

## PRÁTICAS ALIMENTARES, HOSPEDAGEM E PEREGRINAÇÃO EM DUAS CANTIGAS DE ALFONSO X, O SÁBIO

### FOOD PRACTICES, ACCOMMODATION AND PILGRIMAGE IN TWO CANTIGAS OF ALFONSO X, THE WISE

Guilherme Antunes JUNIOR\*

**Resumo:** O presente artigo analisará duas cantigas atribuídas a Alfonso X, o Sábio, a 157 e a 159. Ambas apresentam características semelhantes, pois tratam da alimentação de peregrinos em uma rota comum, o caminho ao santuário de Notre-Dame de Rocamadour, atualmente sudoeste da França. Ao comparar textos poéticos e imagens, observa-se a rica quantidade de informações sobre a cultura alimentar, os utensílios de cozinha e as práticas religiosas no século XIII. No entanto, as iconografias não são “cópias da realidade”, uma vez que são representações e construções discursivas.

**Palavras-chave:** Idade Média, alimentação, cozinha, Cantigas de Santa Maria, peregrinação

**Abstract:** This article will analyze two cantigas attributed to Alfonso X, the wise, the 157 and 159. Both of them have similar characteristics, as it deals with the feeding of pilgrims on a common route, the path to the sanctuary of Notre-Dame de Rocamadour, the southwest of France in the present. When comparing poetic texts and images, one observes the rich amount of information on food culture, cooking utensils, and religious practices in the 13th century. However, the iconographies are not "copies of reality", since they are representations and discursive constructions.

**Keywords:** Middle Ages, food, kitchen, Cantigas de Santa Maria, pilgrimage

#### *Introdução*

Ao analisar o conjunto de miniaturas nas *Cantigas de Santa Maria* (CSM), frequentemente me deparava com representações que tratam da cultura alimentar em diferentes situações cotidianas detalhadas pelos miniaturistas da corte alfonsina. Salta aos olhos a quantidade de informações sobre diversos objetos referentes à cozinha e à prática de se cozinhar: facas, mesas postas, caldeirões preparando refeições, taças, baixelas, bandejas, alimentos vários. A respeito das fontes imagéticas medievais sobre a cozinha, Bruno Laurioux alertou que os iluminadores de manuscritos foram precisos sobre os hábitos à mesa, mas ignoraram os modos de preparo dos alimentos. Sobre esse tipo de fonte, a cozinha, no século XIII, principalmente o espaço das casas mais pobres, apenas oferece fontes raras e dispersas sobre a cozinha camponesa, “... as escavações arqueológicas, que descobrem instrumentos de cozimento e detritos osteológicos, poderiam ser de grande ajuda: mas sabemos que eles são

---

\* Doutor em História, Programa de Pós-Graduação em História Comparada da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professor do ensino básico em Angra dos Reis. E-mail: guiantunesjr@yahoo.com.br

pouco numerosos”. (LAURIOUX, 1995, p. 216). Mesmo sobre a cozinha aristocrática (ou mesmo monástica), há poucas referências iconográficas.

Nas CSM, as imagens fornecem elementos variados para se pensar acerca das cozinhas no século XIII, ao menos em Castela do período alfonsino. Dois dos trabalhos que buscam aproximar iconografia e arqueologia são os de José Guerrero Lovillo e Gonzalo Menéndez-Pidal, que constituem em pesquisas detalhadas sobre o cotidiano da vida social evidenciado em miniaturas, especialmente nas CSM. Há claro, nas duas obras, capítulos dedicados à cozinha e à alimentação, contendo conexões convincentes entre a produção visual e a cultura material. Muito embora não seja meu foco, irei frequentemente me referir a ambos devido à riqueza de minúcias exploradas pelos autores.

Em relação às duas cantigas analisadas aqui (a 157 e a 159),<sup>1</sup> pretendo, à luz de Roger Chartier, propor um debate entre iconografia alimentar e representação, complexificando os papéis do espaço denominado por “cozinha” e os saberes medievais acerca da preparação do alimento. Devo considerar que as duas cantigas têm em seus núcleos histórias que relacionam refeições que são servidas aos peregrinos em albergues em Rocamadour, atualmente comuna francesa na região administrativa de Occitânia, no departamento de Lot, sudoeste da França. A região foi uma importante rota de peregrinação medieval devido ao santuário de Notre-Dame de Rocamadour, tema que retornarei à frente.

As CSM são quatro códices castelhanos que formam um conjunto de quatrocentas e vinte e sete composições dedicadas a milagres e louvores à Virgem Maria. O que chama a atenção dos pesquisadores dessa obra é seu aspecto *multimídia*, pois as cantigas associam música, poema e imagens. Elas foram produzidas simultaneamente com outros projetos régios, entre os anos de 1270 a 1284 (FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, 2008, p. 334). O manuscrito que utilizo para este trabalho é conhecido como códice historiado ou *Códice Rico*, T-I-1 (E2), atualmente depositado à Real Biblioteca del Monastério de El Escorial e teria sido elaborado entre 1280 e 1284, ano da morte de seu patrocinador, Alfonso X. As cantigas foram escritas em galego-português erudito. Sua estrutura em versos é denominada *zéjel*, composição de origem moçárabe, surgida em Córdoba.

Para tratar dessa tríplice temática – peregrinação, hospedaria e alimentação – utilizo como fontes históricas a edição da *Universitatis Conimbrigensis*, dirigidas por Walter Mettmann, entre 1959 e 1972, e o fac-símile do *Códice Rico*, editado pela Edilán em 1979. Além desses, serão cotejadas duas traduções do *Códice Rico* para o espanhol: a coordenada por Laura Fernández Fernández e Juan Carlos Ruiz Souza, publicado em 2011, e a versão comentada de José Filgueira Valverde. Para consultarmos outras traduções, utilizaremos o portal eletrônico

*Dicionario de dicionarios do Galego Medieval*, que é coordenado por Ernesto González Seoane, María Álvarez de la Granja e Ana Isabel Boullón Agrelo do Instituto da Língua Galega.<sup>2</sup>

### *A Cantiga 157*

Esta cantiga, que tem como prólogo *Como ñus roméus ían a Rocamador e pousaron en ñu burgo, e a hóspera furtou-lles da farinna que tragían* narra a história de peregrinos que foram ao santuário de Rocamadour e se hospedaram em um burgo, de onde uma hóspede furtou a farinha que traziam. Para Valdeavellano y Arcimis, os *burgos* nas regiões da atual Catalunha, no século X e princípio do XI, foram bairros extramuros dominados por práticas mercantis e artesanais. A partir do XI, os *burgos* medievais na Espanha compreendiam o conjunto de habitações que estavam em estreita relação com as rotas de peregrinação compostelana e com o estabelecimento de habitantes estrangeiros, sobretudo francos. O autor espanhol acredita que essa denominação dizia respeito às comarcas no entorno dos mosteiros cluniacenses nessas rotas de peregrinação (VALDEAVELLANO y ARCIMIS, 1960, p. 85). Os termos *burgo* e *burges* não parecem ter sido usados, segundo o autor, fora dessas condições durante a Idade Média central e não designavam a mesma coisa. Mesmo durante o século XIII, em Castela, a palavra aparece somente em fontes medievais literárias (VALDEAVELLANO y ARCIMIS, 1960, p. 86).

