

CAVALCANTI, Maria Lecticia Monteiro – ***A mesa de Deus. Os alimentos da Bíblia***. Lisboa: Quetzal Editores, 2023, 335 pp.

Santa Teresa de Jesus, no seu *Libro de las Fundaciones*, afirmava que «[...] si e sen la cocina, entre los pucheros anda el Señor ayudándoos en lo interior y exterior» (cap. 5, ponto 8. Edição de Ottger Steggink e Efren de la Madre de Dios, Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 1986). Por esta lógica, o Senhor estaria sempre presente durante a execução das repetitivas tarefas culinárias, afirmando assim a sua omnipresença, também, o espaço da cozinha. Cabe perguntar-se agora o que é que se cozinhava nesses «pucheros» (púcaros)? Indo ainda mais longe ou, melhor dizendo, aproximando-nos mais da época de Cristo, o que é que se cozinhava nos tempos Bíblicos? Quais os alimentos predominantes referidos nos 78 livros que compõem a Bíblia?

A autora da obra aqui recenseada, Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti (investigadora gastronómica, colunista e jornalista nessa área) leva-nos, precisamente, por um percurso gastronómico pouco explorado, «entrando na Bíblia pela porta da cozinha», como afirma o Cardeal José Tolentino Mendonça, na eloquente apresentação que precede a obra. Logo, à partida, este trabalho merece uma palavra de louvor, pelo tempo e a paciência investidos na recolha e posterior seleção da informação. Um trabalho lento e moroso, tendo em conta a envergadura do Livro dos livros, ao qual a autora dedicou dez anos de investigação.

Um outro problema surge no momento de decidir qual será a forma mais coerente de organizar todos os dados recolhidos, assim como a opção de um fio condutor adequado. Neste sentido, Monteiro Cavalcanti deixa em evidência, ao longo da obra, uma grande habilidade na sequência narrativa, que resulta fluente e de leitura agradável, inserindo as citações/ideias com grande precisão, evitando assim qualquer quebra textual. A escolha dos inúmeros exemplos ilustrativos resulta também muito pertinente, revelando um excelente encadeamento das referências bíblicas relativas ao objeto/assunto tratado. O resultado deixa em evidência uma excelente organização do conteúdo, por grupos temáticos, destacando depois cada um dos elementos mais importantes dentro desses mesmos grupos. Com cada alimento/objeto, Cavalcanti utiliza o mesmo esquema, percorrendo e revisitando, quando necessário, os diversos contextos em que é usado, refletindo depois, em torno da importância desses contextos, considerando, no fim, o sentido figurado e o simbolismo de cada um.

*A mesa de Deus* está estruturada em sete capítulos, precedidos pela já referida

apresentação do Cardeal José Tolentino Mendonça, por uma nota inicial e pela necessária introdução. Nestas páginas preambulares, a mesa é vista como «um instrumento de humanização» (p. 12), um poderoso sistema simbólico e um «observatório de práticas essenciais de sentido» (p. 14). A introdução começa por fazer referência à história da Bíblia, como livro propriamente dito, por um percurso bem esclarecido das edições que foram surgindo ao longo dos tempos. Seguidamente, a autora faz uma útil introdução histórica - especialmente para aqueles menos versados nestas matérias, que contextualiza as personagens e os lugares bíblicos.

O primeiro capítulo, “Os alimentos da Bíblia”, está dividido em dois subcapítulos: Alimentos do corpo; Alimentos da alma. Ao longo destas páginas, o leitor apercebe-se, por exemplo, da diferença entre os alimentos permitidos e os proibidos, sendo que «as restrições alimentares impostas pela lei não decorriam de considerações nutritivas nem medicinais ou gastronómicas; eram apenas éticas ou religiosas» (p. 31). Outros aspetos de interesse neste capítulo inicial prendem-se com os rigores da dieta hebraica, com as parábolas como alimento da alma, com a simbologia da semente ou com a utilização de excrementos como combustível.

O segundo capítulo, que resulta especialmente apelativo, está dedicado aos principais alimentos: o pão, que marca uma fortíssima presença na mesa do povo de Deus, desde os livros mais antigos até ao Apocalipse (p. 72); o vinho, mencionado na Bíblia 230 vezes, assim como a videira, que «foi sempre um bem precioso, herança de gerações» (p. 83); o vinagre, transformado na popular *posca*, ligeiramente picante, na Roma antiga e consumida pelos soldados do império; o azeite, o mel, o leite e os seus derivados e a água.

