros homens viram o seu corpo começar a inchar e a deformar-se: “car à tous survint au corps une enfleure très horrible”<sup>296</sup>. Ao contrário do que aconteceu no *Génesis*, em que o fruto da árvore da ciência é o símbolo do paraíso perdido, “no dia em que o comeres, certamente morrerás”,<sup>297</sup> em *Pantagruel* o fruto é o símbolo da vida: “Que la gourmandise dicte à l'humanité ses premiers gestes, il [Rabelais] l'accepte volontiers ; qu'elle soit l'occasion d'une faute et d'une souffrance, il l'exclut”<sup>298</sup>.

Também a explicação dada pelo narrador de alguns dos nomes dos gigantes da família de Pantagruel está ligada ao mundo da alimentação:

“Qui engendra Hurtaly, qui fut beau mangeur de soupes et regna au temps du deluge, [...] Qui engendra Gabbara, qui premier inventa de boire d'autant, [...] Qui engendra Offot, lequel eut terriblement beau nez à boyre au baril, [...]

---

<sup>292</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp.16-17.

<sup>293</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 21.

<sup>294</sup> *Ibid.*

<sup>295</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 218.

<sup>296</sup> *Ibid.*

<sup>297</sup> Gén. 2:17.

<sup>298</sup> Cf. Jeanneret, *Des Mets et des Mots – Banquets et Propos de Table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987, p. 26.

Qui engendra Happe mousche, qui premier inventa de fumer les langues de beuf à la cheminée, car auparavant le monde les saloit comme on faict les jambons”<sup>299</sup>.

As características atribuídas a estes gigantes mostram bem o excesso associado ao acto de comer e beber, excesso esse que se torna grotesco no momento em que Pantagruel devora uma vaca quase inteira, quando a sua intenção era só mamar:

“Certain jour, vers le matin, que on le vouloit faire tetter une de ses vaches [...], il se deffit des liens qui le tenoyent au berceau un des bras, et vous prent ladicte vache par dessoubz le jarret, et luy mangea les deux tetins et la moytié du ventre, avecques le foye et les roignons, et l'eust toute devorée, n'eust esté qu'elle cryoit horriblement comme si les loups la tenoient aux jambes [...], et après commença à dire: ‘Bon! bon! bon!’”<sup>300</sup>.

A infância de Gargantua também está ligada ao excesso e, conseqüentemente, ao grotesco. O narrador conta-nos que “luy feurent ordonnées dix et sept mille neuf cens treze vaches de Pautille et de Brehemond pour l'alaicter ordinairement”<sup>301</sup>. O aleitamento foi de tal forma copioso que o corpo da personagem tomou proporções que, apesar de consideradas normais para o narrador, podemos considerar disformes: “le faisoit bon veoir, car il portoit bonne troigne et avoit presque dix et huyt mentons”<sup>302</sup>. Esta imagem hipertrofiada de Gargantua encontra-se ligada ao que Bakhtine denomina de *baixo corporal*, porque “il estoit merueilleusement phlegmaticque des fesses: tant de sa complexion naturelle: que de la disposition accidentale qui luy estoit advenue par trop humer de purée Septembrale”<sup>303</sup>; tudo o que ingere o torna informe e, ao mesmo tempo, o liga às partes baixas do corpo onde estão incluídos os órgãos genitais e simples necessidades fisiológicas como a defecação. Os excrementos foram, na Idade Média, considerados como substâncias capitais para a vida e corpo do homem, uma vez que as

---

<sup>299</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 219-220.

<sup>300</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 227-228.

<sup>301</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 23.

<sup>302</sup> *Ibid.*

<sup>303</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 23-24.

fezes e a urina eram fertilizantes, provocando o renascimento nos campos, ou seja, a renovação da vida.

Podemos, por isso, dizer que tanto as mutações hiperbólicas dos gigantes de Rabelais como a origem e renovação da vida são fruto da ingestão desmesurada de alimentos. Não nos podemos também esquecer que a monstruosidade e o grotesco eram vistos por este autor como meio de libertação da cultura oficial e do tom sério e religioso herdados da Idade Média. Estas imagens grotescas não têm nada de negativo, sendo o seu objectivo provocar o riso: “Dans le réalisme grotesque, l’élément spontané et corporel est un principe profondément positif [...] est le principe de la fête, du banquet, de l’allégresse, de ‘la bonne chère’”<sup>304</sup>.

Apesar de Bakhtine ter considerado o excesso, e o grotesco que daí advém, como algo positivo, Rabelais estabelece uma fronteira bem visível entre a desmesura que caracteriza a vida de Gargantua até conhecer Ponocrates e aquela caracterizada pelas regras baseadas no espírito humanista. Antes de conhecer o seu preceptor, comia e bebia copiosamente, independentemente da hora do dia:

“[...] desjeunoyt pour abatre la rouzée et mauvais aer: belles tripes frites, belles charbonnades, beaulx jambons, belles cabirodades et forces soupes de prime.  
[...] commençoit son repas par quelques douzeines de jambons, de langues de beuf fumées, de boutargues, d’andouilles, et telz aultres avant coueurs de vin”<sup>305</sup>.

Com as regras estabelecidas por Ponocrates, Gargantua passou a alimentar-se segundo preceitos médicos, o que apontava para uma dieta “sobre et frugal”<sup>306</sup>. As regras para uma boa alimentação foram de tal forma interiorizadas por Gargantua que chega a contrariar Frère Jean quando este lhe propõe começar o dia a beber, contestando tudo o que era prescrito pela medicina moderna. Apesar de reconhecer que o seu amigo

---

<sup>304</sup> Cf. Bakhtine, *op. cit.*, pp. 28-29.

<sup>305</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 56-58.

<sup>306</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 70.

está a ser bem aconselhado, o frade argumenta dizendo que há mais bêbedos do que médicos, ou seja, os primeiros vivem mais tempo do que os segundos, funcionando, deste modo, o vinho como um elixir da vida:

“Messieurs, l'on dict que matines commencent par tousser et souper, par boyre. Faisons au rebours commençons maintenant noz matines, par boyre, et de soir à l'entrée de souper nous tousserons à qui mieulx mieulx.’

Dont dist Gargantua : ‘Boyre si tost après le dormir ? ce n'est vescu en diete de medicine. Il se fault premier escurer l'estomach des superfluitez et excremens.

- C'est dist le moyne bien mediciné.

‘Cent diables me saultent au corps s'il n'y a plus de vieulx hyvrogues, qu'il n'y a de vieulx medicens’<sup>307</sup>.

Estas duas fases da vida de Gargantua reflectem bem a dualidade de Rabelais: escritor e médico. Por um lado, utiliza o excesso e o grotesco como símbolo da vitória da vida sobre a morte, como forma de libertação de barreiras sociais, como algo positivo que tem como objectivo provocar o riso e, por outro, enquanto médico, defende uma alimentação regrada e frugal baseada nos ideais de uma medicina humanista.

Se em *Gargantua e Pantagruel* a desmesura é uma constante, nos *Colóquios*, Garcia da Orta associa a alimentação à sobriedade. Refere igualmente que quanto mais ociosos forem, mais os “homens sam inclinados a comer e beber”<sup>308</sup>, ou seja, todos aqueles cuja vida não seja pautada pelo trabalho, é provável que ingiram demasiados alimentos. Esta intemperança é vista por Orta como algo de prejudicial para o ser humano. Para ele, os “homens que muyto comem, e aos que comem máos comeres”<sup>309</sup>são atingidos pelas enfermidades, tal como aconteceu a um “conego mancebo, que de comer pepinos morreo”<sup>310</sup>. No entanto, a noção de excesso pode variar

---

<sup>307</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 113.

<sup>308</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 261.

<sup>309</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 264.

<sup>310</sup> *Ibid.*

consoante os povos; o que para uns pode ser adequado transforma-se em exagero para outros:

“Os Chins costumam dar mais quantidade de *páo*, em suas terras; e algumas pessoas desta terra quiseram imitar os Chins, cozendo duas onças de *páo* ou onça e mea, e acharamse mal com isto, porque os esquentou muito”<sup>311</sup>.

Ruano afirma que, tal como falar demasiado sobre ervas medicinais, também “[t]odas as cousas enfastiam por saborosas que sejam, quando se come muyto dellas”<sup>312</sup>, ou seja, para que as conversas não se tornem fastidiosas é necessário que haja um equilíbrio entre o que se come e o que se diz. Tal opinião é corroborada por Orta, visto que lhe oferece, depois de um longo discurso sobre a *margarita*, “*patecas* ou melões da India”<sup>313</sup>.

No colóquio trigésimo quarto, Orta refere hábitos alimentares dos Baneanes e dos Bramenes e ficamos a saber que, devido ao facto de acreditarem na transmigração das almas, não comem nada que tenha sido morto:

“[...] sam conformes em não matar, nem comer cousa que padeça morte; o qual preceito guardam em tanta maneira, que resgatam e compram aves pera as deitar a voar; não comem rabãos nem cebolas, nem alhos, nem huns bredos que parecem vermelhos, por causa da cor; dão ás formigas agoa com açucare, dizendo que fazem esmola aos mezquinhos; deitam agoa aos passaros, e vem a beber cada dia; e muitos dos que morrem deixam huma certa quantidade pera pessoas que caminham em despovoado, e que deem agoa aos caminhantes. Eu vi em Cambaiete hum espirital de passaros, onde os curam, se vem aleijados e doentes; e ahy vi curar papagaios e muitos outros passaros; e como saravam, não tomavam mais a casa, e andavam no campo: não bebem vinho, nem vinagre, nem ninpa, nem orraca, nem vinho de pasa”<sup>314</sup>.

Afirma mesmo que há Baneanes “muyto religiosos que jejuam vinte dias, sem comer”<sup>315</sup>. Posto isto, podemos dizer que a moderação é tanta que chega a cair no

---

<sup>311</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 262.

<sup>312</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 133.

<sup>313</sup> *Ibid.*

<sup>314</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 105.

<sup>315</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 106.

excesso e até mesmo no grotesco, dizendo Orta que “isto tem mil cousas de muyto riso, que volas não diguo, por nam gastar mal o tempo”<sup>316</sup>.

Apesar de Platina ter sido visto por muitos críticos como um uma pessoa avessa às doutrinas da Igreja Católica que incentivava à luxúria, “ung friant et golu et qui baille les instruments de luxure et aulcuns incitements pour gens intemperés et flagicieux”<sup>317</sup>, para ele, tal como para Orta, as refeições são momentos de temperança. Este autor considera-se como um modelo para aqueles que tanto desacreditaram a sua obra, como alguém moralmente irrepreensível e com autoridade para dizer que

“[...] pleust a dieu quilz usassent ou naturellement ou par costume, ainsi comme Platine de mediocrité et attemprance de vivre, certes ne verrions pas aujourduy a Rome tant de cuysiniers, tant de golfarins et frians, tant de flateurs, tant de derriseurs, et diligens conquesiteurs de diverses viandes”<sup>318</sup>.

A temperança por ele referida deve verificar-se às refeições. Ao jantar, por exemplo, devemos abster-nos de comer demasiada carne, uma vez que, para além de ter um efeito patogénico, em excesso não nutre:

“Aussi nest mye bon de menger diverses viandes a une mesme refection et principalement en abondance car [...] il appartient a ung estomach fastidieux menger plusieurs viandes lesquelles plustot inquinent, foulent et griefvent notre nature que ne nourrissent icelle”<sup>319</sup>.

Se não se comer moderadamente, isso poderá provocar doenças, especialmente “a gens melancoliques et fleumatiques, ausquelz maintes maladies viennent la nuyt a cause du menger”<sup>320</sup>. Daqui podemos depreender que, segundo Platina, e dependendo dos diferentes tipos fisiológicos, sanguíneo, fleumático, colérico ou melancólico, o predomínio de um dos humores nos indivíduos é uma condicionante para que

---

<sup>316</sup> *Ibid.*

<sup>317</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, pp. 1-2.

<sup>318</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 2.

<sup>319</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 4.

<sup>320</sup> *Ibid.*

determinado alimento possa ser ingerido e, conseqüentemente, considerado, ou não, excessivo e prejudicial para a saúde dos mesmos.

O mesmo não acontece com ingredientes tão importantes como o sal que Platina considera indispensável para que a comida tenha sabor. Chega a comparar a carne sem sal a um homem sem sabedoria: “Car ainsi comme toute viande sans sel est fade ainsi tout homme sans entendement et science est tenu pour sot”<sup>321</sup>. Se for consumido em exagero, independentemente do tipo fisiológico, é prejudicial para a saúde:

“Et inutil touteffoys et contraire a lestomach si nest pour exciter appetit de menger, en user imodereement est aussi fort nuisible au foye, au sang, et es yeulx, engendre la grate roigne et mauvais sang et lieve le talent daler a femme en consumant lesperme et semance virille, pareillement induyst la morphee, lepre, et mesellerie”<sup>322</sup>.

