

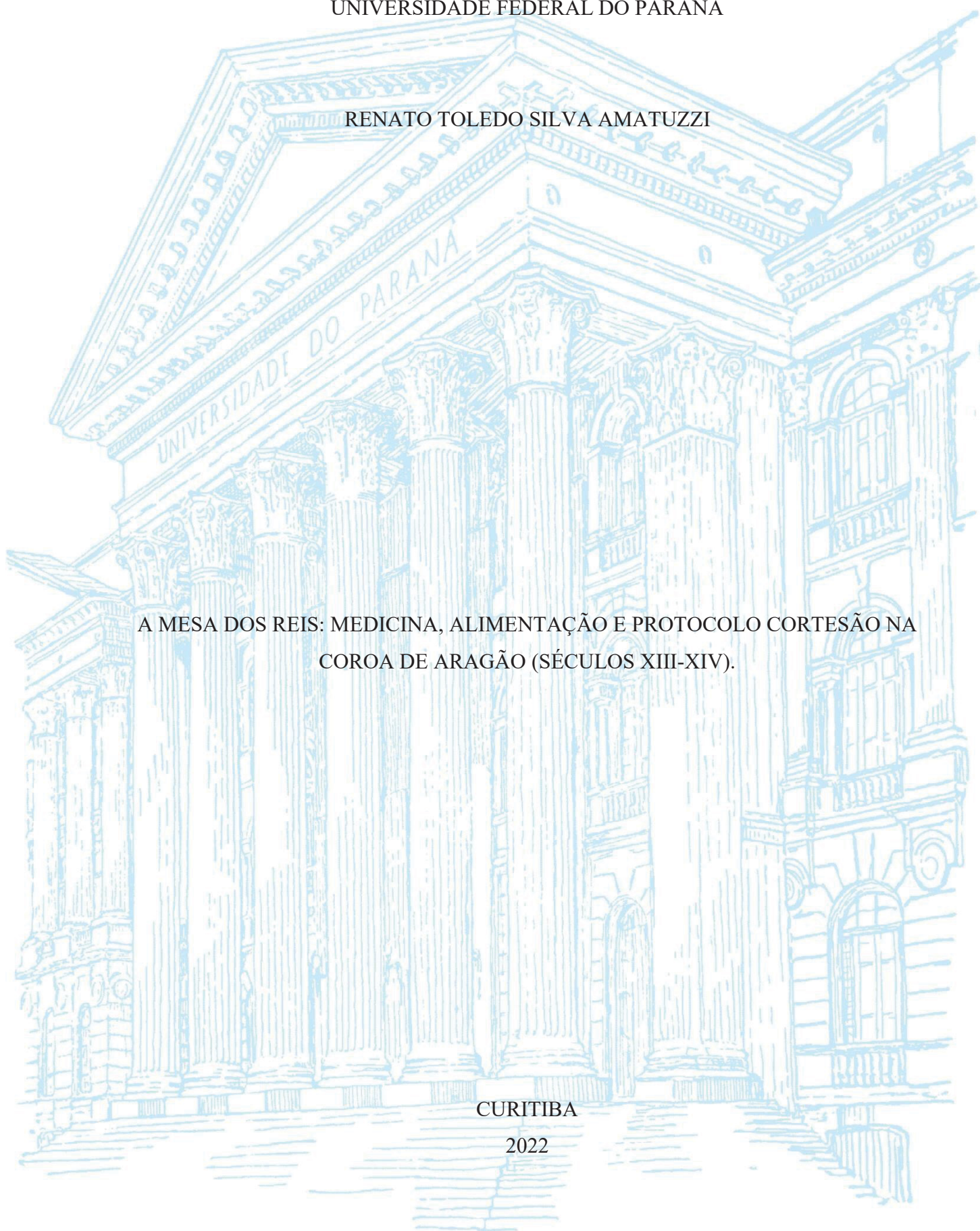
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

RENATO TOLEDO SILVA AMATUZZI

A MESA DOS REIS: MEDICINA, ALIMENTAÇÃO E PROTOCOLO CORTESÃO NA
COROA DE ARAGÃO (SÉCULOS XIII-XIV).

CURITIBA

2022



RENATO TOLEDO SILVA AMATUZZI

A MESA DOS REIS: MEDICINA, ALIMENTAÇÃO E PROTOCOLO CORTESÃO NA
COROA DE ARAGÃO (SÉCULOS XIII-XIV)

Tese apresentada ao curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História.

Orientadora: Prof. Dra. Marcella Lopes Guimarães.

CURITIBA

2022

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SISTEMA DE BIBLIOTECAS – BIBLIOTECA DE CIÊNCIAS HUMANAS

Amatuzzi, Renato Toledo Silva

A mesa dos reis: medicina, alimentação e protocolo cortesão na coroa de Aragão (séculos XIII-XIV) / Renato Toledo Silva Amatuzzi. – Curitiba, 2022.

1 recurso on-line : PDF.

Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História.

Orientadora: Profa. Dra. Marcella Lopes Guimarães.

1. Coroa de Aragão. 2. Medicina medieval. 3. Alimentação no período medieval. 4. Dietética. I. Guimarães, Marcella Lopes, 1974-. II. Universidade Federal do Paraná. Programa de Pós-Graduação em História. III. Título.

Bibliotecária: Romilda Aparecida dos Santos CRB-9/1214



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO HISTÓRIA -
40001016009P0

TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação HISTÓRIA da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da tese de Doutorado de **RENATO TOLEDO SILVA AMATUZZI** intitulada: **A MESA DOS REIS: MEDICINA, ALIMENTAÇÃO E PROTOCOLO CORTESÃO NA COROA DE ARAGÃO (SÉCULOS XIII-XIV)**, sob orientação da Profa. Dra. **MARCELLA LOPES GUIMARÃES**, que após terem Inquirido o aluno e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua **APROVAÇÃO** no rito de defesa.

A outorga do título de doutor está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as Indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

CURITIBA, 15 de Julho de 2022.

Assinatura Eletrônica
16/07/2022 14:23:05.0
MARCELLA LOPES GUIMARÃES
Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica
16/07/2022 14:46:48.0
MARIA DAILZA DA CONCEIÇÃO FAGUNDES
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS)

Assinatura Eletrônica
16/07/2022 20:10:51.0
KARINE SIMONI
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA)

Assinatura Eletrônica
22/07/2022 13:47:36.0
ADRIANA TULIO BAGGIO
Avaliador Externo (SEM VÍNCULO)

Assinatura Eletrônica
17/07/2022 12:10:03.0
CLÁUDIA COSTA BROCHADO
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA)

Rua General Carneiro, 460, Ed.D.Pedro I, 7º andar, sala 716 - Campus Reitoria - CURITIBA - Paraná - Brasil
CEP 80060-150 - Tel: (41) 3360-5086 - E-mail: cpghis@ufpr.br

Documento assinado eletronicamente de acordo com o disposto na legislação federal Decreto 8539 de 08 de outubro de 2015.

Gerado e autenticado pelo SIGA-UFPR, com a seguinte identificação única: 207044

Para autenticar este documento/assinatura, acesse <https://www.prppg.ufpr.br/siga/visitante/autenticacaoassinaturas.jsp> e insira o código 207044

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora e amiga professora Marcella Lopes Guimarães. Às professoras Adriana Baggio, Cláudia Brochado, Maria Dailza Fagundes e Karine Simonini pelas sugestões, ideias e críticas fundamentais para essa tese. Ao professor e tradutor Leonardo José Lima Poletto, da Universidade de Salamanca, pelo árduo trabalho de traduzir um conjunto inéditos de fontes que foram, e serão fundamentais para a verticalização e o aprofundamento dessa pesquisa. Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelos três anos de bolsa de pesquisa que permitiram a confecção desse trabalho e dos seus futuros desdobramentos.

Aos meus avós, Eloísa e Ordival, uma vez mais e para sempre.

RESUMO

A Coroa de Aragão, a partir do século XIV, presenciou um movimento interno de investimentos em recursos materiais e humanos na medicina. Foi durante o reinado de Jaime II (1291-1327) e Pedro IV (1336-1387) que se iniciou um processo de renovação dos ofícios da saúde e institucionalização dos saberes médicos, por meio da criação de universidades e mecanismos burocráticos e regulatórios dos ofícios da saúde. Partindo da metáfora organicista, que compreendia a sociedade medieval ao corpo humano, o rei era a cabeça do reino e, portanto, suas necessidades íntimas eram assuntos de primeira ordem. As próprias teorias médicas da época compreendiam os alimentos como condição fundamental para a conservação da saúde, a dietética, estabelecendo uma relação direta e vital entre aquilo que se comia e o equilíbrio do corpo. Para manter essa estrutura logística responsável por cuidar e nutrir o rei, sua prole e a corte, iniciou-se a organização dos próprios ofícios cortesãos. Desde a segunda metade do século XIII entendiam o palácio como a morada dos dois corpos do rei – o corpo político e o corpo biológico – logo um espaço essencial e digno dos melhores e mais diligentes funcionários. Essa tese tem como objetivo principal compreender as relações diretas e indiretas entre a saúde biológica, a alimentação e as decisões políticas régias analisando como necessidades privadas do rei interferiam na esfera pública e vice-versa, partindo do pressuposto de que a saúde do rei era a esperança de saúde do povo.

Palavras-chave: Coroa de Aragão; Jaime II; dietética; medicina medieval; alimentação medieval; ordenações de corte.

ABSTRACT

The Crown of Aragon, from the XIV century on, witnessed an internal movement of investments in material and human resources in medicine. It was during the reign of James II (1291 - 1327) and Peter IV (1336 - 1387) when started a process of renewal of the health occupations and institutionalization of medical knowledge through the creation of universities and bureaucratic and regulatory mechanisms of the health occupations. Considering the organicist metaphor, which understood medieval society to the human body, the king was the head of the kingdom. Therefore, his intimate needs were matters of first order. The medical theories of that time understood food as a fundamental condition for the health maintenance, the dietetic, establishing a direct and vital relation between what one ate and the balance of the body. In order to maintain this logical structure responsible for caring for and nurturing the king, his offspring and the court, the organization of the own court services began. Since the second half of the XIII century, one understood the palace as the abode of the king's two bodies – the political body and the biological body – thus an essential space and worthy of the best and most diligent employees. The main objective of this thesis is to understand the direct and indirect relationships among the biological health, the nourishment and royal political decisions, analyzing how the king's private needs interfered in the public sphere and vice versa, assuming that the king's health was the hope of people's health.

Key-words: Crown of Aragon; Jaime II; dietetic; medieval medicine; medieval food.

RESUMEN

A partir del siglo XIV, La Corona de Aragón presenció un movimiento interno de inversiones en recursos materiales y humanos en medicina. Fue durante el reinado de Jaime II (1291-1327) y Pedro IV (1336-1387) que se inició un proceso de renovación de los oficios relacionados a la salud y la institucionalización de los saberes médicos, a través de la creación de universidades y mecanismos burocráticos y regulatorios de los oficios relacionados a la salud. Partiendo de la metáfora organicista, que comprendía la sociedad medieval como el cuerpo humano, el rey era la cabeza del reino, por lo tanto, sus necesidades íntimas eran asuntos de primer orden. Las mismas teorías médicas de la época comprendían los alimentos como condición fundamental para la conservación de la salud, la ciencia dietética, estableciendo una relación directa y vital entre lo que se comía y el equilibrio del cuerpo. Con el fin de mantener esta estructura logística responsable de cuidar y nutrir al rey, su descendencia y la corte se comenzaron a organizar los mismos oficios cortesanos. Desde la segunda mitad del siglo XIII veían el palacio como la morada de los dos cuerpos del rey –el cuerpo político y el cuerpo biológico–, por eso mismo un espacio esencial y digno de los mejores y más diligentes funcionarios. El objetivo principal de esta tesis es comprender las relaciones directas e indirectas entre la salud biológica, la alimentación y las decisiones políticas reales analizando cómo las necesidades privadas del rey interferían en la esfera pública y viceversa, partiendo de la premisa que la salud del rey era la esperanza de salud del pueblo.

Palabras-llaves: Corona de Aragón; Jaime II; dietética; medicina medieval; alimentación medieval.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – O VINHO COMO ALIMENTO ESPIRITUAL.....	108
FIGURA 2 – TAULA DE SANT MIQUEL (SÉCULO XIII)	133
FIGURA 3 – RECONSTITUIÇÃO DA TAULA DE SANT MIQUEL	133

LISTA DE ABREVIATURAS OU SIGLAS

AVRSRA	- Arnaldo de Vilanova; Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum
CDHCCM	- Cartas Documents per l'Historia de la Catalunha Mig-eval (vol. 2)
CFHA	- Cartas Fondo Histórico de Aragón
CJA	- Cartas Jaime de Aragão. (Documentos organizados por Martínez - Ferrando na obra Jaime II de Aragón: su vida familiar. Vol. 2: Documentos)
LDC	- Libro del Coch
LSS	- Libre de Sent Soví
OCP	- Ordenação de Corte de Pedro IV de Aragão

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	CUIDAR DE SI E DOS SEUS: TRADIÇÃO MÉDICA E OS OFÍCIOS DA SAÚDE NA CORTE DE JAIME II	21
2.1	O CORPO SOCIAL, MÍSTICO E BIOLÓGICO: A METÁFORA ORGANICISTA NO PENSAMENTO MEDIEVAL.....	21
2.2	OS BARBEIROS E CIRURGIÕES NA CORTE ARAGONESA.....	28
2.3	A ATUAÇÃO DOS FÍSICOS NA VIDA PESSOAL DE JAIME II.....	36
2.4	OS CUIDADOS NA GRAVIDEZ E A PRIMEIRA INFÂNCIA.....	45
2.5	OS CUIDADOS COM A RAINHA MARIA DE ARAGÃO	59
2.6	O ENVELHECIMENTO E A MORTE DO REI	64
3	ALIMENTAR A CORTE: DIETÉTICA, CULINÁRIA E PRAZER À MESA... 75	75
3.1	A HIERARQUIA ALIMENTAR À MESA.....	75
3.2	A TEORIA DA GRANDE CADEIA DO SER.....	83
3.3	O NASCIMENTO DE UMA LITERATURA CULINÁRIA	88
3.4	OS CEREAIS E O PÃO, O REI DOS ALIMENTOS.....	94
3.5	O MUNDO VEGETAL.....	101
3.6	AS VINHAS, A UVA E O VINHO: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOCIOCULTURAIS.....	107
3.7	A CARNE: DISCUSSÕES MÉDICAS, DIVERGÊNCIAS TEOLÓGICAS E A ALIMENTAÇÃO ARISTOCRÁTICA.....	113
3.8	AS ESPECIARIAS, OS EDULCORANTES E AS GORDURAS	137
4	INSTRUMENTOS DE PODER, ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL E CERIMONIAL À MESA: UMA ANÁLISE DOS OFÍCIOS DOMÉSTICOS NA CASA REAL ARAGONESA (1297 – 1387).....	151
4.1	O CONTEXTO MEDITERRÂNICICO E AS ORDENAÇÕES DE CORTE DE PEDRO IV DE ARAGÃO.....	151
4.2	GARANTIR A SOBREVIVÊNCIA DO REI: O TEMOR DO ENVENENAMENTO	164
4.3	OS OFÍCIOS DOMÉSTICOS NAS CORTES DE JAIME II E PEDRO IV: SEMELHANÇAS E DIFERENÇAS.....	168
4.3.1	Os ofícios da comida: o servir	171
4.3.2	Os ofícios da comida: preparar	180
4.3.3	Os ofícios da cozinha: abastecer.....	186
4.4	OS FESTINS MEDIEVAIS ARAGONESES: GESTOS, RITUAIS E POLÍTICA ..	191

5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	205
	FONTES	212
	REFERÊNCIAS	213
	APÊNDICE 1 – LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E SEUS FUNCIONÁRIOS SOBRE O ESTADO DE SAÚDE DOS INFANTES	221
	APÊNDICE 2 – LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E AS RAINHAS BRANCA DE ANJOU E MARIA DE ARAGÃO	223
	APÊNDICE 3 – LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E AS NODRIZAS DOS INFANTES ARAGONESES	224
	APÊNDICE 4 – LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E SEUS FILHOS SOBRE O SEU ESTADO DE SAÚDE	225
	APÊNDICE 5 – LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E SEUS FUNCIONÁRIOS SOBRE PROVIMENTOS, VÍVERES E ALIMENTOS	226

1 INTRODUÇÃO

Os estudos de História Medieval no Brasil ganharam destaque após a abertura de diversos grupos de pesquisa e programas de pós-graduação nas últimas quatro décadas. A abertura de cursos de mestrado e doutorado foram fundamentais para garantirem uma sólida produção acadêmica na área e impulsionarem a projeção internacional do medievalismo brasileiro. Quando direcionamos nosso olhar às produções acadêmicas da área, percebemos um número considerável de pesquisas cujo recorte geográfico se estende ao Ocidente Latino, sobretudo a França, Inglaterra, Península Itálica e o Sacro Império Romano Germânico.

No espaço ibérico os estudos se direcionam ao medievo português e castelhano, havendo um desequilíbrio dentro do próprio medievo ibérico nas pesquisas brasileiras. Nesse aspecto, reinos como Navarra e a Coroa de Aragão possuem poucas teses e dissertações frente aos seus próprios vizinhos. Em relação ao medievo aragonês, há pesquisas que analisam o reinado de Jaime I, o Conquistador, o filósofo Raimundo Lúlio e a obra teológica e médica de Arnaldo de Vilanova¹. No entanto, em relação ao reinado de Jaime II de Aragão encontramos apenas estudos voltados das relações entre D. Dinis e a rainha Isabel de Portugal com o monarca aragonês, porém de uma perspectiva do medievo português, tendo Aragão como uma relação apenas para aprofundar um contexto distinto de análise.

Os estudos voltados à medicina medieval no contexto aragonês são recentes e possuem poucos estudos ainda, sendo duas pesquisas de grande importância nacional para alavancarem essa área a tese da professora Maria Dailza da Conceição Fagundes (UEG) e as pesquisas lideradas pela professora Dulce Oliveira Amarante (UFG), ambas orientam e multiplicam pesquisadores pelo Brasil, contribuindo para o fortalecimento dessa área em centros de pesquisa nacionais.

No entanto, se filtrarmos mais as buscas no banco de teses e dissertações da CAPES e CNPq não encontramos nenhuma pesquisa exclusiva sobre o reinado de Jaime II de Aragão. Nesse aspecto, a presente tese traz contribuições inéditas para a medievalística brasileira, não somente ao analisar um reinado pouco estudado no país como apresentar a tradução de um número substancial de cartas traduzidas do latim para o português que nos ajudam a

¹ Podemos destacar como expoentes das pesquisas relacionadas ao medievo aragonês os estudos dos professores Dr. Ricardo da Costa (UFES) com a obra de Raimundo Lúlio e Dr. Luciano José Vianna (UPE – Petrolina) com o reinado de Jaime I. Atualmente há pesquisas em andamento de medievalistas como Lucas Augusto Tavares da Silva (UFPR) e Rodrigo Prates de Andrade (UFSC) na mesma temática. Já os estudos que envolvem Jaime II são apresentados a partir de uma perspectiva da diplomacia portuguesa com o espaço aragonês através das cartas trocadas entre o monarca e sua irmã, a rainha Isabel, como os feitos pelo Prof. Dr. José Carlotz Giménez (UEM).

compreender com mais profundidade e complexidade as relações interpessoais do monarca aragonês.

Comecei a explorar esse universo durante o mestrado, em 2014, quando pesquisei as “Regras de Saúde” (*Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum*) do físico Arnaldo de Vilanova (1238-1311), escrita para o rei Jaime II de Aragão (1267-1327, rei desde 1291) buscando aliviar as dores das hemorroidas. A estreita relação entre a saúde e a alimentação foi o eixo norteador da dissertação à medida que as preocupações do monarca com sua integridade física estavam relacionadas a sua capacidade de governança. Um rei bem nutrido e sã era uma das garantias da própria saúde política do reino.

Ao longo das minhas pesquisas observei que Jaime II incorporava a metáfora organicista medieval cuja analogia comparava a sociedade a um organismo vivo, o rei, nesse caso, seria a cabeça do reino, a razão e quem ordena, por isso a necessidade de intervir constantemente na sua alimentação e cuidados pessoais. Nós somos as únicas criaturas que falam e pensam a respeito de seus alimentos, assim como as únicas que criam regras, modos de preparo, organizam festas, ingestas ou refeições mais ou menos socializadas e estruturadas.

Boa parte do que elegemos dos nossos alimentos se deve a critérios mais culturais do que biológicos. A estreita relação entre medicina e alimentação permeou a Antiguidade Clássica e chegou no Ocidente latino via Mediterrâneo e expansão do islamismo entre os séculos X e XIII, sendo incorporada, assimilada e difundida pelas universidades e centros de tradução até se tornarem socialmente aceitas nos círculos mais elitizados e, depois, se popularizarem. Esses princípios não se reduziram somente às regras de saúde e estavam presentes também nos livros de receitas.

Durante a concepção do pré-projeto de pesquisa de doutorado, percebi que o regimento de saúde arnaldiano, apesar de ser uma rica fonte de compreensão da medicina e alimentação no medievo, não era suficiente para uma pesquisa mais complexa de doutoramento. Compreender a dietética não seria possível apenas por uma perspectiva, a do regimento; precisaria de mais. Partindo do pressuposto de que o universo do cozinheiro e o do físico compartilham uma gramática em comum, referenciado pelas teorias médicas e pela dietética, faltava o outro lado, a cozinha.

Esses livros e cadernos de receita me fizeram refletir sobre a riqueza do universo alimentar medieval e, portanto, foram fundamentais para a inserção dos livros de *Sent Soví* e

Del Coch,² na medida em que nos instiga a explorarmos além das questões puramente estruturais, afinal, não se serviam somente alimentos com significados religiosos, ou com intenções políticas claras e conforme critérios sociais previamente pensados. Essa relação, apesar de válida, empobrece a riqueza das possibilidades que a alimentação nos proporciona.

A mesa dos reis era também espaço de alegria, pois se comia, e bem, por prazer e deleite. Esses pressupostos nortearam a concepção do objetivo principal dessa tese, que é analisar a relação existente entre a alimentação, a medicina e o protocolo cortesão na Coroa de Aragão nos séculos XIII e XIV, entre os reinados de Jaime II de Aragão e Pedro IV, o Cerimonioso (1319-1387, rei desde 1336). A escolha desses reinados se deve ao fato desses reis expressarem publicamente através do conjunto de fontes apresentadas acima uma encarnação da concepção medieval de metáfora organicista, isto é a ideia de que o corpo do rei existia através de uma dualidade biológica e política, por isso a necessidade de intervir, nutrir, observar e cuidar daquele que era a cabeça do reino.

Sendo assim, como a alimentação e os cuidados médico-terapêuticos influenciavam as decisões e políticas régias uma vez que eram elementos essenciais para o funcionamento do corpo biológico? Esses mesmos elementos foram suficientes per si para catalisarem a relação entre as esferas íntimas monárquicas como garantidores da boa saúde do reino ou apenas integraram um processo anterior, e, portanto, maior, de institucionalização e oficialização das monarquias ocidentais, e ibéricas, centradas na figura do monarca? Se o rei necessitava de constantes intervenções médicas e sempre estava rodeado de físicos, o que lhe atribuía a dignidade para governar diante de sua enfermidade?

Para responder esses questionamentos norteadores, dividi a tese em três capítulos. No primeiro busquei aprofundar as relações existentes entre o rei Jaime II e seus físicos pessoais, sua dieta e as doenças que o afligia, assim como os cuidados de sua família. Dentre esses físicos há uma grande variedade de personagens de lugares distantes, religiões distintas e formações variadas, demonstrando certo grau de cosmopolitismo na corte aragonesa e uma tolerância pragmática em relação aos físicos judeus e árabes. Quais motivos levaram o rei a gastar, e até mesmo se endividar, com a contratação de dezenas de “*expertos en medicina*” independente de fatores étnicos e religiosos? Essa preocupação excessiva com a saúde era uma questão de Estado de fato ou um medo inconsciente da morte? Esse temor era exclusivo de Jaime II ou perpassava toda sua esfera familiar e, por que não, pública?

² Utilizei a edição catalã do Editorial Barcinós (2014) para o *Libro de Sent Soví* e a versão brasileira, traduzida por Cláudio Giordano (2008) do *Libro del Coch* como fontes para esta tese. As referências completas encontram-se ao final do trabalho.

No segundo capítulo foi explorado as múltiplas possibilidades de pensar a alimentação medieval e suas relações com a medicina e cultura. Dividi o capítulo tendo como base os três principais grupos alimentares baseados nos consumos exclusivos das cortes ibéricas: os vegetais, e todas as suas variedades; o mundo animal, incluindo seus derivados como ovos, leite, gorduras e queijos, e as especiarias. A partir da análise quantitativa e qualitativa, baseada nas receitas do *Libro de Sent Soví* é possível entendermos as predileções alimentares das cortes ibéricas e dos meios mais aristocráticos ao redor da mesa e desconstruirmos muitos preconceitos que envolvem a alimentação medieval. Através das cartas e fontes traduzidas ineditamente do latim, catalão e aragonês ao português, cruzei os dados contidos nos livros de receitas com as cartas permitindo explorar as diferentes relações entre alimentação e medicina, instigando muitos questionamentos. Qual seria a fronteira estabelecida entre o comportamento pessoal e a restrição religiosa? A Igreja possuía um discurso persuasivo a ponto de interferir nas escolhas mais pessoais do gosto? Na vida cotidiana havia uma coerência entre aquilo que era recomendado e de fato consumido?

No terceiro e último capítulo, foi o momento de unir a medicina e a alimentação junto aos protocolos oficiais da corte dos reis aragoneses por meio de um lento e gradual processo de institucionalização dos ofícios de corte, sobretudo os voltados a cuidar e nutrir o rei. Assim, muitos aspectos como o medo constante do envenenamento, a dinâmica das cozinhas régias e os critérios utilizados para a contratação dos funcionários reais incumbidos da nobre tarefa de manusear os alimentos da família real foram investigados nas *Ordenações de Corte de Pedro IV de Aragão*, assim como todos os cargos e ofícios ligados direta ou indiretamente à alimentação na corte de Pedro IV e compará-los com os do reinado de Jaime II.

Havia uma intencionalidade nesse gerenciamento dos ofícios, pois, afinal, quais motivos levaram Jaime II e, sobretudo Pedro IV a pensarem, organizarem e sistematizarem os ofícios da Casa Real? Houve muitas rupturas e transformações durante esses reinados? Por que justamente a partir da segunda metade do século XIV, no espaço aragonês, ocorreu esse tipo de iniciativa? Para obter reflexões satisfatórias utilizei a versão *Ordinaciones de la Casa Real de Aragon*, publicada em julho de 1853, traduzidas do *limosín* – dialeto de língua occitana falado na região sudoeste da França – ao Castelhana por Miguel Clemente.³

Todas as fontes inseridas nessa tese foram divididas tipologicamente em quatro grupos: as cartas, os regimentos de saúde, os livros de cozinha e as ordenações de corte. Um

³ PEDRO IV. *Ordinaciones de la Casa Real de Aragon*. Tradução de: CLEMENTE, Miguel. Zaragoza: Imprenta y litografia de M. Peiro, 1853.

dos maiores desafios durante a pesquisa, sem dúvida, foi a tradução parcial das cartas organizadas e transcritas por Martínez Ferrando (1948), no segundo volume de *Jaime II: su vida familiar*⁴ cujos recortes ficaram centrados em duas temáticas: a alimentação e a medicina, entendendo-as em uma noção maior que envolve não somente provimentos de víveres ou tratamentos, mas toda a rede de amparo, apoio institucional e preocupações do monarca com a convalescência.

Um conjunto de 80 cartas foram traduzidas ineditamente do latim, catalão e aragonês com os recursos provenientes da taxa de bancada e da bolsa de pesquisa concedida pelo CNPq desde fevereiro de 2019. Confiei o trabalho árduo ao professor e tradutor Leonardo José Lima Poletto, cuja formação na área de Línguas, Literatura e Culturas Românicas pela Universidade de Salamanca e pela Universidade La Sapienza de Roma foram determinantes para o êxito dessa tese, pois a sua formação na área de Humanas permitiu um olhar mais apurado para questões pontuais como os pesos e medidas, nomes próprios, localidades e as estruturas gramaticais próprias do medieval. Estas cartas, traduzidas e analisadas na tese, encontram-se tabeladas ao final, no apêndice, onde foram agrupadas conforme a temática geral delas.

Os desafios da tradução dessas cartas fornecem valiosos detalhes que ampliam a compreensão das relações estabelecidas entre o rei, a alimentação e a medicina, além de elucidar pontos cegos do turbulento contexto histórico da época. A maioria das cartas possui uma estrutura formal preestabelecida conforme a situação, pois tinha caráter público e força de lei, sendo comum serem encerradas com “publique-se”, “faça-se saber” e “desse a conhecer”. Elas eram narradas pelo rei aos seus oficiais de chancelaria *cancilería*, sobretudo os assuntos de Estado ou ligados a ele, portanto eram escritas em latim.

O latim escrito nas correspondências não é o ciceroniano e tampouco deve ser compreendido como uma degeneração da forma clássica, mas sim uma nova forma dotada de singularidades adquiridas ao longo dos séculos, marcado muito mais por “enriquecimentos sucessivos do que por rupturas”. Vale ressaltar que o latim medieval também não constituiu uma língua materna e sim um “um idioma supranacional, utilizado por toda a Europa exclusivamente como língua culta, literária, técnica administrativa ou jurídica”.⁵

De finalidade prática, essas fórmulas preestabelecidas de escrita eram repetitivas e formais, pois eram enviadas a outros territórios estrangeiros, o tipo de documento somente pela

⁴ MARTÍNEZ FERRANDO, J. E. **Jaime II de Aragón: su vida familiar**. Vol. II: Documentos. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Barcelona, 1948.

⁵ GOULLET, Monique; PARISSE, Michel. **Aprenda o latim medieval: manual para um grande começo**. Campinas: Editora Unicamp, 2019. p. 14.

formulação das frases, uma espécie de código internacional de assuntos oficiais, cujo idioma seria o latim. Não necessitava de recursos estilísticos, pois o que de fato importava era a clareza da mensagem. Os anacolutos, apesar de existentes, deveriam ser evitados.

Nas cartas oficiais e pessoais, os imperativos prevalecem: “faça-se”, “ordeno”, “exijo”, “mando”. Não há espaço para contra-argumentos, pois as correspondências enviadas têm um alto custo: a tinta, o pergaminho ou o papel e o oficial que as redige pois, o rei não sabia latim. O envio e recebimento das correspondências são gastos elevados na corte, basta imaginarmos a complexa logística envolvida nisso, desde o cuidado com os cavalos até os materiais para redigi-las.