Os animais, que na Bíblia são referidos 3594 vezes (p. 140), são os protagonistas do capítulo três, onde destaca o subcapítulo dedicado aos animais destinados ao sacrifício, «a forma mais antiga de ato religioso?» (p. 166). O capítulo seguinte, dedicado às plantas, é bastante ilustrativo, em parte, devido a abundante descrição das espécies referidas. Resulta algo monótono, especialmente quando a autora entre em pormenores botânicos algo técnicos, o que, por sua vez, evidencia uma pesquisa minuciosa em torno desta matéria. Resulta especialmente interessante o subcapítulo dedicado ao açafrão (p. 185), que na Galileia Antiga, por exemplo, servia como tintura para o cabelo. De modo geral, a medida que progredimos na leitura desta obra, tomamos consciência da simplicidade dos alimentos e da preparação pouco elaborada que a maioria deles tinha, o que contribui para valorizar esses mesmos alimentos, no

meio da abundância, por vezes excessiva e demasiado processada, dos alimentos que consumimos nos nossos dias.

O capítulo cinco tem um caráter mais prático, abordando a preparação dos alimentos e os utensílios utilizados para o efeito, sem esquecer a importância dos cozinheiros (p. 244). É aqui que (re)descobrimos, entre outras coisas, a origem da palavra gastronomia (p. 245), a importância do fogo ou o nome da Deusa romana do forno: Fornax, «que fazia parte das *deae matres*, as divindades maternas. (p. 239). Monteiro Cavalcanti faz questão de ilustrar os temas tratados com exemplos bíblicos, como não podia deixar de ser. Exemplos que muitas vezes são reaproveitados, embora em contextos diferentes. Consegue assim uma adequada coesão textual, facilitando ao mesmo tempo a melhor compreensão do leitor, que aqui é obrigado a olhar para a Bíblia «desconstruindo o automatismo das leituras abstratas e gnósticas que olham para a Bíblia como um livro de verdades» (p. 15), segundo pontualiza o Cardeal José Tolentino Mendonça.

O capítulo sexto, dedicado inteiramente às refeições, está estruturado em oito subcapítulos, dedicados, por sua vez às regras de etiqueta; aos horários da refeições; a mesa dos homens comuns, onde tomamos conhecimento, por exemplo, da origem dos talheres; a mesa dos nómadas, com a distinção dos diferentes tipos de comensais; a mesa dos poderosos; aos banquetes gregos e romanos ou ao costume de «durante o banquete, na Palestina, as portas permanecerem abertas ao olhar dos passantes e curiosos» (p. 268); aos banquetes da Bíblia e, por último, à importância que o vinho tinha nestes festins. Este último subcapítulo, embora breve, resulta particularmente rico.

Finalmente, o capítulo sete: À mesa com Jesus. A autora começa por traçar uma retrospectiva da vida de Jesus Cristo, assim como do contexto social em que viveu, destacando o seu labor pedagógico, em que «percorria toda a Galileia, ensinando nas Sinagogas e pregando o Evangelho do Reino (p. 286). No subcapítulo dedicado ao ministério de Jesus destaca, particularmente, a importância das parábolas, que Ele raras vezes interpretava. Utilizava-as para que «por mais que olhem, não vejam; por mais que escutem, não entendam, deixando que o ouvinte conferisse sentido às suas palavras» (p.293). Outro ponto relevante é a importância que as mulheres tiveram na ideologia de Jesus, que deu início «a uma nova forma de tratá-las, em igualdade com os homens, defendendo-as dos poderosos, enfrentando a estrutura patriarcal, perdoando adúlteras» (p. 295).

Segundo Eça de Queirós, «a mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte, alicerce das sociedades humanas. Constitui a melhor e a mais

solene cerimónia que os homens acharam para consagrar todos os seus grandes atos, imprimindo-lhe um carácter de união e de comunhão» (p. 298). Jesus foi consciente deste facto, sentando-se à mesa com todos, rompendo tabus sociais, preparando, em suma, «uma refeição igualitária para a multidão díspar», nas palavras de José Tolentino Mendonça (p. 299). A última refeição de Jesus encerra esta excelente obra de Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti, que inclui também uma breve bibliografia de referência, assim como uma bibliografia de carácter geral, algo escassa, mas bastante equilibrada, num trabalho que merece ser lido, refletido e degustado e que poderá vir a reconsiderar a nossa relação com os alimentos.

**Rosa María Sánchez**

CITCEM – Universidade do Porto