A noção de excesso varia, igualmente, segundo Platina, de acordo com a estação do ano em que nos encontramos. No final do capítulo X, o autor dedica um subcapítulo ao vinho, referindo que esta bebida é indispensável para matar a sede: “Ne la viande est tan convoitee ne joyeuse a ceulx qui ont faim comme est le vin a ceulx qui ont soif”<sup>323</sup>. No entanto, a forma de o consumir pode variar; no Verão, por exemplo, o vinho só deverá ser bebido se diluído em água (“lors doit boire vin faible, petit et verdele meslé en eaue tant quil sente plus la saveur de leaue que du vin”<sup>324</sup>) e no Inverno esta bebida não deverá ser misturada com mais nada, nem sequer com água (“ne mettre deaue a son vin”<sup>325</sup>). Se não for bebido de acordo com estes preceitos e se, para além disso, for consumido em excesso, poderá ser nocivo para a saúde, tanto física como mental.

O cozinheiro, responsável pela refeição, para além de dever possuir uma longa experiência, de conhecer as propriedades dos alimentos e de saber cozinhá-los

---

<sup>321</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 12.

<sup>322</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 13.

<sup>323</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 196.

<sup>324</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 11.

<sup>325</sup> *Ibid.*

convenientemente, tal como Martino, também deverá ser uma pessoa moderada e não comer o que era destinado ao seu patrão: “Et aussi quil ne soit point golu, friant, ne grant mangeur, comme estoit Marisse lequel mangeoit et devoroit ce que son seigneur et maistre devoit manger”<sup>326</sup>. Platina condena, assim, a gula, um dos sete pecados mortais de que é acusado de incentivar.

Podemos concluir que enquanto para Platina e Orta, cujas obras não poderemos incluir no domínio da ficção, o banquete se encontra ligado à temperança, reflectindo-se o excesso na doença, para Rabelais, o mundo da alimentação encontra-se, sobretudo, ligado à desmesura e à imagem do corpo grotesco.

### 3- Abordagem de aspectos retóricos

“O discurso literário, tal como os demais, procura ser *convincente* e fazer-se aceitar, seduzindo e persuadindo com os seus argumentos, recolhidos no seio da Poética”<sup>327</sup>.

As teorias da argumentação, reconhecidas como objecto de investigação, apareceram por volta de 450-440 a.C. na Sicília grega onde se destacam os nomes de Córax e do seu aluno Tísias. Muitas outras teorias de argumentação retórica surgiram, de acordo com um contexto social específico, até aos dias de hoje, mas em todas elas se verifica que “a atenção ao argumento procede de um interesse pelas mensagens e pelos seus modos de transmissão, de entrega e de intercâmbio”<sup>328</sup>.

A Poética encontra-se, desde a Antiguidade, muito próxima da Retórica e chegou muitas vezes a não se diferenciar dela. A base dessa separação é dada pelas duas

---

<sup>326</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 12.

<sup>327</sup> Cf. Carvalho, Ana Alexandra, *Viagens Sentimentais pelo País da Literatura. Ensaios*, Lisboa, Edições Colibri, 2005, p. 17.

<sup>328</sup> Cf. Philippe Breton, e Gilles Gauthier, *História das Teorias da Argumentação*, Lisboa, Editorial Bizâncio, 2001, p. 12.

obras de Aristóteles, a *Retórica* (*Techné rhetoriké*) e a *Poética* (*Perì poietikés*). Enquanto a primeira se ocupa dos discursos epidíctico, judicial e deliberativo, a segunda debruça-se sobre o texto poético, isto é, literário. Durante o Renascimento, os humanistas redescobrem a *Poética* de Aristóteles e instauram a retórica de Cícero. É, segundo Marc Fumaroli, o início da “idade da eloquência”<sup>329</sup>.

As figuras do *ornatus*, que são hoje consideradas como parte integrante do texto literário, da *Perì poietiké*, constituem parte da força argumentativa de um discurso. Elas têm, muitas vezes, a capacidade de agradar, de comover. Podem imitar sonoridades, fazer-nos “ver” ou “sentir”. Podemos, deste modo, dizer que se encontram intimamente ligadas ao conceito de *mimesis*.

Apesar de Rabelais sugerir em *Gargantua* que a retórica não passa de um exercício de estilo [“- Ce n'est (dist le moyne) que pour orner mon langaige. Ce sont couleurs de rethorique Ciceroniane”<sup>330</sup>], a sua obra está repleta de preceitos relacionados com esta arte, incluindo a nova educação humanista, segundo a qual *Gargantua* deverá ler as escrituras “avec prononciation competente à la matiere”<sup>331</sup> e recitar as lições “eloquemment”<sup>332</sup>. Outro dos pupilos de Ponocrates foi Eudemon e, ao discursar perante Grangousier,

“[...] [I]e tout feut par icelluy proferé avecques gestes tant propres, prononciation tant distincte, voix tant eloquente et langaige tant aorné et bien latin, que mieulx ressembloit un Gracchus, un Ciceron ou un Emilius du temps passé qu'un jouvenceau de ce siecle.”<sup>333</sup>

Nos prólogos das duas obras, Alcofribas Nasier<sup>334</sup> dirige-se a um público bastante heterogéneo: “Beuveurs tres illustres”<sup>335</sup> e “Tresillustres et Treschevaleureux

---

<sup>329</sup> Cf. Fumaroli, *L'Âge de l'Éloquence. Rhétorique et “Res Literária” de la Renaissance au Seuil de l'Époque Classique*, Paris, 1994.

<sup>330</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 109.

<sup>331</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 65.

<sup>332</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 66.

<sup>333</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 45.

champions, gentilz hommes et aultres”<sup>336</sup>. O narrador tenta envolver o leitor em toda a história, referindo-se ao destinatário deste discurso como “vous”. O seu objectivo é ganhar a simpatia do narratário e conquistar a sua benevolência — *captatio benevolentia* — mantendo com o leitor uma relação de professor /discípulo: “mes bons disciples”<sup>337</sup>.

As duas obras são relatadas por Alcofribas na primeira pessoa, adquirindo o texto a credibilidade e a fiabilidade da experiência vivida. O narrador vai, assim, veicular informações resultantes da sua própria experiência diegética, uma vez que Alcofribas admite só dizer a verdade<sup>338</sup> (“Je ne suis nay en telle planette et ne m'advint oncques de mentir, ou asseurer chose que ne feust veritable”<sup>339</sup>) e falar só do que testemunhou: “*Quod vidimus testamur*”<sup>340</sup>.

Nos prólogos, a tentativa de sedução do leitor é evidente quando refere que, ao contrário do que muitos fanfarrões possam dizer, há muito proveito a tirar destas crónicas. Elas têm virtudes medicinais:

“Aultres [...] qui estans grandement affligez du mal dès dentz, après avoir tous leurs biens despendez en medecins sans en rien profiter, ne ont trouvé remede plus expedient que de [...] les [*Chroniques*] appliquer au lieu de la douleur”<sup>341</sup>.

Além disso, e não há nada que se lhes compare, nem sequer os romances de cavalaria, alguns existentes, outros frutos da imaginação de Rabelais: “Bien vray est il que l’on

---

<sup>334</sup> Alcofribas Nasier é um anagrama de François Rabelais. Os anagramas eram, nesta altura, muito utilizados pelos retóricos como pseudónimos.

<sup>335</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 5.

<sup>336</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 213.

<sup>337</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 6.

<sup>338</sup> No último capítulo de *Pantagruel*, “La conclusion du present livre et l'excuse de l'auteur”, o narrador contraria o que foi escrito no prólogo e confirmado ao logo de todo o livro, no que diz respeito à veracidade dos acontecimentos. Justifica a inclusão destas “balivernes et plaisantes mocquettes”, como meio de diversão, para ele, que as escreveu, e para aqueles que o leram: “sy pour passe temps joyeux les lisez comme passant temps les escripvoys”.

<sup>339</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 215.

<sup>340</sup> *Ibid.*

<sup>341</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 214.

trouve en aucuns livres dignes de haulte fustaye [...]. Mais ils ne sont comparables à celluy duquel parlons”<sup>342</sup>. O narrador chega mesmo a oferecer meio quartilho de tripas a quem encontrar livro melhor: “Trouvez moy livre, en quelque langue, en quelque faculté et science que ce soit, qui ayt telles vertus, propriétés et prerogatives, et je poieray chopine de trippes”<sup>343</sup>. Este seria um argumento muito forte, uma vez que os pratos confeccionados à base de tripas, assim como todos os enchidos, tinham sido, até à altura, muito populares. É de referir a existência de triparias nas grandes cidades, às quais eram entregues pelos talhantes as vísceras de todos os animais abatidos. A importância das tripas era tal que o florentino Franco Sachetti, no final do século XIV, colocou numa das suas *Trezentas Novelas* como “personagem central um prato de saborosas tripas de novilha estufadas em lume brando para uma refeição dominical que dois grupos de amigos, mercadores florentinos instalados em Veneza, disputam entre si”<sup>344</sup>.

Se a comida tem a capacidade persuasiva de conduzir à leitura, o vinho é o companheiro ideal para o fazer. No poema que antecede o prólogo de *Gargantua*, o narrador tenta convencer o leitor a ler as suas crónicas, dizendo que estas têm o poder de causar alegria: “Vray est qu’icy peu de perfection /Vous apprendrez, si non en cas de rire/ [...] Mieulx est de ris que de larmes escripre, /Pour ce que rire est le propre de l’homme”<sup>345</sup>. Como Alcofribas confessa tê-las escrito enquanto comia e bebia (“à la composition de ce livre seigneurial, je ne perdiz ne employay oncques plus ny aultre temps, que celluy qui estoit estably à prendre ma refection corporelle: sçavoir est,

---

<sup>342</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 214.

<sup>343</sup> *Ibid.*

<sup>344</sup> Desportes, Françoise, “Os ofícios da alimentação” in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (direcção), *História da Alimentação. 2- Da Idade Média aos Tempos Actuais*, Lisboa, Terramar, 2001, pp. 47-48.

<sup>345</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 3.

beuvant et mangeant”<sup>346</sup>), foi criticado por um *Tirelupin* que disse que os seus livros, tal como os poemas de Énio, “sentoyent plus le vin que l’huile”<sup>347</sup>. Alcofribas responde — *refutatio* — que o vinho é “friant, riant, priant, plus celeste et deliceux que d’huile”<sup>348</sup> e que isso faz dele um bom companheiro, um pantagruelista e um homem “toujours joyeux”<sup>349</sup>. Além disso, aconselha os seus leitores a lerem a sua obra acompanhada de bebida: “Or esbaudissez vous, mes amours, et guayement lisez le reste, tout à l’aise du corps, et au profit des reins”<sup>350</sup>.

Alcofribas alega também que *Gargantua* é mais lido do que a *Bíblia* e que, sendo *Pantagruel* um livro do mesmo teor, é mais equitativo e digno de fé. O conceito aristotélico de *verosimilhança* está claramente presente neste prólogo. Para este filósofo, “[o] poeta é imitador, como pintor ou qualquer outro imaginário”<sup>351</sup>.

Um dos processos retóricos mais utilizados por Rabelais é, sem dúvida, o uso do cómico e é, sobretudo, um cómico de índole popular<sup>352</sup>, directamente relacionado com a tradição carnavalesca. A vida às avessas, ligada ao princípio do riso opõe-se à cultura oficial e ao poder real e eclesiástico da Idade Média marcada pela seriedade e religiosidade.

Rabelais recorre, nos dois livros, a diferentes tipos de cómico<sup>353</sup>, o cómico das formas, dos movimentos, de situação, de palavras e de carácter, encontrando-se alguns deles directamente relacionados com a ingestão de alimentos.

---

<sup>346</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 7.

<sup>347</sup> *Ibid.*

<sup>348</sup> *Ibid.*

<sup>349</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 8

<sup>350</sup> *Ibid.*

<sup>351</sup> Cf. Aristóteles, *Poética*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1992, p. 143.

<sup>352</sup> Cf. Bakhtine, *op. cit.*, pp. 11- 21.

<sup>353</sup> Os vários tipos de cómico surgem categorizados no livro *O riso. Ensaio sobre o significado do cómico* de Bergson.

Relativamente ao cómico das formas, este encontra-se ligado ao gigantismo e ao hiperbolismo. Basta pensarmos na idade de Gargantua que com “quatre cens quatre vingtz quarante et quatre ans engendra son filz Pantagruel”<sup>354</sup>. Juntamente com Pantagruel também saíram da barriga de Badebec “soixante et huýt tregeniers, [...] neuf dromadaires [...] sept chameaulx [...], puis .XXV. charretées de porreaux, d’aulx, d’oignons et de cibotz”<sup>355</sup>. Gargamelle deu à luz depois de

“[...] trop avoir mangé de gaudebillaux. Gaudebilleaux sont grasses tripes de coiraux. Coiraux sont beufz engressez à la creche et prez guimaulx. Prez guimaulx sont qui portent herbe deux fois l’an. D’iceulx graz beufz avoient fait tuer troys cens soixante sept mille et quatorze, pour estre à mardy gras sallez”<sup>356</sup>.