A genealogia semântica daquilo que chamamos *burguesia* é provocadora, sendo que parte do debate ainda se concentra em volta de análises da história econômica e aquelas tributárias de paradigmas sociológicos. De qualquer forma, a presença de cidades e o próprio nome *burgo* se confundem com o surgimento das fortificações muradas. Estes espaços chamados *burgos*, cuja fortificação garante aos residentes a segurança do seu comércio e das suas mercadorias, “... virá aos comerciantes o nome de *burgensis*, e a palavra correrá muito tempo como sinônima de *mercator*, antes de adquirir o significado particular que ganha na Idade Média a palavra *burguês*” (PERNOUD, 1969, p. 19). Mesmo sendo de origem controversa, a *burguesia* pode estar ligada ao crescente fluxo peregrino que intensificou o comércio e a oferta de serviços, gerando prosperidade aos francos e, de modo geral, nas cidades da rota jacobea (SINGUL, 1999, p. 96). A palavra *franco*, segundo Francisco Singul, passou a designar “... o homem livre, dono de uma condição social e jurídica privilegiada” (SINGUL, 1999, p. 96). A partir do século XII, essa concessão no mundo hispano cristão foi aumentando, tendo os moradores dos bairros francos do Caminho de Santiago a capacidade para viver como artesãos, comerciantes e profissionais liberais.

O narrador se queixa que uma hóspede foi muito má com os peregrinos, “... *mais a sa hóspeda foi-lles mui maa de cabo são*” (ALFONSO X, 1961, p. 151), pois eles haviam sido bons hóspedes, comprando e vendendo coisas a ela. Mas a mulher teve cobiça com uns bolinhos fritos que eles faziam. Em seguida, a invejosa lhes roubou a farinha para ela mesma fazer seus próprios bolinhos. Aqui cabe levantar algumas questões a respeito dessa refeição que estava sendo preparada pelos peregrinos. No texto, o trecho que menciona a iguaria diz que “... *al cobiça lle creceu de feijóos que fezeran end', e un deles meteu i de bon queijo rezente...*” (ALFONSO X, 1961, p. 151), ou seja, após se encher de avidez pelo preparo de *feijóos*. No glossário das CSM, coordenado por Walter Mettmann, esse alimento é na verdade traduzido como sendo filhó: justamente uma mistura que tem como base a farinha de trigo e é levada ao fogo para fritura (METTMANN 1972, p. 142). Tanto que o tradutor das CSM para o espanhol, José Filgueira Valverde, preferiu usar a palavra *hojuelas* para verter o galego-português medieval (ALFONSO X, 1985, p. 263). Tanto os *filhós* quanto as *hojuelas* (ao que parece são idênticos) ainda estão presentes na culinária ibérica, precisamente por ser um preparado de farinha, pobre e versátil.

Além dos bolinhos de farinha de trigo, no texto há referência a um queijo recente (seria, na verdade, um queijo fresco?), ao que parece, como ingrediente do próprio bolinho e não como acompanhamento, “... *end', e un deles meteu i de bon queijo rezente...*” (ALFONSO X, 1961, p. 151). Trata-se de uma receita específica de algum manual de cozinha daquele período? Até a década de 2000, acreditava-se que quase não havia livros de receitas do século XIII, apenas textos heterogêneos e fragmentados, salvo listas de compras em hotéis e hospedarias. Pelo menos era o que afirmava Bruno Larioux sobre as fontes culinárias anteriores ao século XIV: “o único que remonta sem contestação ao século XIII é, na realidade, um manuscrito anglo-normando...” (LAURIOUX, 1995, p. 216), conhecido como “*Cament l'en deit fere Viande e Clame*”, conservado na British Library de Londres (ms 32085), e data provavelmente entre 1293 e 1297. No entanto, pesquisas recentes descobriram mais manuscritos anteriores ao século XIV, infelizmente, a maior parte não acessível aos pesquisadores não europeus.<sup>3</sup>

Não se deve pensar que a mistura de farinha de trigo e queijo para fritura seja um receituário sofisticado digno de configurar em algum livro típico de receitas da época, no entanto, é curioso haver uma receita denominada *pipefarces*, que se encontra no *Ménagier de Paris*, manuscrito do século XIV. No texto compilado por Odile Redon, a combinação de ingredientes é simples: farinha de trigo, gemas de ovos, vinho, sal e queijo: “Pegue gemas de ovos e farinha e sal, e um pouco de vinho, e bata-os juntos vigorosamente, e pegue queijo cortado em fatias, e então coloque as fatias na massa, e então frite em uma panela de ferro

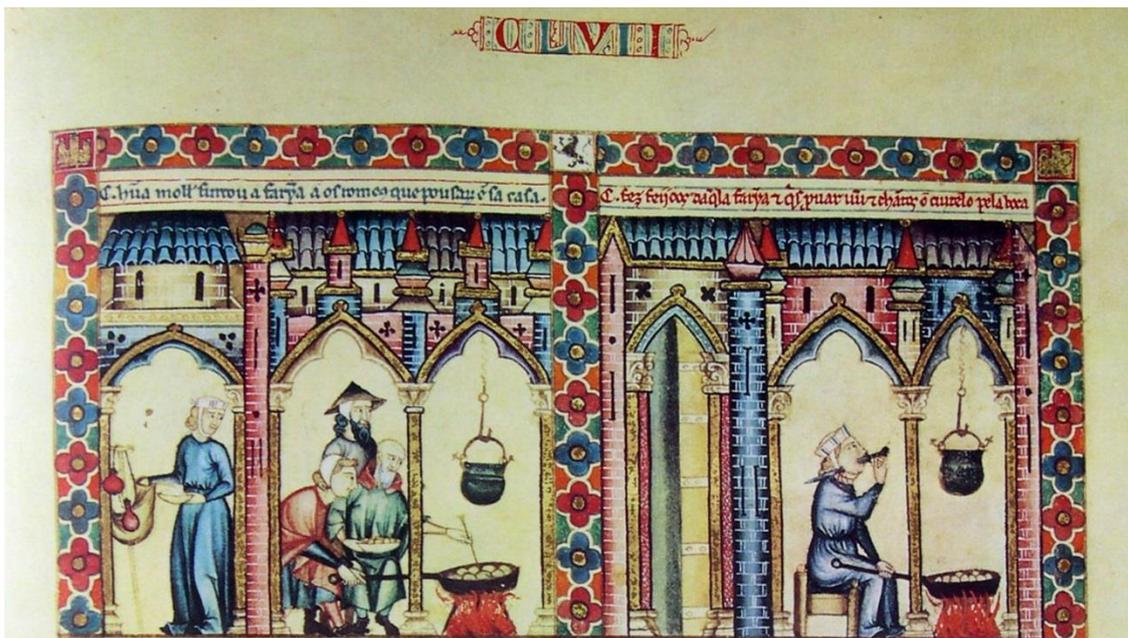
contendo banha”<sup>4</sup> (REDON, 1998, p. 250). O *Ménagier de Paris* foi produzido como um livro de administração doméstica, tendo suas receitas compiladas entre os anos de 1393-4 e atribuída a Guy de Montigny, a serviço do duque de Berry (STRONG, 2004, s/p). O *Ménagier de Paris* tem como fonte outro tratado de culinária, o *Viandier*, atribuído a Taillevent, mestre cozinheiro de Carlos VI, e provavelmente elaborado no final do século XIII e início do XIV (LAURIOUX, *on line*).