Muitas delas tinham caráter sigiloso e urgente e não poderiam ser lidas em voz alta ou em público, por isso, sempre ao final, havia a expressão *sub sigillum nostro* ou *sub sigillum secretum*. Geralmente, eram negociações diplomáticas, pontos sensíveis de algum tratado e os constantes deslocamentos e proventos da corte pelo território aragonês.

No mesmo conjunto, encontramos também as “cartas pessoais” com uma escrita mais personalizada, coloquial e com adjetivos como “estimada”, “fidelíssima”, “amada”, “cara” e “venerada”. Estas, por sua vez, foram escritas a punhos pelo rei e por seus filhos ou funcionários de confiança. Poucas estão em latim, e se estava havia erros de conjugação e declinação verbal, assim como frases dúbias e com pleonasmos.

Os idiomas que prevalecem são as línguas vernáculas, o castelhano – nas correspondências de Jaime com o genro Dom Juan de Villena e a filha Constança; o aragonês com os demais filhos, e o catalão com o primogênito Dom Jaime e alguns funcionários mais próximos do rei instalados em Valência. Dos três idiomas, porém, destaca-se o catalão. Isso não significa que o aragonês estava em desuso, mas como prevalecia o latim na condição língua escrita na Coroa, o aragonês não se tornou uma língua literária culta, embora houvesse uma literatura popular no idioma que não alcançou aceitação nos níveis sociais mais elevados.

Vale destacar que os nomes próprios foram traduzidos para seus equivalentes em Língua Portuguesa, pois na própria documentação da época um mesmo personagem tinha seu nome escrito em diferentes idiomas, como o latim, o catalão e o provençal, causando estranheza ao leitor e o induzindo a pensar que se trata de pessoas diferentes quando, na verdade, é uma única, por exemplo, o funcionário real Guilherme, apresentado nas cartas como *Guillaume*, *Guilhermo* ou *Guilme*. Ao longo da tese busquei, na medida do possível, inserir as datas de nascimento e morte assim como os reinados e pontificados dos personagens apresentados a fim de situar melhor cronologicamente, no entanto, não foi possível em alguns casos, pois faltavam dados biográficos concretos ou confiáveis.

Para as localidades geográficas escolhi os topônimos também em Língua Portuguesa, pois a mesma situação que ocorre com os nomes próprios se sucede com as cidades, vilas, cercanias e povoados encontrados nas fontes, portanto, ao invés de manter o nome em catalão ou francês, eles foram traduzidos, já que há equivalentes no nosso idioma, por exemplo, Provence (região pertencente à Aragão no Reino da França) cujo equivalente é Provença. As exceções foram abertas a localidades já extintas e que possuem apenas dados dos territórios correspondentes atualmente. Como suporte complementar ao apêndice documental de Martínez Ferrando, utilizei também algumas cartas transcritas e organizadas por Rubio y LLuch nos *Documents per l'història de la cultura catalana medieval* (1921), um volume extenso que abrange diversos reinados aragoneses.⁶

O segundo tipo de fonte trabalhado foi o regimento de saúde de Arnaldo de Vilanova, o *Regimen Sanitatis ad Inclitum Regem Aragonum*, ou, *As Regras de Saúde de Jaime II*, escrito em 1308. Como fonte principal de consulta, utilizei a versão castelhana traduzida e comentada por Juan Cruz Cruz como anexo ao livro *Dietética medieval: el "régimen de salud" de Arnaldo de Vilanova*, publicado pela Universidade de Navarra.⁷ Como há uma série de alimentos citados pelo físico, uma das maneiras mais eficazes de nos aproximarmos da relação medicina e gastronomia é cruzarmos alguns alimentos presentes no regimento com as receitas encontradas nos livros de receitas da época, por isso a necessidade de inserir mais duas novas fontes.

O terceiro tipo foram os dois livros de cozinha O *Libre de Sent Soví* e o *Livro do Cozinheiro (Libre del Coch)* do mestre napolitano Roberto de Nola.⁸ Na análise do *Livro de Sent Soví* utilizei duas versões, uma em língua espanhola (2007) e outra em catalão (2014). A última é uma versão comentada, criticada e prefaciada por especialistas em alimentação medieval ibérica, proporcionando um panorama mais rico, detalhado e sob a perspectiva qualitativa dos dados coletados na obra.

É na sobreposição dos rituais de corte, medicina, alimentação e a vida privada do rei Jaime II e sua prole que percebemos os dois lados do mesmo personagem histórico: o rei e o homem, inseparáveis e complementares, razão pela qual suas atitudes frente aos cuidados familiares estivessem sempre nos limiares das razões de estado e das preocupações paternas.

⁶ RUBIÓ Y LLUCH, A. **Documents per l'Història de la Cultura Catalana Mig-eva**, vol. 2. Barcelona, Institut d'estudis catalans: Palau de la Disputació, 1971. Disponível em: <https://archive.org/details/RubioYLLuchDocuments2>. Acesso em: 12 maio 2021.

⁷ VILANOVA, Arnaldo. Regras de Saúde à Jaime II. In: CRUZ, Juan C. **Mesa y dietética medievales: el regimen de Arnaldo de Vilanova**. Pamplona: Universidad de Pamplona, 2015.

⁸ LLIBRE DE SENT SOVÍ. Editorial Barcino: Barcelona, 2014; NOLA, Roberto de. **Livro do Cozinheiro (Libre del Coch)**. Tradução de: Cláudio, GIORDANO. São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência Raimundo Lúlio (Ramon Llull), 2010.

As cartas, os livros de cozinha, os regimentos e os protocolos permitem clarificar as ações privadas, proporcionando uma análise preocupada com as sociabilidades e as sensibilidades inerentes ao processo histórico e como elas podem influenciar, e talvez catalisar, um processo de institucionalização pública de um movimento que se inicia por meio de atitudes e posturas individuais de diferentes monarcas.

2 CUIDAR DE SI E DOS SEUS: TRADIÇÃO MÉDICA E OS OFÍCIOS DA SAÚDE NA CORTE DE JAIME II

“Somos constreñidos a amar nuestra salud corporal e, se por nuestra culpa o desidia aquella perdemos somos homiçidas de nos mesmos el qual homiçidio es digno de mayor pena que fecho en el próximo”.
(Afonso de Chirino, séc. XIV).

2.1 O CORPO SOCIAL, MÍSTICO E BIOLÓGICO: A METÁFORA ORGANICISTA NO PENSAMENTO MEDIEVAL

Entre os séculos XII e XIII, a sociedade medieval adquiriu um senso corporativo de funcionamento interno. Estimulada pelo pensamento aristotélico, a monarquia tentou se organizar a partir de um modelo de *corpus morale et politicum* e a Igreja assumiu a símile corpórea de Cristo. Na tentativa de presidir as cúpulas de um poder coeso sobre os demais membros civis, os reis assemelharam-se à cabeça da sociedade, pois não há vida sem essa parte do corpo e a partir dela emanavam as diretivas para os súditos. Os demais membros também possuíam suas equivalentes biológicas nesse microcosmo.

Uma das primeiras teorias acerca dessa analogia entre o corpo humano e a sociedade surgiu na Inglaterra, elaborada pelo filósofo João de Salisbury (1120-1180), ao pensar o reinado de Henrique II de Plantageneta (1133-1189, rei desde 1154)⁹, defendeu a ideia de que o príncipe ocuparia o lugar da cabeça. Para Lanzieri Júnior, na cabeça “se encontra sujeito somente a Deus e a quem, em nome d'Ele, faz seu papel na terra”. O senado por sua vez “ocupa o lugar do coração, já que dele procedem aos atos bons e maus”.

Já os juízes e os governantes das províncias “reclamam para si a missão dos olhos, dos ouvidos e da língua”, porque são homens de confiança, informantes e confidentes do monarca. Os oficiais e os soldados “correspondem às mãos”, pois lutam, defendem e protegem nos tempos de guerra e iminência do perigo. Os questores e escrivães são “o ventre e os intestinos”, pois, “se estes são congestionados por uma desmedida avidez e retêm com excessivo empenho

⁹ As datações entre parênteses seguirão a seguinte regra ao longo desta tese: os reis, rainhas e papas serão datados conforme o ano de nascimento, morte e o início de seus reinados e, ou pontificados, pois se entende que as ações tomadas por eles influenciaram direta ou indiretamente os contextos em que estavam inseridos. Para os outros personagens destacados optei por marcar o ano provável de nascimento ou morte, a fim de situá-los temporalmente e melhorar a compreensão e entendimento do leitor. Alguns nomes, porém, possuem data de nascimento ou morte desconhecido, portanto, serão indicados entre parênteses somente quando conhecidos ou omitidos devido à ausência de dados, como ocorre com uma grande parte dos funcionários reais ao longo das cartas trocadas entre eles e o rei Jaime II.

o que acumularam, provocam inumeráveis e incuráveis doenças, até que essa dor traga a destruição de todo o corpo”. Por fim, os agricultores, equivalentes “aos pés, pois também se encontram continuamente no solo”. A esse grupo é necessária uma atenção maior da cabeça, pois “tropeçam em muitas dificuldades enquanto pisam a terra com o trabalho de seu corpo, e merecem ser protegidos com tanta ou mais justa proteção para permanecer de pé”, cabendo ao rei fornecer as condições adequadas para garantir a produtividade dessa base responsável por nutrir, alimentar e manter viva não somente a cabeça, mas todos os órgãos e partes do corpo por meio dos proventos cultivados, criados e confeccionados por eles na terra, uma das bases da riqueza e dependência medieval.¹⁰

Na Península Ibérica, o mesmo modelo organicista de sociedade foi incorporado nas *Siete Partidas* afonsinas, um escopo documental normativo extenso, de aspirações universais visando um projeto imperial de um rei de três nações: cristã, muçulmana e judaica:

E naturalmente dixerón los Sabios, que el Rey es Cabeça del Reyno, caisi como de la cabeça nacen los sentidos, porque se mandan todos los miembros del cuerpo, bien assi por el mandamiento que nace del Rey, que es señor, e cabeza de todos los del Reyno, se deven mandar, e guiar, e aver un acuerdo con el, para obedecerle, e amparar, e guardar, a acrecentar el reyno. Onde él es alma, e cabeça, e los miembros.¹¹

Esses líderes da cristandade, de impérios e reinos eram mortais e corruptíveis. A doença, o desequilíbrio, a debilidade física ou uma dieta não adequada ao extrato social poderiam corromper a harmonia inerente ao corpo social, místico e político. A doença do monarca suscitava a aflição pública, abrindo disputas entre pequenos grupos, que se aproveitavam da enfermidade real para reclamar mais parcelas do poder.

O rei, porém, mantém-se rei. Mesmo doente, a ele são designados os cuidados mais avançados, os físicos mais capacitados, as melhores comidas, os mais sofisticados tratamentos. São escritos regimentos de saúde para cuidar e prevenir as doenças, a Igreja e o clero são evocados para rezar pela alma (*corpo mysticum*) do soberano e o povo realiza vigílias, missas e orações pela recuperação do seu líder. O medieval dava grande importância ao corpo, por isso as preocupações constantes da medicina preventiva, na escolha dos melhores ares, na popularização dos regimentos de saúde, nos altos investimentos em cursos de medicina e à

¹⁰ LAZIERI JUNIOR, C. As pegadas de um gigante medieval: liberdade e ética nas concepções políticas de João de Salisbury (c.1120-1180) no *Metalogicon* e no *Policraticus*. In: **XXVIII Simpósio Nacional de História: lugares dos historiadores: velhos e novos desafios**, 2015, Florianópolis; SABATÉ, F. Expressões da representatividade social na Catalunha tardomedieval. In: FERNANDES, F. R. (Ed.). **Identities e fronteiras no Medieval Ibérico**. Curitiba: Editora Juruá, 2013. p. 77.

¹¹ GUIMARÃES, M. L. O corpo do rei: capítulos sobre doença e saúde em D. Duarte (1433-1438). In: **Locus: Revista de História, Juiz de Fora**, v. 22, n. 1, 2016, p. 170-171 *apud* AFONSO X. Partida II, Título I, Ley V. Las Siete Partidas. Glosadas por el Licenciado Gregorio Lopez. Salamanca: Boletín Oficial del Estado, versão de 1555, edição de 1576. p. 5.

necessidade constante de regular, intervir e sistematizar os diversos ofícios da saúde pelo território.

O rei governava para todo o reino, por isso a ameaça de uma doença ou o estabelecimento de uma enfermidade era uma preocupação pública. Era então o seu caráter mítico que lhe conferia parte da legitimidade. Algumas doenças crônicas afetavam grande parte das monarquias do Ocidente latino, como a gota, a obesidade, problemas circulatórios ou prognatismo, alguns resultantes dos constantes casamentos entre familiares, uma estratégia para manter o poder dentro da linhagem, resultando em diversas anomalias genéticas.

Apesar dos fatores mencionados, muitas doenças não tornavam o soberano incapaz de governar, pois afetavam seu corpo biológico e não as faculdades mentais. A melancolia, por exemplo, (aumento da bile negra conforme a medicina medieval) também não era motivos de ameaça, apenas um aspecto integrante da personalidade ou um problema de desequilíbrio humoral. Muitos monarcas incorporavam sua experiência de saúde com os assuntos de governança do Estado, como era o caso de Jaime II.

O rei Jaime sofria das hemorroidas. As preocupações com a sua condição atrapalhavam em maior ou menor escala suas atribuições régias e causavam dores e desconfortos. Não há evidências comprovando sobre o conhecimento da população acerca da enfermidade real, acredita-se, conforme as cartas e regimentos de saúde, que era um assunto privado, de conhecimento apenas dos funcionários mais próximos e íntimos, mas que afetava interesses gerais.

Era necessário zelar pela imagem de um monarca apto a realizar as itinerâncias pelo reino e afirmar sua autoridade, não se admitia qualquer dúvida em relação à disposição do rei, possivelmente seja essa uma das razões por omitirem do regimento arnaldiano a parte das hemorroidas ao traduzi-lo. Ademais, por ser uma doença específica, não seria de interesse da maioria de leitores esse tipo de tratamento específico.

A concepção social do corpo medieval não se limitava somente às esferas de atuação social do rei, mas também a sua vida íntima e familiar. O corpo do rei impõe elogios, ele é um dos dispositivos de comando hierárquico e seu funcionamento converge como referência social, é algo maior e mais complexo do que a própria natureza biológica, é corpo físico, é corpo individual, espiritual e social, afinal, um rei saudável é garantia de estabilidade política e social.

Havia a busca por uma forma ideal, uma atitude realista face ao corpo, em que os retratos desenham monarcas fisicamente ideais, pois a beleza moral e corporal era indissociável.

Nos retratos também se destacavam as qualidades físicas – para governar e lutar – e a moral ideal para justificar a nobreza e o merecimento daquele desígnio divino, a coroa.¹²

Dentro dessa lógica, os infantes e a rainha seriam extensões desse corpo e alvos de constantes preocupações, conforme o rei Jaime II escreveu à rainha do Chipre, dona Isabel:

Inteiramente compreendido o conteúdo da vossa carta, respondo à vossa magnificência que estava o meu coração gravemente pejado antes de me informardes do próspero estado do rei e do vosso, e só depois de me teres informado é que pude me aliviar; quanto a mim e a minha rainha, e às nossas crianças, faço-vos certa de que vivemos felizes e gozamos todos de sanidade nos corpos, a nós prestada por Aquele por quem os reis recebem saúde e reinam.¹³

Os dez filhos do rei Jaime II de Aragão foram frutos do seu primeiro casamento com a rainha Branca de Anjou (1280-1310, rainha desde 1295), também integravam o espaço de preocupações reais. Eram muitos infantes e infantas espalhados pelo território aragonês, entregues como promessas políticas, de acordos econômicos ou diplomáticos. Era necessário salvaguardar esses corpos frágeis, garantir a sucessão dinástica e o poder dentro da linhagem.

14

Merece destaque dois aspectos nesta carta, o afetivo e o político, ao mostrar-se aflito, com o “coração gravemente pejado”, “só depois pude me aliviar” e “a fim de que eu não me preocupe”.¹⁵ Não havia apenas um homem angustiado com a iminência da morte, mas também um rei preocupado com suas funções políticas e os compromissos firmados com outros segmentos sociais. Tampouco um monarca distante, insensível e apático em relação à sua prole, agindo com impiedade, mas um pai zeloso com seus filhos doentes. Na carta as atitudes íntimas e políticas se mesclam e se tornam impossíveis de serem dissociada dada a complexidade do chamado corpo do rei ser um corpo no qual converge sociedade, Igreja, família e política.

Essa postura régia condizia com uma onda humanista cristã de valorização do corpo, a inclinação intelectual e disposição em investir tempo e recursos financeiros para a tradução, cópia e divulgação de tratados médicos partindo do princípio do corpo são em uma mente sã,

¹² GAUVARD, C. As doenças dos reis da França. In: LE GOFF, J. **As doenças têm História**. Lisboa: Editora Terramar, 1995. p. 236. Tradutor?

¹³ CJA, carta nº 214, p. 152. Cuius littere continência plenarie intellecta, vestre magnificencie respondemus quod de significato statu prospero dicti Regis et vestro gavisí et vehementer letati fuimus corde nostro, et letabimur quociens fuerit nunciatus; de nobis autem et dicta Regina nostrique liberis celsitudinem vestram certam facimus quod feliciter vivimus et corporea sanitate potimur, prestante Illo per quem Reges salutem recipiunt atque regnant.

¹⁴ O rei Jaime II teve dez filhos com a rainha Branca de Anjou da Sicília. Ao todo, o monarca se casou quatro vezes, mas foi somente no segundo casamento que ele deixou herdeiros. Jaime de Aragão, primogênito (1296-1334), renunciou à coroa e se tornou monge; Maria (1299-1347); Afonso (futuro Afonso IV 1299-1336); Constança (1300-1327); João (1301-1334); Branca (1301-1348); Isabel (1302-1330); Pedro (1305-1364); Raimundo (1308-1364) e Violante (1310-1353). Fonte?

¹⁵ CJA, carta nº 214, p. 152.

garantindo a função primordial de um monarca medieval ao prezar pelo equilíbrio perfeito, a justa medida e a ordem moderada de si e dos seus. A ascensão das monarquias hispânicas e a formação de um mecanismo burocrático cada vez maior e mais complexo, com diferentes funções e atendimentos a um território maior, como presenciado em Aragão nos tempos de Jaime II, estimularam o monarca a se cercar por funcionários capacitados e entendidos dos segredos da conservação da saúde e equilíbrio humoral.

A presença constante de cirurgiões, físicos e outros personagens coadjuvantes nos cuidados reais nos mostram as múltiplas esferas de atuação terapêutica e curativa de diversas pessoas responsáveis direta e indiretamente pela saúde régia, mostrando as formas concretas da medicina como uma preocupação não somente pública, mas também como um objeto de curiosidade e fascínio face ao desconhecido, além do ímpeto de conservar a saúde, valorizar a vida e esconjurar a morte.

O século XIII presenciou um processo de institucionalização dos saberes médicos em diferentes localidades do Ocidente Latino, por exemplo, as fundações das Universidade de Nápoles (1224), de Montpellier (1289) e Coimbra (1290). Na Coroa de Aragão, foi somente no século XIV que ocorreu a institucionalização dos saberes médicos e a crescente esperança depositada nas diferentes instâncias ligadas à cura e à prevenção de enfermidades. A visão positiva da medicina como uma arte liberal tornou as universidades centros de excelência na formação de renomados doutores em medicina, cujos ofícios foram exercidos nos centros urbanos e junto às famílias burguesas, nobres e reais em diferentes cortes pelo Ocidente latino. O papel ativo dos físicos, boticários, barbeiros e cirurgiões os transformaram em importantes protagonistas ao se tornarem peças essenciais em exércitos, expedições, conselhos municipais e na privança régia, tornando a medicina um assunto de ordem pública (*res publica*).

As altas demandas pelos cuidados médicos se explicam pela carência de recursos e tratamentos terapêuticos. As técnicas eram rudes, havia uma estreita relação entre as doenças e os pecados humanos e o acesso a físicos era restrito a uma pequena parcela da população que era capaz de pagar grandes somas de monetárias. Cabia à população apostar nos barbeiros, boticários e confiar nos saberes populares, passados de geração para geração, uma herança de receitas caseiras, chás, unguentos, pastas e pomadas.

A atenção primária dos enfermos competia às mulheres, figuras centrais na cura informal de pacientes e detentoras de uma sapiência baseada no empirismo, no conhecimento instintivo e na observação, aspecto carente na formação substancialmente teórica dos doutores em medicina nos poucos centros universitários disponíveis em território aragonês. Com a crescente demanda desses profissionais, ocorreu uma diversificação dos ofícios relacionados à

cura, pois, na Península Ibérica, os físicos judeus e árabes foram proibidos em determinados momentos de atender a população cristã, o que não se efetivou na prática.

O desejo pela manutenção e conservação da saúde levou inúmeras pessoas a buscarem ajuda de físicos renomados, como Arnaldo de Vilanova, ou ao caírem nos golpes dos charlatães, a buscarem nos serviços acessíveis e precários dos barbeiros uma solução. Outros apelavam ao saber ervanário dos boticários e, nos casos extremos, apelavam aos responsáveis pelos cuidados de cavalos, pois de acordo com o galenismo, os humores existiam tanto nos humanos quanto nos animais, portanto a lógica terapêutica era similar.

Houve, no decorrer do século XIV, uma clara delimitação e divisão dos ofícios médicos na Coroa de Aragão, e nos demais reinos ocidentais, entre os barbeiros, os físicos e os boticários, estimulando a confecção de normas públicas para o exercício da profissão e indo além dos preceitos normativos, mas significando o reconhecimento público da capacidade de transformação social da medicina.¹⁶

Dentro da área de saúde medieval, havia uma hierarquização interna de ofícios, em que os físicos se situavam em um primeiro plano, seguido dos cirurgiões, boticários, barbeiros e curandeiros. Muitos deles chegavam à carreira médica sem precisar passar por uma universidade, aprendendo as técnicas de cura e terapêutica, observando físicos universitários durante quatro ou cinco anos para, em seguida, passarem por uma banca de examinadores que permitiriam a prática desses profissionais. Esse tipo de formação foi denominado como “sistema aberto” de ensino, cuja profissão, apesar de regulamentada pelo rei, não necessitava de formação geral acadêmica, visto que os dotes para cursar os centros de Montpellier e Lérida eram altos.

O sistema aberto possibilitou mais liberdade de atuação a custos muito menores, assim como maiores possibilidades de ensino, pois os físicos poderiam ensinar a seus discípulos as suas técnicas, apresentá-los às autoridades médicas, explicar-lhes os mecanismos de funcionamento do corpo e das enfermidades, ensinar-lhes as dosagens de medicamento e guiá-los em visitas e cirurgias. Além disso, forneciam alimentação, vestimentas e até mesmo moradia a essas pessoas, que, ao encerrarem a sua formação, recebiam o instrumental e passavam pelas bancas avaliativas compostas por outros maestros, cuja função era testar de maneira incisiva todo o conhecimento aprendido pelo recém-treinado.

¹⁶ GARCÍA BALLESTER, L. Las orígenes del renacimiento médico europeo: cultura médica escolástica y minoría judía. In: **Manuscrits**, Madri, n. 10, 1992, p. 144; GONZÁLEZ DE FAUVE, M. E; FORTEZA, P. Salud y enfermedad em la Espanã Bajomedieval. In: RODRÍGUEZ, G. (org.). **Cuestiones de Historia Medieval**. Buenos Aires: Ediciones Selectus SRL, v. 2, 2011. p. 516.

Muitos dos físicos que compuseram a corte de Jaime II se formaram pelo sistema fechado em universidades estrangeiras, pois a vida universitária ibérica se desenvolveu tardiamente em relação aos outros centros de saber da época. Em Aragão o único *studium generale* para aprender Medicina se localizava em Montpellier, hoje França, mas domínio aragonês no medievo, permitindo somente os jovens de famílias mais abastadas a se mudarem.

A primeira tentativa de fundação ocorreu em 1293, quando os frades mendicantes pediram autorização a Jaime II para criar em Lérida um espaço de ensino para Teologia e Gramática. Havia um problema, era necessária a autorização papal e as relações com a Santa Sé estavam abaladas devido aos conflitos na Sicília desde a época de Pedro III (1230-1285, rei desde 1276). Essas querelas só se findaram com a assinatura do Tratado de Anagni (1295). Em 1300 uma bula papal concedeu os privilégios ao recém-criado *studium* de Lérida.¹⁷ A definição de *studium generale* foi definida nas *Partidas* de Afonso X (1221-1284, rei desde 1252) como “*um ayuntamiento de maestros et de escolares, que es fecho em algunt logar com voluntad et entedimiento de aprender los saberes*”.¹⁸

O modelo institucional universitário foi o sistema encontrado por canalizar a transmissão e aquisição de saberes em um modelo de acesso restrito, dando a um pequeno grupo o monopólio do conhecimento, exigindo as regulamentações perante o rei e conselhos municipais por meio de medidas políticas e legislativas que cerceassem a atuação daqueles formados pelo sistema aberto. Um resultado concreto dessas reivindicações ocorreu em 1329, no Reino de Valência, quando Afonso IV (1299-1336, rei desde 1327), filho de Jaime II, permitiu que os *Foros de Valência* estabelecessem critérios salariais, educacionais e práticos bastante claros a fim de favorecer os físicos formados no sistema fechado.

Apesar das exigências sobre os físicos universitários, as demandas sociais eram maiores e constantes, exigindo muito mais qualidades técnicas do que teóricas, ou seja, o conhecimento deveria estar orientado à ação, por isso era direcionada para formar um *ars*, a quem se transformaria em *artifex*. A valorização da prática sobreposta à teoria se alastrou conforme havia maior conhecimento e circulação das obras de Averróis, que dotava o trabalho do físico de uma responsabilidade social cujo objetivo principal era curar as doenças e manter

¹⁷ Com a assinatura do Tratado de Anagni a ilha da Sicília regressou à Santa Sé e ocorreu o casamento de Jaime II com Branca de Anjou, herdeira do trono siciliano. Para mais informações sobre o tratado consultar RUNCIMAN, S. *Vísperas Sicilianas: una historia del mundo mediterráneo a finales del siglo XIII*. Madrid: Alianza Editorial, 1979. Vale destacar que na segunda metade do século XIV, iniciaram-se os cursos de medicina em Perpignan (1350), Huesca (1354) e Barcelona. Já em Valladolid e Valência, esses cursos se iniciam somente no século XV.

¹⁸ HINOJOSA MONTALVO, José. *Jaime II y el esplendor de la Corona de Aragón*. NEREA, San Bartolomé, 2006. p. 131.

a saúde, sendo um chamado do cumprimento de sua tarefa, embasado na relação direta entre doença e cura, motivo pelo qual o judeu castelhano Afonso Chirino (1365-1429) denominou-os de artesões da esperança.¹⁹

Na corte de Jaime II havia dezenas de pessoas incumbidas de conservar a saúde do monarca, de sua esposa e de seus filhos, com formações diversas, permitindo a esses homens e mulheres diferentes campos de atuação e os mais variados papéis dentro dessa valorosa missão de cuidar da família real.

Qual era de fato o corpo conhecido? Fazer um parágrafo, por exemplo, tratando da teoria dos humores, que foi citada cerca de 20 vezes na tese, mas não há uma explicação de fato sobre o que seria essa teoria, estabelecida por Hipócrates e Galeno; a saúde dependeria do equilíbrio entre os quatro humores, a saber: bile negra, representada pelo elemento terra, de natureza fria e seca; sangue, representado pelo ar, de natureza quente e úmida; fleuma, representado pela água, de natureza fria e úmida, e, por fim, a bile amarela, cujo elemento seria o fogo e seria de natureza quente e seca (Rooney, 2013, pp. 22-23). Dependendo do tipo de humor predominante no organismo, o indivíduo desenvolveria determinadas características de personalidade e seria propenso a determinadas doenças.

Qual era o corpo conhecido, se, por exemplo, as dissecações eram proibidas? Poderia comentar um pouco sobre isso

2.2 OS BARBEIROS E CIRURGIÕES NA CORTE ARAGONESA

Com o aumento da procura pelos serviços médicos na segunda metade do século XIII, ocorreu uma maior divisão do trabalho, estimulada pelas autoridades régias e urbanas em delimitar, organizar e especificar funções, salários e competências, além da necessidade dos físicos em protegerem seu trabalho, determinando suas esferas de atuação e tentando, junto aos nobres e reis, impedir a intromissão de pessoas não qualificadas.

De acordo com a medicina árabe, a função principal do físico seria equilibrar os humores e conservar a saúde, resguardando a energia vital interna. O imaginário de sangue, dor e sofrimento que cercava a área dificultou o reconhecimento da cirurgia na medicina

¹⁹ GARCÍA BALLESTER, L. **La búsqueda de la salud**: sanadores y enfermos en la España Medieval. Barcelona: Península, 2001. p. 164.

universitária, cujos representantes desqualificavam seus concorrentes, associando seus serviços aos dos abatedores de animais e carnicheiros.²⁰

Havia uma preferência ao físico teórico, pois a boa saúde, ao resultar da proporção exata dos humores, quando ocorria uma desordem ou perturbação, seria garantida aplicando-se o tratamento adequado para reestabelecer o equilíbrio, tendo em conta idade, signo do zodíaco, os hábitos alimentares, as doenças anteriores, o clima, os ares e outros. A cirurgia desempenhou um papel de segunda ordem na medicina, pois aos físicos competia o equilíbrio humoral²¹e, portanto, bastava a prescrição de regras de saúde e da dietética para sua função estar cumprida e o doente sanado.²²

Foi na transição do século XIII para o XIV que a medicina, timidamente, passou a sobrepor as autoridades árabes e greco-romanas ao saber empírico da prática. A dificuldade de avaliar com exatidão o impacto dos medicamentos sobre o organismo, a incompreensão dos fenômenos naturais internos, como as febres, convulsões, feridas e tumores, já não aceitavam como verdade posta as explicações sobrenaturais dadas pela medicina monástica, aumentando o grau de incerteza dos físicos universitários diante dos cânones médicos.

A renovação do interesse pela anatomia e compreensão direta, por meio da observação e contato direto com o corpo, deu-se em diferentes esferas. As universidades foram importantes agentes difusores das correntes filosóficas latinas, sobretudo o aristotelismo ao estabelecer as conexões entre o universo e o corpo-humano, ação e reação, causa e consequência, impulsionados por uma mudança nas sensibilidades face ao corpo, valorizando os sentidos e o concreto, o que não significou um abandono das práticas curativas mágicas, como a devoção popular às relíquias sagradas, o apelo aos milagres ou ao poder taumatúrgico dos reis.