No país da Utopia tudo adquire dimensões extraordinárias. Os animais são de tal forma gigantescos que “[Gargantua] avoit emporté les campanes de noste dame pour atacher au col de sa jument”<sup>357</sup> e os frutos possuem uma dimensão fora do comum: “les troys [nêfles] en faisoyent le boysseau”<sup>358</sup>. Estas nêspervas eram de tal forma “belles à l’oeil, et delicieuses au goust”<sup>359</sup> que toda a gente as comia em grande quantidade, provocando naqueles que as comeram “accidents bien divers”<sup>360</sup>, ou seja, os órgãos do corpo humano adquiriam proporções e formas pouco usuais:

“Aultres croissoient en matiere de couilles si enormement, que les troys emplissoient bien un muy. [...] Aultres croysoient par les jambes, et à les veoir eussiez dict que c’estoyent grues, ou flammans”<sup>361</sup>.

O excesso de alimentos ingeridos é a causa da disformidade, ou mesmo de nascimentos de forma pouco vulgar, como foi o caso, já anteriormente referido, do

---

<sup>354</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 222.

<sup>355</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 224.

<sup>356</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 16.

<sup>357</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 236.

<sup>358</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 217.

<sup>359</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 218.

<sup>360</sup> *Ibid.*

<sup>361</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 219.

nascimento de Gargantua por uma orelha, situações estas que, naturalmente, provocam o riso. O recurso ao gigantismo permite, deste modo, ultrapassar a percepção natural da realidade e, ligado ao grotesco, foi uma das maneiras que Rabelais encontrou para divertir o seu leitor. Não nos podemos esquecer que já Horácio, na sua *Arte Poética*, se referia ao procedimento grotesco de mostrar a mistura de corpos como forma inequívoca de conduzir ao riso:

“Se um pintor quisesse juntar a uma cabeça humana um pescoço de cavalo e a membros de animais de toda a ordem aplicar plumas variegadas, de forma terminasse em torpe e negro peixe a mulher de bela face, contereíeis vós o riso, ó meus amigos, se a ver tal espectáculo vos levassem?”<sup>362</sup>

Para além do cómico das formas, Bergson diz que “as atitudes, os gestos e os movimentos do corpo humano são risíveis na medida exacta em que esse corpo nos faz pensar numa simples mecânica”<sup>363</sup>, denominando-se este tipo de cómico por cómico de movimentos. Um dos episódios de *Pantagruel* em que este tipo de cómico está presente é o do debate entre Thaumaste<sup>364</sup>, um filósofo inglês, e Panurge. A particularidade deste debate consiste no facto de ser todo através de gestos, o que constitui um obstáculo à comunicação. Panurge chega mesmo a mimar o acto de comer ligando-o a um humor de carácter escatológico:

“À quoy Panurge mist un doigt de la gauche ou trou du cul, et de la bouche tiroit l'air comme quand on mange des huytres en escalle: ou quand on hume sa soupe, ce faict ouvre quelque peu de la bouche et avecques le plat de la main dextre frappoit dessus faisant en ce un grand son et profond”<sup>365</sup>.

Thaumaste fica surpreendido com os gestos obscenos de Panurge e interpreta-os como algo de misterioso. No fim, fica tão confuso que perde o controlo do esfíncter:

---

<sup>362</sup> Cf. Horácio, *Arte Poética*, 3ª ed., Lisboa, Editorial Inquérito Limitada, 1984, p. 51.

<sup>363</sup> Cf. Bergson, *O Riso. Ensaio sobre o Significado do Cómico*, 2ª ed., Lisboa, Guimarães Editores, 1993, p. 33.

<sup>364</sup> O nome Thaumaste significa, segundo Michael Screech, “sinal”. Cf. Screech, *Some Renaissance studies. Selected articles 1951-1991 with a bibliography*, Genève, Droz, 1992, p. 117.

<sup>365</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 289.

“[...] les assistans commencerent se estouper les nez, car il [Thaumaste] se conchioit de angustie. [...] A quoy Panurge tira sa longue braguette avecques son floc, et l'estendit d'une couldée et demie, et la tenoit en l'air de la main gauche”<sup>366</sup>.

Estamos perante um contraste absurdo entre a intensidade gestual e a ausência de sentido que todos estes sinais têm.

No que diz respeito ao cômico de situação<sup>367</sup>, podemos dizer que Panurge é uma das personagens que em mais episódios cômicos se envolve. Esta personagem consegue estimular a curiosidade dos seus ouvintes quando narra algum acontecimento em que esteve envolvido. Este facto é corroborado pelas frequentes interrupções que os seus interlocutores fazem quando Panurge fala. As suas intervenções tomam frequentemente a forma de uma pergunta e mostram como o ouvinte está apaixonado por tudo o que é contado. A consequência lógica deste entusiasmo contagiante são as gargalhadas sonoras das outras personagens: “ – Ho, ho, ha, ha, ha, (dist Pantagruel). Et quel?”<sup>368</sup>

No capítulo XIV de *Pantagruel*, Panurge conta de que maneira conseguiu escapar dos turcos dos quais era prisioneiro. Neste episódio, o cômico de situação aparece ligado à alimentação, uma vez que Panurge é tratado pelos turcos como se fosse um naco de carne pronto a assar:

“Les paillards Turcqs m'avoient mys en broche tout lardé, comme un connil, car j'estois tant eximé que aultrement de ma chair eust esté fort mauvaise viande, et en ce poinct me faisoient roustir tout vif”<sup>369</sup>.

No entanto, consegue passar de refeição a cozinheiro, quando enfrenta o responsável pela sua situação de prisioneiro e o convence a ser por ele morto, tratando-o como um arenque: “vous flamboys mon milourt comme on faict les harans soretz à la

---

<sup>366</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 288.

<sup>367</sup> Entendemos aqui o *cômico de situação* como resultante do próprio enredo e no qual uma personagem é colocada numa posição ridícula.

<sup>368</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 269.

<sup>369</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 263-264.

cheminée”<sup>370</sup>. Toda esta sequência se torna ainda mais cómica quando Panurge consegue fugir e é perseguido por uma matilha devido ao cheiro exalado pelas camadas de toucinho que cobriam o seu corpo meio assado:

“[...] sortirent plus de six, voire plus de treze cens et unze chiens, gros et menutz, tous ensemble de la ville fuyant le feu. De premiere venue acoururent droict à moy, sentant l'odeur de ma paillarde chair demy rostie”<sup>371</sup>.

Em *Gargantua* também assistimos a um episódio em que o cómico de situação e as refeições se encontram interligados, o da ingestão, por parte de Gargantua, de seis peregrinos juntamente com a salada de alface:

“Gargantua les mist avecques ses lectues dedans un plat de la maison, grand comme la tonne de Cisteaulx, et avecques huille, et vinaigre et sel, les mangeoit pour soy rafraischir davant souper et avoit jà engoullé cinq des pelerins, le sixiesme estoit dedans le plat, caché soubz une lectue, excepté son bourdon qui apparoissoit au dessus.

Lequel voyant, Grandgousier dist à Gargantua. ‘ Je croys que c'est là une corne de limasson ne le mangez point.

- Pourquoi? dist Gargantua. Ilz sont bons tout ce moys.’

Et, tyrant le bourdon ensemble enleva le pelerin et le mangeoit très bien.

Puis beut un horrible traict de vin pineau, et attendirent que l'on apprestast le souper”<sup>372</sup>.

O cómico rabelaisiano está igualmente ligado ao uso que este autor faz das palavras. A linguagem obscena e familiar, os jogos de palavras e a invenção de novos vocábulos fazem parte deste processo humorístico e corroboram a afirmação de Horácio: “Foi lícito e lícito será lançar um vocábulo cunhado com o selo da modernidade”<sup>373</sup>. Este cunho de modernidade e irreverência está igualmente presente nos nomes que Rabelais dá a muitas das suas personagens. Tal como já foi anteriormente referido, Grandgousier e Gargantua derivam de *gosier*, Gargamelle deriva de *gamelle* e Badebec, que significa *bouche bée*, revelam a voracidade das personagens. É de salientar o facto de o nome de Gargantua estar ligado a um festim no qual

---

<sup>370</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 266.

<sup>371</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 267.

<sup>372</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, pp. 104-105.

<sup>373</sup> Cf. Horácio, *op. cit.*, p. 63.

Grandgousier exclamou “à boyre, à boyre, à boyre” enquanto o seu filho nascia e emitia um “cry horrible”<sup>374</sup>, levando o seu pai a exclaimar:

“[...] que grand tu as’ *supple* le gousier. Ce que ouyans les assistans, dirent que vrayement il devoit avoir par ce le nom Gargantua, puisque telle avoir esté la première parolle de son pere à sa naissance, à l’imitation et exemple des anciens Hebreux”<sup>375</sup>.

Assistimos, na atribuição destes nomes, a uma adequação das palavras às coisas, havendo uma redução da distância entre o significante e o significado.

Outros nomes criados por Rabelais são Baisecul e Humevesne (Beijacu e Cheirarrabos<sup>376</sup>), personagens que aparecem nos capítulos XI e XII de *Pantagruel*, e que tentam resolver um litígio onde o ridículo e o *nonsense*, tal como os nomes deles, são uma constante. Neste confronto, mediado por Pantagruel, recorrem a um discurso incompreensível que ilustra a agilidade intelectual do ensino da época. Não faltam referências ligadas ao mundo da alimentação, todavia desprovidas de qualquer sentido:

“Doibs je endurer que à l’heure que je mange au pair, ma soupe sans mal penser ny mal dire l’on me vienne ratisser et tabuster le cerveau me sonnand l’antiquaille, et disant, ‘qui boit en mangeant sa soupe, quand il est mort il n’y voit goutte.’ Et, sainte dame combien avons nous veu de gros cappitaines en plein camp de bataille, alors qu’on donnoit les horions du pain benist de la confrarie, pour plus honnestement se dodeliner, jouer du luc, sonner du cul et faire les petiz faulx en plate forme?”<sup>377</sup>

O emprego de línguas estrangeiras, algumas delas inventadas por Rabelais, também surte um efeito cómico. É o caso do primeiro encontro de Pantagruel com Panurge em que este último, para se apresentar, fala em diversas línguas, referindo ser condição *sine qua non* para contar a sua história a oferta de uma refeição:

“Lors dist Pantagruel. ‘Compere, je ne sçay si les murailles vous entendront, mais de nous nul n’y entend note.’

---

<sup>374</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 23.

<sup>375</sup> *Ibid.*

<sup>376</sup> Nomes dados a Baisecul e Humevesne na tradução de Jorge Reis de *Pantagruel*. Cf. Rabelais, *Pantagruel*, Lisboa, RBA Editores, 1994, p. 51.

<sup>377</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 257.

Dont dist le compaignon. *‘Signor mio, voi videte per exemplo che la cornamusa non suona mai s'ela non a il ventre pieno. Così io parimente non vi saprei contare le mie fortune, se prima il tribulato ventre non a la solita refectione. Al quale è adviso che le mani et li denti abbui perso il loro ordine naturale et del tuto annichillati’*<sup>378</sup>.

Mas esta situação também se encontra associada ao cómico de carácter que, segundo Bergson, derivaria essencialmente da falta de integração de uma personagem na sociedade. A personagem que mais se integra nesta definição é, sem dúvida, Panurge. Este é apresentado pelo narrador como “bien galand homme de sa personne, sinon qu'il estoit quelque peu paillard, et subject de nature à une maladie qu'on appelloit en ce temps-là, *faulte d'argent, c'est douleur non pareille*”<sup>379</sup>. Para colmatar esta falta de dinheiro, Panurge vive de actividades ilegais e estranhas, como roubar, “car il avoit les doigts faitz à la main”<sup>380</sup>, casar mulheres velhas “sempiterneuses, qui n'avoyent dentz en gueulle”<sup>381</sup>. É também um inimigo das instituições e das leis e as suas vítimas principais são os “pauvres maistres es ars et théologiens”<sup>382</sup> aos quais prega partidas. Capaz de ludibriar o filósofo inglês, tenta conquistar senhoras da alta sociedade de maneira muito pouco galante: ““ Ma dame, ce seroit bien fort utile à toute la republicque, delectable à vous, honneste à vostre lignée et à moy necessaire, que feussiez couverte de ma race ; et le croyez, car l'experience vous le demonstrera”<sup>383</sup>.

No episódio atrás referido, aquele em que conhece Pantagruel, a falta de integração de Panurge no meio em que se insere é voluntária, uma vez que pede esmola ao gigante em alemão, em escocês, italiano, hebreu, entre outras línguas, antes de o fazer em francês, a sua língua materna.

---

<sup>378</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 247.

<sup>379</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 272.

<sup>380</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 276.

<sup>381</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 279.

<sup>382</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 273.

<sup>383</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, pp. 291-292.

Panurge é visto, deste modo, por Robert Griffin e M. A. Screech<sup>384</sup> como uma representação do Diabo, como uma personagem ambivalente, um ladrão poliglota, um burlão que, através desta sua faceta maldosa, consegue seduzir. Já Simone Weil dizia que “le mal fictif est varié, intéressant, attachant, profond, plein de séductions”<sup>385</sup>.

Se os diferentes tipos de cómicos são um dos principais processos retóricos utilizados por Rabelais, o mesmo não acontece nos *Colóquios* de Garcia da Orta. Aliás, o Dr. Orta recusa-se a adornar o seu discurso com processos retóricos, uma vez que, ao contrário de outros autores que escreveram sobre plantas das quais só tinham ouvido falar, Orta escreve de acordo com a experiência vivida no Oriente:

“Nam vos leixarey com esse error yr avante, porque se quereis saber minha entençam he necessário que deiteis de vós as afeições que tendes a estes escritores novos, e folgueis de ouvir minhas verdades ditas sem cores rhetoricas, porque a verdade se pinta nua”<sup>386</sup>.