Não acredito que exista a possibilidade de ambos os autores do *Viandier* e, conseqüentemente, do *Ménagier de Paris*, terem tido contato com as cantigas de Alfonso X e essas servirem de referência culinária a alguém. Além de serem textos de caráter completamente diferente, os livros de receitas tinham suas próprias fontes na complexa cultura alimentar naquele contexto. Mas no século XIII, segundo Larioux, o fato de não haver muitos tratados culinários não significa que eles não existissem em outro campo de saber, o da oralidade: “... nas milhares de cozinhas, em efeito, a transmissão de saberes se fazia por gesto e a fala, e o texto de receitas do século XIII conserva aliás, em sua característica repetitiva, traço dessa anúncio oral” (LAURIOUX, 1995, p. 218). O mesmo ocorre com as CSM. Compreende-se que, embora a cantiga não tenha um *corpus* originário específico, o poema fala que o narrador aprendeu a história com outras pessoas, seus amigos, ou seja, a fonte partiu da cultura oral, “... com' aprix, amigos méus.” Assim como outras fórmulas, como “oir”, ou seja, ouvi alguém contar, comum em outras cantigas, esta sugere que a cultura oral era valorizada e servia como referência (MARTÍNEZ MONTOYA, 1987, p. 370-371).

A história segue com o furto da farinha por parte de uma hóspede, sendo que ela a utilizou para fazer seus próprios *feijóos*, exatamente como os peregrinos fizeram, “... *lóg' a fazer se fillou feijóos ben come eles*” (ALFONSO X, 1961, p. 151). Perturbada pelo demônio, a mulher cravou uma faca em sua boca ao provar o bolinho. O punhal atravessou a mandíbula, mais que um palmo “... *a lle passou as queixadas mais dun palm' e ùa mão*” (ALFONSO X, 1961, p. 151). Ainda segundo o relato, nenhum médico conseguiu extrair o cutelo da sua garganta, até que a mulher se dirigiu ao santuário de Rocamadour para pedir a intervenção milagrosa de Santa Maria. Depois de muito rogar, e também de se confessar, um presbítero, e não um cirurgião, retirou-lhe a faca: “... *e pois fez sa confissôn, tirou-ll' un prést' o cuitélo, ca non ja celorgião*” (ALFONSO X, 1961, p. 152). Ao final, todos deram graças e louvaram à Virgem.

Em relação às imagens, convém apontar algumas questões referentes às miniaturas das CSM. Para quem não é familiarizado com essa documentação, vale lembrar que o rei Alfonso X foi o patrocinador de um *scriptorium* de produção de manuscritos. Não à toa, alguns autores

preferem utilizar o termo *taller* para categorizar aquele espaço coletivo e, ao mesmo tempo, específico de iluminadores de manuscritos, sendo, portanto, “... tanto para designar atividades individuais como para acciones organizadas en las que participasen varios iluminadores...” (FERENÁNDEZ FERNÁNDEZ, 2019, p. 156). Após a coleta e feitura do texto, os iluminadores elaboravam as miniaturas ao lado do poema, buscando reconstruir a história narrada textualmente por meio da linguagem visual. Nem sempre há exatidão entre um e outro, pois a relações texto e imagem são dialéticas e nem sempre o iluminador tinha acesso *strictu sensu* ao texto poético, como sugere “Desafortunadamente desconocemos si esa persona tenía acceso al texto de la cantiga a la que iba a acompañar su trabajo, lo que podría dejar de ser un misterio a través de una minuciosa comparación de los poemas y los relatos miniados” (RODRÍGUEZ ALEMÁN, 2003, p. 54). Para Rodriguez Alemán, ainda faltam pesquisas que abordem aspectos mais intrínsecos que envolvem as miniaturas em comparação aos textos, pois não sabemos exatamente se o texto poético serviu de base para o iluminador, ou, ao contrário, se eram os miniaturistas que forneciam a direção da narrativa textual.



*Cantiga 157, vinhetas 1 e 2. As Cantigas de Santa Maria, ms. T-I-1 - E2, Fac-símile, 1979.*

Na primeira vinheta, lê-se sobre a imagem: *Como huma moller furtou a farynia a os romeros que posaran a sa casa*. Essa descrição que narra o que está ocorrendo na iconografia (também conhecidas como vinhetas) são os rótulos, sínteses que impedem que aquilo que está sendo visto tenha livre interpretação. Os rótulos têm como papel principal guiar o olhar do espectador (RODRÍGUEZ ALEMÁN, 2003, p. 55). Estas duas primeiras vinhetas são as que quero analisar principalmente nesta cantiga. Na primeira pode-se observar a mulher, que é

personagem do texto poético, furtando a farinha. Ela está no canto esquerdo e, enquanto observa de soslaio os peregrinos, sua mão direita vai ao alforje e retira um punhado de farinha e a coloca em um pote. O miniaturista detalhou os objetos dos peregrinos para conferir mais realismo à cena. Pode-se observar que há, além do alforje, um cajado e dois cantis para água.

No centro da miniatura veem-se os peregrinos cozinhando. O ambiente é dividido por cinco colunas, distribuindo-o em três partes – lembrando que nas CSM, as imagens são produzidas na perspectiva de quem olha por janelas, de fora para dentro, por isso as colunas, batentes, arcos e, por cima do espaço, os telhados e as torres. O processo de cozimento dos bolinhos está em destaque à direita. Enquanto um peregrino segura a frigideira, o outro retira da gordura aqueles que já estão prontos, utilizando um espeto. Por cima, há uma caldeira que, segundo Menéndez-Pidal, são utensílios comuns nas CSM, aparecendo em outras miniaturas da coleção (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 138). Elas são sustentadas por correntes em ganchos e ficam sobre o fogo, podendo ser ajustadas para aumentar ou diminuir a temperatura do cozimento. A frigideira está em um braseiro ou fogareiro. O fato de se cozinhar o alimento em um objeto portátil, corrobora com a ideia de que não havia um espaço específico que se poderia denominar de cozinha. Sabemos que, nas casas camponesas, a lareira ficava no centro da casa, servindo para cozimento e aquecimento, isto porque não havia a recente divisão rígida de espaços arquitetônicos (LAURIOUX, 1989, p. 72). Ponto de vista compartilhado com Menéndez-Pidal, cujo trabalho iconológico sobre CSM aponta que não se poderia falar em uma cozinha, pois, diferentemente dos conventos, não havia um lugar específico para preparar o alimento. Além disso, “cozinha” era a própria prática de cozer (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 138).

Aqui vale sublinhar alguns pontos acerca das hospedarias e albergues. Trata-se de um hotel público? Difícil afirmar que sim por conta das informações rareadas, mas em algumas nuances do texto e das imagens, há a possibilidade, a partir de análises de Hans Conrad Peyer, de que os peregrinos se alojaram em um albergue na rota do santuário, e o fato de eles levarem sua própria comida sugere que não era uma hospitalidade do tipo antiga, ou seja, baseada na amizade e no acolhimento dos viajantes (PEYER, 1998, p. 440). Nos hotéis públicos, ainda segundo Peyer, havia o controle da municipalidade sobre os hóspedes por meio de regras de hospedaria, e se poderia servir refeições ou não (PEYER, 1998, p. 443). O texto da cantiga 157 indica que havia comércio, formas de compra e venda de produtos, ao que parece, pelo fato de o albergue ser exclusivo para o pousio, sem oferecimento de refeições, como sugere o trecho em que o narrador afirma que eles compraram tudo o que lhes foi vendido, “... *ca u eles lle compraron mui ben quanto lles vendeu*” (ALFONSO X, 1961, p. 152). É claro que se trata de

uma especulação, devendo ser feita análise aprofundada em outro artigo, considerando as séries das CSM que abordam a hospedagem.

### *A cantiga 159*

Da mesma série de cantigas dedicadas à peregrinação ao santuário de Rocamadour, a cantiga intitulada *Como Santa María fez descobrir ùa pósta de carne que furtaran a ùus roméus na vila de Rocamador* tem enredo próximo à cantiga anterior. Não apenas pela localização, mas também pelos acontecimentos que seguem sensivelmente a mesma sequência.