Ao longo dos séculos XIII e XIV, houve expoentes universitários que trouxeram a anatomia e a dissecação de cadáveres, apesar de proibidas pela Igreja, como elementos importantes da atividade médica, como Mondino de Liuzzi (1270-1376), na universidade de Bolonha, ou aos adeptos da ciência experimental na Inglaterra, como Roger Bacon (1214-1292)

²⁰ FAGUNDES, M. D. C. O. **Saber médico e poder**: as relações entre Arnaldo de Vilanova e a Coroa Aragonesa (séculos XIII-XIV). 2014. 205 f. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal de Goiânia, Goiânia, 2014. p. 145.

²¹ O equilíbrio humoral deriva da Teoria dos Humores, elaborada por Hipócrates e Galeno a saúde dependeria do equilíbrio entre os quatro humores, a saber: **bile negra**, representada pelo elemento terra, de natureza fria e seca; **sangue**, representado pelo ar, de natureza quente e úmida; **fleuma**, representado pela água, de natureza fria e úmida, e, por fim, a **bile amarela**, cujo elemento seria o fogo e seria de natureza quente e seca. Dependendo do tipo de humor predominante no organismo, o indivíduo desenvolveria determinadas características de personalidade e seria propenso a determinadas doenças.

²² MICHEAU, F. A idade de ouro da medicina árabe. In: LE GOFF, J. (org.). **As doenças têm História**. Lisboa: Terramar, 1995. p. 74.

e Roberto Grosseteste (1175-1253), cujo destaque nas investigações os levou a receber o amparo legal e o aval de reis e imperadores, como foi o caso de Frederico II, rei de Nápoles (1272-1337, rei desde 1295) em 1240, ao permitir a formação de cirurgiões com aulas de anatomia humana.²³

Há divergências em relação a primeira dissecação de cadáveres. A mais famosa delas remete-se a Universidade de Bolonha, realizada publicamente pelo professor de anatomia Mondino de Luzzi (1276-1326), em 1315, no corpo de um criminoso condenado à morte. Quando os cadáveres passaram a ser dissecados, os físicos objetivavam confirmar o que os grandes sábios do oriente e do período clássico haviam constatado confrontando os desenhos anatômicos. O corpo começou a se tornar um objeto da ciência e do reconhecimento dos saberes médicos universitários pelos poderes reais e políticos, processo esse que se consolidou em reinos que sediavam centros universitários, sobretudo a partir do século XV em localidades específicas, como França, norte da Itália e o Sacro Império Romano Germânico. Isso delimitou a medicalização das sociedades medievais junto à fragmentação de diferentes ofícios da cura, conferindo, em maior grau, à cirurgia um dos pilares fundamentais da medicina.

No passo dos séculos XIII ao XIV, ocorreu na Coroa de Aragão um forte processo da emergência socioprofissional entre os barbeiros e cirurgiões. Eles eram responsáveis, de acordo com a vertente higiênica da medicina galênica, por lavar, cortar, pentear, matar piolhos e manter a boa aparência de seus clientes. As barbearias cresceram e se tornaram espaços maiores e com funções mais diversificadas, sendo um importante espaço de sociabilidade masculina adquirindo uma experiência lúdica, que, além de cuidar da aparência e da higiene, tornou-se um ponto de encontro para jogos, cantorias e diversão, trazendo aos donos desses estabelecimentos lucros e reconhecimento profissional.

Aos poucos, começaram a atribuir aos seus ofícios pequenas operações cirúrgicas, como a extração de dentes (*queixalers*), as sangrias e outros procedimentos. No cenário urbano de Barcelona e Valência, esses estabelecimentos eram identificados por uma grossa cortina vermelha, responsável por garantir a privacidade daqueles submetidos aos procedimentos desagradáveis e sangrentos. Além disso, havia potes pendurados nas janelas com o sangue retirado ao longo do dia, uma espécie de propaganda e autopromoção, pois, de acordo com as teorias médicas da época, o expurgo de sangue era benéfico aos pacientes. No entanto, essa prática foi logo proibida pelo conselho municipal de Barcelona, alegando ser desagradável e

²³ POUCHELLE, v. 1, p. 187, 2017. In: LE GOFF, J; SCHMITT, J.C. (org.). **Dicionário Temático do Ocidente Medieval**. São Paulo: UNESP, 2017. 2 v. tradução de?? Seria bom também colocar o título do verbete

atraindo doenças pelo ar, além da presença de animais e insetos. Alguns barbeiros eram atuantes na privança régia, no caso de Jaime II podemos mencionar Guilherme Martí (1298 a 1303), Pascasio López (1302 a 1307), seu irmão Pedro Martín de Huesca (1307 a 1327) e Juan García de Huesca (1310 a 1327).²⁴

As emergências cirúrgicas eram atendidas pelos barbeiros e seus jovens aprendizes (*afermament*), inseridos em um sistema aberto de aprendizado, garantindo soldos e honorários satisfatórios para ambos, acumulando bens materiais e um patrimônio modesto, como foi o caso dos barbeiros barceloneses Leonís Mestre e dos irmãos Joan e Salvador Garriga, cujas barbearias continham mais de seis cadeiras, dois bancos grandes e uma grande mesa usada para jogatinas e comidas. O prestígio adquirido pelos barbeiros destaca Domingo Ferragaud “estava associado à ascensão de uma burguesia marítima catalã, enriquecida e influente, cujas apostas na autoimagem, individualidade, distinção pela aparência e na vaidade garantiriam um espaço maior na sociedade tomada pela nobreza”.²⁵

Cabia também aos barbeiros a extração dos dentes, uma companhia habitual em uma época que se desconhecia os instrumentos de higiene bucal, utilizando as ervas e flores como aliados antissépticos para o tratamento de cáries e afecções bucais, pois se atribuía ao sangue pútrido vindo do cérebro os abscessos e dores e não ao acúmulo de resíduos dentários e má ou inexistente escovação.

Domingo Ferragaud destaca que “no regimento médico de Salerno *Flos Medicinae*, escrito pelo físico Guilherme de Saliceto (1210-1270) o conselho era recorrer às pastas e chás a base de alho-porró e meimendo-negro, com poderosos efeitos sedativos”.²⁶ As precárias condições de saúde bucal, somadas à cultura alimentar do baixo medievo contribuiu para muitas afecções bucais. O aumento vertiginoso de barbeiros nos centros urbanos deve-se ao fato de um dos pilares da alimentação medieval serem os alimentos à base de trigo, cujos açúcares catalisavam o processo de deterioração dental, contribuindo para a rápida perda dos dentes.

Como reação à rápida popularização e ascensão social dos barbeiros, os físicos e cirurgiões formados nos grandes centros universitários passaram a exigir uma regulamentação mais rigorosa dos reis, conselhos e órgãos fiscais dos reinos. O prestígio dessa medicina

²⁴ MCVAUGH, M. **Medicine before the plague**: practioners and their patients in the Crown of Aragon (1285-1345). Nova York: Cambridge Press, 1993. p. 6; DOMINGO FERRAGAUD, C. Los oficios relacionados con la medicina durante la baja edad media em la corona de Aragón y su proyección social. In: **Anuario de Estudios Medievales**, Barcelona, v. 37, n.1, 2007, p. 113.

²⁵ DOMINGO FERRAGAUD, C. Los oficios relacionados con la medicina durante la baja edad media em la corona de Aragón y su proyección social. In: **Anuario de Estudios Medievales**, Barcelona, v. 37, n.1, 2007, p. 114.

²⁶ Idem.

acadêmica, e a atuação de importantes físicos junto às cortes, como foi o caso de Arnaldo de Vilanova, levaram a introduzir um forte sistema de controle (com títulos, exames e licenças) em todos aqueles que quisessem praticar a medicina.

Após os *Foros de Valência*, temos nas *Ordenações de Corte* de Pedro IV uma sistematização e divisão clara dos ofícios da saúde entre barbeiro, físico e cirurgião. O barbeiro deveria prestar fidelidade ao camareiro. Sua função está muito mais relacionada à limpeza e asseio pessoal do monarca do que intervenções médicas propriamente ditas, o que não o torna um funcionário inferior, pois basta a inserção e detalhadamente dessa profissão nas ordenações para percebermos sua importância na privança real. Nas *Ordenações de Corte* “cabia ao barbeiro cortar, pentear e desembaraçar nosso cabelo e lavar nossa cabeça no tempo conveniente”.²⁷ Deverá manter perto de si todos os seus objetos precisos para exercer com diligência sua função, como a bacia, tesoura e navalhas. Há uma função interessante no ofício, o que demonstra uma flexibilidade funcional das *Ordenações*: na falta do camareiro, era o barbeiro o responsável por limpar, fazer a cama, organizar e guardar as roupas de uso pessoal do quarto real.

A saúde era um dos bens mais valiosos e percebida cada vez mais como um patrimônio digno de investimentos. Em um contexto social como esse, para aqueles que queriam praticar a medicina, obter uma licença logo se tornou sinônimo de prestígio profissional e, portanto, de ascensão econômica e social. Talvez devido à baixa importância das operações que praticavam, os barbeiros escaparam das primeiras manifestações desse controle social nos territórios da Coroa de Aragão (*Cortes generales de Monzón*, 1289). Porém, em 1327, o rei Jaime II, seguido de Afonso IV, introduziu o controle e fiscalização desses profissionais no Reino de Valência (*Furs de València*) e depois tal controle se estendeu a toda a Coroa.

As transformações socioprofissionais implicaram mudanças significativas na nomenclatura dos ofícios. Alguns barbeiros, que optaram por praticar a cirurgia de forma cada vez mais proeminente como meio de promoção, logo se tornaram conhecidos como “barbeiros e cirurgiões”; os “cirurgiões” que adquiriram educação universitária, não renunciaram à qualificação de “físicos e cirurgiões”, tocando assim o mais alto nível da prática médica. Nos países latinos do arco mediterrâneo ocidental, área da qual o novo sistema médico foi disseminado, houve também um processo de reavaliação da técnica cirúrgica. Foi nas

²⁷ OCP, p. 78-79.

universidades de medicina nesta área (Pádua, Montpellier e Lérida) que a cirurgia entrou pela primeira vez na educação universitária no começo do século XV.²⁸

A cirurgia se tornou objeto de interesse do rei Jaime II, a partir do momento em que representou uma possibilidade de cura e alívio para suas hemorroidas. Em 1297, Jaime II estava instalado em Barcelona, onde “rogou” a Ermegol de Blasi, sobrinho de Arnaldo de Vilanova, um livro sobre a inflamação e cura das hemorroidas, era “muito necessário” e, uma vez em posse do mesmo, seria “muito agraciado” pelo monarca.²⁹

No entanto, as dores e desconfortos da doença permaneceram por anos, levando o rei a requerer os cuidados do seu mais estimado físico, Arnaldo de Vilanova, cuja expertise no assunto estava explícita no último capítulo do regimento “*Dos remédios e a cura das hemorroidas*”, que continha algumas técnicas utilizadas por cirurgiões para aliviar as dores das hemorroidas. Nesse capítulo, havia uma série de recomendações, embasadas em uma análise primária e na identificação precisa do problema, a começar pelos diversos tipos de veias da região anal, que quando inflamadas poderiam adquirir o formato de “morulas”, “veias inchadas”, “negras” ou “bastão”, e findadas todas as tentativas de ajuda por meio dos alimentos, poderiam ser aplicadas pastas analgésicas ou tratamentos com águas quentes.

Arnaldo considerava a cura perfeita aquela “acabada e cuja dor esteja erradicada; para isso era recomendável deixar as hemorroidas sangrarem, abrindo-as com cuidado de três maneiras: “a primeira é por flebótomo, a outra por sanguessugas com junco e o terceiro por remédios”. Para a medicina medieval, quando havia excesso de sangue (*plétora*), o mesmo deveria ser removido como uma superfluidade, semelhante aos resíduos intestinais ou suor. Alguns temperamentos humanos, como os sanguíneos, produziam muito sangue, portanto sua eliminação era recomendável, prática chamada de flebotomia, ou abertura das veias, o que poderia ser feito por uma lanceta (espécie de bisturi), ou aplicando sanguessugas.³⁰ Caso as sangrias dos membros superiores não surtiram efeito na desinflamação das hemorroidas, Arnaldo recomendava:

²⁸ CIFUENTES I COMALALA, L. La promoció intelectual i social dels barbers-cirurgians a la Barcelona medieval: l’obrador, la biblioteca i els béns de Joan Vicenç (fl.1421-1464). In: **Arxiu de Textos Catalans Antics**, Barcelona: 2000, p. 432-433.

²⁹ CDHCCM, carta nº 14, p. 12.

³⁰ A Teoria dos Temperamentos deriva da Teoria dos Humores. Ela consistia na hipótese de que cada corpo era constituído por misturas dos quatro elementos, de forma que cada combinação designasse determinadas características e traços de caráter, por exemplo, os indivíduos de temperamento sanguíneo possuíam excessivamente o elemento sangue. Suas características eram a alegria, otimismo, confiança e extroversão. Já os fleumáticos possuíam excessivamente fleuma. Suas características eram a timidez, apatia, lerdeza, cansaço e coerência. Os coléricos tinham excessivamente bile amarela e suas características eram a irritabilidade, intensidade, impulsividade e rapidez. Por fim, os melancólicos tinham excessivamente bile negra e suas características eram a inclinação artística, tristeza, medo e introversão.

[...] retirar o sangue por outro lugar, podendo abrir a veia mais gorda em cima do dorso dos pés de maneira rápida, sacando três onças de sangue de cada pé. Se por algum motivo essa sangria não seja viável, deve-se tentar a veia hepática, que passa pela dobra interna do braço. Junto a isso, recomenda-se ao doente uma dieta moderada durante três dias [...] ³¹.

As teorias hipocráticas usavam as sangrias nos processos de desinflamação e como uma prática periódica para conservar a saúde. A inserção da cirurgia e dos mistérios do corpo humano como um assunto régio pôde ser percebido entre os filhos de Jaime II, como ocorreu em 1319, em Barcelona, quando o primogênito Dom Jaime (1296-1334) requereu ao procurador geral a aquisição de dois livros, um de prosa e outro de cirurgia, além do instrumental cirúrgico e técnico do físico mestre Roger:

Ao ilustre príncipe Jaime, meu caríssimo primogênito e procurador geral. Em querendo o ilustre príncipe João certo livro de prosas que pertenceu ao mestre R, cirurgião meu, e o meu fiel cirurgião Bernardo S tendo como necessários os livros e as ferramentas que pertenceram ao dito mestre R, e como sei que essas coisas todas estão em posse de Pôncio A, de vossa casa, quero, em razão disso, que ordeneis ao mesmo Pôncio que leve ou faça levarem à vossa cúria os mencionados livros e ferramentas. E quando lá os tiver deixado, que façais transportar-se, evidentemente, o dito livro de prosas que quer o dito príncipe João, e os ditos livros de cirurgia e ferramentas, cada coisa a quem a requisitou, ao destino porque optarem, e cada um deles assumindo os gastos de transporte. ³²

Esse instrumental poderia ser utilizado para dar continuidade às flebotomias do pai ou para si mesmo, pois era uma prática considerada salutar. Os cuidados da doença do rei foram confiados a um dos mais notáveis cirurgiões da corte, Berenguer Sarriera, a quem a carta exigia o equipamento. ³³

Berenguer Sarriera foi o tradutor do latim para o romance de *As Regras de Saúde a Jaime II*, de Arnaldo de Vilanova, encomendado pela rainha Branca de Anjou, para facilitar a

³¹ AVRSRA, 2011, p. 159.

³² CJA, nº 315, p. 235. Iacobus, etc. Inclito Iacobu, karissimo primogenito et generali procuratori nostro etc. Cum inclitus infans Iohannes, frater vester, habere velit quendam librum de prosis qui fuit magistri Rogerii, chirurgici nostri, et fidelis chirurgicus noster Bernardus Serra necessária habeat libros chirurgie et ferramenta que fuerunt dicti magistri Rogerii, et intellexerimus predicta omnia fore in posse Poncii Adoverii, de domo vestra, idcirco volumus quatenus mandetis eidem Poncio ut incontinenti apportet seu aportari faciat ad curiam vestram libros et ferramenta predicta. Et cum ea ibi atulerit, faciatis ipsa tradi, videlicet, dictum proser cui dictus infas Iohannes voluerit, et dicto libros chirurgie et ferramenta dicto Bernardo Serra, vel cui loco cui voluerit, ipsis dantibus et solventibus instrumentum et conveniens precium per eisdem.

³³ Berenguer Sarriera pertenceu a uma linhagem de cirurgiões de Girona, cujo ofício começou ao lado de seu pai, Jaime de Sarriera, e de seu tio Guillermo de Sarriera, físico pessoal do rei Pedro III. Possuía uma sólida formação médica e foi um dos responsáveis por introduzir as bases da filosofia natural na Coroa de Aragão ao contribuir com a tradução coletiva do árabe para o latim do Cânone de Avicena, em 1298. Berenguer foi casado com Guilleuma de Escalles (+1310), com quem teve quatro filhos, sendo Arnaldo Sarriera o único formado em Medicina em Montpellier e mestre pela Universidade de Lérida. A família se estabeleceu em um pequeno palacete na vila de Palau-Sacosta, povoado pertencente à Girona. Seu outro filho, Bernardo Sarriera foi cirurgião real de Pedro IV, o Cerimonioso, mas faleceu jovem, em 1348, de Peste Negra.

leitura das pessoas que, assim como ela, não conheciam o latim, mas eram curiosas sobre os mecanismos da conservação da saúde.

Apesar de Jaime II possuir barbeiros, esses profissionais se limitaram a cuidar da higiene e aparência pessoal do monarca. Já as questões mais complexas eram confiadas a homens de alta instrução e respeitabilidade, no caso, a figura de um físico-cirurgião formado no sistema fechado de aprendizagem. Assim como os demais físicos da época, Berenguer Sarriera teve uma carreira política simultânea à medicina.

Em 1300, Berenguer Sarriera participou da expedição catalã contra a Sicília para tratar dos soldados feridos na tentativa de tomar a ilha dos Anjou; em 1302 acompanhou as expedições militares para conquistar a Múrcia e também esteve presente no cerco de Montfalcó; tornou-se cirurgião e físico real em 1304, além de ocupar simultaneamente a função de prefeito de Girona, um cargo oficial encarregado da administração da justiça, sendo promovido posteriormente a embaixador real em Montpellier, ganhando mais prestígio junto às cortes ocidentais. Assim sendo, em 1308, foi requisitado pelo núncio papal da Inglaterra, instalado na corte do rei Eduardo II de Plantageneta para tratar de uma luxação, dores no quadril e nos joelhos do representante da Santa Sé, cujos apelos aos físicos de Londres não foram suficientes para sanar suas queixas.

Em 1309 participou do cerco de Almería, dessa vez acompanhando o rei Jaime II. Entre 1304 e 1306 foi também encarregado de negociar com os genoveses a aquisição de pedra para construir o túmulo da rainha Branca, junto a outro cirurgião real, X de Riera, conforme aponta a carta escrita em outubro de 1315³⁴. Sua atuação extrapolou os limites da técnica e da precisão cirúrgica, agindo como confidente político e pessoal do rei Jaime II, ganhando prestígio internacional e fortunas, por meio da promoção social a partir do conhecimento e da fé na ciência.

A participação dos cirurgiões nas expedições militares fora oficializada nas *Ordenações de Corte* de Pedro IV, embora não sejam tão detalhadas as obrigações; como a dos físicos e barbeiros, o próprio rei Jaime II expressou em suas cartas que era uma “arte muito necessária em tempos de paz” e mais ainda “em tempos de guerra”, exigindo que os mesmos “durmam junto a nossas tendas ou ao lugar onde estivermos. E que todo o que sabiamente souber fazer, faça para salvar qualquer pessoa”.³⁵

³⁴ CJA, n° 62, p. 41.

³⁵ OCP, p. 81-82.

A ampla participação desses profissionais nos campos de batalha e na intimidade dos reis estimulou a partir da primeira metade do século XIV um processo evidente de organização, sistematização, delimitação e burocratização dos serviços médicos. Porém, foi somente na segunda metade desse século que encontramos um corpo documental sólido e definitivo sobre essas ideias e encaminhamentos pensados por Jaime II em território valenciano e catalão.

Em 1359, as cortes catalãs compostas pela baronia militar, os preladados religiosos e os ricos homens das vilas e cidades, reuniram-se em Vilafranca e Cervera para um dos primeiros exames públicos de admissão de um físico cumprindo deliberações legais das Cortes Gerais de Monzón, organizadas por Jaime II, cujas determinações exigiam: possuir os livros necessários para o ofício; ter estudado em um *Studium Generale* por cinco anos para os legistas, e três para os médicos na arte da física e ser aprovado na sabatina de perguntas.³⁶

Nas atas desse exame, além dos requisitos, o responsável organizou uma divisão interna dentro da própria categoria dos físicos conforme a formação e experiência de cada um dos concorrentes: os *magistribus in artibus et medicina* ou *metges em art de Phisica* ou *Phisics de graus* ou *metges de graus* por terem obtido um diploma universitário em Artes e Medicina, sendo a tradução correta em mestre da arte da física, e não mestre em medicina, pois o funcionamento da natureza, sobretudo o corpo humano, era incumbência do físico. O segundo grupo, dos *magister in Medicina* não caracterizava nenhum tipo especial de formação, pois, ao aparecer na frente do nome, tratava-se apenas de uma solenidade ou título honorífico em respeito a alguém com larga experiência, como era o caso do Mestre Nicolás, que será abordado adiante, cujo grau lhe permitia atuar como físico e lecionar Ciências em estúdios privados e universidades.³⁷

Os ofícios da cura são umas das atividades mais antigas e requeridas da humanidade. Tanto seu nome quanto suas atribuições passaram por diversas transformações sociais, culturais e lexicais ao longo dos séculos e há presença constante desses homens de saber na Coroa de Aragão, sobretudo no reinado de Jaime II.

2.3 A ATUAÇÃO DOS FÍSICOS NA VIDA PESSOAL DE JAIME II

O conceito de físico na Idade Média foi resultado de uma evolução histórica e de nomenclatura no espaço geográfico do Ocidente latino desde a Antiguidade Clássica até o

³⁶ *Ibidem*, p. 91.

³⁷ *Ibidem*, p. 92.

período denominado tardo-medieval ou Baixa Idade Média. Durante os séculos IV e V a.C., o filósofo grego Hipócrates (460 a.C – 370 a.C.), utilizava em suas obras médicas a palavra grega (*iátrōs*), em sua forma jônica, para designar os médicos, radical de onde se derivou algumas especialidades médicas como: *psiquiatria*, *geriatria* ou *pediatria*. Nessa época, o atendimento aos doentes e acamados era feito em seus domicílios, e o médico que atendia (*iátrōs*) recebia o nome de *kline* ou *klínikós* (leito). Essa denominação apareceu pela primeira vez na obra médica de Galeno (129 a.C – 217 a.C.), no século II d.C., nomeando de *clínico* aqueles médicos que atendiam os enfermos no seu leito.

Do grego, a palavra *klínikós* passou para o latim como *clínicus*, mas o mesmo não ocorreu com *iátrōs*, que no latim foi substituído por *medicus*, em que a letra *i* deriva do verbo *medeor – eri* – que é oriundo do verbo grego *medeo*, aquele que cuida, trata e protege. Portanto, o conceito de *medicus* existe desde o Império Romano, permanecendo durante toda a Idade Média, porém com significados e funções distintas.

Com a queda de Roma, a medicina adquiriu outros contornos, sendo praticada, estudada e traduzida em escolas. O seu *status* de prática e profissão se firmou a partir do século XII, quando um movimento intelectual dentro das universidades medievais passou a traduzir, interpretar e transmitir os saberes médicos greco-romanos somados à influência do Oriente árabe nas ciências e medicina. No entanto, a denominação de *medicus* parece ser progressivamente abandonada, em detrimento de *physicus*, ou seja, aqueles que estudavam a natureza, os filósofos naturais, cujo conceito permaneceu na literatura médica até o século XVIII e ainda é utilizado nos países de língua inglesa para designar a profissão médica, os *physicians*.

Nos séculos XII e XIII, com o aumento dos grandes centros urbanos, o maior contato cultural com a cultura árabe e a fundação de diversas universidades pelo Ocidente, o termo *physicus* começou a ser utilizado nas obras médicas medievais, em grande parte, derivadas da redescoberta das obras aristotélicas. Para Aristóteles (384 a.C – 322 a.C.), o físico era o filósofo da natureza, conhecedor por excelência do mundo natural, dos seus fenômenos e causas, não sendo um médico apenas, e tampouco um artesão, mas estando acima dele como um cientista. Nessa definição conceitual embasada na obra aristotélica, percebe-se o distanciamento entre a medicina prática e a medicina teórica, cuja reaproximação só se deu na segunda metade do século XIV e de maneira incipiente.

A utilização do termo *physicus* reforça que os novos cientistas da medicina não eram meros praticantes preocupados com a doença, mas sim eruditos provenientes do meio universitário e com um amplo repertório intelectual e cultural em mente. Essa mudança

conceitual surgiu a partir de diversas contribuições, sobretudo proveniente da Escola de Salerno (1075 d.C.), cuja ideia *Physica* compunha o currículo universitário como “um estudo das coisas não abstratas da matéria, sujeitas ao movimento”, conceito desenvolvido por Boécio e com influência neoplatônica.³⁸

No entanto, diversas variáveis do termo “físico” surgiram em diferentes localidades ocidentais. Na França, por exemplo, na Escola de Chartres, o conceito *medici* se desdobrou em *medici chirurgici* e *medici physici*, como práticas da escola médica e de filosofia natural. Por exemplo, Guilherme de Conches (1080-1154), professor de Chartres, era denominado como *grammaticus*, *physicus* e *philosophus* pelos seus pares, além de se considerar um *physicus*, havendo já uma natureza médica por trás desse conceito, pois Guilherme era comentarista de obras médicas gregas, o que pressupunha um conhecimento prévio da medicina.

O conhecimento médico expandiu-se somente com as traduções de Constantino, o Africano (séc. XI), pois o conhecimento médico compunha a matéria do *physicus* desse período, ainda que estivesse longe de ser a sua preocupação exclusiva ou sequer maioritária. O conceito de físico foi carregado de distorções e interpretações singulares, distintas tanto do sentido original, como dos comentadores e praticantes posteriores, ampliando a esfera semântica e restringindo o conceito a partir do século XII.

Na segunda metade do século XIV, nas *Ordenações de Corte* de Pedro IV de Aragão, é descrito de maneira mais detalhada as funções dos físicos reais. Isso não significa que essas atribuições surgissem posteriormente ao reinado de Jaime II, mas apenas que foram oficializadas na forma de um documento regulamentador e organizacional da vida palaciana. Os critérios elegidos eram os seguintes: deveria haver dois físicos na corte, de preferência mestres em Medicina ou que tivessem experiência prática para atenderem “com muita diligência nossa saúde” e “salvar a saúde já alcançada ou restituir a saúde perdida”.

Um deles deveria residir dentro do palácio, de preferência o mais velho e com mais instrução para seguir uma rotina de cuidados reais minuciosa: pela manhã deveria analisar “nossa urina, para que veja por ela a disposição do nosso corpo, e se houver alguma piora, provenha logo um remédio saudável”.³⁹Essa técnica foi denominada pela medicina da época como uroscopia, baseada na “Roda da Urina”, uma tabela que apontava os humores em desequilíbrio conforme a coloração, consistência e cheiro do excremento. Deveriam também estar à disposição dos criados, para “prover da melhor maneira que podem” estendendo a ideia

³⁸ SILVA, A. F. O. da. **Físicos e cirurgiões medievais portugueses**. Contextos socioculturais, práticas e transmissão de conhecimentos (1192-1340). Cidade do Porto: Editora CITCEM, 2016. p. 43-45.

³⁹ OCP, p. 79-80.

de que para um corpo social em funcionamento pleno, não somente o rei, mas todos seus funcionários deveriam ter a saúde conservada.

Após isso, deveria acompanhar o rei em todas as refeições para “que não comamos coisas indevidas e danosas. E vendo colocar diante de nós alguma coisa perigosa que faça logo de tirar de nós” e, se impensadamente, o monarca comesse algo danoso, o físico deveria prescrever logo “os remédios que julgar conveniente”. Por isso, deveria residir no palácio, sendo submetido ao camareiro, porém supervisionaria um auxiliar e o boticário, prestando homenagem ao mordomo e jurando perante a Deus “não comentar com ninguém nossos segredos e enfermidades”.⁴⁰

A busca por um físico real iniciou em 1293, quando Jaime II convidou o siciliano Giovanni Rayner para acompanhá-lo em viagem à ilha da Sicília. Como forma de pagamento, prometeu uma casa em Barcelona ou Valência e um salário mensal de três mil *sous*, uma soma bastante elevada para os padrões da época. Em nível de comparação, um artesão recebia três *sous* por dia de trabalho, ou seja, o salário de um físico pessoal era muito discrepante do que um trabalhador livre na mesma cidade. No entanto, com a derrota aragonesa nas Vésperas Sicilianas, e a volta da família Anjou ao poder da ilha, a região tornou-se mais atrativa, econômica e profissionalmente favorável para Giovanni, que resolveu permanecer na ilha e não voltar com o monarca.

Havia urgência no pedido do rei, pois ao firmarem o Tratado de Anagni (1295) com a Casa Anjou, um dos acordos previstos foi o casamento entre Jaime II e Branca de Anjou, portanto necessitava-se de um físico para acompanhá-la durante a gestação. A oferta se tornou maior e o rei prometeu quatro mil *sous* para o físico Guilherme de Toulouse, além de uma casa próxima ao palácio real, empregados e as despesas de sua vinda de Paris para Barcelona. O físico aceitou prontamente, mas abandonou novamente o posto em setembro de 1296 para ocupar um cargo na Universidade de Montpellier.⁴¹

Insatisfeito e desapontado com os serviços médicos, Jaime II recorreu aos serviços de Arnaldo de Vilanova, atuante nas cortes papais e professor de medicina também em Montpellier. O físico foi muito presente na vida privada do monarca, sendo contatado pela primeira vez em 1297, quando residia em Roma a serviço do papa Bonifácio VIII. O fervor religioso de Arnaldo o levou a recusar, em um primeiro momento, a generosa oferta do rei, permanecendo na cúria pontifícia e indicando seu sobrinho, Ermengol Blasi, para atender ao

⁴⁰ OCP, p. 81.

⁴¹ McVaugh, *op. cit. loc. cit.* 1993, p. 4-5.

monarca pessoalmente e nas campanhas militares contra a Sicília. Junto com o Ermengol, também foi contratado o mestre Ugo Bernardo Marini, para cuidar da rainha Branca.