Apesar desta declaração, Garcia da Orta utiliza meios marcadamente retóricos para tornar o seu texto mais apelativo, sendo um deles o facto de ter incluído nesta obra tanto um poema de sua autoria, como o primeiro poema impresso da autoria de Luís de Camões. Neste último, Orta é elogiado pela sua *longua experientia* e afirmado que a obra do médico português “Dará na Medicina um novo lume, / E descobrindo irá segredos certos / A todos os antiguos encubertos”<sup>387</sup>.

Ora, é o facto de Orta escrever sobre o que testemunhou que torna o texto persuasivo, levando-o a utilizar o pleonasma “isto sei eu muyto bem sabido como testemunha de vista”<sup>388</sup>. O médico português pretende, deste modo, evidenciar o conhecimento que tem da realidade no Oriente e convida o seu interlocutor, Ruano, a

---

<sup>384</sup> Cf. Nash, “Fictional evil and the reader’s seduction: Rabelais’s creations of ‘L’esprit maling’”, *Romanic Review*, Columbia University, Nov. 2002.

<sup>385</sup> *Apud* Nash, *op. cit.*, p. 1.

<sup>386</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 79.

<sup>387</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 9.

<sup>388</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 246.

partilhar a sua experiência de forma a que participe da sua realidade e do seu conhecimento do mundo: “E porque vejaes tudo ao olho, e sejaes testemunha de vista, asantaivos a comer”<sup>389</sup>. Este acto interactivo, baseado no diálogo e, como já foi anteriormente referido, semelhante aos modelos platónico e ciceroniano, tem intenção de actuar no pensamento e nas atitudes de Ruano, levando-o a alterar conhecimentos obtidos através da leitura dos escritores greco-latinos. Na descrição dos novos produtos encontrados na Índia, Orta socorre-se quase sempre da comparação. Através deste recurso estilístico, compara os novos produtos com produtos conhecidos pelos europeus, tendo por objectivo tornar o que é estranho em algo mais familiar e que possa ser visualizado. É o caso das bananas que são denominadas figos e cujas flores são comparadas a ovos:

“[...] que as folhas sam muyto grandes mais que de huma braça, e dous palmos e meo de largo: tem um nervo por o meo grosso e verde, e lança por onde ha de deitar o fruto primeiro humas flores emburilhadas roxas, á feiçam de hum ovo, e do comprimento de huma mão, e o fruto que deita he hum ramo de figos, que tem cento, e ás vezes duzentos figos”<sup>390</sup>.

A introdução de factos históricos, geográficos, entre outros, nos *Colóquios* também os torna mais cativantes e, apesar de o Dr. Orta referir que “não queria que gastassemos hum capitulo em cousas que nam sejam de sciencia, porque dirá todo o homem que o ler, que me ponho a escrever hum livro de patranhas”<sup>391</sup>, os pedidos de Ruano são tidos em consideração, argumentando este que “não queria que fosse tudo fisica, senão fazer alguma fallada de cousas, pera despertar mais o ingenho”<sup>392</sup>. No colóquio décimo, por exemplo, Orta não fala de *cousas medicinais*, mas sim de nomes pelos quais são conhecidos os reis, do jogo de xadrez e das respectivas peças. A

---

<sup>389</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 134.

<sup>390</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 331.

<sup>391</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p.119.

<sup>392</sup> *Ibid.*

diversidade de assuntos tratados nos *Colóquios* é, desta forma, a maneira que Garcia da Orta encontrou para tornar esta obra mais atractiva para um público culto.

Platina adoptou a mesma estratégia para cativar os seus leitores, introduzindo no *De Honesta Voluptate*, por exemplo, factos históricos, da literatura ou da mitologia greco-latina. O carácter instrutivo e educativo está presente ao longo de toda a obra e, tal como Orta, Platina introduz nos capítulos relativos aos diferentes alimentos ou receitas informações suplementares acerca desses elementos. No capítulo sobre os cisnes, para além das características físicas deste animal, ficamos a saber como é o seu ritual de acasalamento (“La plus grande force du cigne est en ses esles, quand il est en amour il quiert sa femelle et luy fait feste en liant son col en tour le col da la femelle, et en ce point il latrait a soy”<sup>393</sup>) e é-nos igualmente contada a história de Júpiter que se transformou em cisne para seduzir Leda e de cujo relacionamento “yssirent Castor, Polus et Helena, de laquelle vint la destruction de Troye”<sup>394</sup>. Outro dos inúmeros capítulos onde se encontra presente a mitologia é dedicado às amoras e, aí, assistimos à explicação da metamorfose da cor destas, deste o branco até ao negro, quando estão maduras; o vermelho deste fruto é comparado com o sangue de Tisbe<sup>395</sup> que, segundo Ovídio, foi a causa da coloração das amoras. Diz Platina: “Et au commencement ledit fruyt est blanc, après devient rouge, et a la parfin quant est bien meur vient noir comme sil fust ensanglanté du sang de Tysbes”<sup>396</sup>. Os factos históricos também não são descurados e no capítulo sobre o azeite, o autor refere o facto de Aníbal e o seu exército terem untado o corpo com este óleo para se protegerem do frio aquando da travessia dos montes Apeninos:

---

<sup>393</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 100.

<sup>394</sup> *Ibid.*

<sup>395</sup> Podemos encontrar a história de Píramo e Tisbe no tomo IV das *Metamorfoses* de Ovídio.

<sup>396</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 16.

“La vertu de lyule est eschauffer le corps et pour ceste cause Hannibal prince des Affricans quand il menoyt ses gens darmes contre les Romains au plus fort de lyver quand devoyt passer les mons Apennins il fist oindre tout le corps de ses gens darmes duyle dolive affin quelz ne craignissent le froid ne les neges ains fussent chaulx plus fors agilles et prompiz en armes”<sup>397</sup>.

Para além dos eventos históricos e mitológicos, Platina socorre-se igualmente de histórias do foro privado, relacionadas com os seus amigos, com os seus gostos, doenças, entre outros:

“Ceste viande [pouletz rostis] est moult agreable a Buccine qui souhaite a menger choses doulces ensemble les aigres, et pour reprimer sa colere, de laquelle est grandement excité et vexé outre ce engraisse le corps”<sup>398</sup>.

Estes são alguns elementos retóricos que tornam as obras dos três autores mais interessantes, mas aquela que mais seduz o leitor é, sem dúvida, a constante presença de elementos gastronómicos que nos fazem saborear e cheirar a diversidade imensa de alimentos, pratos e bebidas aí referenciados.

---

<sup>397</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 30.

<sup>398</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, pp. 117-118.

## VI - O USO MEDICINAL DOS ALIMENTOS

“Le banquet, c’est donc un *pharmakon* [...], à la fois poison et remède, tour à tour maléfique et bénéfique”<sup>399</sup>.

No século XVI, ainda se encontram em voga os princípios da medicina hipocrática e de Galeno, mantendo-se conceitos relacionados com a anatomia, fisiologia, terapêutica, higiene e dietética como verdades ainda por poucos postas em causa.

A teoria dos humores, muito em voga nas universidades de medicina no século XVI, continua a influenciar toda uma terapêutica que vai, assim, fazer com que a medicina se alie à gastronomia, originando um controlo racional da alimentação. Segundo esta teoria, a vida do ser humano é mantida pelo equilíbrio de quatro fluidos: sangue, bílis amarela, bílis negra e linfa, procedentes, respectivamente, do coração, fígado, baço e cérebro. O sangue era quente e húmido, a bílis amarela era quente e seca, a bílis negra era seca e fria e a linfa fria e húmida. De acordo com o predomínio no organismo de um dos quatro fluidos, assim teríamos os diferentes tipos fisiológicos: o sanguíneo, o colérico, o melancólico e o fleumático. Por sua vez, haveria uma correspondência entre os quatro humores e os elementos físicos: ar, fogo, terra e água. O equilíbrio dos quatro humores permitiria uma vida saudável, sendo uma alimentação inadequada uma das causadoras de desequilíbrios que provocariam as doenças. A idade, o clima, as estações do ano, os momentos do dia, a actividade física e certos costumes podiam igualmente pôr em causa a estabilidade dos humores, devendo uma alimentação correcta compensar todos estes problemas. Recorre-se, assim, aos condimentos,

---

<sup>399</sup> Cf. Jeanneret, *Des Mets et des Mots – Banquets et Propos de Table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987, p. 63.

alimentos e meios de os preparar, visto a terapêutica por meios bioquímicos ser ainda muito deficiente.



*Os Quatro Humores*: fleumático, sanguíneo, colérico e melancólico (ilustração de um manuscrito do século XIV, Biblioteca de Zurique).

É próprio dos humanistas conhecer a composição e os efeitos que os alimentos provocam no ser humano, pois, de acordo com os princípios da medicina do Renascimento, as funções orgânicas e o estado psicológico encontram-se interligados, ou seja, a alimentação influencia não só o corpo, como também o espírito. Estas teorias encontram-se presentes tanto na literatura de ficção, como é o caso de *Gargantua e Pantagrue*, como em livros de carácter teórico ou científico, como *De Honesta Voluptate et Valetudine* e os *Colóquios* de Garcia da Orta.

*De Honesta Voluptate et Valetudine* trata-se de um livro no qual se misturam os preceitos da dietética, receitas de culinária e informações acerca das propriedades medicinais dos alimentos. É, sobretudo, uma obra que tem como objectivo ensinar a arte de viver de maneira saudável. Platina foi, deste modo, o primeiro escritor humanista a defender uma “*honneste volupte*” na qual se alia o prazer de comer ao equilíbrio físico e

mental do homem. Apesar de não ser médico, Platina utilizou no seu projecto a teoria dos humores. Rabelais<sup>400</sup> e Orta, dois médicos cuja formação académica assentava em Hipócrates e Galeno, empregaram com frequência nas suas obras a referida teoria, não esquecendo a importância da nutrição na saúde e na cura das doenças.

A obra *Les trois livres de la vie*<sup>401</sup>, de Marsílio Ficino, foi uma das que mais divulgou, no século XVI, a teoria dos humores, assim como uma outra teoria, segundo a qual os espíritos vitais, os animais e os naturais que se encontram no nosso corpo, e “qui est definy par les medecins estre une vapeur et fumee du sang pur, subtil, chaud et luisant”<sup>402</sup>, são aquilo que permite ao ser humano “mesurer et comprendre le monde universel”<sup>403</sup>, sendo os alimentos o veículo da renovação desses mesmos espíritos.

É, sobretudo, em *Gargantua* que Rabelais anuncia os princípios de uma vida saudável. Depois dos excessos verificados em *Pantagruel*, a moderação surge em *Gargantua* como a melhor forma de viver.

Gargantua começa a sua infância com uma alimentação desregrada. É alimentado só com o intuito de o agradar: “Et, pour l'appaiser, luy donnerent à boyre à tyre larigot”<sup>404</sup>. Em seguida, é educado por “un sophiste en lettres latines”<sup>405</sup>. A educação retrógrada ministrada por estes sofistas não altera em nada o regime a que Gargantua estava habituado, chegando mesmo a legitimá-lo; continua a comer o que deseja, às horas que quer e a beber desregradamente sem que o seu mestre o repreenda:

“Ce pendent quatre de ses gens luy gettoient en la bouche, l'un après l'autre, continuellement, moustarde à pleines palerées. Puis beuvoit un horricque traict de vin blanc pour

---

<sup>400</sup> Rabelais publicou, em 1532, *Hippocratis et Galeni libri aliquod*.

<sup>401</sup> Livro impresso em 1489, em Florença.

<sup>402</sup> Cf. Ficino, *Les Trois Livres de la Vie*, Paris, 1581, p. 3, ed. *online*.

<sup>403</sup> *Ibid.*

<sup>404</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 23.

<sup>405</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 42.

luy soulaiger les roignons. Après, mangeoit, selon la saison, viandes à son appetit, et lors ces soit de manger quand le ventre luy tiroit.

A boyre n'avoit point fin ny canon, car il disoit que les metes et bournes de boyre estoient quand, la personne beuvant, le liege de ses pantoufles enflait en hault d'un demy pied.<sup>406</sup>

Os métodos pedagógicos da Idade Média só são modificados com o aparecimento de Ponocrates que considera uma “mauvaise diete” aquilo a que Gargantua tinha sido sujeito até à data e vai educá-lo de acordo com os ideais do Renascimento: trata-se de uma educação moral, intelectual e física e que se baseia na teoria dos espíritos de Galeno presente na já referida obra de Ficino, *Les Trois Livres de la Vie*. Gargantua aprende a alimentar-se de forma moderada, passando as suas refeições da fartura à frugalidade (“mangeoit pour refrener les haboys de l'estomach”<sup>407</sup>) e a fazer exercício físico:

“Jectoit le dart, la barre, la pierre, la javeline, l'espieu, la halebarde, enfonçoit l'arc, bandoit es reins les fortes arbalestes de passe, visoit de l'arquebouse à l'oeil, affeustoit le canon, tyroit à la butte, au papeguay, du bas en mont, d'amont en val, devant, de cousté, en arriere comme les Parthes”<sup>408</sup>.