A cantiga começa com o narrador dizendo que o milagre também tem origem na oralidade, pois ele ouviu dizer, “*E dest' oíd' un miragre de que vos quero falar...*” (ALFONSO X, 1961, 155). Essas cantigas não possuem uma fonte determinada. Foram assimiladas por agentes responsáveis por recolher, registrar e reescrevê-las em forma de poemas para composição das CSM. Stephen Parkinson e Deirdre Jackson afirmam que se tratou, primeiro, de buscar as histórias de milagres em diferentes fontes, sobretudo redigidas em francês e latim, na forma escrita ou oral, em coleções religiosas ou seculares. Em seguida, houve a tradução e/ou sumarização dos textos. Um processo similar e paralelo deve ter sido feito para a transformação das histórias textuais em miniaturas (PARKINSON; DEIRDRE, 2006, p. 160). Essas etapas são importantes para confirmar que processos relativos à cultura alimentar também têm elementos de fontes não escritas, principalmente quando lembramos que eram raros os livros de receitas antes do século XIV.

Em seguida, o texto menciona que, ao entrar no burgo, os peregrinos foram procurar uma pousada, um lugar para albergar, “*E pois entraron no burgo, foron pousada filar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 155). Da mesma maneira que a cantiga anterior, os viajantes compraram alimentos, provavelmente para passar aquela noite, “*... e mandaron comprar carne e pan pera séu jantar e vinno...*” (ALFONSO X, 1961, p. 155), sendo neste caso carne, pão e vinho. O centro da questão deve-se ao fato de uma criada ter roubado uma fatia de carne enquanto os peregrinos estavam no templo louvando a imagem de Maria. Quando eles voltaram para o albergue, ansiosos para o jantar, descobriram que, dos nove pedaços de carne que haviam separado, um sumiu, “*... e mandaran nóve póstas meter, asse Déus m' ampar, na ola, ca tantos éran; mais poi-las foron tirar, acharon end' ùa menos, que a serventa furtar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 155). Procuraram por toda parte e acharam a carne furtada em uma arca, depois que pediram a intervenção de Maria para ajudá-los na busca, “*E buscaron pela casa pola poderen achar, chamando Santa María que Ila quisésse mostrar; e oíron en ù' arca a pósta feridas*

*dar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 156). Chamaram outras pessoas para testemunhar o milagre mariano e, no fim, todos louvaram à Virgem pela ajuda.

Muito se escreveu sobre a dieta medieval baseada na proteína animal, sendo as análises muito variadas se considerarmos, sobretudo, as metodologias utilizadas para se medir o consumo de carne no período, tão difusas quanto numerosas.<sup>5</sup> As análises econômicas, por exemplo, podem tanto medir a renda média de uma pessoa e a curva de preços da carne *per capita*, assim como os padrões nutricionais determinantes para o crescimento demográfico em um contexto específico (HODGETT, 1972, p. 117). A escassez de dados e falhas metodológicas não intimidou a abordagem econômica, ao contrário, os trabalhos se avolumaram e os olhares mais perspicazes foram surgindo. É o caso das análises de Antoni Riera-Melis sobre a sociedade feudal e os regimes alimentares dos grupos sociais nos séculos XII e XIII. Embora seus estudos se concentrem em torno da Catalunha baixo medieval, pode-se desenhar um quadro aproximado a partir de conclusões elaboradas, por meio de outras fontes, como por exemplo, a afirmação de que grupos da realeza e nobiliário possuíam uma dieta mais diversificada que camponeses médios (RIERA-MELIS, 1998, p. 395). Os livros de contas (relação de despensas feitas por agentes administrativos) da passagem da nobreza em dois castelos em Barcelona no século XII, e analisados por Riera-Melis, dão conta de uma alimentação rica em vinho, carnes variadas, ovos, queijo, legumes e mel (RIERA-MELIS, 1998, p. 395-6).

Ao observar as poucas informações a respeito dos personagens da cantiga 159, torna-se difícil precisar a qual segmento social eles pertencem, ao mesmo tempo em que especular sobre isso pode ser uma tarefa tanto prescindível quanto inatingível. De qualquer forma, a alimentação de grupos médios apontada por Riera-Melis inclui a produção cerealífera como central, e isso inclui trigo durázio, cevada e centeio, além de queijo, carnes e legumes (RIERA-MELIS, 1998, p. 405). Mas uma informação parece interessante: nos banquetes rituais, a simplicidade dos dias de jejum e penitência era substituída por produtos mais “luxuosos” como uma compensação, e se compravam artigos como pão, vinho e carne, exatamente como no relato da cantiga. “Nos banquetes a carne, quase sempre de carneiro, substitui as sopas e guisados de todo dia” (RIERA-MELIS, 1998, p. 406-7). A observação se estende a outros encontros ritualísticos, como funerais e a quaresma.



*Cantiga 159, vinhetas 1 e 2. As Cantigas de Santa Maria, ms. T-I-1 - E2, Fac-símile, 1979.*

O rótulo da cantiga 159 descreve que os peregrinos prepararam nove pedaços de carne que foram entregues a uma rapariga (a tradução permite que a palavra “manceba” seja também criada ou serviçal), *Como os romeros deran a a manceba nove postas de carne que lhes adobas*. Nota-se a correlação direta com o texto poético, pois se fala em nove homens que dividiram a carne em nove postas, exatamente como os personagens desenhados na miniatura. Um homem mais velho, o único de barba branca, faz os cortes, separando as postas. Há quatro colunas dividindo o ambiente em três, e uma porta entreaberta, sugestionando que as pessoas irão sair para outro lugar, o que dá movimento à cena. Para marcar o paralelismo com o texto, alguns homens levam consigo cajados para demonstrar que são peregrinos. À esquerda uma mulher se apresenta um pouco mais apartada do grupo. Sei que se trata de uma figura feminina devido à toca que esconde os cabelos.

Na segunda vinheta, o grupo de peregrinos está diante do altar mariano, exatamente seguindo a sequência do texto marcado no décimo verso: “... e entre tanto foron aa Virgen rogar que a séu Fillo rogasse dos séus rógos piadosos” (ALFONSO X, 1961, p. 155). Percebe-se um altar mariano luxuoso no canto direito tomando todo espaço lateral, enquanto os homens estão de joelhos com seus cajados. Já no rótulo, pode-se ler *Como os romeos foron fazer oraçon ant’o altar de Santa Maria*.

Assim como anunciou o texto, são nove peregrinos. Curiosamente, as características físicas das pessoas mudaram de uma vinheta para outra. Alguns aparecem sem barba ou com as cores dos cabelos mudadas se comparadas à cena anterior. Isso não é incomum nas CSM,

porque as sequências iconográficas podem ter sido feitas pelas mãos de variados artistas. No *scriptorium* alfonsino, diferentes mestres dividiam as tarefas entre si: alguém cobria a cena com lápis de ponta grafite, deixando apenas um esboço. Em seguida, começam-se a desenhar com tinta o esboço e, então, pintavam-se apenas as figuras humanas. Terminavam-se as roupas, mas deixavam as mãos e os rostos em branco propositalmente, enquanto um mestre, possivelmente mais experiente, concluía todas as etapas, fixando sua “assinatura”, isto é, seu traço pessoal característico, pintando as mãos e os rostos das figuras humanas (MENÉNDEZ-PIDAL, 1962, p. 28).



Cantiga 159, vinhetas 3 e 4. As Cantigas de Santa Maria, ms. T-I-1 - E2, Fac-símile, 1979.