Em 1299, em viagem a Nápoles, Jaime II desembarcou na região sem seus físicos pessoais. Em Nápoles, o rei contraiu malária, e as dores corporais, as febres, calafrios e outros sintomas demoraram a passar. A princípio, a precária formação médica da Universidade de Nápoles, além da dificuldade de concorrer com os pagamentos e benefícios ofertados àqueles formados em Salerno e Montpellier, estimulou o monarca a dar um passo concreto diante do processo de humanismo médico cristão, criando a Universidade de Lérida, em 1300. Há duas possibilidades historiográficas em relação à criação da universidade: uma de equiparar Aragão aos demais reinos da cristandade e outra motivada por uma inclinação pessoal do rei Jaime II diante da sua saúde e dos seus infantes.

Além da preocupação com a saúde da esposa e dos futuros infantes, outro fator essencial para entender a necessidade de um corpo bem equilibrado era a mobilidade das monarquias medievais. Os reis eram itinerantes, deslocavam-se com frequência pelo território de forma regular, organizada e ordenada previamente. Aparentemente, nos séculos XIII e XIV, “não havia uma capital, uma organização política complexa, assim como as estruturas administrativas eram débeis e com registros escassos”. Essa carência de uma burocracia régia exigia dos reis sua presença dentro dos limites do reino, clamando seu deslocamento para exercer a justiça, ouvir as reclamações dos nobres e mostrar para uma civilização do gesto e da voz sua potestade em trânsito.⁴²

Dessa forma, um rei itinerante, mas adoentado, estaria mais vulnerável a queixas, dores e incidentes, porém, requerer a seus físicos pessoais que se trasladassem com ele por todo território era também inviável, afinal, eram profissionais requisitados em cortes estrangeiras, lecionavam nas universidades e compunham os conselhos municipais de cidades importantes do Ocidente Latino. A solução foi recrutar e pagar somas consideráveis para os melhores físicos espalhados pelo território, a postos nas cidades de passagem e destino do rei.

Os gastos médicos não se limitavam somente aos cuidados terapêuticos, mas englobavam a tradução e aquisição de obras médicas para comporem a biblioteca real. Esses livros integrariam o testamento real e passariam para seus primogênitos, que também deveriam ter a mesma preocupação com a integridade física, afinal, se tornariam reis e deveriam zelar pelo *corpus* do reino. Isso demonstra não somente uma confiança pessoal como também

⁴² RODRÍGUEZ LÓPEZ, A. Viajar y Gobernar: la monarquía itinerante. In: **Viajar en la Edad Media**. In: XIX Semana de Estudios Medievales. Nájera: Instituto de Estudios Riojanos, 2009, p. 381-404.

intelectual do rei diante dos seus físicos, a quem destinou grandes recursos na aquisição de livros especializados em cirurgia e medicina, como exemplifico a seguir.

Em 1296, Martin de Calça Roja foi contratado para traduzir do árabe para o romance um livro de medicina que estava em posse do judeu Vidal Benvenist de Porta. O pagamento seria de dois soldos diários até o término do serviço. Em 1309, foi concedida a liberação de 1200 sous para a compra de um livro de Avicena (980-1037) para Martin:

Ao Nosso fiel escrivão, Bernardo de Aversone e sua graça. Mandamos a vós, sob a lei de nosso sigilo, que pagueis quanto antes o nosso fiel médico e mestre Martino e que de nosso dinheiro, lhe sejam concedidos duzentos sólidos de Barcelona em decorrência do preço da compra de um livro de medicina daquele chamado graciosamente como Avicena, desejamos que tal volume nos seja trazido; Por meio da presente carta seja restituído a ele, dentre os valores arrecadados, com a anuência do mestre da contabilidade e sob nossa responsabilidade ou de qualquer um que de nossa parte receba tal incumbência, os antes mencionados duzentos sólidos lhe sejam restituídos por vós e, através da presente carta, tal incumbência deve ser recebida e admitida ⁴³.

Em 1301, ordenou o bailio⁴⁴ general da Catalunha a buscar um livro de medicina encomendado por Berenguer de Sarriera por 500 *sous*. Em 1303 foi pago 250 *sous* para ele adquirir um livro de medicina para compor a biblioteca particular real. Em 1309, Martin de Calça Roja recebeu 1250 *sous* para comprar um livro de Avicena. O interesse pelas teorias médicas árabes se deve ao fato de os arabismos permearem a formação universitária dos *studios generales* ocidentais, portanto, qualquer universidade que pretendia ter status científico e reconhecimento institucional deveria abrir-se a essas ideias. ⁴⁵

Além de adquirir livros era necessário investir recursos próprios para formarem seus próprios físicos, fundarem escolas de medicina e de tradução, pois somente elas trariam

⁴³ CDHCCM, carta nº 15, p. 29. Fideli scriptori suo Bernardo de Aversone et graciám. Mandamus vobis quatenus de pecúnia jurium sigillorum nostrorum que tenetis, solvatis fideli phisico nostro magistro Martino, ducentos solidos barchinone quos in acurrimento precii pro quo emit quendam librum de phisica vocatum Evincenna graciose sibi duximus concedendos; quibus sibi solutis presentem litteram recuperetis ab eo, loco apoche retinendam, mandantes magistro rationali curie nostre vel cuicuque a vobis conpotum recipiet, quod dictos ducentos solidos a vobis restituente presentem litteriam in compoto recipiat et admitar.

⁴⁴ Segundo o Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa, a função do bailio na baixa Idade Média era de representante do rei nas províncias, que tinha o poder de fiscalizar os funcionários locais, convocar a nobreza e seus soldados para o serviço militar, arrecadar impostos e reunir a corte judicial pelo menos quatro vezes por ano, no território sob sua jurisdição, chamado bailiado; denominação que, em diversos países (França, Alemanha, Itália, Suíça etc.), era dada a magistrados com funções especiais, na Idade Média em Portugal, magistrado encarregado pelos nobres de uma província de defender seus bens e direitos contra possíveis usurpadores; comendador, proprietário de bailia, nas antigas ordens militares; na Ordem de Malta, em Portugal, título de cavaleiro de grau mais elevado do que o de comendador, a quem era dado o privilégio de usar a grã-cruz.

⁴⁵ McVaugh, *op. cit.* 1993. p. 20-23.

determinada autonomia em relação aos demais reinos no que diz respeito à produção de conhecimento científico.

Na Sicília, o rei Frederico II (1272-1337, rei desde 1295), irmão de Jaime II, aproveitou da favorável localização geográfica da ilha para fundar escolas de línguas orientais e captar o melhor do conhecimento judeu e árabe ao mesmo tempo em que tentava convertê-los. Essa atitude inspirou sua cunhada, a rainha Branca, a designar rendas à escola de línguas árabe e hebraica vinculada à Igreja de Santa Maria Madalena, da cidade de Játiva, no montante de duzentas libras: “aos estudantes de árabe e hebraico de Xative para suas roupas enquanto estudarem lá e os alugueis mencionados às senhoras da Igreja de Santa Maria Madalena”.⁴⁶

Os judeus tiveram um papel fundamental na difusão e popularização dos textos e tratados de medicina nas línguas vulgares, ora, se o latim lhes era estranho, o catalão e o romance não, portanto passaram a traduzir obras médicas diretamente do grego e árabe para as línguas populares da época, popularizando o saber médico, assim como o fez Berenguer de Sarriera com o regimento de Arnaldo de Vilanova, traduzindo do latim para o romance a pedido da rainha Branca.

Alguns físicos e tradutores medievais que não conheciam o árabe recorriam aos tradutores judeus, oriundos do sul da península Ibérica e da França para consultar suas traduções e pedirem auxílio, como Guilherme de Beziens, nomeado por Jaime II como professor de medicina na recém-criada Universidade de Lérida, que escreveu ao monarca, pedindo a aquisição de livros de “alguns judeus” para a correção dos livros de medicina que estavam na biblioteca universitária e possuíam algumas falhas:

A todos e a cada um dos queridos e fiéis oficiais aos quais essa vier a chegar, etc. Quando o mestre Guillermo Gualberti de Bitteris responsável no âmbito da medicina no laboratório de Lérida, chegar a precisar de algum livro árabe para a devida correção dos livros de medicina que possui, mandamos expressamente que lhe sejam conseguidos, dentre os judeus que habitam em nossa terra, aqueles livros árabes sobre medicina que tais judeus tenham em seu poder. Pedimos que, para que tal obra seja realizada, já sejam tais judeus ou outros indivíduos com conhecimento, consigam realizar a tradução e escrita de tais volumes. Solicitamos que não sejam entregues aos antes mencionados judeus tais escritos até que sejam totalmente traduzidos e os livros completamente corrigidos, assim mesmo, tais escritos devem ser restituídos aos mesmos judeus quando se haja concluído tal incumbência, tudo de acordo ao anteriormente expressado mais acima.⁴⁷

⁴⁶ CJA, n° 57, p. 34. (...) Xative in ebrayco et arábigo studentibus pro vestuário eorumdem quamdiu ibi fuerit studium antedictum quo cessante dominabus Sancte Maria Magdalenes dentur redditus memorati (...).

⁴⁷ CDHCCM, n° 16, p. 13. Dilectis et fidelibus suis universis et singulis officialibus ad quos presentes pervenerint etc. cum magister Guillelmus Guauberti de Bitteris legens in medicina in studio llerdensi ad opus correccionis librorum medicinalium habeat necessários quosdam libros arábicos medicinales quos aliqui judei terre nostre habent, ut posset inde facere corrigi, pecias que sunt in dicto studio llerdensi et nos ipsas velimus excausa premissa comodari eidem, idcirco vobis dicimus et mandamus quatenus libros medicinales in arábico scriptos quos prefatus magister vobis dixit esse penes aliquem sive aliquos judeos terre nostre, faciatis tradi et acomodari

Essa proximidade de pensadores judeus, árabes e cristãos no território aragonês foi resultante de um intenso fluxo de ideias nos mais variados idiomas, sobretudo por meio das traduções feitas do árabe para o latim nas universidades, depois as versões comentadas do latim para o romance ou catalão, por intermédio de físicos renomados como Arnaldo de Vilanova, Bernardo de Gordon (Montpellier; 1270-1330), Tadeu Alderotti e Bartolomeu de Varignana (Bolonha) e, por fim, das línguas populares para o hebreu, pois os judeus não dominavam o árabe e o latim, dependendo dessas traduções para conseguir compreender as teorias médicas e a escolástica.

O caminho inverso também era uma via de contato das universidades aos tratados semitas, pois os tradutores judeus transpunham de sua língua para o romance, as autoridades médicas semitas, que eram lidos e comentados por físicos cristãos e, por sua vez, traduziam do romance e do catalão para o latim, difundindo essas obras em territórios estrangeiros. Esse contato cultural dos hebreus com os cristãos é perceptível no inventário de um físico judeu chamado Astruc de Sestier (primeira metade do séc. XIV), residente na comunidade judia de Castelló d'Empúries, que continha três livros em hebraico, traduzidos a partir do romance, das seguintes obras: *Regimen Sanitatis*, de Arnaldo de Vilanova, o *Introductorium Juvenum* de Geraldo de Solo e *Lilium Medicinae* de Bernardo de Gordon.

Da mesma forma, em 1318, ao inventariarem os bens deixados por Arnaldo de Vilanova, o tesoureiro Ramon Conesa documentou uma biblioteca com mais de trezentos livros, principalmente de origem árabe e hebraica, totalizando cento e setenta e cinco códices, dentre eles obras de Galeno, Hipócrates, al-Ratzi, Teodorico Borgognoni, Bernardo de Gordon, Gilberto da Inglaterra, Aristóteles, Boécio, Roberto Grosseteste e João Peckham, inclusive uma bíblia em grego e hebraico ⁴⁸ A partir desse inventário, e dada a proximidade de Jaime II com Arnaldo, podemos afirmar que era ele o físico responsável por apresentar essas teorias de matriz árabe e clássica ao rei, dada a sua capacidade de traduzir em outros idiomas e os recursos canalizados a ele para comprar novos livros.

As obras médicas judias também marcaram presença na biblioteca particular de Jaime II, cuja curiosidade o fez pedir, em 1313, ao tesoureiro real, Pero Lupi, que gastasse uma boa soma de dinheiro na tradução do árabe para o romance feita pelo judeu Jafuda Bonsenyor, residente em Perpignan:

sibi per ipsos judeos donec eos translari fecerit vel eis usus fuerit ad corrigendum libros prefatos, ipso tamen magistro restituente ipsis judeis memoratos libros arábicos cum eis fuerit usus, sub forma superius expresata.

⁴⁸ GARCÍA BALLESTER, 1992: 140; MENSA I VALS, J. **Arnau de Vilanova**. Barcelona: Editorial Dalmau, 1997: 35.

De Jaime, etc. Ao nosso fiel tesoureiro, Pedro Marci, etc. Mandamos e vos instamos que pagueis e concedeis ao mestre Jahudana filho de Asturgi de Bonsenyor, um judeu de Barcelona, de dentre o nosso dinheiro sob o vosso cuidado, uma quantia que desejamos pagar pela obra de escrita e tradução do árabe a língua romance de um libro escrito em árabe de um estudioso de medicina chamado Halçahany. E, ao concluir tal tarefa, seja enviada uma carta com a confirmação ao Pero López, encarregado do rei, feita pelo mestre Juan Emilio, médico do rei ⁴⁹.

A aproximação dos judeus com o latim garantiu mais acesso aos saberes médicos universitários, pois ao estudar o idioma e ao traduzir as obras árabes e judaicas para as línguas populares, foram lidos por físicos cristãos, como foi o caso de “*De malicia compleixionis diverse de inequali intemperie*”, ou, “*Sobre a compleição patológica desequilibrada*”, uma importante obra do novo galenismo traduzida do árabe para o hebreu por Abraham Caslari e comentada por Arnaldo de Vilanova.

O entendimento de Arnaldo do idioma tem algumas possibilidades de interpretação: a primeira é seu contato com os dominicanos, tendo como tutor frei Raimundo Martí, professor da Escola de Línguas Orientais de Barcelona, lugar onde Arnaldo teve contato com o hebreu e árabe, publicando futuramente *Allocutio super significatione nominis tetragrammaton* em língua hebraica, em que Arnaldo exclamou: “desejei muitas vezes [...], que a semente da língua hebraica, semeada no jardim do meu coração pelo zelo religioso do frei Raimundo Martí servisse não somente para minha salvação eterna, mas também aos demais fiéis”. O contato com a literatura rabínica foi resultante do treino dado aos estudantes de Teologia, uma vez que o hebreu é a língua original das escrituras sagradas. ⁵⁰

Esses livros e traduções chegavam e saíam de Aragão junto com as expedições pessoais, comerciais e militares, uma complexa logística por trás da locomoção real, além dos elevados dotes oferecidos aos físicos para integrarem o séquito real. Nos primeiros anos da década de 1290, em expedições ao sul da península Ibérica, o rei Jaime II levou consigo Bartolomeu Ça Font para Valência, pagando 400 *sous* e Jaime e Berenguer de Sarriera, para Gerona, na Catalunha, pagando 600 *sous* cada. Em 1297, Jaime II, requereu os serviços de Arnaldo de Vilanova para cuidar da rainha Branca, grávida, em Roma, desembolsando uma quantia considerável de 800 *sous*, tanto para Arnaldo quanto para seu sobrinho, Ermengol de Blasi, nomeado físico real em 1304.

⁴⁹ CJA, nº 29, p. 22. Jacobus etc. fideli thesaurario nostro Petro Marci etc. mandamus et. Dicimus vobis quatenus de pecúnia curie nostre que est vel erit penes vos, tributatis et solvatis magistro Jahudana filio Astrugi de Bonsenyor, quodam, judei Barchinone qnos ei, pro translatando et redigindo de arábico in romancio quodam libro scripto in arábico medicine vocato halçahany, providimus exhibendos. Et facta solutione recuperetis ab eo presentem litteram cum apocha de soluto. P. Lupi mandato regis facta per magistrum Johannem Emilli, medicum regium.

⁵⁰ FALBEL, 2018. p. 37.

Em 1299, duas novas expedições foram organizadas, dessa vez um retorno a Nápoles e outro para o Reino da França, acompanhados respectivamente por Mestre Ugo e Bernard Marini. As diversas expedições criaram paralela à geografia do poder imposta pela locomoção constante da corte, uma rede de assistência médica e cuidados pessoais reais, nomeando físicos de confiança em diversos lugares estratégicos do reino.⁵¹

A perspectiva de que somente o rei era responsável pela coesão e estabilidade do corpo social e místico do reino, defendida por muitos teóricos medievais e contemporâneos, esquece de destacar o papel que as rainhas possuíam nos reinos, sejam como progenitoras de herdeiros ou importantes peças diplomáticas, portanto, garantir a sua saúde e, conseqüentemente dos futuros monarcas, era um assunto sim de primeira ordem e motivos de manejo urgente de recursos humanos, altas quantias gastas com alimentação e uma ampla correspondência trocadas a fim de garantir o bem estar de todos na corte. Uma gravidez bem-sucedida e um primogênito saudável e que sobrevivesse aos primeiros anos de vida, eram um valioso sinal das glórias garantidoras de uma linhagem por muitos anos adiante.

2.4 OS CUIDADOS NA GRAVIDEZ E A PRIMEIRA INFÂNCIA

A gravidez, a primeira infância e os cuidados delegados a diversas pessoas em relação à saúde e alimentação dos infantes são fundamentais para entendermos que a teoria do corpo político e biológico do rei não se limitava somente a ele, mas a toda a sua família na medida em que compartilhavam os mesmos laços de sangue e razões de Estado. O casamento de Jaime II com Branca de Anjou gerou dez filhos, uma união exitosa para os padrões da época. Os infantes eram mobilizados pelo monarca para os jogos políticos reais diante do ativo contexto de alianças da época. Para consolidar seus planos era necessário garantir a saúde deles.

Se gerar herdeiros era motivo de celebração, sobreviver à primeira infância era uma preocupação constante. No medievo não havia tanto interesse social pela criança. Soma-se a isso uma medicina precária, onde curar as enfermidades e esconjurar a morte era uma vitória. A mortalidade infantil era elevada e uma realidade cotidiana que espreitava as famílias, independente da sua situação financeira. Aos futuros herdeiros e garantidores da linhagem aragonesa não eram poupados recursos materiais e humanos para salvaguardar os seus corpos frágeis e vulneráveis.

⁵¹ McVaugh, *op. cit.* 1993, p. 23-26.

Em geral, as fontes medievais sobre o cotidiano e as relações entre as crianças e seus cuidadores são escassas. Tratando-se dos filhos do rei há um número considerável de registros capazes de esclarecer os vínculos interpessoais entre o monarca e seus filhos. Para analisarmos de maneira mais consistente a relação entre os infantes e o pai, é necessário abranger não somente a gravidez da rainha Branca, como também compreender o que a medicina da época entendia pelo corpo infantil e os perigos da gestação. Para isso foram selecionados dois tratados médicos: *Sobre a doença das mulheres*, de Trotula di Ruggiero (século XI) e o *Tratado das crianças*, de Bernardo de Gordon e as *Partidas* afonsinas como fontes complementares as cartas trocadas entre o rei Jaime II e as responsáveis pela criação dos infantes.

A escolha do livro *Sobre a doença das mulheres* (*De passionibus mulierum ante, in e post partum*) da médica salernitana Trotula di Ruggiero foi fundamental neste momento da tese, pois se trata de um tratado médico para as mulheres escrito por uma mulher. No medievo o conhecimento das doenças era construído no leito dos pacientes, portanto há inúmeras menções de Trotula às palavras “aliviar”, “socorrer”, “ajudar” e “acalmar”, pressupondo sua presença e conseqüentemente o desenvolvimento da empatia entre elas, não se reduzindo somente ao conhecimento técnico. Durante a concepção desse livro, provavelmente entre os séculos XI e XII, a noção do corpo feminino “não é ainda o corpo condenado pelas concepções posteriores que passaram a vê-lo como morada demoníaca e do pecado”, é um corpo livre da proibição e do medo, “um organismo uno, tratado sem preconceito ou pudores”.⁵²

O fato de ser mulher conferia a Trotula credibilidade diante dos demais físicos homens que também se dedicavam às patologias e anatomia feminina, pois a experiência pessoal e a criação de uma relação íntima com as pacientes lhe conferiam autoridade. Seu reconhecimento excedia, inclusive, os muros da Escola Médica de Salerno e se popularizou nas trovas e na literatura, em diferentes localidades e temporalidades, seja nas trovas do parisiense Rutebeuf (1215-1280) ou na obra *The Canterbury Tales*, de Geoffrey Chaucer (1343-1400).

O segundo fator é seu local de atuação e formação, na Escola de Medicina de Salerno⁵³, um local incomum em sua cronologia histórica marcada pelo secularismo - primeiro centro

⁵² CALADO, Alder et al. Trotula di Ruggiero: a mulher que zelava pelas mulheres. In: RUGGIERO, Trotula di. **Sobre a doença das mulheres**. Copiart: Tubarão, Santa Catarina, 2018. Tradução de.....

⁵³ Salerno era, e é, uma importante cidade portuária localizada na região da Campânia, banhada pelo Mar Tirreno e aberta à baía de Pestum. Foi colônia romana no século II a.C., depois foi ocupada pelos godos, bizantinos e lombardos. A cidade foi erigida como a capital do Principado de Salerno em 847, área que compreende historicamente o antigo Reino das Duas Sicílias. Durante a maior parte do tempo, o Principado de Salerno era uma área independente e alvo de constantes ameaças bizantinas, incursões dos sarracenos e alvo das disputas papais e do Sacro Império Romano-germânico. Aberta às trocas econômicas, foi um importante entreposto comercial entre a África, o Oriente Médio e Europa.

de cultura não controlado pela Igreja. Para Calado, Salerno proporcionou “a abertura para o sexo feminino, ao autorizar o ingresso de mulheres na qualidade de alunas ou mestras para a aprendizagem e o ensino médico”. Ademais, permitia a essas mulheres acesso ao *curriculum studiorum*, possibilitando ascender tanto à cátedra quanto ao exercício da profissão médica para além das tarefas de parturientes ou auxiliares.

Foi justamente o interesse de Trotula pela condição e bem-estar feminino que despertou na autora seu desejo de amparar e tratar suas iguais. É um elemento incomum dentro da medicina medieval a atenção ao corpo da mulher pela ótica feminina, de física para paciente e, sobretudo, imbuída da autoridade que seu cargo lhe conferia. Numa época em que se concebia o corpo feminino como vil perigoso e capaz de gerar diversas enfermidades, Trotula buscou dar a atenção feminina necessária para tantas mulheres desamparadas e, por que não, violentadas pela insensibilidade e limitação masculina.

A sua obra nasce num contexto de sociedade governada pelos lombardos, cuja administração e modo de vida social permitiram às mulheres maior liberdade e autonomia. O longo processo de apagamento feminino e hostilidade com as mulheres ocorreu após a morte e difusão da obra de Trotula, no entanto refletiu diretamente na sua produção ao questionarem sua existência. Nos séculos XIII e XIV houve significativas mudanças de concepção sobre o corpo, sendo o corpo masculino considerado o padrão da humanidade, baseado em duas matrizes: o livro Gênesis do Velho Testamento e os textos aristotélicos de filosofia natural. Por outro lado, “o corpo feminino era uma versão imperfeita e incompleta do masculino, dando bases para a misoginia encontrada nos textos médicos e religiosos medievais”⁵⁴.

A presença e a autoridade de Trotula foram reconhecidas por boa parte do medievo, mas sua fama foi aos poucos silenciada nos séculos seguintes diante de um mundo cuja concepção religiosa e filosófica considerava o corpo, sobretudo o feminino, um receptáculo das tentações, vícios e prazeres carnavais incapazes de agir e pensar por si só, tornando a obra médica de Trotula esquecida e mais, reelaborada e repensada sem os devidos créditos.⁵⁵

Não cabe aqui discutir os debates historiográficos e documentais acerca da existência de Trotula, mas sim direcionar a importância de sua prática médica e teórica para a época e o impacto dela no tratamento das mulheres da sua época e localidade quanto a posteriori. O cerne de sua obra é o bem-estar feminino, pois ela advogava contra o despropósito no sofrimento

⁵⁴ SANTOS, Dulce O. Amarante dos. O corpo cristianizado sob os cuidados da escolástica médica (século XIII). In: FRANÇA, Susani Silveira Lemos (org.); VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. **Cuidar do espírito e do corpo entre o velho e os novos mundos (séculos XIII-XVIII)**. EDUFSCAR, 2019, p. 294.

⁵⁵ CALADO *et al. op. cit.*, p. 29.

durante o nascimento do filho, indo contra os preceitos da Igreja que adotavam o padecimento como virtude do pecado original. Devido a extensão da obra de Trotula, foi analisado partes específicas da obra relacionando com a obra de seu contemporâneo, Bernardo de Gordon, e as diferentes perspectivas sobre a gestação e primeira infância direcionadas às sucessivas gravidezes da rainha Branca. Embora não haja um manual médico ou tratado escrito especialmente a ela, Gordon e Trotula fornecem visões complementares: ela por ser uma mulher e escrever para outras mulheres e ele por produzir um manual de ampla circulação no espaço latino simultâneo ao reinado de Jaime II.

A enfermidade estava presente no pensamento medieval. A atividade sexual estava ligada ao medo, sendo a relação sexual carnal com a mulher um dos momentos mais temidos, pois “a mulher é um ser de tempo descontínuo: ameaçadora durante a menstruação e proibida durante a gravidez e a lactância, como advertiam os censores”. O esforço dos físicos consistiu não em vencer as superstições, “mas explicar as especificidades fisiológicas e psicológicas da mulher”.⁵⁶ Os escritos de natureza médica no medievo eram sensíveis às pressões da teologia e permeáveis às influências estrangeiras. As obras de Trotula, no entanto, iam na contramão desse movimento e tinham essa perspectiva singular, a de poupar a parturiente das dores do parto ao recomendar opiáceos, chás calmantes, alimentos adequados para uma dieta de aleitamento e oferecer conforto para as mulheres em um momento tão angustiante. Seu posicionamento se torna evidente no tratado *Sobre a doença das mulheres*, no qual ela alertava:

[...] com frequência as mulheres sentem dor depois do parto. O útero então, como uma fera selvagem, devido à repentina evacuação, quase se contorce vagando aqui e ali, provocando uma dor violenta e inchaço.⁵⁷

As dores, os riscos de morte e as hemorragias não atingiam somente as mulheres pobres, mas também da realeza. Cada gravidez era uma ameaça iminente e motivo de preocupação e vigília constantes. Em 1308, após o nascimento do penúltimo filho, Raimundo Berengário (1308-1364), a rainha Branca, influenciada pelos conselheiros pessoais, redigiu seu testamento. De certa forma já pressentia os riscos de morte, afinal, era sua nona gravidez. A carta de recomendação era clara:

Rainha nossa de Aragão, são muitos os perigos que surgem no parto devido a obstipações e arriscam a saúde das mulheres antes e depois e até mesmo durante o parto. Cientes daquilo que corrompe vossa saúde e para a salvação de sua própria

⁵⁶ PINHO, Lúcia Regina Oliveira. **Trótula de Salerno: périplo na história e historiografia**. Monografia apresentada ao Departamento de História, do Instituto de Ciências Humanas, da Universidade de Brasília, 2016, p. 55-57.

⁵⁷ RUGGIERO, Trotula di. **Sobre a doença das mulheres**. Florianópolis/ Tubarão: PGET/ Copiart, 2018, p. 95. Tradução e organização.....

alma, desejando sinceramente serem providas suas exigências antes de deixar de existir ordena-nos e concede-nos a redação deste presente testamento [...] ⁵⁸.

Um segundo momento que evidencia também a fragilidade da vida da parturiente foi em 1321, quando a filha da rainha Branca, a infanta Constança, ganhou seu segundo filho. Numa carta enviada pelo seu pai, o rei mostra alívio ao saber que ela “estava isenta de todo o perigo” e roga para que Deus a salvasse e conservasse (a saúde) da filha.

Don Jayme, etc. À mui nobre e mui cara filha minha, infanta dona Constância, mulher do mui nobre dom João, filho do infante dom Manuel. Saúde e benção. Filha, recebi vossa carta e entendi o que me fizestes saber acerca do filho que haveis parido, e tenho e tive mui grande prazer, e notadamente porque estais isenta de todo perigo. E confiei em Deus que Ele vo-lo salvasse, e vos conservasse; mas filha, não façais como haveis acostumado de cria-lo a conselho dos judeus. Do meu estado, filha, vos faço saber que, louvado seja Deus, estamos bem sãos eu e os infantes, e quero que amiúde me façais saber de vossa saúde. ⁵⁹

Nessa carta há duas informações importantes referentes aos cuidados durante a gravidez, a primeira está na presença de físicos judeus nos leitos reais, onde a expressão “havedes acostumbrado”, revela uma possível constância dos mesmos nos cuidados das proles anteriores da infanta Constança e, inclusive, interferindo nos cuidados pessoais delas. Esse contato parece não ter agradado ao seu pai, que prontamente a advertiu a não repetir o exemplo de cuidados dados pelos judeus no recém-nascido. ⁶⁰

Os temores se confirmaram. Em outubro de 1310, após dar à luz a infanta Violante (1310-1353), Branca faleceu vítima de complicações pós-parto conforme conta o próprio rei ao arcebispo de Tarragona, Guillermo de Rocabertí († 1315):

⁵⁸ CJA, nº 57, p. 34. [...] domina Blancha, Dei gracia regina Aragonum, iuxta nostrum puerperium existentes, partusque nostre periculum obstupes ob multa pericula que emrgunt femíneo sexui ante partum et in partu similiter et post partum; cupientes itaque saluti anime nostre celeri remédio provideri, cum ante enixum partum nostrum in pleno sensu nostro ac firma memoria existimus [...].

⁵⁹ CJA, nº 366, p. 272. Don Jaime, etc. A la muy noble y muy cara filla nuestra, infanta dona Constanza, muyler del muy noble don Johan, filho del infante don Manuel. Salut e bendición; Filla, recibimos vuestra carta e entendimos lo que nos fisiestes saber en razón del fillo que havedes parido, e avemos end habido muy grant placer, e senyaladament por que sodes deliurada de todo periglo. E fiamos en Dios qu'Ell vos lo salvara, el vos conservara; mas, filla, no fagades como havedes acostumbrado de criarloa consello de los juidos. Del nuestro stamiento, filla, vos fazemos saber que, loado sea Dios, somos bien sano nos e los infantes, e queremos que a menudo nos fagades saber la vuestra salut. Data en Tortosa, XVIII días andados del mes de deziembre, en el anno del nuestro Senyor mil.CCC.XXI.