As refeições e a actividade intelectual eram consideradas por Ponocrates fundamentais para o desenvolvimento do seu pupilo e, por isso, “[i]l faut que les studieux des lettres ayent pour le moins autant de soin et esgard à leur cerveau, leur coeur, leur foye, et leur estomach”<sup>409</sup>. A actividade intelectual tinha lugar depois de satisfeitas as necessidades fisiológicas e depois de feita a digestão das refeições, porque um estômago saturado impedia o intelecto de funcionar correctamente: “Ceste heure ainsi employée, la digestion parachevée, se purgoit des excremens naturelz: puis se

---

<sup>406</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 57.

<sup>407</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 70.

<sup>408</sup> *Ibid.*

<sup>409</sup> Cf. Ficino, *op. cit.*, p.2.

remettoit à son estude principal”<sup>410</sup>. Também por causa disto, Gargantua começou a comer com mais moderação, o seu almoço era *sobre et frugal* tal como aconselhado por Ficino:

“Et le trop de viande premierement retire toute la force de nature à l’estomach pour la cuire et digerer, dont advient qu’elle ne peut ensemblement entendre à la teste et à la contemplation. Puis estant mal cuite par plusieurs humeurs et vapeurs grossieres, elle rebouche la pointe de l’ententement.”<sup>411</sup>

Como o dia era propício para trabalhar e a noite para descansar (“Le jour à la veille, la nuit au sommeil est attribuee”<sup>412</sup>), era-lhe permitido comer de acordo com o seu desejo, sendo o seu jantar *copieux et large*. Em seguida, entretinha-se com alguns jogos ou com conversas sobre o que tinha aprendido durante o dia e ia dormir porque “[t]ous les esprits, mesmement les plus subtils, par longue agitation sont en fin dissouts et evanouis”<sup>413</sup>.

As refeições ofereciam também a possibilidade de conhecer melhor as propriedades dos alimentos. Era uma altura ideal para Ponocrates ensinar ao seu pupilo o que os antigos tinham escrito acerca de

“[...] la vertus, proprieté, efficace et nature de tout ce que leur estoit servy à table : du pain, du vin, de l’eau, du sel, des viandes, poissons, fruictz, herbes, racines, et de l’aprest d’icelles. Ce que faisant, aprint en peu de temps tous les passaiges à ce competens en Pline, Athené, Dioscorides, Jullius Pollux, Galen, Porphyre, Opian, Polybe, Heliodore, Aristoteles, Aelian et aultres”<sup>414</sup>.

Desde modo, Gargantua podia alimentar-se de forma a não desequilibrar os humores no seu organismo. Quando chovia, por exemplo, para compensar o excesso de humidade, comia alimentos secos:

---

<sup>410</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 67.

<sup>411</sup> Cf. Ficine, *op. cit.*, p.12

<sup>412</sup> Cf. Ficine, *op. cit.*, p.13.

<sup>413</sup> Cf. Ficine, *op. cit.*, p.15.

<sup>414</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 66.

“[...] mangeoient plus sobrement que es aultres jours et viandes plus desiccatives et extenuantes, affin que l'intemperie humide de l'air, communiqué au corps par necessaire conffinité, feust par ce moyen corrigée”<sup>415</sup>.

Foi Ponocrates quem corrigiu o carácter fleumático de Gargantua (“il estoit naturellement phlegmaticque”<sup>416</sup>), pois, segundo Ambroise Paré, os fleumáticos “ont l'esprit lourd, grossier, et stupide: ils sont paresseux, et dorment profondement [...] ils sont insatiables, et ont un appetit canin”<sup>417</sup>, correspondendo esta descrição a Gargantua enquanto jovem.

No *Pantagruel*, a teoria humoral aparece mencionada uma única vez, na altura em que o protagonista adocece e são homens que, com ajuda de picaretas e pás, dentro do seu corpo, “en tactonnant et fleuretant approcherent de la matiere fecale et des humeurs corrumpees”<sup>418</sup>, o expurgaram de todas as impurezas.

Para além da teoria dos humores e da teoria dos espíritos, às quais estão associadas regras alimentares a seguir de forma a ser-se saudável, também estão presentes em Rabelais outras referências ao mundo da alimentação, considerando-a como um *pharmakon*.

O alimento que com mais frequência aparece e que é considerado como um remédio é, sem dúvida, o vinho. Este é visto como um produto terapêutico, tal como o eram as ervas medicinais (“Net, net, à ce pyot. Avez, ce sont herbes!”<sup>419</sup>), impedindo quem o bebesse de contrair doenças. Quem não se sujeitasse a esta dieta era passível de

---

<sup>415</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 72.

<sup>416</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 57.

<sup>417</sup> Cf. Paré, *Oeuvres, 1579, Introduction à la Chirurgie*, in Rabelais, *Oeuvres Complètes*, Paris, Gallimard, 1994, p. 1083.

<sup>418</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 335.

<sup>419</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 20.

adoecer, como aconteceu a “Etion, lequel premier eut la verolle pour n'avoir beu frayz en esté”<sup>420</sup>.

Para além disso, era visto, como já foi anteriormente referido, como um elixir da vida: “Je mouille, je humecte, je boy. Et tout de peur de mourir. Beuvez tousjours vous ne mourrez jamais. Si je ne boy je suys à sec. Me voylà mort”<sup>421</sup>. Esta *purée septembrale* é igualmente considerada como estimulante capaz de alterar os níveis de serotonina no sangue, provocando alterações no humor e uma sensação de bem-estar: “Car, s'il advenoit qu'il feust despit, courroussé, fasché ou marry, s'il trepignoyt, s'il pleuroit, s'il crioit, luy apportant à boyre l'on le remettoit en nature, et soudain demouroit coy et joyeux”<sup>422</sup>. Panurge chega mesmo a declarar que seria incapaz de ser muçulmano, porque estes não bebem vinho, sendo, por isso, infelizes: “ces diables de Turcqs sont bien malheureux de ne boire goutte de vin. Si aultre mal n'estoit en *l'Alchoran* de Mahumeth, encores ne me mettroys je mie de sa loy”<sup>423</sup>.

As especiarias têm igualmente propriedades terapêuticas, mais propriamente afrodisíacas, uma vez que provocam o desejo sexual em mulheres já consideradas, pela personagem, velhas : “ainsi leur faisoys bien aprester à banqueter, boire du meilleur, et force espiceries pour mettre les vieilles en ruyt et en chaleur”<sup>424</sup>.

Quem vai referir-se mais pormenorizadamente às especiarias e às suas virtudes terapêuticas é Garcia da Orta. O século XVI é o período em que se assiste, em Portugal, à redescoberta da medicina hipocrática, ao desenvolvimento dos estudos anatómicos e também, em consequência da chegada à Índia e dos estudos aí realizados por este português, à exploração e utilização terapêutica da flora indiana em diversas doenças.

---

<sup>420</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 220.

<sup>421</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 18.

<sup>422</sup> Cf. Rabelais, *Garg.*, p. 24.

<sup>423</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 263.

<sup>424</sup> Cf. Rabelais, *Pant.*, p. 279.

Este médico vai, por conseguinte, escrever sobre os novos produtos, conseguindo a perfeita simbiose entre o acto de comer e o acto de aprender. Refere-se às propriedades medicinais dos alimentos enquanto os dá a provar a Ruano. As *patecas* são, por exemplo, a terapia perfeita “pera todas febres coléricas, e esquentamento do fígado, e rins”<sup>425</sup>. Além disso, “he huma das milhores frutas”<sup>426</sup> que Ruano já provou. A degustação do referido fruto só ocorreu porque Orta insistiu para que o seu amigo a provasse: “asantaivos a comer, e provareis deste melam chamado de nós *pateca*”<sup>427</sup>. Mais uma vez estamos perante o experiencialismo tão querido a Garcia da Orta.

A anteriormente mencionada teoria dos humores é constante ao longo dos *Colóquios*. Orta, ao referir-se aos *gentios* que “nam curam senam per esperiencia e per costume”<sup>428</sup>, diz também que estes sabem “algumas cousas boas [...], curam bem nas camaras, e pollo pulso dizem se tem febre ou não, e se está fraco ou rijo, e qual he o humor que peca, se he sangue ou colera, ou fleima, ou melamcolia”<sup>429</sup>. Os alimentos podem ser frios, quentes, húmidos ou secos: “Em todas cousas que dixestes me satisfizestes muito bem, e muyto mais no que dizeis que, assi como nas primeiras qualidades, que sam quentura, frialdade, humidade, sequura”<sup>430</sup>. As *patecas* são de “compleixam fria e humida”<sup>431</sup>, a canela, que “he procedente de causa fria”, “tira o máo cheiro da boca”<sup>432</sup>, o *betre* é “quente e sequo”<sup>433</sup> e o tamarindo “digere e evacua alguma

---

<sup>425</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 134.

<sup>426</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 135.

<sup>427</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 134.

<sup>428</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 137.

<sup>429</sup> *Ibid.*

<sup>430</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 34.

<sup>431</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 134.

<sup>432</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. I, p. 213.

<sup>433</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 395.

parte do humor colérico e incide e corta o freimatico”<sup>434</sup>. Orta curou um homem afectado pela “latica, com alguma mestura de melancolia”<sup>435</sup> com *páo da China*, visto ter este suficiente humidade (“quando a comem, lançam de si huma humidade”<sup>436</sup>) para compensar o humor melancólico caracterizado pela secura e frialdade; o melão “esfria muyto, humedece”<sup>437</sup>, sendo, por isso, recomendado “pera todas as febres colericas”<sup>438</sup> que são quentes e secas. A recomendação destes produtos alimentares indica, mais uma vez, a preocupação com o equilíbrio dos humores para evitar a doença.

Nos *Colóquios*, assistimos à cura de determinadas doenças de acordo com os conhecimentos e costumes dos diferentes físicos. Verifica-se uma grande diferença de mentalidade entre médicos como Orta e os autóctones. O médico português encontra-se receptivo à terapêutica utilizada pelos Bramenes e pelos Guzarates, quando os métodos por ele normalmente usados não resultam: “Si, muytas; mas primeiro provo as mézinhas dos meus doutores, quando me não aproveitam, tomo as dos Bramenes desta terra”<sup>439</sup>. Considera que se deve alimentar um doente com produtos oriundos da sua própria região, o que indica que Orta achava que o corpo rejeita mais facilmente produtos aos quais não está habituado, do que aqueles que conhece, tal como acontece actualmente com as gorduras hidrogenadas que são consideradas prejudiciais para o homem, uma vez que só entraram na nossa alimentação há poucas décadas, não tendo o nosso organismo ainda capacidade para as digerir convenientemente. Orta acha mais apropriado dar pão e frango cozido a uma paciente, pois no local onde ela vive se come tradicionalmente pão e não arroz: “Dailho a comer, pois que o deseja; mas melhor fora

---

<sup>434</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 320.

<sup>435</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 268.

<sup>436</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 269.

<sup>437</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 134.

<sup>438</sup> *Ibid.*

<sup>439</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 139.

pam e frangam cozido, pois he da terra onde comem pam, e não arroz; que he o Balagate, que o tem pouquo e em poucos cabos”<sup>440</sup>. Trata-se, pois, de uma questão de hábito e, por isso, o “çapateiro nao calçava a todos com huns çapatos”<sup>441</sup>. Se os *gentios* podiam ser curados de determinada maneira, já o filho de *hum mouro muyto rico*, tal como os *mercadores ricos* “que eram acostumados a comer muita came e beber vinho”<sup>442</sup>, podia ser curado “dandolhe a comer primeiro galinhas”<sup>443</sup>.

Para além da questão da habituação a certos alimentos, Orta refere igualmente que havia muita diferença entre os costumes daquela terra e os de Portugal: “Elle vontade tinha de se curar à nossa maneira; mas o costume da terra esta muyto em contrario”<sup>444</sup>. A diferença de culturas, ainda que tanto Orta como os médicos muçulmanos tivessem estudado pelos livros de Avicena, não permitia que estes últimos conseguissem desenraizar-se dos costumes daquela terra de forma a tratar convenientemente um doente:

“[...] eu lhe dixee que os sinaes das bexigas não os avia ahi, e que se os ouvesse, que entonces era melhor sangrarse nos tres primeiros dias, conforme ao seu Avicena, e darlhe alguma espersam de *tamarinhos*; e elles me dixeram que era verdade que dizia aquillo Avicena, mas que o costume da terra estava em contrario”<sup>445</sup>.

Às escondidas dos médicos autóctones (“disto nam souberam nada os fisicos”<sup>446</sup>), que insistiam em manter o filho rei Buhrán Scháh em jejum, Orta aconselhou que “lhe desse a comer galinhas gordas, pois era tam comedor e bebia vinho do nosso, quando era

---

<sup>440</sup> *Ibid.*

<sup>441</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 141.

<sup>442</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, pp. 140-141.

<sup>443</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 141.

<sup>444</sup> *Ibid.*

<sup>445</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 142.