Observando a vinheta três, há que se concordar com Danièle Alexandre-Bidon quando afirma que “... não existem cenas de aspecto mais realistas, na iconografia dos manuscritos iluminados, do que nas refeições” (ALEXANDRE-BIDON, 1998, p. 521). De fato, há muitos elementos contribuidores para a história da alimentação pela precisão dos detalhes representativos. No rótulo, pode-se ler: *Como os romeos acharon menos huma posta de carne furta a manceba*, marcando a continuidade com o texto da cantiga, pois quando se descobriu que faltava um pedaço de carne ao lhe retirar do cozimento, porque uma mulher havia furtado, como está nos versos 17 e 18, “... acharon end' ùa menos, que a serventa furta lles fora” (ALFONSO X, 1961, p. 155). A cena está dividida em três partes, sendo 2/3 ocupada pela mesa *strictu sensu* e o restante por caldeirões que preparam a comida. Quanto à mesa, trata-se de uma tábua apoiada em tripés e coberta com uma toalha, pois esses utensílios medievais eram móveis, utilizados apenas para as refeições, como apontou Bruno Laurioux: “Pôr a mesa é, na Idade Média, uma expressão a ser levada ao pé da letra: pouco antes da refeição, coloca-se uma prancha de madeira em cima de cavaletes” (LAURIOUX, 1989, p. 95). Os caldeirões também

marcam que o lugar para o banquete é provisório: apoiados em fogareiros, essas caçarolas estão próximas ao lugar de encontro dos peregrinos para a refeição, sendo úteis também para o aquecimento dos que estão à mesa.

Há muitos e diferentes objetos, e ao menos quatro tipos de comida à mesa enquanto os peregrinos aguardam o cozimento do prato principal: a carne. Há um pão branco que aparece em muitas outras iconografias das CSM. Ele é retratado com pinceladas com tinta branca e pequenos frisos na parte de cima, como se houvesse crescido no forno formando uma crosta rachada. Também são pintados objetos longos e claros que, segundo Menéndez-Pidal, podem ser “*apios, puerros o cebolletas*” (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 138), ou seja, salsão, alho-poró ou cebolinha. Nas baixelas ou vasilhas que estão sobre a mesa, não há como reconhecer o que está dentro, e talvez seja algum acompanhamento, queijo ou algum bolinho de farinha. Um comensal no canto esquerdo espera próximo aos caldeirões para levar a carne até a mesa nas vasilhas (*escudillas*). Menéndez-Pidal sugere ainda que essas baixelas estão com a carne, o que parece plausível, mas ainda acho que a carne vai por cima de um prato secundário (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 142). Difícil acertar. Fato que não havia pratos e os peregrinos se serviram nesses mesmos materiais de cozinha.

Quanto aos utensílios, há facas, baixelas, possivelmente de louça pelo fato de não ser um jantar da nobreza, e uma jarra, provavelmente de vinho. Curiosamente não existem garfos ou colheres, apenas facas, cuja utilidade poderia ir da mesa ao corte de pergaminhos. As colheres eram utilizadas apenas para alimentar os doentes (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 137). Imagina-se que o hábito de usar as mãos para levar a comida à boca era compartilhado pelos mais diferentes grupos sociais. Os caldeirões de ferro (também de prata, cobre ou ouro) sobreviveram ao tempo e podem ser encontrados em diversos museus da Espanha, mas os de cerâmica são frágeis e é compreensível que não tenham sobrevivido (MENÉNDEZ-PIDAL, 1986, p. 142). Na cantiga 159, o que se observa são braseiros que vão direto ao fogo, possivelmente apoiados sobre pedras ou tripés de ferro menores. A partir de descobertas arqueológicas, Françoise Piponnier observa que esses fogões foram abundantes no uso doméstico, tanto em casas camponesas como senhoriais: “... cavados no solo ou ligeiramente levantados, podem ser limitados por pedras ou tijolos, flanqueados por pedras ou peças de argila ou arranjados sobre bicos de pedras em posição oblíqua” (PIPONNIER, 1998, p. 510).

A carne ainda é um alimento cobiçado e se tornou o centro da confusão na cantiga 159. Na quarta vinheta, encontra-se o pedaço que fora furtado pela manceba, como está fixado no texto do rótulo: *Como os romeos acharon a posta que andava faltando en huma arca*. A carne é pintada com pinceladas vermelhas e pequenos traços brancos, apontando que se trata de

costelas grandes, como as de carneiro, vitela, ovelha, cordeiro, porco ou boi. Banegas López já disse que a carne de carneiro foi a mais consumida entre a aristocracia peninsular, enquanto os mais pobres consumiam a carne de boi (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 33) Por fim, todos agradecem à Maria por ter mostrado o caminho do esconderijo do alimento suculento. Não se fala em punição à mulher que furtara a carne. Trata-se de um alimento valioso, tanto pelo pedido para que Maria a achasse, quanto pelo presente dado ao altar por aquilo que foi considerado um milagre, um colar pendurado na imagem da Virgem, “...*fôrona pendorar per ùa còrda de seda ant' o séu santo altar...*” (ALFONSO X, 1961, p. 156).

Os estudos sobre o consumo, produção e mercados da carne no medievo são amplos e variados e, em geral, generalizam o tema enxergando a Europa como um bloco sistemático e organizado mais ou menos da mesma forma. Também acho razoável considerar que as iconografias não atestam exatamente o funcionamento das complexas redes produtivas, cada qual em seu contexto. Por outro lado, as imagens estão no campo do discurso e demonstram uma riqueza de possibilidades interpretativas sobre as subjetividades dos seus autores acerca do simbólico. Portanto, a análise das CSM requer essa disposição para compreender as contradições, descontinuidades e conflitos entre as “realidades” iconográficas e a formação de sentidos discursivos dos seus produtores.

Um dos trabalhos mais aprofundados sobre a *carniceria* ibérica no medievo deve-se a Ramón Agustín Banegas López, já citado. Embora a maior parte de seu trabalho tenha se concentrado na região da Catalunha nos séculos XIV e XV, seus levantamentos sobre o mercado da carne em áreas citadinas são proeminentes. Em Barcelona da primeira metade do século XIV, os açougues (*carnicerias*) são negócios com variados graus de participação de diferentes grupos sociais, e foram formados por sociedades dedicadas a esse segmento comercial “... los cuales ponen en común sus capitales para comprar el ganado en las ferias y mercados que se realizan en las rutas transhumantes y traerlo hasta la ciudad” (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 482). Tratou-se de um mercado estruturado entre pequenos e grandes açougueiros, com capacidade econômica pujante e integração vertical, cujos abalos nesse mercado só serão sentidos na chamada Peste Negra, no mesmo século.

Se voltarmos o olhar para o consumo de carne e as diferenças sociais, notam-se que a busca e a preocupação pelo pedaço perdido não é à toa: o modelo alimentar dos mais pobres era aquele do qual se deveria extrair o máximo rendimento de todos os alimentos disponíveis (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 24). Comer carne tinha um valor que ia além das necessidades biológicas e da própria saciedade como forma de superar a sensação provocada pela fome. A ingestão de carne tinha um valor simbólico, representava uma forma de exercício do poder para

os mais ricos. A partir do século XIII, a carne vai perdendo o prestígio como valor abstrato entre os grupos mais abastados, mas continuou sendo importante como fonte alimentar. Os nobres, por exemplo, fixaram-se mais na complexidade da preparação dos pratos do que na quantidade de proteína animal à mesa. Essa perda de prestígio na cozinha foi dando lugar às especiarias, mais caras e, conseqüentemente, de consumo restrito aos mais privilegiados. Banegas López cita os livros de cozinha que circularam na Europa e se proliferaram a partir do século XIV como uma evidência pelo apelo a pratos mais bem elaborados que precisavam da contratação de cozinheiros, que tinham como função “... apresentar a magnificência da mesa como mostra do esplendor da corte” (BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 25).