⁶⁰ Em 1330, a infanta Branca escreveu ao seu irmão, o rei Afonso IV suplicando que ele intercedesse a favor do físico judeu Salomão Alcalay, diante do conselho municipal de Calatayud que “confiscou algumas de suas joias e livros”, uma situação “não vista anteriormente” durante o reinado de Jaime II e, ao final da carta a infanta apela ao irmão para “lembrar tudo o que ele, Salomão, fez por nós”. No trecho há algumas informações importantes, primeiro, um território politicamente mais hostil aos judeus após a coroação de um novo rei, como foi o caso de Salomão ao ter seus bens confiscados pelo conselho de Calatayud; em seguida, a atuação do físico junto aos infantes, dando acesso a ele a irmã do rei, pedindo que a mesma escrevesse ao seu irmão, pedindo uma ação direta e apelando aos serviços prestados aos infantes pelo físico, antes mesmo de Afonso ser coroado, ou seja, recorreu à sensibilidade e prontidão em atender os pequenos quando estes estavam enfermos.

Dado que a criatura não tinha como responder por seus próprios méritos ante o Criador, e por tal motivo não podemos ser o juízo divino, mas em vez disso nos confiamos à sua misericórdia, como fica claro o fato da natureza humana permanecer sempre em contínuo estado de transformação e nunca se sustentar por si mesma até o seu fim, e por isso caem por si quaisquer elucubrações sábias sobre o futuro, e é necessário dispor sua casa ante o tempo para que conduza o corpo até quando o filho de Deus encontre preparada a própria alma para que se encontre com Deus, nem a respeito de qualquer administração injusta possamos ser repreendidos pelo mesmo Altíssimo; Por isso nós, senhora Branca, Rainha de Aragão por graça de Deus, junto a nosso menininho jacente, paralisados pelos muitos perigos que surgem do sexo feminino ante o parto, durante o parto e pós parto; desejosos pois de que seja concedida o mais pronto possível a salvação a nossa alma, quando recordaremos nosso parto e existiremos em nosso pleno sentido.⁶¹

No viver e pensar a morte no medievo, dois fatores eram estruturantes: primeiro, ela não se escondia, mas partilhava-se e segundo, a religião cristã oferecia para seus fiéis confiança de uma sacralização dos ritos de passagem para a imortalidade, o que justifica o número elevado de missas e doações a igrejas e dioceses estipuladas pela própria rainha. Os testamentos são, portanto, “fontes documentais importantes para entendermos a complexa relação dos homens diante da doença e da finitude, sobretudo o ato de vivenciar o próprio fenecimento”⁶². Plenos de sua consciência mental e razão escreviam suas últimas vontades, afinal aqueles que reinam no mundo dos vivos também o fazem no mundo dos mortos.

O esgotamento materno que abatia as parturientes era grande e prezando pela convalescência da mulher, os recém-nascidos das famílias nobres eram entregues a terceiros para os primeiros cuidados. Entre as principais protagonistas na primeira etapa da vida e criação da prole real estavam as nutrizas. A palavra nutriz possui origem latina *nutricerii* e significa “aquele que nutre”. No medievo, essa função não se limitou à amamentação, mas englobava funções maiores, como introduzir os primeiros alimentos sólidos, zelar, instruir e iniciar os pequenos dentro dos princípios morais e éticos.

No caso da prole real, era o próprio o rei Jaime II encarregado de escolher, comunicar e pagar o elevado número de funcionários envolvidos diretamente no cuidado com seus filhos. Por questões de natureza social, cultural e médica, cabia à rainha apenas dar à luz para, em seguida, o recém-nascido receber os primeiros cuidados das nutrizas.

⁶¹ CJA, nº 61, p. 40. Ad noticiam vestram, non sine cordis amaritudine verum eciam anxio dolore, defferimus per presentem quod illustris domina Blancha, felices memorie Regina Aragonum, karissima consorte nostra, post Dolores gravissimos, quibus racione partus sui extitit per dies aliquos multipliciter lacessita, demum ipsorum dolorum angustia superante, die martis proxime pretérita, in vespere, prout Altissimo placuit, viam fui universi carnis ingressa, et ut regina catholica spiritum Deo dedit [...].

⁶² COELHO, Maria Helena da Cruz. Do corpo à alma. In: FRANÇA, Susani Silveira Lemos (org:), VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. **Cuidar do espírito e do corpo entre o velho e os novos mundos (séculos XIII-XVIII)**. EDUFSCAR, 2019. p. 57.

É também no tratado *Sobre a doença das mulheres* que Trotula destacava alguns aspectos físicos fundamentais para essas mulheres:

É necessário que a nutriz seja jovem, tenha uma cor luminosa – uma mistura de branco e vermelho -, não esteja próxima ao parto nem muito distante. Não seja cheia de manchas nem doente, e tampouco tenha mamas excessivamente grossas: o peito deve ser grande e amplo, deve ser pouco gorda [...] ⁶³

As características físicas mantiveram determinados padrões até o século XIV, respeitando sempre os ideais de equilíbrio e harmonia física. Em 1303, o físico francês Bernardo de Gordon publicou na obra *Practica seu Liliun medicina* um apêndice sobre aos cuidados pueris, onde escreveu um extenso capítulo para a eleição das nutrizes, exigências essas semelhantes às de Trotula. Gordon destacava critérios fundamentais como ter “[...] idade entre vinte e vinte e cinco até os trinta anos, pois é a mais perfeita e boa idade”, e mais, que “[...] não seja muito fraca nem muito gorda, mas seja mediana nessas qualidades [...] os peitos sejam médios, entre grandes e pequenos, e entre duros e brandos.” ⁶⁴

Diretamente relacionada às formas físicas, a alimentação era evidenciada em ambos os tratados, pois conforme o raciocínio médico medieval, as comidas adequadas e correspondentes às qualidades e humores da ama poderiam interferir positiva ou negativamente no seu leite, causando danos ou benefícios para a criança. A relação entre alimentação e saúde parte do pressuposto que a cozinha e a medicina compartilhavam do mesmo referencial de mundo. Ambas são marcadas pela teoria hipocrática-galênica, os humores, as compleições e “a busca constante pelo equilíbrio e justa medida de produtos, formas de preparo, ordem dos horários e a quem e como se deveria consumi-los”, ou seja, a dietética era uma “arte combinatória da escolha”. ⁶⁵

Assim, o físico e o cozinheiro interferem de maneiras semelhantes e complementares ao estabelecerem a comida como remédio e prazer à mesa. Em uma época de recursos escassos, o consumo de determinadas carnes, frutas, pães e outros eram importantes auxiliares na prevenção de doenças e conservação da energia vital, pois precaver era mais eficaz do que tratar. No caso do aleitamento, havia a dupla preocupação sobre os corpos da nutriz e do bebê, pois determinados alimentos poderiam engrossar demais ou afinar o leite, provocando doenças e mal-estar em ambos:

⁶³ RUGGIERO, 2018. p. 93.

⁶⁴ GORDON, Bernard. El Tratado de los niños y regimiento de la ama. In: CABRERA SÁNCHEZ, Margarita. Um texto pediátrico del siglo XIV: El Tratado de los niños de Bernardo de Gordonio. *Meredis*, nº 9, 2011, p. 77.

⁶⁵ MONTANARI, 2013. p. 12.

[...] não deve comer coisas salgadas ou azedas, nem ácidas ou adstringentes, nem alho-porró ou cebolas, nem outras substâncias que se misturam aos alimentos pelo sabor, como pimenta, alho e rúcula, mas, principalmente, ela deve evitar o alho e as preocupações, e cuidar para não provocar a menstruação.⁶⁶

A conexão entre a alimentação da nutriz e a qualidade do seu leite possui um raciocínio correto. O processo de amamentação esgota as energias e necessita de uma rápida reposição calórica, exigindo a ingestão de carboidratos e líquidos para estimular a produção láctea e hidratar o corpo, conforme a indicação de Trotula, caso o leite diminuísse, recomendando uma mistura de líquida de “farinhas de fava e, de modo semelhante, arroz e de pão de semolina, preparados com leite e açúcar” e, caso desejasse mais “abundância”, deveria somar sementes de erva doce. Em se tratando de leite espesso, recomendava “xarope azedo e vinho delicado” e se fosse pouco consistente, os alimentos deveriam ser mais “fortes e substanciosos”⁶⁷ buscando sempre equilibrar elementos líquidos com sólidos, espessos com ralos e fortes com fracos até atingirem a medida ideal.

Já Bernardo de Gordon recomendava vez ou outra que a nutriz lambesse “uma mistura de mel” ou ingerisse “pão de açúcar e azeite ou sésamo (gergelim)” caso demorasse a descer. Se o leite fosse “delgado e claro, use arroz e carnes assadas e vinho grosso”, mas se for “muito grosso, coma e ingira caldos de galinha com vinho suave ou caldo de grão de bico”, contudo se faltasse leite “use manteiga de vaca e sementes de feijão cozidas e moídas com um pouco de canela, esfregando suavemente os peitos”.⁶⁸

Embora desconhecessem os elementos da bioquímica, a experiência, a sabedoria popular e a medicina prática eram aliadas ao estabelecerem determinados critérios nessa etapa fundamental da vida. No caso das nutrizas que compunham a corte, os tratados médicos eram direcionados a um público mais rico e capaz de dispor de todos os alimentos exigidos pelos físicos, como a pimenta, a canela, as carnes vermelhas, os vinhos e a manteiga, prezando sempre pela qualidade, equilíbrio e viscosidade. A partir de uma análise diacrônica, as orientações durante a eleição da nutriz adquiriram forte componente moral, se Trotula atentava-se somente aos aspectos físicos e dietéticos, seus contemporâneos, como Bernardo de Gordon, passaram a exigir padrões morais e sociais cada vez mais rigorosos.

No Ocidente latino medieval, existiram distintos sujeitos, meios e canais que modelaram o mundo feminino, cada um a sua medida e conforme os seus próprios valores, ideais, tabus e necessidades. Destas concepções socialmente criadas, o ideal de mulher, mãe e

⁶⁶ RUGGIERO, 2018. p. 93.

⁶⁷ *Ibidem*.

⁶⁸ GORDON, Bernard, 2011, p. 78.

esposa estimularam um esforço criador composto de autores, instituições, leis, imaginários coletivos etc. a construir subjetividades e identidades que direcionavam a educação e a instrução das mulheres ao matrimônio e a maternidade.

Nos séculos XIII e XIV, a autoridade masculina era a única capaz de coibir não somente os comportamentos indecentes, mas garantir proteção física e poder de decisão frente à fragilidade, sobretudo em momentos de convalescência, como a gravidez e pós-parto.

Quando o discurso religioso referente à maternidade se somou ao discurso médico, adicionou às precauções e recomendações físicas e nutricionais um forte elemento moral. Conforme as teorias médicas galênicas e árabes, acreditava-se que as características pessoais, hábitos e comportamentos eram transmitidos aos bebês durante o aleitamento, podendo corromper a natureza e compleição infantil, estimulando regras de conduta mais severas a essas mulheres.

No espaço ibérico, um dos primeiros documentos a incluir as nutrizes como assunto de primeira ordem dentro da esfera doméstica régia foi o corpo normativo e jurídico castelhano das *Partidas*, de Afonso X, o Sábio em que reconhecia o papel essencial dessas cuidadoras no desenvolvimento físico e social dos futuros herdeiros. Conforme a lei dois, título sete, os infantes deveriam ser bem-criados, de maneira respeitosa por dois motivos: “pois deverão sê-los mais nobres em si mesmos e para servir como bons exemplos aos outros”.⁶⁹

Nas *Partidas* exigia-se também que fossem “[...] sanas e bem acostumadas e de boa linhagem, de maneira que por suas crianças (do rei e da rainha) não recebam dela doença ou morte ou maus costumes”. As justificativas, baseadas na medicina medieval, apelavam para os vínculos afetivos estabelecidos entre criança e cuidadora, lembrando sempre tratar-se de um herdeiro real, razão suficiente para uma escolha minuciosa:

Por isso os sábios antigos que falaram dessas coisas naturalmente disseram que os filhos dos reis devem ter amas que tenham bastante leite, e sejam bem diligentes e saudáveis e jovens e de boa linhagem e de bons costumes, e notavelmente sejam bem nutridas, pois se tiverem abundância de leite e forem bem disciplinadas e saudáveis, criarão os filhos sãos e disciplinados (...)⁷⁰

Complementar às jurisdições afonsinas havia o endossamento universitário acerca dos padrões morais mínimos esperados acerca dessas mulheres. Para Gordon, a sétima advertência é sobre a vida sexual das nutrizes, pois não “se deve deitar com nenhum homem, pois ao deitar-

⁶⁹ AFONSO X, Lei dois, título sete, 2006.

⁷⁰ AFONSO X, Lei dois, título sete, 2006. Tradução livre do original: “Por eso los sábios antiguos que hablaron de estas cosas naturalmente dijeron que los hijos de los reyes deben tener tales amas que tenga leche bastante, y sean bien cumplidas y sanas y hermosas y de buen linaje y de buenas costumbres, y señaladamente que sean muy sañudas, pues si tuvieran abundancia de leche y fueren bien cumplidas y sanas, criarán los niños sanos y recios [...]”.

se com eles faz o leite horrível e de mau odor, não sendo conveniente nem a criatura que está dentro do ventre nem a que está fora dele”⁷¹ Mais adiante, destaca alguns padrões de comportamento da candidata, como:

A oitava condição é que a ama seja de bons costumes, convêm, a saber, que não se enfureça rapidamente nem se enoje ou se entristeça, nem seja louca nem endiabrada, nem apoplética, nem gulosa e não se embriague porque tais condições causam danos à criança, tornando-a negligente⁷².

Como esses tratados circulavam entre as cortes e eram lidos e seguidos pelos reis, essas virtudes e condutas das nutrizas se tornaram objeto de preocupação por parte dos reis, conforme apontado anteriormente nas *Partidas*. O rei Jaime II demonstrou preocupação durante a escolha da nutriz chamada Dona Huga, futura responsável pelas infantas Branca e Constança, e contratada sob a responsabilidade de Dona Saurina de Beziers. Na correspondência trocada entre ambos, Saurina garante a boa conduta da nova nutriz:

Sobre o fato que ocorreu, senhor, a respeito de D. Huga, surpreende-me muito. Saiba senhor que certamente e pela boa fé e lealdade que eu tenho em relação ao senhor, que se eu soubesse algo ruim sobre Dona Huga, algum mal estar ou algum vício, e por tal motivo a senhorita infanta pudesse ter alguma necessidade não suprida, mesmo sendo minha irmã, e não tenha nenhum conselho, mas que andasse pedindo pão de porta em porta, eu não aconselharia que vós a ajudásseis tomando conta da senhorita infanta, mas eu não lhe faria nenhum reparo a não ser que é muito dura com as palavras e os tempos. E o maior argumento de que ela possui o melhor testemunho desse fato é a mesma senhorita infanta, que mostra como é cuidada.⁷³

Essa pequena carta revela a confiabilidade tanto de Dona Saurina como de Dona Huga, apesar de ser “muito duro com as palavras e os tempos”, ao apelar pela relação estabelecida com o rei, sendo seu testemunho aquilo que faltava para os últimos acertos antes da contratação.

As nutrizas eram, antes de mulheres com moral e saúde ilibadas, prestadoras de serviços e relativamente bem remuneradas. Nas cartas podemos ter uma breve noção dos valores recebidos. Em maio de 1306, o rei enviou à nutriz Bonanata, da infanta Isabel (1300-1330) uma carta atendendo ao seu pedido de recebimento dos pagamentos por serviços prestados. Nela, o tesoureiro Pedro Marcos pagaria “dois mil em sólidos de Barcelona em retribuição ao seu trabalho e serviços prestados no cuidado de nossa filha” e depois “mil sólidos

⁷¹ GORDON, Bernard, 2011, p. 77.

⁷² *Ibidem*.

⁷³ CJA, nº 58, p. 39. “Dely feyt, qui es estat, senyor, de dona Uga, me don gra maraveyla. Sapia, senyor, per tot cert e per l abona fe e leyaltat que yo us tinc, que, si yo sabes a dona Uga ningun mal estar ne negun mal viçi, per que la seynora infanta posques menys valer, e fos ma germana, e no ages negun conceyl, sino que anas querente del pan per les portes, yo no conceylara que vos li liurassets per nodrir la seynora infanta, mas yo no li n çe ne li n conech negun, salvant qe es trop fort de sa paraula a les vegades. E la meylor escusa que ela ha el meylor testimoni d’aquest feyt es la seynora infanta, qui mostra con es nodrida.”

de Barcelona para pagar o que falta no que diz respeito à moeda, já somos próximos ao Reino de Valência e assim vós tereis a presente carta de nossa parte”⁷⁴.

A soma total era de 3 mil sólidos barceloneses, uma quantia elevada para os padrões da época. Devemos considerar que a competência de emitir moedas era uma prerrogativa exclusiva dos monarcas aragoneses, mesmo cedida para alguns grupos, era um símbolo do poder régio. Apesar de consolidado o processo de monetarização do Ocidente medieval no século XIV, a cunhagem dessas moedas tinha custo elevado e exigia o contrato de mão de obra especializada, bem como aquisição de recursos naturais, principalmente ouro, prata e bronze. Além do valor econômico, circular com essas moedas, era um símbolo material de status e ligação direta com a nobreza.

Além dos pagamentos em dinheiro, havia as contrapartidas sociais. Um desses casos foi o pedido de Berenguela Lull, aia e nutriz da infanta Maria feito à Sibília de Cardona, em 1300. Após comunicar que “Maria está curada e muito empenhada, e todos os que estão a seu serviço estão bem de saúde” titubeou antes de pedir intercessão de Sibília junto à rainha, pois “sem querer parecer ousada, por não ver cartas suas em muito tempo”. Tão logo as informações sobre os infantes foram dadas e as honras prestadas, Berenguela expressou seu desejo maior:

[...] se pudésseis enviar, senhora, que a senhora Rainha fale ao bispo de Zaragoza sobre o benefício que prometeu a meus filhos, de modo que ele faça esse favor já que há um mês que ele deixou de doar isso a eles. O padre Laupar, portador dessas cartas, me pediu [...] Deixe de rogar, senhora, quanto você serviu e fazeis esse grande favor e grande honraria⁷⁵

Essas mulheres ocupavam determinadas posições dentro da nobreza aragonesa e utilizavam de seu status social para cobrar favores régios, pois a função dada a elas, de nutrir os infantes, lhes concedia pequenos poderes, usados para barganhar cargos políticos e eclesiásticos para sua família. Aqui não há laços de suserania e vassalagem ou qualquer tipo de préstamo ou fidelização, mas um serviço bastante estimado, bem remunerado e capaz de proporcionar uma mobilidade social rápida ao conquistar não somente a confiança quanto o

⁷⁴ CJA, nº 55, p. 32. “[...] mandavisse fideli thesaurario nostro Petro Marcii quod pecúnia cabesaggi Regni Valencie solveret vobis, Bonanate, nutrici inclite infantisse Isabelis, filie nostre karissime, duos mille solidorum Barchinone quos vobis in remuneracionem laboris et servicii per vos exhibiti in nutricendo [...] et solvi mandaveramus cum alia littera nostra per Petrum Boyle, tunc nostre Curie thesaurarium. De quibusquidem II miles solidorum soluti fuerint vobis miller solidorum Barchinone per Petrum Marci [...] Sicque restent vobis ad huc mille solidorum Barchinone ad solvendum, ut per resignacionem dicte littere et certificacionem inde habitam a dicto thesaurario constitit plenum nobis [...]”.

⁷⁵ CJA, nº 39, p. 24. A la molt nobla e honrada madona na Sibília de Cardona. De na Berenguera llula, amiga e sosmesa vostra [...] Pere Laupar, portador d’aquestes letres, m’a pregada...deya pregar, madona, a vos que li ajudets ab madona la Reyna, que ya sabets vos, quant a servir fariets y gran merçe e gran valor. Em cats, madona, si vostre plecer es, qu’endresets que’ns com les infantes entraien per Çaragoça que ayen vestedeures noves que no n’na neguna que pro gen e especialmente dona Constança, que ans es gran vergoya la que le vist [].

afeto da família real. Conforme destaca as *Partidas*, caso as nutrizes fossem “dedicadas e empenhadas às crianças, estas as amarão mais” e “deixarão serem mais bem criadas”. Esse contato diário desenvolveu laços familiares sólidos que duravam por quase toda a vida. A presença dessas mulheres era constante e substituía a figura materna da rainha, um membro familiar distante e vista em situações específicas cercadas por protocolos e cerimonial.

Podemos exemplificar a afirmação anterior com a relação estabelecida entre a infanta Constança e sua nutriz Dona Saurina de Beziers, responsável pela amamentação e criação da menina. Prometida em casamento aos seis anos de idade ao nobre castelhano Don Juan Manuel (1282-1348), sobrinho de Afonso X, Constança foi trasladada ainda pequena para a região fronteiriça de Villena, onde foi criada conforme os costumes da corte castelhana e firmou bodas em 1312, tornando-se responsável do marido.

Geralmente, ao cumprir doze anos, os infantes passavam a dispor de sua própria “casa” e seus próprios funcionários ou, quando mudavam para cortes estrangeiras, eram pessoas de experiência diplomática que os acompanhavam. O biógrafo de Jaime II, Hinojosa Montalvo reforça que esse foi um dos poucos casos conhecidos dentre os filhos de Jaime II, cuja nutriz permaneceu com a infanta, mesmo após o casamento dela, ascendendo socialmente e passando de nutriz para aia e depois se tornando dama do palácio, responsável por intermediar uma profícua correspondência com o rei informando acerca das diversas necessidades da menina, desde roupas até os pedidos constantes de físicos e remédios.

Uma das principais incumbências dosaios e aias era zelar pela saúde da infanta quando estivesse doente. A confiança depositada pelo monarca na nutriz é observada em uma carta escrita em julho de 1307, acatando o pedido de Dona Saurina ao enviar o físico valenciano mestre Guillermo Barberá:

Tendo recebido a carta que continha todos seus relatos, compreendi o motivo do envio. Respondendo a vós damos a entender que escrevemos eu e a senhora Rainha sobre o mestre Guillermo, físico de Valência, para que ele esteja no Castelo de Villena, para velar pela manutenção da perfeita saúde de nossa filha, senhorita Constança, que ele tenha acesso pessoal como indicamos nessa carta que dirigimos a vós, ditada pela Rainha para que vejais claramente como proceder. 16 das calendas de julho. Ano antes mencionado.⁷⁶

⁷⁶ CJA, nº 50, p. 30. Fidelli suo magistro Guillemo, físico in Valencia, habitante etc. Cum nos et illustris domina Blanca, Regina Aragonum, karissima consors nostra, providemus quod vos maneatis et sitis in servicio nostro in castro de Billena pro conservacione salutis inclite dompne infantisse Constance, filie nostre, pro tempore presentis estatismo prout inde dicta Regina hec vobis significat per litteram specialem, propterea vobis dicimus vosque rogamus quatenus ad dictum castrum accedatis, in ibique sitis ac intendatis circa conservacionem salutis dicte infantisse solcite et diligenter, taliter quod inde mereamini regium premium obtinere, dicta autem domina Regina vobis faciet providere prout ipsa eadem vobis he et significat per litteram specialem.

Conforme apontam as cartas trocadas entre pai e filha, a infanta Constança (1300-1327) era uma das filhas de Jaime II com a saúde mais debilitada. Ao longo dos anos os pedidos por físicos e traslados até o litoral eram um tema recorrente nas correspondências. Desde o castelo de Villena até os mosteiros e conventos aragoneses, Constança se deslocava com frequência para receber cuidados. Em novembro de 1317, o rei após “pejado duma aflição constante” escreveu, agradecendo a Dona Tereza Jiménez de Urrea pela “atenção e da diligência que vós tivestes e tendes nesta enfermidade e sempre, para com a pessoa dela” após a infanta Branca, pois ela havia “restituída a saúde”⁷⁷ e estava apta a ser levada para Valência.

Há menção a duas enfermidades somente relacionadas à infanta Leonor, ambas em 1318. A primeira ocorreu em agosto, após um surto de diarreia que deixou todos os criados da casa da infanta adoentados e impedidos de atenderem adequadamente a princesa, causando preocupação do rei e a urgente substituição do pessoal: “informado de se encontrarem os criados na casa da dita princesa majoritariamente enfermos, e que, entre os homens e mulheres das famílias que servem a dita princesa, ninguém se encontra em condições de serviço”.⁷⁸

A segunda situação foi um desentendimento entre o rei e García de Heredia, lugar-tenente do castelo onde residia a infanta Leonor (1307-1359), futura esposa de Don Jaime de Aragão, pois ele estava fora de seu posto durante uma doença que acometeu a jovem: “muito me admira vos encontrardes afastado da sua casa durante tal tempo, pelo que vos ordeno expressamente que, lida esta carta, deixando de lado tudo o mais, compareçais à casa da princesa predita”. As alegações de incompetência não paravam e a ordem era de retirar dona Leonor urgente do local após um surto de gripe a fim de evitar o contágio e a transferi-la para Zaragoza.

Complementar à questão dos ares, as roupas eram assuntos de importância médica. Indispensáveis na proteção contra as intempéries da natureza, elas criam um “ambiente corporal temperado evitando a fuga do calor para fora do corpo, causando seu esfriamento e, portanto, um desequilíbrio”.⁷⁹ Os físicos pouco explicavam sobre os determinados tipos de materiais usados e as partes do corpo que deveriam ser mais agasalhadas, no entanto indicavam lã, seda e linho para os dias agradáveis e quentes e peles de animais para os dias frios. Os tecidos eram objetos de alto custo, inclusive para as cortes, e a falta deles atingiu os próprios infantes.

Na correspondência trocada entre Dona Saurina e a dama de companhia da rainha Branca, Dona Sibila de Cardona, a primeira reclama vestes mais adequadas para a pequena

⁷⁷ CJA, n° 240, p. 172.

⁷⁸ CJA, n° 260, p. 183.

⁷⁹ CJA, n° 260, p. 269.

Constança: “senhora, se for de vosso agrado [...] que possam ter roupas novas já que não possuem nenhuma a não ser [...] e especialmente dona Constanza, que há anos se veste de modo muito ruim”⁸⁰. O carinho entre a nutriz e a infanta foi eternizado na escrita de Don Juan Manuel, no livro de prosas *Libro de las tres razones* (1342), escrito após a morte de sua esposa, Dona Constança. Nesse documento, o nobre letrado faz menção à Dona Saurina de Beziers: “uma muito boa e honrada dona Saurina de Beziers, que criou a infanta dona Constança com quem me casei”⁸¹.

O reinado de Jaime II presenciou um déficit orçamentário nos cofres reais. Havia dívidas pendentes com os burgueses, as políticas externas com a França estavam abaladas além das sucessórias crises com o papado de Avignon. Esse contexto exigia uma série de renúncias, requerendo dos responsáveis pelas crianças diversas formas de reinventarem-se frente às adversidades, cabendo às nutrizas a tarefa de contornar essas restrições orçamentárias além de proporcionar afeto, conservar a saúde e nutrir os futuros herdeiros de Aragão.

As condições materiais dos infantes não eram das melhores. A falta de roupas, o atraso nos pagamentos de funcionários e as reclamações constantes dos filhos diante as recusas do pai em trasladar seus séquitos para outras cidades são apenas um dos reflexos de uma crise financeira e política maior.

As relações criadas entre as nutrizas e os reis eram especiais. A nutriz possui um determinado poder, alimenta o filho dos reis, o tem em seus braços, cuida e é responsável pela sua saúde. Ela é escolhida, avaliada e exigida, mas também exige e cobra. A ela recaem prerrogativas médicas, de corpos sãos, de uma dieta adequada aos humores e função exigida, sempre pensando no bem-estar das crianças. Há também os preceitos morais, fundamentais durante a eleição, afinal, assim como as doenças os valores éticos e nobiliárquicos são passados para os bebês pelo aleitamento. A força das leis afonsinas, nas *Siete Partidas*, o discurso médico de Trotula di Ruggiero e Bernardo de Gordon, além da complexa rede de laços familiares, de nobreza ou artificiais sondavam o comportamento dessas jovens mulheres constantemente.

Apesar das pressões sociais, havia espaço também para o afeto, o carinho e a cumplicidade entre as crianças e suas cuidadoras. Além de uma maneira de promoção social, o vínculo criado com os infantes pode ser considerado semelhante ao materno, pois à rainha não cabia o papel de criar sua prole, mas de parir e delegar os cuidados a terceiros. No entanto, as

⁸⁰ CJA, nº 39, p. 24.

⁸¹ DON JUAN MANUEL. **Cinco tratados. Libro del cavallero et del escudero. Libro de las tres razones. Libro enfenido. Tractado de la asunçion de la Virgen.** Libro de la caça. R. Ayerbe-Chaux (ed. lit.), Madison, Hispanic Seminary of Medieval Studie, 1986. p. 541. “(...) et oí decir al mio cuidar a doña Saurina de Bedes, uma mucho honrada dueña, et muy buena, que crió a la infanta doña Constanza con quen yo casé”.

cartas trocadas entre o rei Jaime II e as nutrizes são importantes elementos de compreensão acerca do universo feminino por meio de múltiplas perspectivas: institucional, social, religiosa e médica.

2.5 OS CUIDADOS COM A RAINHA MARIA DE ARAGÃO

“Todas as famílias felizes são iguais. As infelizes o são cada uma à sua maneira”
(León Tolstói, *Anna Karenina*)

O papel das rainhas nas sociedades cristãs medievais teve variações conforme a cronologia e a localidade geográfica. Nos primeiros séculos do medievo, a ausência de leis sucessórias claras as impedia de possuírem uma função específica e definida, não tendo atribuições e responsabilidades próprias. Cada reino as concebia de uma maneira distinta, por exemplo, na França elas tinham a função de regentes e garantidoras da linhagem; em Castela assumiam o trono sem quebra na linhagem masculina e na Coroa de Aragão, assumiam o papel de lugar tenente do rei, liderando ao seu lado e sendo responsáveis pela manutenção da monarquia na ausência dele, dispondo de uma ampla autoridade e participação efetiva nas decisões políticas.

Em Aragão as rainhas não eram apenas esposas do rei ou a reprodutora e garantidora da sucessão dinástica, e estavam envoltas com altas cargas de poder simbólico, usufruindo de bens e riquezas próprias, arrendamentos, pensões e terras que lhe conferiam poder econômico. O que variava de uma rainha para a outra era a forma de exercer sua influência e prerrogativas, servindo como um laço entre os súditos e o rei, um forte elemento de coesão social e formação de alianças, patronato eclesiástico, intercessão jurídica e arranjos matrimoniais.