<sup>446</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 143.

são”<sup>447</sup>. A alimentação prescrita como remédio para este doente resultou “e acabados os 20 dias esteve sam, sem febres nem burbulhas”<sup>448</sup>.

Orta tenta não entrar em conflito com as autoridades da região, embora, como já foi anteriormente dito, os seus métodos de tratamento e os dos seus físicos difiram. Enquanto os Guzarates utilizam o jejum para curar as febres, Orta propõe, mais uma vez, que se alimente o doente com produtos apropriados à maleita:

“[...] e perguntoume como avia de curar Martim Afonso daquellas febres: eu lhe dixee que o avia de sangrar, e o avia de xaropar com enxarope feito de çumo de limões, romans e açucare, e que o purgaria com uma pouqua de manná e ruibarbo que trazia comigo, pois outras mézinhas nam avia no seu arraial de mim conhecidas. Elle me respondeo que os Portuguezes não sabiam tam bem curar febres como os Guzarates; porque os Guzarates não as curavam com outra cousa, senão com não comer; (...) que avia mester ao menos estar 20 dias sem comer cousa alguma; e que os Portuguezes elle me confessava serem muyto bons fisicos nas outras emfermidades, mas que nas febres não sabiam tanto como os Guzarates. Eu nam quiz aporfiar com elle, porque era voluntario e o maior rey que avia na Mourama”<sup>449</sup>.

Neste caso, para não desrespeitar o *rey*, Orta agiu diplomaticamente e, apesar de considerar que o seu tratamento era o mais adequado para as febres, aceitou o tratamento prescrito pelos seus confrades.

No que diz respeito ao vinho, e ao contrário de Rabelais, Orta não se refere a ele como terapia para qualquer doença (“ao menos vinho em nenhuma maneira o dam os Malavares, nem nós o damos, senão avendo muytas causas pera isso em camaras antigas”<sup>450</sup>), mas sim como acompanhamento do produto terapêutico, como acontece com o *pao da cobra*: “dá[-se] bebido em agoa, e moido primeiro; e nós o damos em vinho ou em alguma agoa cordial, e faz muyto prestes sua operaçam”<sup>451</sup>. Ruano também conhece a sua aplicação, porém não exactamente como remédio e explica que Avicena o utilizava como parte de uma terapia à base de *pirolas* de aloés:

---

<sup>447</sup> *Ibid.*

<sup>448</sup> *Ibid.*

<sup>449</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 140.

<sup>450</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 15.

<sup>451</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, pp. 184-185.

“[...] convem áquelle que quer tomar mézinha, que a tome muyto pella manhã e tarde o comer, e, passadas três horas, quatro onças de pão com vinho e pouca agoa, e seis horas despois entre no banho, e saia de delle e esté quieto, e despois lhe dem a comer aquillo que lhe convém”<sup>452</sup>.

Tal como para Orta, o saber científico funciona também para Platina como regulador de uma alimentação correcta, mas, como já foi referido anteriormente, para este último, para se ter uma vida afortunada é necessário que se conjuguem dois factores: o prazer e uma vida saudável, sendo o primeiro uma consequência do segundo.

No primeiro capítulo de *De Honesta Voluptate*, na secção intitulada “Ce que fault observer pour bien vivre et avoir volupté”, o autor refere que, assim como os homens são todos diferentes, também as carnes têm características que as distinguem, não devendo todas ser consumidas em qualquer altura do ano de forma a não prejudicar o nosso organismo. Começa, então, a falar da teoria dos humores e das suas características, relacionando-a com as estações do ano: “Le sang chault et moiste est comparé au printemps. La colere seiche et chaulde a esté. La melancolie seiche et froide a l'autonne. La fleume froide et moiste a lyver”<sup>453</sup>. Segundo Platina, as pessoas deveriam alimentar-se, vestir-se e ter relações sexuais de acordo com as estações e, certos alimentos, devido às suas características, seriam prejudiciais à nossa saúde se fossem consumidos em tempo errado. De Fevereiro a Maio, por exemplo, “nous convient user pour nostre santé, et volupté de bonnes viandes attrempees”<sup>454</sup>.

De acordo com Platina, se se levar uma vida tendo em conta a teoria dos humores, o homem poderá viver de forma saudável e com prazer sem ter necessidade de recorrer aos médicos:

“Les choses que bien les gardera et observera diligemment ainsi comme nostre nature nous apprendra a eslire ce qui nous est proffitable et fouyr ce quest nuisable, certes il pourra vivre

---

<sup>452</sup> Cf. Orta, *op. cit.*, vol. II, p. 36.

<sup>453</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 10.

<sup>454</sup> *Ibid.*

joyeusement en bonne santé avec honneste volupté sans avoir besoing daide ne cure de medecins”<sup>455</sup>.

Um dos alimentos com mais importância na dieta do ser humano é, para Platina, o vinho, sendo o capítulo a ele dedicado um dos mais extensos da sua obra. Depois de falar da enorme variedade de vinhos, refere as suas propriedades dietéticas, considerando-o benéfico para o estômago e para o fígado. Em seguida, atribui, de acordo com a idade das pessoas, virtudes medicinais a esta bebida, mencionando sempre a teoria dos humores. Deste modo, para os idosos o vinho serviria para regular os humores frios que neles predominam (“En vieilles gens le vin est selon medicine pource que la chaleur du vin repugne a la froideur des anciens”<sup>456</sup>) e aos mais jovens ajudá-los-ia a manter estáveis os seus humores: “Mais aux juvenceaulx et petits enfants il est pour viande et medicine, car combien que leur chaleur soyt forte en substance si nest elle pas toutefois en perfection pour labondance de leur humeur”<sup>457</sup>. Além disso, e de acordo com as propriedades do vinho, este ajudava a digestão, era nutritivo, laxativo e aqueles que não o consumissem seriam “molz, lasches et femenins”<sup>458</sup>. Noutros casos, podia ser danoso pois “se convertist en humeurs coleriques, engendre soif et ventosité qui enflent et opilations au foye et en la rate, et fait avoir et engendrer la pierre aux reins”<sup>459</sup>.

Podemos observar, nos capítulos dedicados às receitas, um conflito entre o sabor e o saber. Por um lado temos a descrição da confecção dos alimentos feita de forma delicada (“et tire lon ladite peau tout doucement”<sup>460</sup>) e relativamente minuciosa de

---

<sup>455</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 11.

<sup>456</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 197.

<sup>457</sup> *Ibid.*

<sup>458</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 200.

<sup>459</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 198.

<sup>460</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 117.

certas *mirabilia gulae*, como é do caso do “paon cuyt sembler estre vif” que é coberto, depois de cozinhado, com as suas penas e que para

“[...] esmerveiller les gens, mettent dedans la gorge dudit paon de camphore avec ung peu de laine et de feu et quand est a table semble quil gette feu par ladite gorge [...]. Aultres ya que par une volupté et magnificence dearent tout le paon rosti et rempli despices avec de fueilles dor batu”<sup>461</sup>

e, por outro, os conhecimentos de dietética obrigam Platina a referir os malefícios deste prato: “Est viande de tarde concotion et ne nourrist guieres, augmente melancolie, et nuyst aux espleneticz et qui sont dangereux du foye”<sup>462</sup>. A expectativa do prazer que provocará a degustação, por exemplo, de um leitão que deverá ser assado “a beau petit feu affin que tout soyt bon pour menger” contrasta com o facto de a dita carne ser “malsaine, nourrist petiment, est de tarde concoction nuyst a lestomach, a la teste, es yeulx et au foye engendre opilations et la gravelle et si augmente la flegme et catres et lasche le ventre”<sup>463</sup>. Não podemos deixar de mencionar que as duas receitas fazem parte do livro de Martino de Como, mas que, no livro deste último, não existe qualquer alusão aos problemas de saúde causados por estes pratos. Ou seja, à *voluptate* de Martino, Platina adiciona o adjectivo *honesta*, ao sabor dos pratos acrescenta o saber medicinal, à gastronomia opõe a dietética, tal como Platão já o tinha feito:

“Efectivamente, se, em vez de ser a alma a comandar o corpo, fosse este a comandar-se a si próprio; se a alma não submetesse a realidade à sua apreciação, distinguindo a cozinha da medicina, e fosse o corpo a fazer essa distinção, com base apenas no critério do prazer que retira destas coisas, então, meu caro Polo, teriam aqui inteira aplicação aquelas palavras de Anaxágoras que tu conheces muito bem: ‘Todas as coisas se misturariam e confundiriam’, e a medicina e a saúde não se distinguiriam da cozinha.”<sup>464</sup>

Podemos concluir que, para os três autores, a alimentação é encarada como terapia, sendo o controlo racional da alimentação baseado, sobretudo, nos

---

<sup>461</sup> Cf. Platine, *Le Platine en François*, p. 117.

<sup>462</sup> *Ibid.*

<sup>463</sup> *Ibid.*

<sup>464</sup> Cf. Platão, *Górgias*, Lisboa, Edições 70, 1992, p. 62.

conhecimentos provenientes de autores da Antiguidade. O equilíbrio nutritivo apresenta-se, deste modo, como uma condição indispensável para se desfrutar de uma vida saudável, tanto a nível físico como psíquico.

## CONCLUSÃO

Ao longo da presente dissertação pretendeu-se demonstrar que, apesar de Rabelais, Platina e Orta serem oriundos de países tão diferentes como a França, Itália e Portugal, respectivamente, e de terem escrito obras tão distintas, todos eles utilizaram, como meio de persuasão do leitor, referências constantes ao mundo da gastronomia.

É claro que só estas referências não foram suficientes para justificar o enorme sucesso de vendas das suas obras. O facto de terem sido impressas facilitou a sua rápida divulgação e, além disso, as traduções, no caso dos *Colóquios*, para latim por Charles d'Écluse e, no caso de *De Honesta Voluptate*, para línguas vernáculas, como o francês, também constituíram um factor relevante para a difusão de tão importantes obras literárias.

No que diz respeito às viagens, concluímos que Garcia da Orta, apesar de considerado pelo conde de Ficalho um mau escritor com “inexperiencia na arte difficilima de escrever” e com uma obra repleta de “phrases mal aprumadas” e “repetições inuteis”<sup>465</sup>, é um autor singular pela “sua natureza de especialista” e a “sua qualidade de erudito”<sup>466</sup> que advêm, para além de um importante percurso académico em Espanha e Portugal, de uma estada de trinta e quatro anos na Índia, sendo a sua experiência no Oriente aquilo que veio compensar a insuficiência de um saber, até então, quase exclusivamente livresco.

Relativamente a Rabelais, as viagens por ele descritas pertencem ao mundo do imaginário e tiveram como objectivo proporcionar aos seus heróis, Pantagrue e Gargantua, uma experiência que os guiasse através dos princípios do Humanismo. São

---

<sup>465</sup> Cf. Ficalho, *op. cit.*, p. 282.

<sup>466</sup> *Ibidem.*

viagens pedagógicas que tornaram estes gigantes o símbolo do homem renascentista capaz de tudo aprender e de tudo fazer.

A noção de *viagem* de Platina tem, aqui, contornos completamente diferentes das anteriormente mencionadas. É uma “viagem” entre dois países, a Itália e a França, e que se materializa na tradução de *De Honesta Voluptate* do latim para francês. Trata-se, na realidade, de uma adaptação, uma vez que Desdier Chrispol alterou o texto original, corrigiu-o e aumentou ou reduziu o seu conteúdo, adaptando-o à realidade, à tradição e ao gosto dos franceses. Aqui a viagem opera-se no trabalho hermenêutico da tradução-adaptação.

Para além da deslocação espacial verificada no capítulo referente às viagens, na secção que dedicámos à autoridade dos autores greco-latinos, assistimos a uma mudança, mas, desta vez, de ordem temporal. Verificámos, deste modo, que os três autores incluíram nas suas obras inúmeras referências a autores da Antiguidade.

Em relação a Orta, podemos dizer que foi a aliança entre o saber livresco e a experiência que lhe possibilitou aceitar, pôr em causa ou corrigir os autores greco-  
-latinos, não esquecendo, igualmente, sempre que necessário, de fazer o mesmo com os escritores modernos.

No que diz respeito à presença greco-latina em Rabelais, chegámos à conclusão de que esta desempenha uma dupla função: a de convencer o leitor da importância que os autores da Antiguidade têm para o perfeito desenvolvimento do indivíduo e, ao mesmo tempo, a de legitimar a presença do grotesco e do disforme no *Pantagruel* e no *Gargantua*.

Para Platina, as autoridades greco-latinas servem simplesmente para validar o que o autor italiano escreveu acerca de tudo o que, para ele, é o fundamento de uma “honesta voluptate et valetudine”.

Ligado a esta “honestá voluptate et valetudine”, assistimos, durante a época renascentista, ao ressurgimento do epicurismo, ou seja, à busca do prazer aliado à virtude. Em Garcia da Orta não há a busca de um prazer imediato, surgindo este em consequência da aplicação correcta dos meios curativos à disposição do médico, isto é, o bem-estar físico e psicológico são a consequência da cura das enfermidades que atingem os seus pacientes.

Relativamente a Rabelais, podemos considerá-lo um verdadeiro epicurista, uma vez que a filosofia de vida por ele defendida, o pantagruelismo, apela a uma boa alimentação, a uma vida em paz, cheia de alegria, saúde, não esquecendo o facto de aliar qualquer sensação ao conhecimento.