Ainda constante nas bibliografias nos trabalhos sobre história da alimentação, o livro referência *Fast and Feast – food in medieval society*, de Hensch, dedica um capítulo sobre métodos e menus, pratos a base de variados alimentos, tendo como fontes históricas os livros de cozinha, textos literários, imagens e listas de compras. Hensch observa que os banquetes consideravam a proteína animal como “... coroando glórias da bem regulada mesa de jantar, é claro, a carne, caça, aves e peixes os quais formavam a parte principal da refeição” (HENSCH, 1999, p. 126).<sup>6</sup> Esses alimentos eram apreciados em banquetes e marcavam as distinções sociais à mesa, pois as receitas destacadas pelo autor são caras e envolvem a preparação de animais com especiarias, vinho, geleias, leite, molhos e outras misturas caras.

Bruno Laurioux buscou apresentar uma abordagem mais generalista, no entanto não menos competente acerca da criação animal, do mercado e do consumo de carne. A premissa alimentar na Europa medieval foi cerealífera, fornecendo as reservas calóricas mais importantes, tanto na forma de pão quanto a outros pratos a base de cereais (LAURIOUX, 1989, p. 19). Gradativamente, a proteína animal foi sendo consumida em escalas cada vez maiores, principalmente entre os grupos sociais dominantes, a ponto de o historiador francês classificar os últimos séculos da Idade Média como “carnívoros”, devido a níveis elevados de consumo de carne (LAURIOUX, 1989, p. 20). Quando Laurioux considera as receitas como evidências da difusão da carne no período, demonstra-se que os livros de cozinha destacavam animais como a vitela, que custava duas vezes mais que a de vaca em Florença (LAURIOUX, 1989, p. 59). Embora pareça uma discordância, Cortonesi chama a atenção para uma diminuição do consumo de carne na baixa Idade Média, se comparado aos séculos VII ao IX (CORTONESI, 1998, p. 419). Essa aparente contradição entre expansão e retração do consumo de proteína animal, pode ser explicada devido à multiplicação de terras aráveis e da “marginalização global dos produtos da economia silvo-pastoril”, a partir do século X (CORTONESI, 1998, p. 419). Em concordância com Laurioux, Cortonesi afirma que havia variantes para a demanda carnívora

que consideravam o lugar, seja o campo ou a cidade, e os grupos sociais envolvidos, por isso todas as carnes que podiam ser vendidas a bom preço, “... tomam regularmente o caminho dos matadouros das cidades, enquanto os animais mais velhos e de menos valor são consumidos pelos próprios criadores” (CORTONESI, 1998, p. 419). Camponeses melhoravam seu provisão de carne criando porcos e aves, predominando, assim, as culturas de subsistência.

### *Considerações finais*

Sobre o campo conhecido como História da Alimentação, articulo três elementos que me parecem tributários de um mesmo processo histórico, inter-relacionados e interdependentes: a peregrinação, a hospedagem e as práticas alimentares. Não obstante as CSM tenham caráter literário e suas iconografias estejam mais próximas a epistemologias como a representação, apoiadas aqui no conceito de Chartier, essa documentação histórica, ao mesmo tempo, é capaz de produzir discursos complexos ao buscar organizar visões de mundo e perspectivas culturais. As CSM são fontes polissêmicas e multidiscursivas, frutos de um trabalho coletivo que se arrastou por quase vinte anos devido a acréscimos cada vez maiores, exigindo mais artistas, copistas, tradutores etc. Além dessa articulação entre os três temas, proponho introduzir algumas problematizações acerca das duas cantigas, comparando-as, e inserindo nessa discussão elementos próprios dos contextos de produção dessas fontes pictóricas e poéticas. Considero a alimentação parte significativa da construção de discursos sobre relações as relações sociais e as representações culturais nesse tipo de documentação.

1. Embora não seja o tema central deste artigo, a importância das peregrinações e romarias para lugares considerados sagrados demonstra que as CSM dialogam com outras práticas sociais como a viagem de longas distâncias, a hospedaria, o comércio etc. Ademais, as duas cantigas analisadas aqui têm em comum as práticas da alimentação e, conseqüentemente, os usos de equipamentos de cozinha. Mas elas também fazem parte de um ciclo de cantigas que envolvem a peregrinação como experiência cultural e religiosa. Em ambas, o destino dos viajantes foi o santuário de Notre-dame de Rocamadour, região no sudoeste da França, como mencionei. Também, nas duas cantigas, os perigos lançados aos viajantes são constantes, visto que o furto foi recorrente nas narrativas alfonsinas, “Se nota que ni siquiera en las posadas los peregrinos tenían seguridad: eran víctimas constantes de la mala fe de sus anfitriones o de los sirvientes” (MELO NETO, 2010, p. 60). Os peregrinos das duas cantigas viajaram em pequenos grupos e não se sabe exatamente o objetivo da peregrinação, algo comum nas CSM, pois esse tipo de viagem ocorria por diferentes motivações, desde aqueles que viajavam

espontaneamente, por simples curiosidade, ou para pedir um milagre aos santos, ou mesmo à Virgem Maria (MELO NETO, 2010, p. 55).

As CSM que abordam as peregrinações possuem, além do caráter místico de culto ao sagrado, uma política de valorização de lugares sob influência de Castela e Leão. Há referências a várias cidades que, pelo menos no século XIII, eram destinos de peregrinações, tais como Roma, Jerusalém, Siena, Provença, Santa Maria de Salas, Albeta, etc. Santiago de Compostela foi um dos principais santuários medievais que atraía milhares de devotos e está registrado, direta ou indiretamente, no cancionero alfonsino, nas cantigas 26, 175, 218, 253, 268 e 278. Outro santuário, dessa vez peninsular, em que Alfonso X dedica um ciclo de composições é o de Salas, sendo um total de vinte e duas cantigas. A igreja de Salas está localizada hoje na província homônima de Huesca, na Comunidade Autónoma de Aragão. A fundação da igreja data do século XII e, desde então, atraía peregrinos para a região (UBIETA ARTETO, 1989, p. 619). Mas outro santuário também possui relevância significativa nas CSM, o de Santa Maria del Puerto, na Província de Cádiz, Andaluzia.

Esses “blocos” específicos de cantigas dedicadas a espaços de peregrinação não expressavam apenas a devoção de Alfonso X à Virgem Maria, afinal quase sempre a autoria de milagres e intervenções ocorrem após a invocação da Mãe de Deus para a cura de leprosos, ressuscitações de crianças, feridas, vítimas de roubo etc. Há também que se destacar o caráter político da produção catíngueira, como observa Elvira Fidalgo sobre a Província de Cádiz, “... lo que está claro es el deseo de Alfonso X de convertir este enclave, hasta hacia bien poco tiempo bajo dominación árabe y población mudéjar, en una gran ciudad marinera y mercantil...” (FIDALGO FRANCISCO, 2005, p. 160). Para concorrer com santuários mais famosos, o monarca de Castela e Leão promovia cantigas de milagres dedicadas aos espaços peninsulares de peregrinação, em especial àqueles que haviam sido reconquistados de mãos muçulmanas, buscando desenvolvê-las economicamente com o incentivo a essas viagens religiosas e culturais, “... a estas otras razones económicas habria de añadir todavía el deseo de afianzar el hogar como bastión cristiano en tierra cada vez menos musulmana, como una importante etapa en su campaña de reconquista” (FIDALGO FRANCISCO, 2005, p. 161).