O monarca Jaime II foi casado quatro vezes, mas teve filhos somente com a rainha Branca de Anjou, sua segunda esposa. Aqui focarei a análise em uma rainha: Maria do Chipre (1273-1319, rainha desde 1315), a terceira esposa, uma união fracassada envolta de violências simbólicas, dívidas, doenças e infertilidade. A escolha desse matrimônio em específico deve-se ao número considerável de cartas trocadas entre Jaime II com os oficiais da rainha Maria. As relações pessoais entre o monarca e a cônjuge não eram das melhores e foram abaladas por diversos fatores, desde pessoais até financeiros. É necessário entendermos o contexto histórico por trás, o que nos ajudará a compreender a violência subjacente as decisões maritais por parte do rei.

Após a morte de Branca de Anjou (1310), iniciaram os acordos políticos com o Chipre. Em 1312, Jaime II enviou uma missão exploratória liderada por Mateo de Laodicea para

verificar as reais possibilidades de um casamento com uma das herdeiras de Henrique II de Lusignan (1306-1324, rei desde 1285). As aspirações de inserir a ilha dentro da Coroa de Aragão, e assim ter o importante porto de Famagusta sob protetorado aragonês, eram animadoras. O comércio com o Reino de Jerusalém e o Egito era uma cobiçada fonte de riqueza e o casamento com a herdeira de Henrique uma esperança na política expansionista. Após diversas negociações, o casamento foi firmado mediante um dote de 500 mil soldos junto com a garantia de sucessão ao trono cipriota, caso a união entre eles gerasse um herdeiro.

O que ocorreu foi ao contrário do esperado. Primeiro, o dote acordado não foi pago. Dos 500 mil *besantes*, Henrique enviou apenas 300 mil soldos, uma quantia muito inferior ao esperado. Além disso, o monarca precisou arcar com todas as expedições enviadas para cobrar o rei Henrique, que tardou mais de cinco anos para quitar a dívida. Por seguinte, a idade avançada da rainha – com 40 anos na época – e sua aparência pouco atraente, tornou a relação com Jaime II bastante fria e distante. Em 1315, após se casarem, Maria foi enviada para Tortosa, onde passou a maior parte de sua vida longe do marido e dos enteados.⁸²

A situação parecia piorar, Maria era estéril e não podia gerar novos herdeiros e assim garantir a sucessão de Aragão na ilha de domínio francês. A infertilidade real era um dos problemas que mais ameaçavam a posição das rainhas, pois sempre acarretaria uma crise de quebra dinastial, trazendo consequências políticas e sociais potencialmente trágicas. Cabia ao rei, no entanto, manter o casamento ou requerer junto ao papado o divórcio e, para isso, outros fatores estavam em jogo, como os interesses pessoais nas rendas da rainha, a influência em cortes estrangeiras e a importância de sua família nos acordos reais. Foram os interesses na ilha do Chipre e as promessas de riquezas no mercado da Área do Levante que ainda tornavam os interesses de Jaime II em Maria uma razão de não pedir anulação do matrimônio.

Essas esperanças de prosperidade econômica nos domínios do Mediterrâneo Oriental aragonês eram uma ilusão e uma falsa propaganda do rei cipriota para conseguir novos acordos comerciais. Para agravar a situação, as despesas da casa real da rainha Maria eram elevadas, não condizendo com suas rendas.⁸³ Entre 1318 e 1322, ano de sua morte, a mesma adoeceu diversas vezes, precisando de cuidados constante e, conseqüentemente, gastos exorbitantes com sua convalescência.

Em setembro de 1318, o rei escreveu ao arcebispo de Tarragona pedindo seus serviços de exéquias, pois a rainha “encontra-se aflita de uma grande e *grave enfermidade*, que mais se

⁸² CJA, n° 196, p.136.

⁸³ CJA, n° 200, p. 139.

espera sua morte que pela continuidade de sua vida”. Diante desse cenário, o arcebispo deveria “desconsiderar quaisquer outros afazeres” e como a situação exigia rapidez lhe ordenou que “comparecesse a Tortosa com urgência para reconfortar a dita rainha na angústia de sua enfermidade e agindo depois em suas exéquias, quer ela viva ou arrefeça”. As contas estavam reduzidas, assim a barganha era necessária, nesse caso não remuneraria o serviço e sim dissolveria “totalmente vossa dívida caso cumprida as atividades que mencionei”.⁸⁴

Aqui é tocado em um ponto de grande interesse do arcebispo, um estímulo a mais para se afastar de suas obrigações eclesiásticas a serviço do rei. Não há tempo para perder, preza-se a objetividade e clareza das informações. Há pouco espaço para escrever e muito menos tempo para esperar. Em dezembro de 1318, Jaime II escreveu ao confessor frade Arnulfo, informando “alguma melhora” no seu próprio estado de saúde, pois, “segundo as considerações dos médicos vai acabando a minha enfermidade e da rainha, evidentemente melhor e recomposta”.⁸⁵

Como explicado anteriormente, os cuidados com saúde eram elevados, sobretudo diante da avançada idade dos reis. Dívidas eram contraídas, empréstimos feitos e a inadimplência uma constante nesses anos do reinado de Jaime II. Em setembro de 1318, o conselheiro real Simón dez Lor foi advertido por ter se afastado da rainha Maria “acometida de uma *grave enfermidade*”. Diante disso, foi incumbido junto ao escrivão Bernart de Soler e do tesoureiro Pere Marquet, de tratar sobre o “inventário de tudo que pertença à dita rainha e da sua casa; e conservareis essas coisas todas, e zelareis por elas, e tomareis conta da casa da dita rainha até que eu lhe intime nova ordenação, quando encontrar-me certificado de tal”. Além do mais, o designou para cuidar “da sepultura honorífica que se lhe haverá de fazer, até encontrar-se perfeita”.⁸⁶

Uma das medidas preventivas mais populares e recomendadas pelos físicos para prevenir as doenças eram os banhos. Eles tinham um papel central durante a convalescência e equilíbrio dos humores e possuíam embasamento teórico conforme as teorias galênicas⁸⁷. Ao

⁸⁴ CJA, nº 264, p. 186.

⁸⁵ CJA, nº 272, p. 194. Os termos médicos de equilíbrio e convalescência estavam associados à medicina humoral. Nessa teoria predominante até meados do século XIX, a cada humor era atribuído uma qualidade: quente, frio, seco e úmido. Cada humor se relaciona a um órgão, uma fase da vida e uma estação do ano, porém, quando um humor está em excesso em uma etapa não condizente com ele, seria o responsável por determinar o temperamento do indivíduo. Nas traduções latinas *krásis* se tornou *complexio*, “temperamento”, e ficou conhecida como compleição.

⁸⁶ CJA, nº 263, p. 186.

⁸⁷ A teoria de matriz grega que influenciou a medicina humoral foi a das *coisas naturais*, *extranaturais* e *não naturais*, proveniente da obra de Galeno nos *Comentários sobre o Livro VI das Epidemias de Hipócrates*. As *coisas não naturais*, eram aquelas passíveis de serem manipuladas pelo homem a fim de prevenir e controlar a doença: o ar, a ação e o repouso, a vigília e o sono, a excreção e retenção e os fenômenos da alma (melancolia, alegria, amor) e, principalmente a alimentação e as bebidas. As *coisas naturais*, aquelas necessárias para a

contrário das visões preconceituosas sobre a Idade Média, acusando-a de ter noções grosseiras e negligentes de limpeza e autocuidado, as cartas revelam ao contrário. Foram catalogadas e encontradas nas CJA, quatro menções aos banhos, sendo três de cunho médico e uma de natureza normativa.

O primeiro registro foi em dezembro de 1315, e diz respeito aos tratamentos médicos da rainha. Na carta o rei ordena ao bailio geral ⁸⁸do reino de Valência, Bernardo de Esplugas, que prepare os banhos para uso imediato:

[...] por ocasião do nosso retorno e dos vossos deveres como intendente, e em razão das atuais circunstâncias, que façais reparar e adaptar as nossas banheiras para que possamos eu e a ilustre D. Maria, Rainha de Aragão, minha caríssima consorte, tão logo chegados ao palácio real de Valência encontrar nossos banhos já sob condições de ser imediatamente preparados e curai assim que suceda. Mandeí dizer ao Mestre R da nossa cúria que, consoante, acate e admita os gastos que tiverdes gerado na dita reparação. ⁸⁹

A menção a “atuais circunstâncias” e o pedido de “reparo” e adaptação das banheiras, reforça a urgência do pedido. Vale ressaltar que o mês de dezembro é o ápice do inverno europeu, e os banhos quentes eram recomendados para o equilíbrio dos humores, afinal, pela Teoria dos Contrários, o tempo frio deveria ser compensado com o calor. A urgência do pedido também é explícita ao conceder que “acate e admita os gastos que tiverdes gerado na dita reparação”. Em 27 de abril de 1318, na cidade de Tortosa, o rei pede ao mordomo da princesa Violante, García Fernandez de Heredia, preparar a comitiva, e toda a logística necessária, para levar a princesa até as Caldas de Montbui:

Como queira a nobre Violante de Grécia visitar os banhos de Caldas de Montbui, e quero eu, por minha vez, que lhe sejam preparadas por meio de vós, a ela às pessoas que levar consigo, sejam familiares seus ou da ilustre princesa mencionada, a sua estada e o seu descanso, digo-vos e ordeno, em função disso, que provejais à nobre Violante e mencionada família, que deverá levar consigo, a sua estada e o seu descanso nos banhos ditos, ou noutros, caso queira a nobre V ir a outros banhos, e que por fim lhe cedais a casa da princesa predita. ⁹⁰

manutenção da vida, eram reguladas pela natureza e não sofriam alterações humanas, sendo elas os humores, os temperamentos, os elementos da natureza e toda a fisiologia humana. Já as *coisas extranaturais* eram as doenças, suas causas e tratamentos, pois elas fugiam do controle do indivíduo e eram produzidas externamente, atacando um corpo debilitado. Fonte?

⁸⁸ O termo bailio refere-se a um território no qual as funções do xerife eram exercidas por um funcionário judicial privado nomeado bailio sob subvenção da Coroa.

⁸⁹ CJA, nº 202, p. 140. [...] dicimus et mandamus vobis quatenus de redditibus et aliis iuribus baiulie predictae faciatis, visis presentibus, aptari, et reparari ut melius fieri possit balnea nostra Regalis Valencie ut cum nos et inclita domina Maria, Regina Aragonum, karissima consors nostra, ibi fuerimus, possimus ea ad balneandum invenire paratura. Et hoc nullatenus differiatis. Mandantes per presentes Magistro Racionali Curie nostre quod quidquid in dicta reparacione expenderitis a vobis in compoto recipiat et admittat.

⁹⁰ CJA, nº 250, p. 178. Cum nobilis Iolant de Grecia velit ire ad balnea Calidarum de Monte Bovino nosque velimus per vos provideri eidem nobili et personis, quas ipsa secumducat tam de familia sua quam de familia dicte inclite infantisse in eundo ad dicta balnea, stando ac eciam recedendo, sicuti eis provideri consuevistis in domo

As mesmas caldas foram utilizadas no ano seguinte, 1319, pela rainha Maria, nela autorizava seu traslado até a região para recuperar a saúde:

Recebida vossa carta, pela qual me informastes de que pretendeis, pela saúde de vossa pessoa, ir aos banhos de Caldas, respondo-vos que, se isso que planejais for consoante ao consenso dos médicos no que tange utilidade à vossa saúde, agrada-me comparecerdes aos banhos. E [me agrada] que façais o que quer que seja útil à vossa saúde.⁹¹

Arnaldo de Vilanova também recomendava os banhos ao rei Jaime II, no *Regimento de Saúde* aconselhava o rei a lavar os pés para conservar a saúde: “As pernas e a sola dos pés, para conservação da saúde, da vista e dos ouvidos e para a memória, lavem-se e esfregue muitas vezes com água morna; o lavar deve ser feito à noite antes de deitar-se”. Mais além recomenda que a cabeça seja lavada “ao menos de vinte em vinte dias, não as lave mais de uma vez por semana e não se banhe com estômago cheio, somente antes de comer.”⁹²

Era na região das Caldas de Montbui, um conjunto de banhos públicos e privados de origem romana, aproximadamente 25 quilômetros de Barcelona, que as elites medievais possuíam casas e constantemente se trasladavam até elas. Essas termas haviam recuperado o sentido lúdico, eram locais de encontro social e sexual, pois esses locais agrupavam um número grande pessoas, nuas e amontoadas, se tornando alvo das críticas e ataques moralistas da Igreja e do próprio rei. No verão de 1324, Jaime II pediu à Justiça Criminal de Valência que proibisse a entrada de homens e mulheres juntos nos banhos em nome dos bons costumes da população:

À justiça criminal de Valência, que existe agora, e que será devidamente cumprida. Como tomamos ciência de haver habitantes de Valência que, em se banhando mulheres nos banhos públicos, violentamente se intrudem em meio a elas, ignorantes do quão desonesta e mau exemplo é tal atitude, por conta disso eu vos digo e ordeno que, em virtude do mencionado, façais ser preconizado publicamente pela cidade que nenhum homem já passado da infância ouse enxerir-se nos banhos públicos enquanto lá se banhem mulheres, não importando por que causa ou ocasião, sob pena corporal e patrimonial, e ademais que de fato apliqueis as penas preditas aos infratores.⁹³

prelibate infantisse, propterea vobis dicimus et mandamus quatenus provideatis dicte nobili Iolanti et familie predicte, quam secum duceret eundo stando et recedendo de dictis balneis, vel in aliis si ipsa nobilis ad alia balnea ire elegerit, sicuti eis provideritis in domo infantisse predicte.

⁹¹ CJA, nº 277, p. 197. “Recepta littera vestra per quam nobis significastis pro salute persone vestre intendere venire ad Balnea Calidarum, vobis respondemus quod placet nobis quod ex quo invenistis de consilio fisicorum dicta balnea fore vobis utilia ad balnea accedatis. Et quecumque alia faciatis saluti vestre utilia”.

⁹² AVRSA, p. 165.

⁹³ CJA, nº 414, p. 300: Iacobus, etc. Fideli suo iustice Valencie in criminalibus, qui nune est, et qui propter fuerit, etc. Cun ad nostrum noviter pervenerit auditum, quod nonnulli habitatores Valencie, dum mulieres sunt in balneis, et ibidem balneantur, violenter intrasent ipsa balnea, non advertentes quantum inhonestatis res predicta in se habeat sitque pernicioza exemplo, idcirco vobis dicimus et mandamus quatenus, visis presentibus, faciatis publice preconizari per civitatem ut nullus homo ultra infanciam constitutus sub pena corporis et bonorum, audeat balnea ingredi, quacumque occasione vel causa, hiis oris quibus mulieres inibi balneatur, necnon penas predictas contrafacientibus imponatis.

No Reino de Valência havia os banhos de Sanou, alvo do apelo moralizador contra os costumes “desonestos”, “ignorante” e ameaçador, com “pena corporal e patrimonial” executada aos contraventores parte da concepção eclesiástica do banho como um estímulo sexual e um meio de afrouxar a conduta das pessoas. Era um espaço provocativo e alimentava o desejo carnal da liberdade e fantasia sexual em um mundo cheio de normas e pecados.

Não era de admirar as constantes intervenções de Jaime II, influenciado pela doutrina franciscana em separar, categorizar e punir aqueles contrários aos costumes cristãos da virgindade e sexo dentro do casamento. O boticário barcelonês Bernard Metge exortava os banhos como locais onde as donzelas usavam a desculpa de curar-se para seduzir os homens, insinuar-se com maquiagem e cabelos soltos e por isso esses locais são tentações para a castidade.⁹⁴

Apesar do relativo suporte, o tratamento conferido à rainha Maria era distoante daquele dado a falecida Branca de Anjou. No terceiro capítulo veremos as medidas rigorosas, e até mesmo insensíveis do monarca em relação ao conforto da rainha. Para Hinojosa Montalvo, as relações pessoais entre Jaime II e sua terceira esposa “eram distantes e frias”, sendo realizada constantemente uma verdadeira “violência doméstica por parte do rei, que tinha diante de si uma mulher madura, pouco atraente, de caráter passivo, que não se adaptou ao ambiente cortesão aragonês”.⁹⁵

O distanciamento geográfico também reforçava a repulsa do monarca com Maria. Tão logo ela desembarcou em Barcelona e Jaime II tomou ciência de seu estado de saúde e, sobretudo aparência, já realocou a futura rainha para o castelo de La Suda, em Tortosa, onde permaneceu até sua morte. As correspondências eram formais a ponto de beirarem o mero protocolo cortesão. Outro fator interessante é que nas correspondências fúnebres escritas por Jaime II, há uma discrepância grande entre os comunicados da morte da rainha Branca e os da rainha Maria, sendo a primeira um profícuo envio para monarcas estrangeiros e, inclusive o Papa e, na segunda, comunicados locais e para sua família no Chipre.

2.6 O ENVELHECIMENTO E A MORTE DO REI

Que importa? Que te importa, ó moribundo? Seja o que for, será melhor que o mundo! Tudo será melhor do que esta vida! (A um moribundo, Florblea Espanca)

⁹⁴ CIFUENTES, L. CARRÉ, A. Práctica social, saber médico y reflejo literário de la cultura del baño em el contexto catalan medieval. In: **Anuario de Estudios Medievales**, 2009. p. 209.

⁹⁵ HINOJOSA MONTALVO, 2006. p. 102.

Ao longo desse capítulo foram analisadas as mais diversas fontes documentais contendo distintos e inúmeros tratamentos médicos, terapêuticos e dietéticos na tentativa constante de driblar a morte e amenizar o impacto das doenças. No entanto, à medida que o tempo passava, os sinais de envelhecimento do monarca eram visíveis. Um dos primeiros indícios foi o crescimento da dívida real para quitar débitos com físicos e cirurgiões contratados com urgência.

A Coroa de Aragão passava por um período de altos gastos públicos com o expansionismo mediterrânico, as despesas com guerras peninsulares contra os árabes e as altas quantias gastas em relação a saúde do rei. Mesmo sendo um assunto de primeira ordem dentro da coroa, Jaime II não possuía o montante necessário para continuar a tratar de sua enfermidade e de sua família. Em julho de 1322, Jaime II, com 65 anos de idade, escreveu para o rei da França Carlos IV (1294-1328, rei desde 1322) oferecendo joias e outros bens de valor para quitar dívidas decorrentes da grave enfermidade do monarca:

Ao Ilustríssimo e magnífico príncipe, querido irmão nosso, Carlos, rei da França e Navarra por graça de Deus. Saúde e felicidade em contínuo aumento. Recebemos a carta de sua excelência chegada a nossas mãos por intermédio de Vance Riche, de Florença, vosso servo, por meio da qual solicitáveis a possibilidade de ver a coroa e algumas jóias que soubestes que desejávamos vender. Sobre tal tema respondemos à vossa Serenidade, que a despeito dos artigos antes referidos e demais temas muito nos compraz vosso interesse, pois precisamos desprender-nos das joias antes citadas por ocasião das dívidas e juros assumidos por nossa parte em decorrência de uma grave e contumaz doença que padecemos. Tais joias se encontram na casa dos Pregadores de Barcelona, e devem ser vendidas pelo venerável bispo de Barcelona e demais encarregados de nossa salvação e ajuda. Tal encargo foi feito por nossa parte com juramento firmado. E se ao bispo e demais encarregados aprouver, e, do mesmo modo, for do agrado de sua majestade, podemos entrar em conversas para que lhe seja possível uma inspeção atenta de tais jóias. que por normas e obrigações legais e de juramento não podem ser retiradas de acordo ao estabelecido. Se for do agrado de Sua Magnificência enviar ao bispo e seus encarregados pessoas fidedignas para inspecionar a coroa e demais joias, que são verdadeiramente muito preciosas, e desse modo constatar e reconhecer seu valor, ademais de poderem negociar com o bispo e os seus encarregados nesse concernente. Tenha a certeza que instruiremos o Sr. Bispo e seus encarregados para que recebam e acolham seus enviados com a honra que o Sr. merece, em tudo aquilo que vier a acontecer. Dado em Barcelona, 9 de julho de 1322.⁹⁶

⁹⁶ CJA, n° 394, p. 287. Illustrissimo et magnifico principi, consanguineo nostro karissimo, Karolo, Dei gracia Francie et Navarre Regi. Iacobus, per eandem Rex Aragonum, etc. Salutem et feliciam successuum continua incrementa. Excellencie vestre recepimus litteras per Vance Riche, de Fflorenzia, servitorem vestrum, in nostris manibus presentatas, [per] quas nos rogastis ut coronam et alia quedam iocalia que penes nos fore intellexistis, vobis, ut ea videre possetis, vellimus transmittere. Super quibus Serenitati vestre taliter respondemus, quod nos super predictis et omnibus aliis vobis libenter complaceremus, set iocalia supradicta et alia, pretextu cuiusdam ordinacionis per nos facte in quadam gravi et diuturna infirmitate quam passi fuimus, pro solvendis iniuriis et debitis nostris, deposita fuerunt in domo Predicatorum Barchinone, vendenda per venerabilem episcopum Barchinone et quosdam alios ad exequcionem dicte ordinacionis nostre pro anime nostre salute deputatos. Que [quidem] ordinacio per nos fuit proprio iuramento vallata. Et si quidem nobis nec dictis episcopo et sociis suis, cum quibus, intendentes, si bono modo fieri potuisset, cetera premissa vestre voluntati satisfacere, colloquium habuimus; visum fuit aliquo modo dicta iocalia attenta forma depositi et obligacione cum dicto

A saúde do rei está debilitada, assim como as finanças aragonesas. A doença não anula, porém, a responsabilidade de quitar as dívidas, “um juramento firmadas” e constantemente reclamadas pelos súditos nas cartas enviadas ao monarca. Uma das soluções foi chamar o ourive florentino Vance de Riche à Barcelona para estipular um valor de venda das jóias da coroa “por ocasião das dívidas e juros assumidos por nossa parte em decorrência de uma grave e contumaz doença que padecemos”. O intermediário seria o bispo de Barcelona, afinal, ele quem estava com as jóias. Aqui há uma informação valiosa: as joias estavam sobre garantia do bispo possivelmente em virtude de um empréstimo feito aos cofres clericais para o rei. Jaime II não pode pagar o bispado barcelonês que tomou parte das joias e, uma vez em posse delas, negociaria diretamente com o rei da França, abateria o valor devido e repassaria o restante aos cofres régios.

O rei está ciente de seu fim. A doença, o cansaço e as dores o consomem, e como um ser superior e responsável pelo corpo social ele precisa expurgar, se sacrificar, fazer jejuns e outras penitências para si e pelos seus. Assim como o reino terrestre é semelhante ao dos céus, é preciso intervir junto a Deus, aos santos, às relíquias, orações, promessas e todos os tipos de intercessões sobrenaturais possíveis para a cura ou estabilidade. Numa das vezes que Jaime II adoeceu, em 1319, comunicou o arcebispo de Santiago de Compostela, Berenguer de Londora, que enviaria três homens de sua confiança, Beltrán Gallifa, Guilherme de Santa Coloma e Pedro Juliá, em peregrinação até o santuário oferecendo objetos de valor ao apóstolo Santiago para interceder junto de sua enfermidade:

Jaime, etc. Ao reverendo pai em Cristo [en blanco], Arcebispo de Compostela por obra da divina providência, etc. Pedimos desde já que com mesma honra com que nos receberíeis, recebais e trateis com bondade nosso querido Beltrán Gallifa, cavaleiro, Guillermo de Sta. Coloma, escudeiro, Pedro Juliá, nosso capelão, que agora partem em peregrinação às terras de Santiago de Galicia, sendo servos e familiares nossos que muitos nos serviram, assim mesmo, se lhes fosse necessário, que lhes presteis auxílio e ajuda. Por toda a devoção que temos a São Tiago, enviamos a vós dois panos pulcros de ouro e dois maravilhosos candelabros, e um cálice, que oferecemos a Deus e a São Tiago. Rogamos a vós que, juntamente com o clero local, aceiteis nosso sacrifício e que oreis por nós a Deus e da mesma forma a São Tiago, especialmente para que restituamos a saúde rapidamente e nos livremos da presente doença que padecemos com a saúde incólume. Se assim o fizéreis e aceitáreis nossos dons, vos agradeceremos muito. Dado em Barcelona, 2 de março de 1318.⁹⁷

iuramento, inde facta posse extrahere posita existunt. Set si magnificencia vestra coronam et alia ex dictis iocalibus, que vere preciosa sunt, habere voluerit, mittat dicto episcopo et sociis suis aliquam seu aliquas personas fidedignas, in talibus expertas, que coronam et alia iocalia supradicta inspiciant, recognoscant et considerent, et super ipsis cum eisdem episcopo et suis sociis conveniant. Et idem episcopus et socii sui [illa] nunciis vestris, honore vestri, preceteris consentient et concedent, et nos eciam honore vestri in et quantum in nobis fuerit locum dabimus. Data in Barchinone, VII idus iulii. Anno Domini X.CCC.XX secundo.

⁹⁷ CJA, n° 275, p. 196. Iaoobus, etc. Reverendo in Christo patri [en blanco], divina providencia Compostellano Archiepiscopo, etc. Cum dilecti nostri Bertrando Gallifa, miles, Guillelmus de Sancta Columba, scutifer, Petrus

Há uma ideia inerente de autossacrifício resultante do princípio da unicidade. Os reis passarão, mas a monarquia permanecerá. O rei se cercava dos melhores profissionais para cuidar de sua saúde e, conseqüentemente, da saúde do reino. A partir de 1320 os cuidados com o corpo biológico do monarca aumentaram. A troca de correspondências é volumosa. Isso vai ao encontro da personificação da Teoria Organicista e um passo além para uma nova organização administrativa e doméstica da Casa Real na distribuição e sistematização dos ofícios.

Em 1306, Jaime II escreveu ao “mestre e doutor em Medicina” Juan Amell de Bromio após ter sido certificado de sua “idoneidade e mérito nas ciências” através de Ermengol de Blasi requerendo os serviços de Juan para curar uma das infantas.⁹⁸ Após isso, o físico só volta a ser mencionado em setembro de 1326, dessa vez como “mestre maior do nosso rei” e tendo seus serviços requeridos “expressamente, sem nenhuma desculpa e sem tardar”, pois a infanta Constança precisava de seu atendimento⁹⁹. Não era incomum que eles acompanhassem os infantes e o rei em seus deslocamentos, seja por estarem em convalescência ou ainda enfermos, como aconteceu com mestre Juan, convocado para acompanhar a infanta Constança em setembro de 1326 ou ao lado do infante Dom Jaime, em julho de 1327, no seu regresso de Valência a Barcelona¹⁰⁰.

É importante destacar a permanência dele em mais de vinte anos ao lado do monarca, provavelmente durante a própria morte do mesmo, pois o físico continuou a ser requerido por Afonso IV, que continuava pedindo notícias do delicado estado de saúde da sua irmã, Dona Constança¹⁰¹. Isso revela dois aspectos importantes: a competência técnica do físico para os padrões da época e a confiança depositada nele ao cuidar não somente do rei, mas dos infantes e permanecer na corte como “médico maior” na transição do reinado de Jaime II para Afonso IV.

Iuliani, capellanus nostri, qui nunc ad partes Sancti Jacobi de Galicia pro peregrinatione accedunt, sint domestici et familiari nostri ac nobis plurimum servierint, ideo paternitatem vestram attente rogamus quatenus honore et precibus nostris ipsos cum in partibus vestris fuerint recipiatis ac tractetis benigne ac eis, si necesse fuerit, impendatis auxilium et favorem. Ceterum, ob devocionem quam habemus ad dictum beatum Iacobum, mittimus vobis pulcros duos pannos auri et duo pulcra candelabra, et unum calicem, que Deo et beato Iacobo offerimus. Rogatus vos ut convocato clero bane oblacionern nostram recipiatis, orantes pro nobis et demo nostra apud Deum et beatum Iacobum, et specialiter ut a presenti infirmitate quam patimur celeriter liberemur et restituamur plenarie sanitati; hoc igitur acceptum habebimus idque regraciabimur vobis multum. Data Barchinone, vi nonas marci. Anno Domini M.CCC.XVIII.

⁹⁸ CJA, n° 36, p. 22.

⁹⁹ CJA, n° 437, p. 316.

¹⁰⁰ CJA, n° 438, p. 318; CJA, n° 452, p. 328.

¹⁰¹ CJA, n° 452, p. 328.

Na segunda década do século XIV, Jaime II estava próximo dos seus 63 anos de idade. A preocupação dos filhos em relação ao pai era uma constante, embora a recíproca não fosse verdadeira. Entre fevereiro e março de 1320 o rei recebeu algumas cartas dos filhos preocupados com sua doença. Para a filha D. Maria (1299-1347) “comunica que está bem de saúde e que ela não se preocupe com sua doença, pois ele já passou por situação parecida e a recuperação é rápida” e, posteriormente, “pensa em ficar em Ateca desfrutando da boa temperatura após ter ficado por mais de oito dias novamente doente”:

(...) Informamos-lhe que veio até nós Dona Guillelma des Prats e nos referiu o seu estado e a situação de sua doença. E, Infanta, de tal doença não vos espanteis que eu passei pela mesma doença, como vós sabeis e é muito dura, mas não é perigosa. (...) De nossa parte, relatamos que estamos muito bem curados, louvado seja Deus, e que iremos para Aragón, e que estaremos aí para a Pasqua Florida. E queremos que nos façais saber sobre o vosso estado e como vai tudo por aí, já que nos preocupamos muito. Sobre os infantes, vossos irmãos, contamos que estão bem de saúde. E vós, filha, como boa e inteligente, agradeça a Deus tudo aquilo que ele queira realizar. Dado em Tarragona, 24 de fevereiro, ano do Senhor 1319 ¹⁰².