Apesar de ter sido perseguido pelo Papa Paulo II e acusado de epicurista, sinónimo de pagão e imoral, Platina atesta no seu livro as ideias de Epicuro, ou seja, para ele o prazer provocado por uma refeição é indispensável para o equilíbrio físico e psíquico do homem, não esquecendo, igualmente, o exercício físico, o conforto do local onde se habita, entre outros aspectos.

A importância dada à filosofia epicurista está também presente no renascimento da tradição simpótica, sendo esta evidente nos três autores em estudo.

Verificámos que, em Rabelais, os cenários festivos do banquete são o local ideal para reforçar a solidariedade social, são uma cerimónia colectiva na qual o homem aprende a partilhar o seu prazer e a sua alegria. Rabelais diverte-nos como *homo ludens* que brinca com palavras e alia ao prazer intelectual da conversação o prazer da comida e da bebida. Estes banquetes, presentes ao longo dos dois livros, têm, a nosso ver, um propósito: seduzir o leitor e lentamente deixá-lo entrar nos ideais do Humanismo.

Relativamente a Orta, é a “estratégia retórico-hermenêutica” da coloquialidade que, aliada ao exotismo de tudo o que é descrito, seduz o leitor. Já Montaigne dizia que

“[i]l ne faut pas tant regarder ce qu’on mange qu’avec qui on mange [...]. Il nest point de si doux apprest pour moy, ny de sauce si apetissante, que celle qui se tire de la societé”<sup>467</sup>.

O convívio à mesa do Dr. Orta com o Dr. Ruano, deixa entrar o leitor na esfera privada das duas personagens e, à maneira de um contador de histórias, Orta compara o conhecido e o desconhecido, aliando o prazer dos sentidos ao intelecto. Verifica-se, deste modo, uma relação entre o que é intelectual e o que é somático, entre o saber botânico e medicinal e o deleite da refeição.

Em Platina não assistimos a banquetes; contudo, proliferam, ao longo da sua obra, produtos alimentares, receitas e referências a jantares; estamos aqui perante o *deipnos*, não faltando, igualmente, o *potos*, tão defendido pelo autor italiano. Aliada a estes dois momentos de prazer encontra-se a dimensão intelectual, partilhada pelos convivas do autor.

Associados às refeições presentes nas obras dos três autores aparecem os conceitos de temperança, excesso e grotesco. Verificámos que, em Rabelais, o banquete aparece, numa primeira fase, relacionado com a desmesura e, em consequência, com a disformidade provocada nos corpos dos gigantes. Numa segunda fase, são defendidos os ideais de uma medicina humanista, começando os heróis de Rabelais a alimentar-se com moderação. Em Orta e Platina, é defendida uma alimentação regrada e frugal e a intemperança é entendida como prejudicial para a saúde.

O facto de Orta, Platina e Rabelais terem vivido durante a “idade da eloquência” está bem patente nas obras que escreveram. As tentativas de sedução do leitor são, por conseguinte, uma constante ao longo dos seus discursos.

---

<sup>467</sup> Montaigne, *Essais. Livre 3*, Paris, GF- Flammarion, 1979, p. 314.

Relativamente a Rabelais, o modo de transmissão das aventuras de Gargantua e Pantagruel, sempre alegre, jocoso e positivo, e a constante interacção com o público leitor têm como objectivo captar a sua atenção. A linguagem familiar e grosseira, o tom de troça pública, o excesso e a sátira do ensino escolástico e das instituições promovem o riso colectivo que se opõe ao tom sério e à solenidade repressiva da cultura oficial e do poder real e eclesiástico.

No que diz respeito a Orta, é a coloquialidade, muito ciceroniana, que, aliada à diversidade de assuntos tratados nos seus *Colóquios*, consegue cativar o leitor. Orta age como um contador de histórias, não permitindo, desta forma, que a sua obra se torne maçadora ou num tradicional tratado de farmacologia.

À semelhança de Garcia da Orta, Platina introduz no *De Honesta Voluptate* assuntos muito diversos, podendo eles ser, por exemplo, de teor histórico, literário ou mitológico. Ao mesmo tempo, permite que entremos na sua esfera privada ao contar-nos episódios da vida dos seus amigos mais íntimos. Esta intimidade vai, assim, facilitar a intrusão do leitor na obra.

No último capítulo desta dissertação, ocupámo-nos do uso medicinal dos alimentos e de que forma este assunto foi tratado nas obras dos autores em estudo. Chegámos à conclusão de que todas elas dão grande importância à teoria dos humores, considerando que os alimentos têm a virtude de, se ingeridos de forma adequada, serem um dos principais motores para uma vida saudável. Os alimentos possuem, igualmente, propriedades curativas, sendo, por isso, a alimentação encarada como terapia.

O estudo destes três autores permitiu-nos fazer uma viagem por três países europeus, a França, a Itália e Portugal e dois continentes, a Europa e a Ásia, no que diz respeito aos *saberes* e aos *sabores* aí existentes, durante a época do Renascimento. Seria vantajoso incluir neste estudo obras de *viajantes* provenientes de outros países, como,

por exemplo, de Espanha, com *Dom Quixote* de Cervantes, de forma a obtermos uma visão mais completa de toda a problemática por nós abordada.

Apesar de não ter sido possível, neste trabalho, transpor mais fronteiras, podemos considerar *Pantagruel*, *Gargantua*, os *Colóquios* e o *De Honesta Voluptate et Valetudine* como um gigantesco banquete renascentista, onde o prazer do *thiasos* dionisíaco se alia à ordem e à verdade do discurso humanista e do discurso científico.

Orwell afirmou que “a comida que [o homem] comeu vive depois dele nos ossos sólidos ou fracos dos seus filhos”, mas nós podemos, agora, dizer que esse efeito é muito mais duradouro, uma vez que consegue, através da literatura, e no nosso caso, através de Rabelais, Platina e Orta, perdurar pelos séculos fora.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### 1- De Rabelais

**RABELAIS**, François, *Pantagruel, Roy des Dipsodes, Restitué à son naturel avec ses faitz et prouesses espouventables* in *Œuvres Complètes*, Paris, Gallimard, 1994.

**RABELAIS**, François, *La VieTreshorrificque du Grand Gargantua* in *Œuvres Complètes*, Paris, Gallimard, 1994.

### 2- De Garcia da Orta

**ORTA**, Garcia da, *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinai da Índia*, col. “Descoberta do Mundo”, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987, 2 volumes (fac-símile da ed. de 1891, dirig. e anot. pelo Conde de Ficalho).

### 3- De Platina

**PLATINE**, Bartolomeo Sacchi, *Le Platine en François. De Honesta Voluptate et Valetudine* (tradução de Desdier Chrispol), col. “Livres de Bouche”, Houilles, Éditions Manucius, 2003 (fac-símile da ed. de 1505).

**PLATINA**, *On Right Pleasure and Good Health. A critical edition and translation of De Honesta Voluptate et Valetudine* (tradução de M.E. Milham), Tempe, Arizona, 1998.

#### 4- Artigos e obras de referência

**AAVV**, *Bíblia Sagrada* (Traduzida das Línguas Originais com uso crítico de Todas as Fontes Antigas pelos Missionários Capuchinhos), Lisboa, Nova Edição Papal, 1974.

**AAVV**, *Index Librorum Prohibitorum* (fac-símile da ed. de 1559), < <http://www.aloha.net/~mikesch/ILP-1559.htm#Rogers> > [consultado em 17-11-08].

**ALBALA**, Ken, *Eating Right in the Renaissance*, Los Angeles, University of California Press, 1964.

**ALIGHIERI**, Dante, *Convivio, Trattato Primo* in *Tutte le Opere*, Milano, Danson Editore, 1993, pp. 111-122.

**ALIGHIERI**, Dante, *De Vulgari Eloquentia, Libro Primo* in *Tutte le Opere*, Milano, Danson Editore, 1993, pp. 201-224.

**ALMEIDA**, António de, “Da Antropologia nos *Colóquios* de Garcia de Orta” in *Sep. Bol. Soc. Geografia de Lisboa*, Lisboa, 1963, nº 81, pp. 187-201.

**APICIUS**, *De Re Coquinaria*, < <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Apicius/home.html> > [consultado em 12-04-09].

**ARISTÓTELES**, *De l'Âme*, < <http://remacle.org/bloodwolf/philosophes/Aristote/ameaquin3.htm> > [consultado em 18-02-09].

**ARISTÓTELES**, *História dos Animais. Livros VII-X*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2008.

**ARISTÓTELES**, *Metafísica* (edición trilingüe por Valentín García Yebra), segunda edición revisada, Madrid, Editorial Gredos, 1998.

**ARISTÓTELES**, *Poética* (tradução, prefácio, introdução, comentário e apêndices de Eudoro de Sousa), “Estudos Gerais Série Universitária – Clássicos de Filosofia”, 3ª ed., Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1992.

- ARNAUT**, Salvador Dias, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Sintra, Colares Editora, 2000.
- AUBENQUE**, Pierre, “As Filosofias Helenísticas: Estoicismo, Epicurismo, Cepticismo” in *História da Filosofia, De Platão a São Tomás de Aquino* (Direcção de François Châtelet), 2ª ed., Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1995, Vol. 1, pp 125-156.
- AUERBACH**, Erich, *Mimésis – La Représentation de la Réalité dans la Littérature Occidentale*, col. “Tel”, Paris, Gallimard, 1968, pp. 267-286.
- BAKHTINE**, Mikahïl, *L’Œuvre de François Rabelais et la Culture Populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*, col. “Tel”, Paris, Gallimard, 1970.
- BALMAS**, Enea e Yves Giraud, *Littérature Française - 2. De Villon à Ronsard, XV<sup>e</sup> - XVI<sup>e</sup> siècles*, dir. par Claude Pichois, col. “Littérature Française/Poche”, Paris, Arthaud, 1991, pp. 275-294.
- BARRETO**, Luís Filipe, *Descobrimientos e Renascimento, Formas de Ser e Pensar nos Séculos XV e XVI*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1983.
- BARRETO**, Luís Filipe, *Portugal, Mensageiro do Mundo Renascentista*, Lisboa, Quetzal Editores, 1989.
- BARTHES**, Roland, “L’Ancienne Rhétorique” in *Œuvres Complètes. Tome II. 1966-1973*, Paris, Éditions du Seuil, 1994, pp. 901-959.
- BASSNET**, Susan, *Estudos de Tradução. Fundamentos de uma Disciplina*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.
- BELLAY**, Joachim du, *La Défense et Illustration de la Langue Française*, Paris, Bibliothèque Bordas, 1972.
- BERGERAC**, Cyrano de, *L’Autre Monde* in *Œuvres Complètes*, Paris, Librairie Belin, 1977.

- BERGSON**, Henri, *O Riso. Ensaio sobre o Significado do Cómico* (tradução de Guilherme de Castilho), 2ª ed., Lisboa, Guimarães Editores, 1993.
- BRETON**, Philippe, e Gilles Gauthier, *História das Teorias da Argumentação* (tradução de Maria Carvalho), col. “Sínteses”, Lisboa, Editorial Bizâncio, 2001.
- BRUN**, Jean, *O Estoicismo*, col. “Biblioteca Básica de Filosofia”, Lisboa, Edições 70, s/d.
- CAMÕES**, Luís de, *Rimas* (Texto estabelecido, revisto e prefaciado por Álvaro Pimpão), Coimbra, Livraria Almedina, 1994.
- CARVALHO**, Ana Alexandra Seabra de, “Retórica e poética ou a sedução da palavra” in *Viagens Sentimentais pelo País da Literatura. Ensaios*, Lisboa, Edições Colibri, 2005, pp. 13-25.
- CARVALHO**, João, *Ciência e Alteridade na Literatura de Viagens. Estudo de Processos Retóricos e Hermenêuticos*, Lisboa, Edições Colibri, 2003.
- CARVALHO**, João, “Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Mediciniais da Índia (Goa, 1563) de Garcia da Orta : diálogo entre o textismo e o experiencialismo” in Ana Alexandra Carvalho e João Carvalho, *Aventuras d’escrita(s). Estudos de Poética e Retórica*, Lisboa, Edições Colibri, 2004, pp. 264-270.
- CARVALHO**, João, “Da retórica como máquina de prodígios” in João Carvalho e Ana Alexandra Carvalho (Coord.), *Retóricas*, Lisboa, Edições Colibri, 2005, pp. 85-159.
- CHATELET**, Noëlle, *Le Corps à Corps Culinaire*, Paris, Seuil, 1977.
- CÍCERO**, Marco Túlio, *Catão-o-Velho ou da Velhice* (trad. de Carlos Humberto Gomes), Lisboa, Ed. Cotovia, 1998.
- COELHO**, António Borges, “O Saber em Garcia de Orta” in *Questionar a História. Ensaios sobre História de Portugal*, Lisboa, Editorial Caminho, 1983, pp. 157-170.