2. Há várias fontes que relatam os movimentos peregrinatórios no período medieval, tornando-se um verdadeiro gênero narrativo, na forma de canções de gesta, crônicas, hagiografias, poemas etc. Claro que as CSM não se enquadram em um tipo de texto específico sobre relatos de viagem. As CSM são polifônicas, híbridas, mas ainda são consideradas fundamentalmente cantigas de milagres. Ao contrário do que pensa o senso-comum, as pessoas na Idade Média se deslocavam pelos mais diferentes motivos em longos percursos, pelas trocas

de todos os gêneros, seja pelo comércio, pelas guerras ou pelas cruzadas ou mesmo a peregrinação (RÉGNIER-BOHLER, 1997, p. XXXVII). As fontes históricas sobre viagens revelam mais que a exploração de lugares, elas conduziram à descoberta do outro. Essas viagens de peregrinos são um gênero que testemunha práticas de devoção de relato em relato e, é claro, o peregrino reconta seu desejo de ir a lugares santos, sendo Jerusalém o polo pulsante desse desejo (RÉGNIER-BOHLER, 1997, p. XXXVII). Além da dedicação dos devotos, os relatos apontavam para os “falsos peregrinos”, pessoas que se aproveitavam da hospitalidade e da caridade, nos mosteiros, hospitais e albergues, para roubar, espionar e matar (MALEVAL, 1999, p. 32).

Em relação à hospedagem, parece compreensível que movimentos de peregrinação demandavam acolhimento de cristãos próximo a lugares considerados sagrados. Porém, é demasiado temerário determinar qual tipo de hospitalidade foi pensada pelos miniaturistas das cantigas 157 e 159 que tivesse algum respaldo “realista” para uma atividade com muitas nuances contextuais. Como já aludi neste artigo, parece ser uma albergaria específica para o pernoite, com relativa atividade comercial e com algum grau de urbanidade. Como eram variados os tipos de hospedarias a partir do século XIII, as imprecisões são sempre arriscadas, visto que algumas casas privadas ofereciam serviços públicos de hospedaria, dada a pluralidade das variantes da baixa Idade Média, como afirma Peyer: “... que não permite que uma linha divisória clara seja traçada, mas sim uma faixa de transição notavelmente larga, em muitos casos resulta difícil determinar quais casas eram públicas no sentido descrito acima, e quais não eram.” (PEYER, 2000, p. 236).<sup>7</sup>

Havia sistemas de proteção aos caminhantes garantidos pelos poderes religiosos e seculares, sempre por conta dos perigos que envolviam a peregrinação, pois as ameaças de violências contra os devotos eram constantes. Não por menos que a hospitalidade ao longo de outro espaço de peregrinação, o Caminho de Santiago, foi protagonizada tanto pelos poderosos quanto pelos mais humildes. A acolhida aos viajantes poderia ocorrer por meio de hospedarias episcopais, catedralícias, em ordens militares, monásticas, reais fundações nobiliárias, estalagens paroquiais, albergues e confrarias (SINGUL, 1999, p. 84). A extensão das formas de hospitalidade dependia dos centros de devoção tanto pela popularidade associada ao seu nome, ou pela riqueza das cidades em sua volta.

3. Finalmente a questão alimentar. Embora a arqueologia tenha apontado evidências materiais de correspondências fidedignas entre as imagens e os artefatos descobertos, como mencionado, não se pode reduzir a um puro simplismo a ideia de cópia real dos objetos nas miniaturas. Esses artistas (eu sei que o termo não é apropriado para o medievo, mas quero

utilizá-lo para identificar um grupo específico) construíram representações do mundo social buscando legitimar suas posições de poder, projetando seus discursos a partir da iconografia, pois as percepções do mundo social não são de forma alguma discursos neutros: “... produzem estratégias e práticas (sociais, escolares, políticas) que tendem a impor uma autoridade à custa de outros, por elas menosprezados, a legitimar um projeto reformador ou a justificar, para os próprios indivíduos, as suas escolas e condutas” (CHARTIER, 2002, p. 17). Assim, as práticas relacionadas à produção de desenhos, pinturas, textos, livros, etc. compõem atividades cujos discursos impõem visões de um mundo que concorre e compete nas esferas representativas e culturais. Os miniaturistas não ilustravam textos, ao contrário, concorriam com as expressões textuais, adicionando elementos, suprimindo trechos escritos, ressignificando os sentidos poéticos das cantigas.

Acredito que a questão central não seja nem a peregrinação, nem os alimentos, mas sim o milagre produzido por Maria, no contexto de injustiças cometidas aos fiéis que foram em busca de intervenções miraculosas, preces e louvores. A hospedaria expôs os peregrinos aos perigos da viagem e das relações sociais indecorosas. Na cantiga 157, o furto da farinha, por conta do comportamento desonesto da mulher que estava na pousada, causou um desarranjo da normalidade, levando a furtadora a precisar de um milagre para retirar o punhal de sua garganta. Os peregrinos não apenas fritavam os *feijóos*, mas se dedicavam a um ritual entorno da alimentação. O preparo e o compartilhamento dos víveres, simbolizado na composição da ceia e no cuidado com o alimento, foi maculado pelo furto, profanando o rito, mas também os sentidos da própria peregrinação. A imagem deixa isso mais claro: o miniaturista alocou os personagens em um único ponto na primeira vinheta, todos juntos, partilhando saberes, dividindo o nutrimento, ritualizando a feitura da comida.

Há nas duas cantigas uma disputa em torno da comida, seja pelo furto da farinha, seja pela subtração da carne. Mas também há um conflito entre santuários sob domínio de Alfonso X e os não peninsulares. As duas cantigas deixam evidente que os peregrinos estavam em um ambiente hostil, repleto de armadilhas e de malfeitorias. Para Elvira Fidalgo, esses espaços de peregrinação representavam uma incômoda concorrência em relação a outros caminhos sagrados ao longo do Caminho de Santiago peninsular, figurando como alternativas rivais ao Reino de Leão e Castela. A política de repovoamento alfonsino também foi uma estratégia utilizada nas CSM, pois Alfonso “... ve la oportunidad de desviar el importante flujo de peregrinos que iban a Santiago (...) y reconducirlos hacia el sur para repoblar los nuevos territorios, desviando el camino de la vieja peregrinación hacia otros enclaves... (FIDALGO, 2005, p. 173). Desse modo, exaltar os santuários castelhanos poderia aumentar o patrimônio

das Igrejas nesses locais de culto, além de fortalecer o povoamento, evitando novos reveses na chamada reconquista. Uma das funções das CSM dedicadas ao Puerto de Santa María, por exemplo, seria, para a historiadora espanhola, desencorajar os caminhantes que continuavam indo a Compostela e incentivá-los a buscarem a proteção milagrosa dos santuários do Puerto, além de se direcionarem a Villacálzar de Sirga, Terena e Murcia (FIDALGO, 2005, p. 173).

A história da alimentação se conecta, assim, com práticas culturais e religiosas cuja celebração é coletiva, como a peregrinação e as celebrações nos santuários. O alimento também é uma celebração comunitária, marcando um rito que culminou na partilha da refeição. Os furtos romperam a cerimônia e desestabilizam as relações sociais, além de profanarem o caráter hierático da liturgia, simbolizada pela presença do pão e do vinho como partes da refeição da conexão com o sagrado.

### Referências bibliográficas

ALEXANDRE-BIDON, Danièle. Banquete das imagens e hors d'oeuvre iluminados In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 521-529.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria - Códice Rico de El Escorial T-I-1 - E2*. Madrid: Edilán, 1979.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria - Códice Rico de El Escorial T-I-1 - E2*. Coordenação de Laura Fernández Fernández e Juan Carlos Ruiz Souza. Madri: Real Biblioteca del Monasterio de San Lorenzo de El Escorial, 2011.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria - Códice Rico de El Escorial T-I-1 - E2*. Versão de José Filgueira Valverde. Madrid: Castalia, 1985.