Em julho do mesmo ano uma nova satisfação sobre a saúde é dada pelo monarca à filha D. Maria, ainda sobre seu estado de saúde. A convalescência real era uma preocupação de primeira ordem entre os familiares, além da função política há também os sentimentos de família:

Infanta, veio até nós Miguel de Roda, nosso porteiro, o qual havíamos enviado para saber sobre o vosso estado e ouvimos com prazer o que nos disse sobre o vosso estado saudável, além disso nos disse de como estáveis espantada da nossa demora de retornar de Calatayud. Infanta, não vos deveis espantar porque sabeis bem como estávamos doentes e quão longa foi tal enfermidade. E, desse modo, dado que encontramos aqui um excelente ar e, devido a que em Calatayud faz um ótimo clima, foi de nosso agrado permanecer aqui alguns dias por recreação e por nosso proveito pessoal.¹⁰³

¹⁰² CJA, nº 313, p. 234. De nos don Jayme, etc. A la muy noble e cara fija nuestra, infanta bendición. Fazemos vos saber que vino a nos donna Guillelma des Prats e dixo nos complidament l'estado de la vuestra persona e de vuestra enfermedat. E, Infanta, d'esto non vos espantedes que nos somos pasado per semellant enfermedat, como vos sabedes, e es muy grieu, mas no es periglosa. E ahun nos dixo algunas otras cosas en vuestra hacienda, a las quales, queriendo Dios, vos daremos muy buen recaudo, segunt que la dita dona Guillelma, que sera hahina con vos, vos dira. De nos vos fazemos saber que somos bien guarido, loado sea Dios, e que nos ymos por a Aragon, assi que seremos hi en pues la Pasqua Florida. E queremos que nos fagades saber sobre del estado vuestro e como vos va por quend havemos muy grant cuyado. De los infantes, hermanos vuestros vos fazemos saber que son sanos. De don Jayme, vuestro hermano mayor, ia vos faziemos saber con grant displezer lo que ha fecho de si mismo. E vos fija, como buena e cuerda, gradescet a Dios quanto Ell quicre fazer. Dada en Tarragona, XXIII días andados del mes de febrero, en el anno de nuestro Senyor M.CCC.XIX

¹⁰³ CJA, nº 331, p. 246. Don Jayme, etc. A la muy noble e muy cara fija nuestra, infanta dona Maria, muger que fué del muy noble infante don Pedro, etc. Infanta, vino a nos Miguel de Roda, portero nuestro, el qual vos aviamos enviado por saber el vuestro estaminto et ovimos placer de lo que nos dixo que erades bien sana ; ahun nos dixo de part vuestra de como vos maraveyllavades por que nos tanto tardavamos de tornar en Calatayut. Infanta, no vos end deveades maraveyllar porque sabedes en como avemos havida muy grant enfermedat e muy luenga. E assi, por que trobamos en estas aldeas muy buen ayre e plazert, e en Calatayut faze fuert tiempo, plaze nos de fincar aqui algunos dias por recreacion e proveyto de la nuestra persona. E esto, infanta, deve a vos placer, pero aqui no entendemos a fincar sino algunos pocos dias. Infanta, nos avemos pensado en como vuestra casa

Ao filho Dom Afonso (futuro Afonso IV, 1299-1336) “pede que não se preocupe, pois logo estará melhor e poderão se reunir”, aqui são os constantes episódios de febre que o castigava e causavam grande angústia no seu filho:

Da parte de Jaime, pela graça de Deus, rei de Aragão, etc. Ao muito nobre infante Dom Alfonso, querido primogênito e nosso procurador. Saudações, etc. Recebemos vossa carta e entendemos aquilo que nela se continha, à qual respondemos e, dado que como dizíeis que o vosso coração se encontrava muito triste e sofríeis grande angústia, por saber que tínhamos tido alguns episódios de febre, não há motivo para se entristecer, já que, confiando em Nosso Senhor, em breve tal doença terá cura, mas ainda que possa durar, muitos nos ajudam Sei que agora virá um bom tempo para ser totalmente curado. E se [for do agrado de Deus] Em breve, assim como já lhes dissemos, estareis aqui conosco e tereis grande alívio da ânsia que vos cerca e não constatar nosso bom estado de saúde. Escrita Em Tarragona. 20... dias avançados de março [1319•20].¹⁰⁴

Para o genro Don Juan Manuel envia suas desculpas pelo não pagamento do dote de sua filha, “pois estava doente”:

() Sobre o valor de vosso dote que está pendente de pagamento, pedimos desculpas, mas por grandes necessidades acabamos esquecendo, por nossa presente doença e pedimos que seja aumentado o prazo de pagamento, que tal valor já pedimos que fosse feito, de tal forma que não tenhais que voltar a solicitar. Para isso, muito em breve estará conosco nosso tesoureiro que nesse momento não se encontra aqui, assim lhe ordenaremos que tal montante vos seja pago.¹⁰⁵

A saúde do rei era prioridade, inclusive diante das enfermidades dos próprios infantes, como ocorreu em fevereiro de 1327 ao recusar enviar seu físico pessoal. Juan Amell, para Dona Constança, “mui malzelada” e com “umas alucinações, por [causa d’] alguma tristeza que tenha a tenha tomado e houvesse necessidade de médicos para tratá-la”. Assim, seu genro, Don Juan Manuel pediu ao monarca ajuda “rogaram-me que eu tivesse por bem enviar até vós Mestre

no esta bien sin mayordombre, e semejamos hia, e auriamos por bien, que don Garcia Fernandes de Heredia, qui era maiordombre de la infanta dona Elionor, qui es cavallero honesto e muy bien acostumbrado, fuesse vuestro maiordombre. E nos atambien entendemos le acomendar la infanta dona Violant, vuestra hermana, la qual entendemos e queremos que se crie con vos mentre vos siades en est estamiento. Mas esto no havemos querido ordenar sin vuestra sabida, e assi fazet nos saber lo que d’esto vos semellara, ni si lo auredes por bien. Dada en el lugar de Atecha, XV dias andados del mes de julió. En el anyo del nuestro Senyor: M. CCC. XX.

¹⁰⁴ CJA, nº 317, p. 236. En Jaime, per la gracia de Deu Rey d’Arago, etc. Al molt noble infant don Alfonso, car primogenit e general procurador nostre. Salut, etc. Reebem vostra letra e entessem ço que en aquella se contenia, a la qual vos responem que com deits que’l vostre cor es molt trist e soffer gran angoixa per ço com havets entes que nos haviem haudes algunes accesses de febre, no us en cal haver ancia ne entristar que nos fiam en nostre Senyor que en breu d’aquella serem curats, maiorment com aquella no’ns puscha durar, ajudant nostre lo ho temps qui ve arn per que’n serem deliurats. E si (a Deu plau) en breu, axí com ja us havem trames a dir, serets ab nos e pendrets gran aleujament de la ansia que de nos havets veent nostre bon estament de salut. Scripta Tarrachone, XX... dias hauts de març. (1319-20).

¹⁰⁵ CJA, nº 340, p. 253. [] A Io de la quantia de vuestro axuvar que finca •a pagar vos deçimos que nos podemos escusar de culpa, mas por algunas grandes necessidades que oviemos e por nuestra enfermedat es seyda alongada la paga que çiertament ordenado aviamos que se fiçiesse en manera que no la oviessedes a demandar. Mas en çerca sera con nos nuestro tesorero que agora 110 es aquí e. nos orcl_ enaremos en tal manera que vos seredes pagado.

João, meu médico, e outros médicos desta minha terra, os melhores que houvesse”.¹⁰⁶ O pedido não foi atendido, a saúde do rei antes:

[...] e sabeis que eu de muito grado, e logo, vos terei enviado o dito Mestre Johan, mas vos faço saber que hei havido por estes dias grande enfermidade em minha pessoa de febre e doutros males, da qual, mesmo que eu tenha já recebido alguma melhora, não estou ainda completamente tratado, pelo que não vo-lo tenho podido enviar. Mas quando estiver refirmado em minha saúde, eu vos enviarei alegremente a ele e outros dos melhores desta terra [...].¹⁰⁷

Durante o inverno, as temperaturas eram baixas e o clima seco, portanto as constantes queixas do rei o estimulavam para deslocar-se até o litoral, principalmente o reino de Valência. As afecções pulmonares, em decorrência de fatores climáticos, acometiam muito a população medieval. Para curar as doenças respiratórias, ou preveni-las, era essencial um clima mais ameno:

[...] como sei, filho, queredes muito vos revigorar com a minha presença, e acreditais que se estivésseis comigo convalesceríeis mais facilmente, eu quero e vos ordeno que, em função disso, acompanhado de moderada e conveniente comitiva, sem demora efetueis o vosso progresso até ela [minha presença] [...].¹⁰⁸

A medicina medieval recebia uma influência direta do pensamento árabe e suas teorias sobre as zonas climáticas.¹⁰⁹ Essas ideias encontraram um terreno fértil no pensamento médico árabe, justamente por convergirem a respeito com a teologia corânica e as doutrinas das zonas climáticas. Era necessário encontrar uma localização ideal para prevenir as infecções respiratórias, sobretudo devido a grande desconfiança que a medicina dava aos ares.

As atitudes diante da enfermidade na Idade Média eram de difícil delimitação de fronteiras, levando ora a crença inveterada nos poderes mágicos, amuletos e milagres, ora nos saberes médicos dos sábios antigos. Por parte da medicina, havia um desejo obsessivo em nomeá-las, taxá-las, catalogá-las, controlá-las e então interferir, remediar e, talvez, curar. Por

¹⁰⁶ CJA, nº 442, p. 321-322. “[...] E sabet que nos muy de grado, e luego, vos oviaremos enviado al dito Maestre Johan, mas fazemos vos saber que havemos avido d’estos dias grant enfermedat em nuestra persona de fiebre e de otros accidentes, de la qual, ya sea que ayamos recebido algun milloramiento, non somos ahun cumplidament deliurados, ante avemos muy menester al dito Maestre Johan e otros fisigos, por que non vos los avemos podido enbiar. Mas quando nos serem refirmados em nuestra salut, nos de buenament vos enbiaremos ell e otros de los millores d’ esta tierra [...]].

¹⁰⁷ *Ibidem*.

¹⁰⁸ CJA, nº 402, p. 292. [...]Quia scimus, fili, quod vos affectatis plurimum nostra presencia recreari, et confidintis et speratis ut si nobiscum essetis facilius convalesceretis, idcirco volumus et vobis mandamus quatenus cum decenti et moderata familia ad nostram presenciam protinus maturetis progressum [...].

¹⁰⁹ Na concepção árabe, uma adaptação da obra de Estrabão (63 a.C – 23 d.C.), *Strabonis Geographica*, a Terra se dividia em duas regiões polares, duas equatoriais e duas temperadas. Portanto, havia uma associação direta entre os ares e o surgimento do profeta, condicionado a uma região temperada, enquadrada na justa medida e favorável biologicamente ao surgimento e ascensão do messias. Fonte ?

isso, a conservação da saúde se tornou no medievo um dos bens mais valiosos dos homens e “garantia de equilíbrio social, ordem política e estabilidade da coisa pública”.¹¹⁰

No dia 02 de novembro de 1327 morria Jaime II, no Palácio Real Maior, em Barcelona. Provavelmente as doenças crônicas circulatórias, dentre elas as hemorroidas, o levaram a se retirar pouco a pouco da vida pública e se isolar nos mosteiros aragoneses. Os preparativos para a sucessão se iniciavam e a próprias documentações disponíveis nos arquivos mostram um volume de correspondências maior entre o rei e seu filho Dom Afonso, futuro Afonso IV.

Os cuidados constantes com a saúde do rei permitiram que Jaime II vivesse por 70 anos, uma vida longa para os padrões da época – e até hoje em determinadas localidades. Falar sobre seu envelhecimento e morte é fechar um ciclo biográfico e de análise, pois se o desaparecimento de um indivíduo normal perturba a comunidade, o grupo ou a família, o desaparecimento de alguém que exerce a autoridade sobre o seu conjunto atinge-a de uma maneira mais profunda. Nesse caso, o rei é o pólo visível, arbitra e julga os conflitos internos e, portanto, garante coesão coletiva formando um todo orgânico, em que cada membro tem o seu lugar e deve-o ao chefe a quem confiou o seu poder. Portanto, se o rei desaparecer não estaria toda a comunidade ameaçada?

Aproximadamente até o século XIII, a morte do rei era com frequência representada como sinal de violação e perturbação de uma ordem natural, a complexidade dos mecanismos de legitimação e construção de poder conferiram à morte um lugar central no conjunto de cerimônias fúnebres das monarquias. O enterro do soberano era na sociedade um ato público dotado de ritos minuciosos pensados como formas de “assegurar e representar, através de um conjunto de dispositivos simbólicos e rituais, a evidência da continuidade do poder”.¹¹¹

Na Coroa de Aragão a morte adquiriu um sentido público cercada de rituais funerários e manifestações de peso singulares ao redor da alta aristocracia. A monarquia era a instituição que melhor podia, e devia instrumentalizar a morte para transformar o fim da vida em imagem de continuidade até onde os impulsos do momento permitiam. Junto a Coroa se comportavam assim os grandes principados que se consolidaram no baixo medievo, construindo ritos e modelos funerários muito desenvolvidos estimulando uma competição entre casas reais referentes às tumbas, efigies, cortejos, técnicas de embalsamar o corpo e velórios públicos. Por

¹¹⁰ GARCÍA BALLESTER, L. Panorama de la medicina en una sociedad medieval mediterránea: la Valencia Cristiana bajomedieval. *In: Acta Hispania ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, Barcelona, v. 7-8, 1987 p. 61.

¹¹¹ BUESCU, Ana Isabel. A morte do rei. Tumulização e cerimônias de trasladação dos reais corpos (1499-1582). *In: Ler História*, Lisboa, v. 60, 2011, p. 58.

fim, o último passo era incumbir de eternizar a fama póstuma através do tempo, por meio da literatura, das crônicas e das lendas.

Como se pode comprovar, tanto o número elevado de personalidades eclesiásticas, mosteiros e cidades, não somente é muito mais ampla como adiciona um número maior de nobres aragoneses, reis estrangeiros e do próprio Papa na rede de contatos régios. Há um rei mais disposto a perseguir um tono de comunicação dedicado à moralização e a vontade de unir toda a Coroa em série de atos rituais coletivos simultâneos juntos à instituição monárquica.¹¹² O rei Jaime II transformou a morte de sua esposa em um “ato de solidariedade com a Coroa, e de comunidade ritual em compaixão, não somente com seus súditos, se não também com grande parte da Europa, toda aquela parte, ao menos, com a qual, mediante o parentesco adquirido graças aos diferentes matrimônios, podia presumir ter laços e alianças políticas”.¹¹³ Assim, parte das coroas que compunham a bacia do Mediterrâneo voltaram seus olhos para Barcelona quando um membro da realeza falecia.

Diante disso, surgem dois questionamentos: seria essa comunicação funerária, tanto interna como externa uma invenção de Jaime II recorrente de sua intensa diplomacia peninsular e mediterrânica ou um desenvolvimento subsequente de práticas existentes na Coroa consoante a linhas de comportamentos internacionais? Essas perguntas não possuem uma resposta segura e possuem aspectos próprios em território aragonês que se diferem dos demais reinos. O que ocorreu foi uma sucessão de fatalidades e contextos políticos e bélicos que impossibilitaram que a família real utilizasse de estratégias comunicativas para anunciar as mortes.

A morte do monarca Pedro II (1213), na batalha de Muret impossibilitou um velório. Seu corpo foi trasladado até o Mosteiro de Sigüenza tempos depois e lá sepultado. Seu filho Jaime, futuro Jaime I, com apenas cinco anos era prisioneiro de Simão de Monforte (1165-1218), impossibilitando um enterro; na morte de Jaime I (1208-1276, rei desde 1213), o herdeiro Pedro III (1239-1285, rei desde 1276) estava numa campanha militar no sul da Península Ibérica e na morte de Pedro III (1285), seu filho Afonso, futuro Afonso III (1265-1291, rei desde 1285) estava em guerra contra o rei de Mallorca. O rei estava morto, mas a monarquia continuava, por isso era comum os herdeiros não participarem desses ritos e continuarem a governar ou resolver pendências de Estado onde quer que estejam.

¹¹² As cartas foram direcionadas a dois setores da nobreza. O primeiro deles à alta nobreza, de famílias cujas origens remontam à época carolíngia, como os Cardona, Montcada e Rocabertí, da aristocracia catalã; à alta nobreza aragonesa como as famílias Castro, Híjar, Xérica e Ayerbe e as dinastias condeais de Ribagorza, Ampúrias e Urgel assim como aos duques de Gandía. Um segundo lote de cartas foi enviado aos membros de uma baixa ou pequena nobreza formada por famílias como os Fortiá, Parellós, Entenza e Carrós.

¹¹³ *Ibidem*, p. 58.

Se considerarmos as habilidades diplomáticas de Jaime II, ele tornou um sistema já estava em desenvolvimento desde seu pai a um nível de grande complexidade, inovando numa comunicação funerária ao ponto de ser considerada uma diplomacia funerária e a utilização tanto do processo de morte, incluso a comunicação das doenças régias, quanto à morte propriamente dita como “meio para fortalecer as relações entre súdito e monarca, em paralelo com a colaboração e importância crescente de uma concepção de *res publica*”.¹¹⁴

Outro aspecto que difere a Coroa de Aragão dos demais reinos do Ocidente latino é o papel do rei como comunicador da morte da rainha e do sucessor como comunicador da morte do rei, e vice-versa, enquanto nos demais lugares era um membro da corte ou emissário quem fazia o intermédio. É criado então, principalmente no reinado de Jaime II, “uma intensa rede de solidariedade funerária que se estende pelo interior até os confins da Coroa, com diferentes intensidades segundo o vínculo emocional ou a importância política do defunto, feita de discursos e cerimônias sempre mais extensas e complexas, que acabam involucrando uma boa parte da população”.¹¹⁵

A maior particularidade da Coroa de Aragão, consoante às teorias de evitar um caos após a morte do rei, é a ausência do herdeiro nos rituais fúnebres e no próprio enterro, por isso sua presença desnecessária, e a entronização do novo monarca mais importante a fim de manter a ordem e evitar golpes ou levantes inesperados contra a coroa. Assim, os rituais pomposos e todo o cerimonial era dispensável, bastava o reconhecimento das cortes, das municipalidades e dos jurados das principais localidades do reino para o novo monarca começar a exercer seu domínio.

Nesse aspecto, a Coroa de Aragão se mostrava um organismo multicéfalo onde a cerimônia, realizada ao mesmo tempo em que o funeral, em Zaragoza, garantia validade do sucessor em todo o território. O que garantia a instituição monárquica era o contrato do rei com seus súditos: o juramento, a observância de direitos e a garantia da unidade. Devido às querelas protocolares resultantes de rixas políticas, até o reinado de Pedro II era necessário realizar o mesmo ritual três vezes (Catalunha, Reino de Aragão e Reino de Valência), gerando uma instabilidade e incerteza por meses a fio até se findarem todos os ritos.

Não pretendo analisar com toda a profundidade esses rituais e o sentido que a morte ocupava nas sociedades medievais ibéricas, pois fugiria do objeto central dessa tese. No entanto, é importante mostrarmos que a morte do rei Jaime II de Aragão se deu num momento bastante

¹¹⁴ *Ibidem*, p. 09.

¹¹⁵ *Ibidem*, p. 13.

particular da história aragonesa da preocupação, ainda em vida, de garantir a sucessão e, sobretudo a ordem durante a sua morte. Há consciência de sua finitude enquanto corpo físico, mas a importância de seu legado no corpo místico, por isso a necessidade de criar rituais fúnebres ao mesmo passo que simplificava a coroação. Além disso, Jaime II internacionalizou os comunicados de falecimentos, mostrando que sua influência extrapolava os limites peninsulares e reforçavam suas habilidades diplomáticas memoradas tanto em vida quanto em morte.

Neste capítulo analisamos como um conjunto complexo de constructos teóricos e filosóficos que pensavam, analisavam e intervinham no corpo humano foram assimilados pelos monarcas aragoneses, sobretudo o rei Jaime II, em diferentes aspectos, desde o envio de dinheiro para tradução de obras médicas, a compra de instrumentos cirúrgicos até o contrato de diversos físicos para comporem sua corte. Essa curiosidade intelectual, uma inclinação pessoal, somou-se a um movimento externo à Coroa de Aragão de institucionalização e consolidação da Medicina, perceptível através de uma série de medidas legais firmadas desde os tempos de Pedro III e consolidadas no reinado de Jaime II. Esse conjunto de teorias foi transposto ao universo dos alimentos, que assim como os humanos, possuíam qualidades e compleições e eram importantes aliados na saúde preventiva. No capítulo seguinte analisaremos como as teorias médicas foram integradas ao universo alimentar através da dietética, somando a intervenção dos físicos no espaço dos cozinheiros e ganhando contornos não somente salutareis, mas religiosas, sociais, hierárquicos e simbólicos a mesa expressa nas mais diferentes formas materiais e imateriais.

3 ALIMENTAR A CORTE: DIETÉTICA, CULINÁRIA E PRAZER À MESA

3.1 A HIERARQUIA ALIMENTAR À MESA

Os séculos XIII e XIV foram marcados por um processo de urbanização da Península Ibérica. As cidades passaram a atuar como centros de gestão administrativa, política e econômica, e o abastecimento de alimentos representou uma ocupação e preocupação central nos organismos de controle citadino. A administração dos recursos territoriais buscava abastecer as cidades, cada vez maiores e mais populosas, criando uma complexa rede logística entre o campo e os centros urbanos, controlando os ofícios, intervindo nos preços e criando leis como as de cerceamento de terras ou proibição de caça.

Junto com o desenvolvimento urbano, emergiu uma nova forma de elite, diferente dos séculos passados, cuja origem provinha de uma pequena e média nobreza ligada à terra e à força das linhagens, para uma aristocracia citadina voltada ao comércio, aos bancos e às profissões liberais. Essa mudança nas estruturas sociais e econômicas na segunda metade do século XIII foi acompanhada de uma transformação dos modelos alimentares, afinal, esse período atingiu um determinado estado de bem-estar e equilíbrio, no qual a variante população, recursos e terras eram razoavelmente estáveis e a possibilidade de provimentos era mais acessível a diferentes segmentos sociais. O mercado urbano garantia um nível satisfatório e variado de consumo, no entanto, nos tempos de carestia eram os primeiros a sofrerem com a alta dos preços, pois o campo tinha um contato mais direto com os recursos naturais e conseguiam confrontar a crise com melhor desenvoltura.

As primeiras décadas do século XIV romperam com esse estado de equilíbrio. A expansão agrária se conteve, a produtividade reduziu, as cidades cresceram, a população triplicou e os primeiros ciclos de fome surgiram em diferentes regiões do Ocidente latino, atingindo a Península Ibérica em ciclos intercalados entre 1315 e 1320 e 1340 a 1347. O esquema de abastecimento e controle político entre campo e cidade se rompeu, pois este foi incapaz de fornecer alimentos para uma população faminta, forçando seus habitantes a migrarem em massa para encontrar condições menos miseráveis de vida; o fenômeno contrário também foi observado, grandes contingentes populacionais das zonas urbanas migraram para regiões menos povoadas em busca de recursos alimentares e preços mais baixos do que os praticados nos tempos de fome.

Não se passava fome o tempo todo, mas a dieta das camadas populares era parca. O mais difícil nesse universo de dependência da terra era ser inelutável e arbitrário, pois estava

ligado aos caprichos da natureza. A fragilidade humana e técnica deixava esses homens e mulheres vulneráveis e inseridos em um ciclo que se repetia frequentemente a cada três, quatro ou cinco anos: intempéries naturais, escassez, alta de preços, subnutrição, vulnerabilidade biológica, epidemias e mortalidade.

Por isso, era difícil prever as colheitas e o mais tardar que se pensava era alguns meses, estimulando uma ansiedade em relação ao futuro. Essa obsessão alimentar pela fartura e a esperança de “ludibriar” a fome estimularam uma série de genealogias reais fabulosas e hagiografias, em que um rei ou santo intercede pelo povo e lhes dava de comer, legitimando, inclusive, o estabelecimento de determinados grupos políticos sob a narrativa da fartura.

Embora extrapole as fronteiras do espaço ibérico, as hagiografias reunidas e compiladas por Jacopo de Varazze (1228-1293) nos ajudam a compreender a espera por dias melhores, pois se o imaginário acerca dos alimentos poderia sofrer variações pontuais ao longo do espaço ocidental, as aflições e desesperos diante da fome permaneciam os mesmos.

Na *Legenda Aurea*, a hagiografia de São Germano destaca três momentos decisivos relacionados à alimentação: primeiro lembra que o santo pertencia a uma família muito rica no ducado da Borgonha e na cidade de Auxerre Varazze afirmou que “ havia um pinheiro em cujos ramos dependuravam, para serem admiradas, as cabeças dos animais que caçava”. Após ser convertido e aclamado bispo pelo seu povo, distribuiu seus bens e começou a jejuar, mortificando seu corpo “que nunca consumiu pão de trigo ou vinho ou legumes, nem usou sal para dar sabor à comida” e somente durante a Páscoa e o Natal se permitia “vinho dissolvido em muita água” e “pão de cevada”.¹¹⁶ Há um padrão de mudança alimentar: de uma dieta nobre, cuja exibição das carnes caçadas servia para demonstrar seu poder senhorial e privilégio de ingerir carnes vermelhas para uma alimentação frugal, cuja inanição era uma forma de ascese biológica e catarse espiritual.

O último ponto é bastante significativo e nos ajuda a compreender o papel dos reis dentro do imaginário político medieval. Durante uma peregrinação à Bretanha, “onde pululavam heréticos”, o santo conseguiu expulsar os demônios que habitavam a ilha. Após salvar o povo, pediu abrigo ao rei local, que o expulsou das cercanias do castelo. Sem ter para onde ir, um guardador de porcos recolheu o santo em sua choupana e mandou matar o único novilho que tinha para alimentar o andarilho faminto. Ao terminarem de comer, o santo juntou os ossos do animal e o ressuscitou.

¹¹⁶ VARAZZE, Jacopo. *Legenda Aurea*: vidas de santos. São Paulo: Cia das Letras, 2003, p. 591-595.

No dia seguinte, dirigiu-se ao castelo e expulsou o rei, aclamando o porqueiro e sua esposa como os primeiros reis legítimos dos bretões.¹¹⁷ Aqui se evoca uma função real do modelo régio da Alta Idade Média denominado de *rex agrícola*, aquele que faz crescer as colheitas e os pastos que nutrirão os animais. Embora essa incumbência tenha se transformado durante o medievo, cabia ao rei determinar impostos, preços, regulamentações, a exploração de terras incultas e a garantia de provimentos ao seu povo, mas principalmente aos seus pares.¹¹⁸

As diferenças sociais se expressavam à mesa. Sobre a dieta popular restaram alguns registros escritos, por exemplo, na obra *Decameron* (1353), de Giovanni Boccaccio (1313-1375) o autor descreve alguns hábitos da alimentação popular no tardo-medievo. No entanto, a maioria do que sobre os hábitos populares do medievo se dá por meio de uma visão da aristocracia, distorcida por certo desprezo pelas ordens abaixo dela, ofertando uma visão preconceituosa e exagerada do consumo popular medieval. Quando um autor medieval se interessava pela alimentação dos comuns, era para se desfazer dela ou para escarnecer daqueles que, apesar de terem enriquecido, possuíam ainda um paladar rústico.¹¹⁹

Há um contraste qualitativo e quantitativo desproporcional entre a alimentação de um senhor, nobre ou clérigo em relação a de um servo. No meio de uma massa camponesa que, apesar de não estar sempre faminta, era por vezes mal-nutrida, havia as ilhotas da gula, onde não só se comia muito como se comia bem. O consumo diário de um bispo atingia facilmente 4.500 calorias diárias (3.000 calorias a mais do que um servo), esbanjando uma grande quantidade de pães, carnes e vinhos da melhor qualidade possível. A fome, no sentido estrito, é desconhecida pelas camadas mais privilegiadas. Elas não temem a fome, mas se preocupam em aprovisionar e garantir estoques, principalmente no inverno. A esses grupos, a dieta frugal e controlada pelo clero causava temores, afinal, só teme comer pouco aqueles que comem muito.

Um exemplo dessa discrepância entre os grupos sociais pode ser visto em uma carta escrita pelo rei Jaime II, em junho de 1304, aos jurados do conselho de Sella (povoado próximo a Teruel) ordenando provimentos e víveres para a passagem do rei e de sua comitiva ao vilarejo:

Jaime, etc. Aos jurados e ao conselho de Sella. Saúde e graça. Saibais vós que na próxima segunda-feira estaremos aí eu e minha querida e esposa, a ilustre senhora Branca, rainha de Aragão, se Deus nosso Senhor assim desejar. Por isso pedimos a vós desde já que vejais o que seja oportuno para preparar um jantar a nós, ou seja, sessenta carneiros, vinte refeições, três vacas, duas vacas leiteiras, dois porcos com a

¹¹⁷ VARAZZE, Jacopo. p. 594.

¹¹⁸ LE GOFF, Jacques. Rei. In: LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude. **Dicionário analítico do Ocidente medieval**. Vol. 2, 2017, p. 449.

¹¹⁹ LAURIOUX, Bruno. **Idade Média à mesa**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1989, p. 20.

carne já salgada, dez pares de galinhas, cem pares de pintinhos, cento e quarenta peças de pão, duzentos e cinquenta medidas de vinho, 1,8 Kg de pimenta do reino, novecentos gramos de gengibre, quatro onças de açafrão, 20 Kg de cevada, quarenta medidas de alumínio e troncos de madeira, vinagre mostarda e todo o demais necessário para tal jantar. Teruel, sob nosso sigilo. 24 de julho. Ano do Senhor 1.300.
120

As quantias são exageradas, afinal, trata-se da comitiva real, mas considerando o perfil alimentar de um povoado rural aragonês, esses proventos eram capazes de saciar a fome de algumas centenas de pessoas por dias, talvez semanas. Os números são elevados até mesmo para os padrões contemporâneos de festividades e recepções: “sessenta carneiros, sendo vinte e três para comer, três vacas, sendo duas para fornecer leite, dois porcos, centenas de pães” e mais gengibre, açafrão, vinagre e mostarda para o preparo revelando uma mudança no gosto.

O mais interessante é a última frase da carta “*sub sigilo nostro secreto*”. As exigências régias eram altas, principalmente para a capacidade logística do povoado onde a corte itinerante do rei faria uma parada. Apesar de ser rei, sua posição não o imunizava de revoltas e da indignação popular, afinal, a fome era inimiga constante, e mesmo as teorias políticas acerca da integralidade entre saúde, alimentação e o corpo social enfraqueciam diante do instinto primário de sobrevivência e da indignação daqueles que jamais comeriam tamanha variedade de alimentos.

Ao cruzarmos o contexto histórico ibérico e os ciclos de fome da primeira metade do século XIV, percebemos as intenções subjetivas do monarca ao pedir sigilo e segredo sobre a quantidade de comida exigida. Seu séquito poderia ser atacado por aldeões famintos, cuja fome cegava toda e qualquer atitude racional; a demanda era maior que a capacidade do povoado, podendo gerar uma crise de abastecimento local seguida de um ataque popular. Há também uma mudança sutil nessa carta, da qual falaremos mais adiante, a presença dos temperos e especiarias mostra a transição de uma cultura alimentar baseada na quantidade para a qualidade.