**COMO**, Martino de, *The Art of Cooking*, Berkeley, University of California Press, 2005.

**COSTA**, Cristóvão da, *Tratado das Drogas e Medicinas das Índias Orientais, no qual se verifica muito do que escreveu o Doutor Garcia de Orta*, Lisboa, Junta Inv. Ultr., Ed. comemorativa do 4º centenário da publicação dos *Colóquios dos Simples* de Garcia de Orta, 1964.

**CRISTÓVÃO**, Fernando, “Introdução. Para uma teoria da Literatura de Viagens” in Fernando Cristóvão (Coord.), *Condicionantes Culturais da Literatura de Viagens. Estudos e Bibliografias*, Lisboa, Edições Cosmos, 1999.

**CRUZ**, Marques da, *À Mesa com Luís Vaz de Camões ou o Romance da Cozinha no Portugal dos Descobrimentos*, Sintra, Colares Editora.

**DIAS**, José Pedro Sousa, *A Farmácia e a História. Uma Introdução à História da Farmácia, da Farmacologia e da Terapêutica*, Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa, Lisboa, 2005, < <http://www.ff.ul.pt/paginas/jpsdias/histsocfarm/Farmacia-e-Historia.pdf> > [consultado em 05-03-08].

**DUARTE**, Rei de Portugal, *O Leal Conselheiro* (ed. crítica, introd. e notas Maria Helena Lopes de Castro), col. “Pensamento português”, Lisboa, Impr. Nac.-Casa da Moeda, 1998.

**ECO**, Umberto, *Dizer Quase a Mesma Coisa. Sobre a Tradução*, Miraflores, Difel, 2005.

**ELUARD-VALETTE**, Cécile, *Les Grandes Heures de la Cuisine Française*, col. “Gai Savoir”, Paris, Les Libraires Associés, 1964.

**ÉPICURE**, *Lettre à Ménécée*, < <http://www.ac-grenoble.fr/PhiloSophie/articles.php?lng=fr&pg=152> > [consultado em 28-03-09].

**ERASMO**, *Elogio da Loucura* (tradução de Álvaro Ribeiro), 2ª ed., Lisboa, Guimarães Editores, 1957.

**FICALHO**, Conde de, *Garcia da Orta e o seu Tempo*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1983 (reprodução fac-similada da 1ª ed.).

**FICINE**, Marsile, *Les Trois Livres de la Vie*, Paris, 1581, < [http://www. Scribd.com/doc/13110294/Marsile-FicineLes-Trois-Livres-de-la-VieDe-Vita-Libri-Tres](http://www.Scribd.com/doc/13110294/Marsile-FicineLes-Trois-Livres-de-la-VieDe-Vita-Libri-Tres)> [consultado em 27-06-09].

**FLANDRINI**, Jean Louis e Massimo Montanari (direcção), *História da Alimentação. 2- Da Idade Média aos Tempos Actuais*, 1ª ed., Lisboa, Terramar, 2001.

**FOUCAULT**, Michel, *As Palavras e as Coisas* (tradução de Isabel Dias Braga), Lisboa, Edições 70, 1988.

**FRADA**, João Cúcio, “História, Medicina e Descobrimientos Portugueses” in *Revista ICALP*, vol. 18, Dezembro de 1989, pp. 63-73.

**FRADE**, Fernando, “Os Animais e seus Produtos nos Colóquios de Garcia de Orta” in *Sep. Garcia de Orta*, Lisboa, nº 11, 1963.

**FRAGOSO**, Juan, *Discursos de las Cosas Aromáticas, Árboles Frutales y de Otras Muchas Medicinas Simples, que se traen de la India Oriental, y sirven al Uso de Medicina*, Madrid, Francisco Sánchez, 1572, < <http://bibliotecaforal.bizkaia.net/search/tDiscursos+de+las+cosas+aromaticas/tdiscursos+de+lascosas+aromaticas/1,1,1,B/1962&FF=tdiscursos+de+las+cosas+aromaticas&1,0,,001890,-1>> [consultado em 16-08-08].

**FREITAS**, Judite de, “Mudança de Gosto e Gosto de Mudança: Modelos de Comportamento Alimentar em Portugal (Séculos XV-XVI)” in *Revista da UFP*, Porto, Edições Universidade Fernando Pessoa, Maio 1999, Número 3, pp. 85-97.

**FUMAROLI**, Marc, *L'Âge de l'Éloquence. Rhétorique et "Res Literaria" de la Renaissance au Seuil de l'Époque Classique*, col. "Bibliothèque de l'Évolution de l'Humanité", Paris, Albin Michel, 1994.

**GONÇALVES**, Júlio, "Garcia de Orta e a sua Ilha de Bombaim" in *Sep. Bol. Soc. Geografia de Lisboa*, Lisboa, 1963, n° 81, pp. 187-201.

**GOUVEIA**, A. J. Andrade de, *Garcia d' Orta e Amato Lusitano na Ciência do seu Tempo*, col. "Biblioteca Breve. Pensamento e Ciência", 1ª ed., Lisboa, Inst. de Cultura e Língua Portuguesa, 1985.

**HALE**, John, *A Civilização Europeia no Renascimento*, 1ª ed., Lisboa, Editorial Presença, 2000.

**HORÁCIO**, *Arte Poética*, col. "Clássicos Inquérito", 3ª ed., Lisboa, Editorial Inquérito Limitada, 1984.

**ISIDRO PEREIRA**, S. J., *Dicionário Grego-Português e Português-Grego*, 7ª edição, Braga, Livraria Apostolado da Imprensa, 1990.

**JEANNERET**, Michel, *Des Mets et des Mots. Banquets et Propos de Table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987.

**JÚNIOR**, Albano Pereira, "Garcia de Orta pioneiro da Farmacognosia" in *Sep. Garcia de Orta*, Lisboa, n° 11, 1963.

**JÚNIOR**, Manuel Alexandre, *Hermenêutica Retórica. Da Retórica Antiga à Nova Hermenêutica do Texto Literário*, Lisboa, Alcalá, 2004.

**LANGE**, Frédéric, *Manger ou les Jeux et les Creux du Plat*, Paris, Seuil, 1975.

**MACHIAVEL**, Nicolas, *Lettre à Francesco Vettori*, <http://www.scribd.com/doc/6846828/lettreaettori> [consultado em 03-01-09].

- MARIA**, Infanta de Portugal, *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella), Lisboa, Imp. Nac. Casa da Moeda, 1986.
- MARGOLIN**, Jean Claude e Rober Sauzet, “Pratiques et Discours Alimentaires à la Renaissance” in *Actes du Colloque de Tours de Mars 1979*, Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance, Maisonneuve et Larose, 1982.
- MARTINEZ**, Caridad e Jorge Pinheiro, “O Renascimento Francês” in AAVV, *História da Literatura*, Vol.2, Fascículo 64, Lisboa, RBA Editores, pp. 37-48.
- MESCHONNIC**, Henri, *Poétique du Traduire*, Paris, Verdier, 1999.
- MILHAM**, M.E., “The Latin Editions of Platina's *De Honesta Voluptate*” in *Gutenberg-Jahrbuch* 52, 1977, pp. 57-63.
- MILHAM**, M.E., “The Vernacular Editions of Platina's *De Honesta Voluptate*” in *Gutenberg-Jahrbuch* 54, 1979, pp. 87-95.
- MONTAIGNE**, Michel de, *Essais. Livre 3*, Paris, GF- Flammarion, 1979.
- NASCIMENTO**, Maria Teresa, *Modelos Clássicos no Diálogo Quinhentista Português*, <<http://www.eventos.uevora.pt/comparada/VolumeII/MODELOS%20CLAS SICOS%20NO%20DIALOGO%20QUINHENTISTA%20PORTUGUES.pdf>>  
[consultado em 18-04-08].
- NASH**, Jerry C., “Fictional Evil and the Reader’s Seduction: Rabelais’s Creations of ‘L’Esprit Maling’”, *Romanic Review*, Columbia University, Nov. 2002.
- ORWELL**, George, *O Caminho para Wigan Pier*, 1ª ed., Lisboa, Antígona, 2003.
- PIAGET**, Jean, *Psicologia e Epistemologia. Para uma Teoria do Conhecimento*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1991.
- PINA**, Luís de, “Garcia de Orta e a Verdade” in *Sep. O Médico, Porto*, nº 9, 1958.

**PINA**, Luís de, “O Método Científico no Luso-Tropicalismo de Garcia de Orta“ *in Sep. Garcia de Orta*, Lisboa, nº 11, 1963.

**PINA**, Margarida, “O Percurso Alimentar na Viagem ao Mundo Maravilhoso. Considerações sobre a *Demanda do Santo Graal* e *Le conte du Graal* de Chrétien de Troyes” *in* Ana Margarida Falcão e Maria Luísa Leal (org.), *Literatura de Viagem. Narrativa, História, Mito*, Lisboa, Edições Cosmo, 1997.

**PINOCHE**, Jacqueline, *Dictionnaire Étymologique du Français*, col. “Les Usuels”, Paris, Dictionnaires LE ROBERT, 1992.

**PLATÃO**, *Górgias* (tradução, introdução e notas de Manuel Pulquério), Lisboa, Edições 70, 1992.

**PLATÃO**, *Laws. Book II* (tradução de Benjamin Jowett), < [http://www.gutenberg.org/files/1750/1750-h/1750-h.htm#2H\\_4\\_0005](http://www.gutenberg.org/files/1750/1750-h/1750-h.htm#2H_4_0005) > [consultado em 02-09-08].

**PLATÃO**, *O Banquete* (tradução, introdução e notas de Manuel de Oliveira Pulquério), Lisboa, Edições 70.

**PLATÃO**, *Teeteto*, < <http://virtualbooks.terra.com.br/freebook/didaticos/teeteto.htm> > [consultado em 08-04-09].

**PLINIUS**, *The Seventh Booke of the Historie of Nature*, < <http://penelope.uchicago.edu/holland/pliny7.html> > [consultado em 07-02-09].

**QUINTERO**, Aléjandro Pizarroso, *História da Imprensa*, Lisboa, Planeta Editora, 1996.

**REFFÓIOS**, Margarida, “A Arte da Mesa: Imagens da Gastronomia no Texto Medieval” *in Ariane. Revue d’Etudes Littéraires Françaises*, Lisboa, GUEL-FLUL, nº 16, 1999-2000.

**REVEL**, Jean-François, *Un Festin en Paroles. Histoire Littéraire de Sensibilité Gastronomique de l’Antiquité à nos Jours*, Paris, Pauvert, 1979.

**SAMPAIO**, Albino Forjaz de, *Volúpia. A Nona Arte: A Gastronomia*, col. “Comeres & Beberes”, Lisboa, Editorial Notícias, 2000.

**SANCHO**, Mana Pilar Cuartero, “Los Autores Grecolatinos de Literatura Científica, Modelos Literarios de la Literatura Científica en Castellano del Siglo de Oro” in *Criticón*, 58, 1993, pp-85-93.

**SCARANO**, Julita, “Comida de Doente” in Amadeu Homem (coord.), *Revista de História das Ideias. Descobrimientos, Expansão e Identidade Nacional*, Universidade de Coimbra, 1992, Vol. 14, pp. 469-480.

**SCHWANITZ**, Dietrich, *Cultura. Tudo o que é preciso saber*, col. “Temas de Hoje – Reflexão”, 4ª ed., Lisboa, Publicações Dom Quixote, 2005, pp. 98-134, 293-295.

**SCREECH**, Michael, *Some Renaissance Studies. Selected Articles 1951-1991 with a Bibliography*, Genève, Droz, 1992.

**SÉNECA**, *Cartas a Lucílio* (tradução de Segurado e Campos), Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1991.

**SÉNÈQUE**, *L'Apocoloquintose du Divin Claude* (tradução de René Waltz), col. “Universités de France”, 3<sup>e</sup> édition revue et corrigée, Paris, Société d'Édition “Les Belles Lettres”, 1966.

**TAILLEVENT**, *Le Viandier*, col. “Livres de Bouche”, Houilles, Éditions Manucius, 2001 (*fac-símile* da ed. de 1486).

**TAVARES**, Carlos das Neves, “Garcia de Orta e os Colóquios” in *Sep. Naturália*, Coimbra, 1964, n<sup>o</sup> 9, pp. 11-25.

**TRICOT-ROYER**, Joseph, “Les ‘Coloquios’ de Garcia d’Orta aux Officines Plantin, à Anvers” in *III<sup>e</sup> Congrès International d’Histoire des Sciences. Actes Conférences et Communications*, Lisboa, 1936, pp. 378-384.

**TRINDADE**, Agnes, *Duas Visões da Índia do século XVI: Garcia da Orta e Jan Huygen Linschoten*, Dissertação de Mestrado em Literatura Comparada apresentada à Faculdade Ciências Humanas e Sociais da Universidade do Algarve, Faro, 2005, exemplar policopiado.

**VASCONCELOS**, J. de Carvalho, “A Botânica nos Colóquios de Garcia de Orta” in *Sep. Bol. Soc. Geografia de Lisboa*, Lisboa, 1963, nº 81, pp. 171-186.

**VEHLING**, Joseph Dommers, *Platina and the Rebirth of Man*, Chicago, Walter M. Hill, 1941.

**WALTER**, Jaime, “Garcia de Orta: relance da sua vida” in *Sep. Garcia de Orta*, Lisboa, nº 11, 1963.