ALFONSO X, O SÁBIO. *As Cantigas de Santa Maria*. Editadas por Walter Mettmann. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis, 1961.

BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín. Competencia, mercado y intervencionismo en el comercio de carne en la Europa bajomedieval - los ejemplos de Barcelona y Ruán. *Anuario de Estudios Medievales*, n.º 42, 2012, p. 479-499.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón Agustín. *Europa carnívora – comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Gijón: Trea, 2012.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. Comer Carne y Pagar Impuestos – el impacto de las imposiciones municipales en el comercio barcelonés de carne durante el siglo xv. *Anuario de Estudios Medievales*, n.º 39, 2009, p. 329-355;

BANEGAS LÓPEZ, Ramón A. *El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Lleida: Milenio, 2016

CHARTIER, Roger. *A História Cultural – entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 2002.

CORTONESI, Alfio. Cultura de Subsistência e Mercado – a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 409-420.

FIDALGO FRANCISCO, Elvira. Peregrinación y política en las Cantigas de Santa María In: IV Congreso de Formas Narrativas Breves en la Edad Media. *Atas...* Santiago de Compostela, 8 a 10 de julho de 2004. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2005. p. 149-180.

GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. La alimentación en el Medievalismo Valenciano: un tema marginado. *Anales de la Universidad de Alicante: Historia medieval*, nº 8, 1990-1991, p. 301-322.

GUERRERO LOVILLO, José. *Las Cantigas – estudio arqueológico de sus miniaturas*. Madrid: Instituto Diego Velásquez, 1949.

HENISCH, Bridget Ann. *Fast and Feast – food in medieval society*. Pennsylvania: The Pennsylvania State University Press, 1999.

HODGETT, Gerald A. J. *História Social e Econômica da Idade Média*. Rio de Janeiro: JZE, 1972.

LAURIOUX, Bruno. *A Idade Média à Mesa*. Algueirão-Mem Martins: Publicações Europa-América, 1989.

LAURIOUX, Bruno. *Le Règne de Taillevent - Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Disponível em: <https://books.openedition.org/psorbonne/34357>. Acesso em 4 de julho de 2020.

LAURIOUX, Bruno. Les sources culinaires In: GUICHARD, Pierre e ALEXANDRE-BIDON, Danièle (org) *Comprendre le XIIIe Siècle*. Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 1995. p. 215-226.

MALEVAL, Maria do Amparo T. *Peregrinação e Poesia*. Niterói: Ágora da Ilha, 1999.

MARTÍNEZ MONTOYA, Jesús. Algunas precisiones de las Cantigas de Santa María In: KATZ, Israel J. e KELLER John E (Orgs). *Studies on the Cantigas de Santa Maria: Art, Music, and Poetry*. Madison: Associate Editors Samuel G. Armistead & Joseph T. Snow, 1987. p. 366-385.

MELO NETO, Ivo Correia de. Peregrinos y Santuarios en las Cantigas de Santa María. *Temas Medievales*, n.º18, 2010, p. 47-72.

MENÉNDEZ-PIDAL, Gonzalo. *La España del Siglo XIII Leída en Imágenes*. Madrid: Real Academia de la Historia, 1986.

MENÉNDEZ-PIDAL, Gonzalo. Los manuscritos de las Cantigas - cómo se elaboró la miniatura alfonsí. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, n.º 150, p. 25-51, 1962.

MENÉNDEZ-PIDAL, Gonzalo. Los manuscritos de las Cantigas - cómo se elaboró la miniatura alfonsí. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, N.º 150, p. 25-51, 1962.

METTMANN, Walter. *Glossário das Cantigas de Santa Maria*. Editadas por. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis, 1972.

PARKINSON, Stephen e JACKSON, Deirdre. Collection composition and the compilation in the *Cantigas de Santa María*, *Portuguese Studies*, Londres, n.º 22, p. 159-172, 2006.

PERNOUD, Régine. *As Origens da Burguesia*. Mem Martins: Publicações Europa-América, 1969.

PEYER, Hans Conrad. Os Primórdios da Hotelaria na Europa In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 437-446.

PEYER, Hans Conrad. *Viaggiare nel Medioevo – dall’ospitalità alla locanda*. Bari: Laterza, 2000.

PIPONNIER, Françoise. Do Fogo à Mesa – arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 509-520.

REDON, Odile et. aliis. *The Medieval Kitchen – recipes from France and Italy*. Chicago. Londres: The University of Chicago Press: 1998.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade Feudal e Alimentação – séculos XII e XIII In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 387-408.

RODRÍGUEZ ALEMÁN, María del Mar. Una aproximación al códice rico de las Cantigas de Santa María del monasterio del Escorial - miniatura, poema y glosa. *Revista de Poética Medieval*, Madrid, n.º 11, p. 53-92, 2003.

SINGUL, Francisco. *O Caminho de Santiago - a peregrinação Ocidental na Idade Média*. Rio de Janeiro: Eduerj, 1999.

STRONG, Roy. *Banquete – uma história ilustrada da culinária*. Rio de Janeiro: JZE, 2004.

UBIETA ARTETO, António. Las cantigas de Alfonso X el Sabio relativas a Santa María Salas - Huesca. *Mayurqa*, vol. 22, n.º 2, p. 615-622. p. 1989.

VALDEAVELLANO Y ARCIMIS, Luis García de. *Sobre los burgos y los burgueses de la España medieval – notas para la historia de los orígenes de la burguesía*. Real Academia de la Historia: Madrid, 1960.

---

<sup>1</sup> A outra cantiga que cita o santuário de Rocamador é a 153, não analisada aqui.

<sup>2</sup> Disponível em: <http://sli.uvigo.es/DDGM/>. Acessado em 12 de janeiro de 2020.

---

<sup>3</sup> Grande parte das coleções descobertas nos últimos anos ainda não está disponível em edições modernas, com transcrições, traduções e notas críticas. Martha Carlin listou algumas delas e podem ser consultadas em <https://sites.uwm.edu/carlin/medieval-culinary-texts-500-1500/>. Vale a pena também conhecer o projeto COREMA (*Cooking Recipes of the Middle Ages*), coordenado por Bruno LAURIOUX e Helmut W. Klug, que visa coletar, editar e analisar fontes medievais de receitas e divulgar seus resultados: <https://corema.hypotheses.org/project/presentation>.

<sup>4</sup> “Prenez des moyeux d’œufs et de la fleur et du sel, et un pou de vin, et batez fort ensemble, et du fromage tranchié par lesches, et puis toulliez les lesches de fromage dedans la paste, et puis la frisissez dedans une paille de fer et du sain dedens”

<sup>5</sup> Para consulta a demais estudos sobre o consumo, circulação, venda e organização de açougueiros, destaco os estudos de Banegas López (BANEGAS LÓPEZ, 2016). Os demais sobre carniceria estão disponíveis na internet: (BANEGAS LÓPEZ, 2009, p. 329-355); e (GARCÍA MARSILLA, 1990-1991, p. 301-322).

<sup>6</sup> “The crowning glories of the well-regulated dinner table, of course, the meat, game, poultry, and fish which formed the main part of the meal”

<sup>7</sup> “Data la pluralità delle variante bassomedieval, che non consente di tracciare una netta linea divisoria, ma piuttosto una fascia di transizione notevolmente ampia, in multi casi resulta difficile stabilire quali case fossero pubbliche nel senso sopra delineato, e quali no.”

Artigo recebido em 19 de outubro de 2020  
Aceito para publicação em 03 de outubro de 2020