Tanto a acessibilidade desses recursos quanto a ausência deles levou os setores citadinos enriquecidos a buscar um consumo semelhante à alta nobreza e distanciar-se da cultura campesina, criando mecanismos de distinção social entre uns e outros. Nos tempos de

¹²⁰ CJA, nº 5, p. 3: Iacobus, etc. Fidelibus suis iuratis et concilio de Çelha. Salutem et gratiam. Sciatis quod die lune proxima una cum Illustri domina Blanca, regina Aragonum, consorte nostra karissima, erimus ibi, Domina concedente. Quare mandamus vobis quatenus, visis presentibus paratis nobis cenam, videlicet, sexaginta arietes, viginti edulos, três vacas, duos vitulos de lacte, duos porcos carniarum, decem paria galinarum, centum paria pulorum, centum quadraginta solidatas panis, ducenta quadraginta açumbra vini, quatuor libras piperis, duas libras çinçibris, quatuor unças safraní, quadraginta libras çere, quadraginta kaficia annons et liquicaules, prexil, agraç, vinagre, mostaya et alia minuça que neçessarís haberint in dicta cena. Data Turol, sub sigillo nostro secreto. VIII kalenas iulii. Anno Domini MCCC.

fome, esbanjar era um sinal de riqueza e ostentação permitido a parcelas minúsculas da sociedade baixo medieval.

A comida se tornou um importante elemento de distinção social. Outra via de análise pode ser sobreposta, numa época de notória mobilidade social, os privilégios das elites eram reafirmados e tentavam limitar os meios de acesso ao poder, seja por meio das leis ou dos hábitos e costumes. Isso também foi representado à mesa, cristalizando a oposição de um modelo alimentar campesino e outro urbano e, ademais, dentro do próprio modelo urbano uma subdivisão entre a nobreza cortesã e a burguesia.

Surge uma nova riqueza. Não mais a da terra, dos senhores e dos mosteiros, mas dos burgueses, comerciantes, os usurários que mais tarde se tornarão banqueiros. É uma riqueza expressa em valores monetários e não somente na terra e nas relações interpessoais. A ascensão social desses grupos ameaçava uma ordem preestabelecida à medida que inseriam em suas dietas e hábitos de consumo alimentos, roupas e joias símbolos dos mais altos estamentos.

Esse consumo ostensivo levava os governos municipais a criar leis que proibissem estoques de alimentos, banquetes generosos ou festas com a falsa ideia de frear o consumismo conspicuo e evitar revoltas populares contra a nobreza em tempos de fome e carestia, as leis suntuárias. Apesar das regulamentações não serem tão claras em relação aos seus objetivos, havia clara consciência por quem as elaborou em controlar a ascensão numa sociedade de mobilidade social reduzida.

As leis suntuárias eram proclamações de reis, atas parlamentares, éditos religiosos e ordenações locais regulamentadores do consumo de móveis, alimentos, tapeçarias, roupas, e adornos comercializados no tardo medievo e início da modernidade. São normativas, cujas pretensões visam frear o consumo de determinados produtos por alguns grupos, minimizando ou impedindo a mobilidade social deles, ou, a visibilidade dessa ascensão social. Era uma forma de expressão da economia política cristã, na qual o consumo “devia obedecer a uma hierarquia de regras e condições: aproximar os iguais e separar os diferentes”.¹²¹

Os governos tentaram impor limites a grupos considerados muito ricos, não por coincidência, as elites mercantis eram os principais alvos dessas regulamentações. A maior parte das restrições eram dirigidas aos tecidos, joias e bens de consumo material, é certo que tentaram interferir na alimentação, mas sem muito êxito, pois era uma tarefa impossível de controlar aquilo que se consumia na privacidade do lar. Essa legislação demonstrava uma

¹²¹ VIEIRA, Thaiana Gomes. **Moda e controle**: as vestimentas e adornos nas leis suntuárias em Valladolid na Baixa Idade Média. Dissertação apresentada: UFJF, 2017. p. 49.

“inquietude pela erosão moral das fronteiras sociais e pelo desejo de evitar a decadência moral perceptível produzida pelo consumo indiscriminado” e mais, “essas leis pormenorizadas procuravam prever todas as combinações e permutações possíveis no interior de um sistema alimentar altamente codificado”¹²².

O alimento tinha a função de ser mostrado ao povo e não era apenas para ser consumido, mas também, e principalmente, para ser exibido. A magnificência à mesa é o espetáculo do poder e da riqueza, mostrado aos nobres convidados, mas também ao povo, que se limita a olhar. Essa imagem reforça o caráter ostensivo e teatral da ação convival. No entanto, as leis estavam longe de serem respeitadas, pois não eram claras quanto ao seu alcance ou punições, careciam de fiscais, as denúncias eram de difícil averiguação e os grupos afetados encontravam diversas maneiras de burlar as normas. Vale destacar que o comércio citadino dependia dessas elites em ascensão, sendo afetados diretamente com o controle na compra e venda de tecidos, joias e alimentos.

Não se sabe ao certo quando, onde e por quem essas leis suntuárias surgiram. De fato, em alguns territórios, como a Coroa de Aragão, havia maneiras sutis e bastante claras de limitar o consumo, compra e venda de determinados alimentos como foi o caso das carnes. À medida que a comida possui uma hierarquia própria, as regras sociais são transpostas para a cozinha. Portanto, carnes de cervo, javali, faisão, porcos e até mesmo peixes foram restritos por meio de leis de caça, como ocorreu nas cartas enviadas pelo rei aos seus funcionários entre 1312 e 1313.
123

Não há uma preocupação de natureza biológica - fartura *versus* fome - mas sim de ordem moral, o equilíbrio social voltado a não minar a justiça das hierarquias existentes e obstar a elevação de determinados grupos, como os banqueiros e burgueses. Esse processo é o “fechamento das camadas dominantes em si mesmas”, um momento de aristocratização social e cultural ao excluir grupos da mesa, pensada justamente para que “o povo reconhecesse a si mesmo como abaixo e nunca igual ou acima”.¹²⁴

A sociedade medieval do século XIV já não era a mesma em relação aos séculos anteriores: a diplomacia passou a ser um atributo tão valoroso quanto a força física. Ambas se complementam e não se excluem. As habilidades administrativas e a diminuição da dependência com a terra abriu um leque de possibilidades para além do sangue e da tradição.

¹²² FREEDMAN, Paul. **Los que vino do Oriente**. Valência: Universitat de València, 2008. p. 61.

¹²³ As restrições de caça e sua relação com a alimentação serão mais aprofundadas posteriormente, no subcapítulo do consumo de carne no tardo medievo aragonês.

¹²⁴ MONTANARI, 2016, p. 137.

Todas essas transformações puderam ser observadas na culinária, pois os grupos dominantes se distinguiam nos banquetes. Junto com as técnicas gastronômicas e um cardápio cada vez mais sofisticado, há o refinamento excludente das ciências dietéticas e da arte culinária, usadas para dar embasamento teórico e técnico para uma nova ordem estabelecida.

Nas próprias refeições mudou o modo de expressar o poder: não se apreciava mais a capacidade do comer individual, mas a capacidade de organizar em torno de si um aparato sabiamente orquestrado e harmônico entre a cozinha e a mesa. As escolhas certas eram de suma importância: as pessoas certas para sentar-se ao seu redor e admirar a delicadeza e destreza dos cozinheiros rigorosamente escolhidos para atender expectativas cada vez mais altas de seus senhores, ávidos por ostentação. Ao mesmo tempo em que o rei era a cabeça do corpo social e governava por todos, não significava que comesse como todos.

A mesa tinha uma finalidade ambígua: era um espaço de coesão social e de exclusão, pois apesar de reunir o rei e seus súditos, não eram todos que se sentavam juntos e uma forte hierarquia se impunha inclusive na distribuição dos lugares. Apesar dessa rigidez simbólica que opõe o estilo de vida da aristocracia ao dos camponeses, não exclui uma convergência cotidiana de gostos e de hábitos.

À mesa convive-se com a presença de alimentos e sabores “camponeses” e “senhoriais”. Em alguma medida se pressupõe uma apropriação real entre essas duas culturas que ao adentrar as cozinhas senhoriais “eram rapidamente transformados para disfarçar a imagem rural, transformando a comida compatível aos gostos das elites”.¹²⁵ Essas medidas nos revelam a grande variedade alimentar e a reconstrução da cultura oral camponesa e popular numa cultura escrita aristocrática, um testemunho do menosprezo dessa minoria diante de uma maioria.

Os cozinheiros utilizam de diversos truques para enobrecer os alimentos simples e indispensáveis para as receitas. O primeiro deles é por meio das aproximações, por exemplo, um alimento como o alho é de origem camponesa, mas transformado num molho para pernil se torna nobre; o segundo critério é o enriquecimento do produto com um ingrediente precioso, sobretudo as especiarias, por exemplo, no *Libro de Sent Sovie* (LSS), há diversas receitas feitas com galinha, hortaliças e verduras, alimentos comuns a todos, no entanto ao serem incrementadas com açafraão, pimenta ou noz moscada elas se tornam dignas da mesa senhorial. O terceiro e último padrão de mudança é o próprio nome da receita, uma comida simples, de origem popular, ao serem incrementadas com adjetivos como “manjar”, “moda” ou “estilo” dá

¹²⁵ MONTANARI, 2009, p. 64.

um toque de sofisticação e desconstrói o seu lugar de origem, amenizando a impressão de consumir algo inferior ao seu estamento.¹²⁶

Essas diferenças sociais expressas na alimentação se refletiram também na medicina, pois o papel social e o comportamento alimentar afirmam-se reciprocamente e com imediata evidência na esfera da saúde. Ao estômago dos cavaleiros eram destinados os alimentos mais preciosos, sofisticados e refinados. Aos camponeses e pobres eram dispensados os alimentos comuns e grosseiros. Quem não respeita essas regras, o próprio corpo responderia à altura, pois atentaria contra o privilégio de classe, como narra a “Epopéia de Bertoldo”, uma crônica italiana bastante popular na Idade Média enquadrada no gênero chamado sátira do vilão, um estilo literário que caracterizava os camponeses como uma realidade transitória entre o humano e o animal, o grotesco e o refinado, inclusive nos alimentos consumidos.

Essa sátira parte do pressuposto que camponeses são diferentes dos fidalgos e nobres, tanto no sentido antropológico quanto biológico. O camponês não é só feio como o ladrão, mas é também ignorante, com traços animais e comportamentos hostis e traiçoeiros. Essa imagem criada por uma cultura citadina enriquecida se originou na Península Itálica, mas logo se popularizou por outros espaços ocidentais. A posição social ocupada também determinava sua qualidade, ideia proveniente da tradição médica hipocrática que condensava as múltiplas variáveis de estilo de vida, origem e posição social.¹²⁷

A história de Bertoldo ocorre na Lombardia do século VI, quando o vilão atraiu a simpatia do rei Alboino com suas grosserias, piadas e comportamento rude. Ao ascender socialmente dentro da corte, o vilão se torna conselheiro pessoal do rei e passou a ter acesso aos pratos finos e delicados, carnes nobres, caldos e guisados. Logo em seguida, Bertoldo caiu gravemente enfermo. O físico da corte não sabia sua origem social, pois acreditava estar diante de um nobre do conselho pessoal régio. A morte do conselheiro serviu de alerta aos nobres e aos pobres, “não coma tortas quem está acostumado a nabos”. O fim de Bertoldo não só reforçou os estereótipos campesinos como validou as barreiras sociais que permeavam o discurso médico da época.

¹²⁶ Atualmente, denominamos esse mesmo processo como *gourmetização*. O termo *gourmet* é mencionado na obra de Jean Savarin “*Fisiologia do gosto*” para designar aqueles com paladar apurado. Porém, foi utilizado popularmente como espécie de denúncia a produtos simples, de origem popular, mas vendidos com nomes estrangeiros (sobretudo franceses e norte-americanos) envoltos em belas embalagens por preços exorbitantes, dando um toque sofisticado a itens de consumo corriqueiro. Há também quem defenda o termo como uma experiência de trazer requinte e novas experiências gustativas a produtos simples, não se tratando de algo necessariamente negativo, mas sim uma reinvenção da “cozinha tradicional”.

¹²⁷ MONTANARI, 2016, p. 194-196.

Nas Regras de Saúde de Arnaldo de Vilanova sobram exemplos de alimentos que não devem ser consumidos pelo rei, principalmente as frutas e legumes, capazes de corromper o estômago, alterar os humores, causar constipação, gases e adoecer. Para um corpo saudável apenas as carnes de animais jovens, pães brancos, tortas, caldos e guisados, pois se acreditava que quanto mais próximo da terra um alimento estava, menos saudável ele era.

No poema satírico e alegórico francês *O Romance de Fauvel* (entre 1310 e 1314), escrito por Gervais de Bus, em francês, língua falada ao norte do reino da França, há um profundo lamento da jovem condessa de Anjou ao se abrigar em um casebre camponês fugindo do pedido de casamento do anti-herói, o cavalo Fauvel, recém-coroadado rei. Nele, não se servem as comidas consumidas pela jovem, que em prantos afirma: “pobre de mim, desgraçada, que nunca tinha conhecido tal vida! Uma vez que em casa dos meus pais me serviam todas as espécies de pratos caros e delicados” e cita uma infinidade de alimentos de todas as espécies, principalmente as carnes vermelhas, os pescados e as aves “todos eles preparados com imenso cuidado de acordo com o seu direito e a sua natureza [...] como devem ser habituados os mestres cozinheiros que conhecem as máximas para preparar”.¹²⁸

3.2 A TEORIA DA GRANDE CADEIA DO SER

Os exemplos citados anteriormente, das leis suntuárias, dos contos medievais, das hagiografias e outros pressupõem a existência de um código que definia a natureza, nobre ou vulgar, de um alimento. Longe de serem individuais, esses preconceitos eram conhecidos e aceitos pela maioria das pessoas, conforme serão expressos nos gráficos ao longo deste capítulo. No fim do medievo e começo da modernidade, surgiram diversas analogias entre o mundo natural e o dos humanos, pois ambos se organizavam de maneira hierárquica e vertical denominada a “a grande cadeia do ser” ou a “escada natural”.

De origem clássica, teve seus primeiros esboços nas obras de Platão, Aristóteles e Plotino. Foi durante o tardo medievo que sua elaboração se tornou mais complexa. A partir da tradução dos cânones do grego para o árabe e latim, essas ideias foram discutidas e reformuladas nas universidades, cristianizando princípios de matrizes clássicas. Baseadas na Escada de Jacó (*Sulam Yaakov*), narra a Bíblia:

E chegou a um lugar onde passou a noite, porque já o sol era posto; e tomou uma das pedras daquele lugar, e a pôs por seu travesseiro, e deitou-se naquele lugar. E sonhou: e eis uma escada posta na terra, cujo topo tocava nos céus; e eis que os anjos de Deus subiam e desciam por ela; E eis que o Senhor estava em cima dela, e disse: Eu sou o

¹²⁸ MAILLART, Jehan. *O romance do Conde de Anjou*. Paris, 1974, p. 34-35.

Senhor Deus de Abraão teu pai, e o Deus de Isaque; esta terra, em que estás deitado, darei a ti e à tua descendência; E a tua descendência será como o pó da terra, e estender-se-á ao ocidente, e ao oriente, e ao norte, e ao sul, e em ti e na tua descendência serão benditas todas as famílias da terra; E eis que estou contigo, e te guardarei por onde quer que fores, e te farei tornar a esta terra; porque não te deixarei, até que haja cumprido o que te tenho falado. (GÊNESIS, 28:11-15).

A partir desse excerto começou a ser formulada uma teoria integrativa do mundo dos homens com os animais, estando Deus no topo da cadeia e a terra e objetos inanimados ao final dela. A cadeia do ser era subdividida em quatro elementos (terra, água, ar e fogo) aos quais pertenciam todas as plantas e animais, inclusive os mitológicos. A terra consistia no extrato mais baixo, a ela pertenciam todas as plantas, porém nem todas estavam no mesmo nível e existia uma hierarquia interna dentro da terra: por último vinham os bulbos (cebola e alho) considerados pela botânica e a medicina inferiores e menos nobres; em seguida as raízes comestíveis (nabos, cenoura, beterraba e outros); as herbáceas de folhas comestíveis (espinafre e couve); os arbustos que produzem frutos (limão, laranjas e uvas) e por primeiro, no topo, as árvores frutíferas. Quanto mais afastados do solo, mais nobres eram.

Segundo a botânica medieval, um fruto quanto mais alto estivesse, mais a seiva ascendente digerida e transformava os humores frios e brutos da terra numa substância aceitável e não corruptível dos corpos. Mesmo os frutos, quanto mais próximos do solo, como os melões, mais vulgares eram em relação, por exemplo, às cerejas. Essas ideias eram confirmadas e endossadas pelos físicos, como afirmava Arnaldo de Vilanova, “os corpos temperados não devem usar a fruta para mantimento e comida, senão para medicina: a saber, para preservar-se de algum acidente danoso” e alerta sobre o consumo exagerado delas, que “inflama o sangue com o ardor do ar”.¹²⁹

O segundo segmento estava associado à água. Os mexilhões, esponjas e crustáceos por sua pouca mobilidade eram considerados inferiores na hierarquia, enquanto os peixes ocupavam um lugar intermediário e as baleias e golfinhos eram superestimados, pois “tendem a nadar na superfície e a emergir ocasionalmente para entrar no elemento superior (o ar) como se procurassem elevar-se a uma espécie de perfeição”.¹³⁰ Isso explica a caça que extinguiu centenas de espécies de mamíferos marinhos no medievo, considerados iguaria com propriedades curativas e sexuais, a matança desses animais acelerou um processo irreversível de extinção e consumo predatório.

¹²⁹ AVRSRA, 2011, p. 119-120.

¹³⁰ GRIECO, Allan. Alimentação e classes sociais na Idade Média e Renascença. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998. p. 474. Tradução de. ... ?

Há uma relação ambígua e contraditória no medievo em relação aos animais: são utilizadas metáforas e associações da vida humana, são respeitados por serem feitos à imagem e semelhança do Criador e terem características louváveis como a imponência dos falcões, a força dos ursos, a majestade dos leões, a fidelidade dos cachorros e outros. Fossier destaca que o homem medieval “buscava nos animais o símbolo e as virtudes, assim como os vícios”, analogias empregadas até hoje em nossa sociedade. Em alguns momentos, a Igreja condenava a violência contra esses seres vivos, ao mesmo tempo em que defendia a não existência de uma alma, prerrogativa para a caça e os maus tratos.¹³¹

Continuando nossa subida pela cadeia, temos os seres do ar. Esses, por si só, têm uma hierarquia bastante complexa partindo dos pássaros mais humildes como os patos, gansos e algumas aves aquáticas, passando para os galos, frangos e capões, seguidos dos canoros e, por fim, os pássaros de grandes altitudes como os falcões e águias. Os falcões, além da forte simbologia, eram animais favoritos entre as elites para a prática de caça de altanaria e os monarcas aragoneses, conforme veremos mais adiante, não mediram esforços e recursos financeiros para adquirir essas aves.

Os frangos, faisões, capões e perdizes eram considerados carnes superiores, por isso mais próximos de Deus. No LSS há diversas receitas sugeridas para os banquetes com essas aves, por exemplo, há mais de treze receitas com galinha e seis com perdizes. No entanto, como todas as teorias, medievais ou contemporâneas, não conseguem explicar tudo. Os quadrúpedes eram motivo de muita controvérsia teológica, médica e veterinária. Era difícil ligá-los a um segmento específico, pois não era terra, água ou ar e não havia a possibilidade de um meio termo entre terra e água ou ar e terra. Porém, dentre os quadrúpedes havia uma rigorosa hierarquia, estando o vitelo dentre as carnes mais nobres e caras e o porco no mais baixo escalão.

A estrutura hierárquica da sociedade sugeria a existência de um paralelo com a natureza, criando uma identidade entre esses dois mundos. Assim, acreditava-se que a sociedade respeitava uma ordem natural, portanto inquestionável. Essa concepção justifica, por exemplo, a existência de alimentos superiores e inferiores com base naqueles que o consomem. Por isso, uma carne de porco com nabos era uma comida campesina e vitela com especiarias um prato nobre.

A grande cadeia do ser preenchia uma dupla função: “ela ordenava o mundo natural de uma maneira inteligível, ao mesmo tempo em que conferia um valor social aos alimentos usados pelo homem. Essa dupla empresa de classificação e avaliação criava de um código que permitia

¹³¹ FOSSIER, Robert. **As pessoas da Idade Média**. Petrópolis: Editora Vozes, 2018, p. 158-159. Tradução de...?

justificar com sutilizas as distinções sociais”.¹³² Essas elites, a fim de se diferenciarem socialmente – de maneira discreta e bastante simbólica – começaram a criar com a ajuda dos cozinheiros uma série de pratos, combinações e técnicas cuja função era sofisticar e elevar os alimentos a patamares seletos e inatingíveis, moldando uma identidade cultural própria expressa à mesa.

Essa teoria ia ao encontro do chamado pensamento analógico medieval, uma expressão de comportamentos, valores, visões de mundo comuns a todos os segmentos da sociedade medieval. Esse pensamento exteriorizava, conforme instrumentos culturais os fenômenos psicossociais das relações entre governantes e súditos, senhores e servos, homens e mulheres, clérigos e leigos etc. Para se ver, se descobrir e se autoconhecer, somos obrigados a considerar a observação do outro, dessa forma, o pensamento analógico medieval “era determinante no seu saber, agir, sentir”. A percepção do universo se traduzia numa “imensa rede de correspondências, de relações micro-macrocósmicas naquilo que chamamos atualmente de ciências naturais”, cujos antecessores da Antiguidade greco-latina, “aceitavam a existência de uma conexão profunda entre pedras, metais e signos zodiacais”. Nesta cosmologia antropocêntrica, “o homem é considerado uma condensação do universo – *minor mundus*”

De maneira mais sucinta: “o mundo é constituído de elementos heterogêneos que fazem parte de um todo coerente, uma rede de homologias, simetrias, continuidades, correspondências [...] que, embora cada elemento esteja investido de significado próprio, apenas no interior da rede ele ganha sentido e exerce todas suas possibilidades funcionais”. Alguns levavam as relações analógicas mais longe: “o universo apresenta características humanas (o sol é a luz de seus olhos, o vento o som de seus ouvidos), e alguns homens são análogos ao universo (Noé o sol, Abraão os planetas, Moisés as estrelas, os profetas os quatro pontos cardinais)”.¹³³

Essa analogia foi transposta também para a natureza e, especificamente, aos alimentos à medida que cada ordem social ocupava um lugar dentro do macrocosmo e seu lugar no mundo era traduzido conforme aquilo que comia. As elites medievais davam um valor bastante significativo aos alimentos, pois, por ocuparem um lugar social de destaque, no topo da pirâmide social deveriam consumir alimentos conforme o seu extrato e advogavam que cada grupo fizesse o mesmo.

Foi por meio desse seletos grupo que temos acesso a uma parcela do universo alimentar medieval, afinal, eles foram os responsáveis por produzir livros de receitas, contratar

¹³² GRIECO, 2008, p. 477.

¹³³ FRANCO JÚNIOR, Hilário. *Similibus simile cognoscitur*: o pensamento analógico medieval. In: **Medievalista**, n. 14, Lisboa, 2013, p. 9-10.

cozinheiros e criar uma ampla hierarquia doméstica rica em registros escritos, principalmente os livros de cozinha, como foi o caso do *Libro de Sent Sovie* as *Ordenações de Corte* do reinado de Pedro IV, o Cerimonioso.

No século XIV existe uma cozinha integrada, surgida e beneficiada pela interconexão entre as cortes e a grande circulação de cozinheiros pelas principais casas reais e senhoriais. No prefácio do LSS, há a menção de um cozinheiro que frequentou a corte inglesa no ano de 1024 e tanto trouxe consigo quanto levou novas técnicas e sabores e o “manjar branco”, um prato de origem controversa, italiano ou catalão, mas presente nos receituários dos reinos da França, Inglaterra e Portugal.¹³⁴

Devemos ter cautela ao usarmos o termo cozinha medieval, pois é preciso ter claras as diferenças regionais e locais entre elas, afinal, o espaço geográfico do Ocidente latino é vasto e plural. A culinária ibérica se distingue das demais, assim como a francesa, a inglesa ou a eslava, principalmente na presença de especiarias, frutas, legumes e frutos do mar. Isso não significa que essas cozinhas sejam estritamente regionais, pois as cortes, principalmente as mediterrânicas, eram espaços de fartura e diversidade alimentar com uma sólida internacionalização e conexão entre si. Por conta disso, os livros de cozinha requerem cuidados e atenção ao serem analisados justamente pela sobreposição de técnicas, experiências, alimentos e gostos de determinadas regiões, afinal, o gosto também é um objeto de estudo da cultura.

No medievo hispânico? havia duas entidades políticas distintas, o Reino de Aragão e o Principado da Catalunha, o primeiro governado por reis, o segundo pelos condes de Barcelona. Após a união das duas casas, todo esse território foi governado por um monarca aragonês, cujo domínio e deslocamentos constantes estabeleceram conexões não somente físicas quanto culturais entre esses locais. O espaço aragonês era confederativo e desde o século XII adotou-se um esquema complexo de pacto respeitando as liberdades, cortes, línguas e costumes regionais, porém, submetidas ao jugo do monarca de Aragão. A proximidade territorial entre esses espaços (Catalunha, Reino de Aragão, Valência e outros) permitiu maior mobilidade das cortes, levando consigo centenas de funcionários, principalmente aqueles ligados à alimentação dos monarcas, enviados com urgência para que não faltassem proventos na chegada da comitiva. A ideia de uma cozinha catalã restrita ao principado da Catalunha não é correta pela própria mobilidade dos reis e das pessoas. Junto com eles circulavam ideias,

¹³⁴ LSS, p. 181.

trocas de receitas, uma forte cultura oral popular e cortesã, de uma cozinha inventiva onde os segredos das fornalhas e das panelas eram passados boca a boca.

Após essas considerações, o termo adotado será de uma cozinha aragonesa, entendida como amplo conjunto de receitas, técnicas, sabores, temperos e equipamentos espalhados por todo o território. Além das variáveis gastronômicas, a própria configuração geopolítica medieval contrapõe a ideia de uma “culinária catalã”, pois os domínios marítimos aragoneses e as conexões comerciais atingiam regiões distantes e maiores do que o território catalão.

3.3 O NASCIMENTO DE UMA LITERATURA CULINÁRIA

Foi nesse espaço das cozinhas aristocráticas inseridas num dinâmico contexto cultural e social onde surgiram os primeiros registros culinários, os livros de cozinha, do Ocidente latino. Os séculos XIII e XIV resgatam o prestígio do cozinheiro, dando a ele o privilégio de escrever e expor suas invenções e gulodices para cortes cada vez mais requintadas e materializando um arcabouço de tradições orais muito antigas sobrepostas a modas e influências estrangeiras. Por mais rudimentares que fossem esses livros, eles conheceram um destaque muito grande, principalmente na segunda metade do século XIV e XV, por exemplo, mestre Chiquart, cozinheiro do Duque de Sabóia, Amedeu VIII (1383-145, reinado 1416-1440), mestre Martinho, cozinheiro do patriarca de Aquileia e Jean de Bockenheim, cozinheiro pessoal do papa Martinho V (1369-1451 papa desde 1417).

Um manuscrito culinário por si só não pode ser considerado um testemunho realista das práticas alimentares medievais, pois se inspira em maior ou menor medida em modelos anteriores a ele, muitas vezes datados de séculos atrás, sendo necessário analisar todas as versões. Cada manuscrito representa uma transmissão particular, uma combinação muito específica de heranças textuais, desejos pessoais, artefatos e possibilidades biológicas regionais. Além disso, devemos considerar três tipos de manuscritos culinários¹³⁵:

- a) Os *livros de cozinha senhoriais*, organizados e sistematizados por mestres de cozinha, famosos em cortes pontifícias, reais e principescas, cujo objetivo era bem servir a mesa da mais alta nobreza e aristocracia, dando um caráter aristocrático dessas receitas a ver pelos ingredientes, carnes, técnicas e número de pessoas responsáveis pela execução e que compunham os códices luxuosos, para ser armazenado, como os do duque João de

¹³⁵ LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998, p. 450. Tradução de.....

Berry (1340-1416) e, portanto, uma importante fonte para compreender as práticas alimentares da nobreza.

- b) Os *livros de cozinha para os burgueses* eram cópias deles aos senhores, porém com preocupações econômicas mais claras, afinal, não possuem recursos para muitos empregados e tão poucas condições materiais para comprar e manter centenas de aparelhos e equipamentos. Possuem um único cozinheiro, em geral uma mulher, e se preocupam mais com as quantidades, pois apesar de estarem numa condição muito melhor do que as pessoas comuns, não há espaço para a ostentação, principalmente de alimentos.
- c) As *receitas populares*, de tradição oral copiada às pressas em pedaços de papel, sem a intenção de armazenar e guardar, afinal, o importante é o resultado. É uma cozinha inventiva, popular, bastante criativa, onde as pessoas fazem o melhor com o pouco que tem. Há uma gama de espaços para possibilidades, trocas, substituições conforme o orçamento e os recursos naturais pedem. Prezam-se os detalhes nas quantidades, pois não se pode desperdiçar. São receituários mais flexíveis e com um repertório muito próximo da alimentação comum, entretanto, a ausência de cópias físicas nos permite compreender os hábitos culinários desse grupo somente pela visão preconceituosa e excludente da nobreza.

Os livros de cozinha medievais são frutos de um período histórico complexo, onde a transmissão de textos técnicos e científicos passa a ser protagonizada por laicos, e não somente pela Igreja, em outros idiomas que não seja o latim. Na Coroa de Aragão podemos destacar o sucesso das Regras de Saúde de Arnaldo de Vilanova, traduzida para o romance, o *Libro de Sent Soví*, escrito originalmente em catalão e as Ordenações de Corte de Pedro IV, escritas em *limousin*, um dialeto da Occitânia. O saber e a cultura deixam lentamente de ser exclusividades do clero e passam a ser produzidos e difundidos pelas pessoas comuns e patrocinadas por endinheirados, reis e príncipes.

Quando falamos dos livros de cozinha nos referimos especificamente aos receituários. Pois, há outras formas de documentos que exploram receitas e alimentos não necessariamente voltados à confecção de comidas e pratos, por exemplo, as próprias ordenações de corte de Pedro IV ao determinar os alimentos servidos, os responsáveis pelo seu manejo e a ordem de disposição à mesa e os regimentos de saúde, que indicam uma série de comidas conforme os humores e qualidades do paciente mostrando uma interferência do ponto de vista médico na esfera da cozinha, mas sem a intenção de se tornar um receituário.

Há também os livros de cozinha monacais, preocupados com os jejuns, liturgia e penitências possuem uma gama de alimentos com forte teor simbólico, voltados a um público específico, não laico, e preparados por outros monges e clérigos. Portanto, o *Libro de Sent Soví* é um típico livro de cozinha da aristocracia, produzida por laicos e difundida no catalão sem autoria conhecida.¹³⁶

Os livros de cozinhas e receituários mais famosos e preservados na Coroa de Aragão foram publicados originalmente em catalão, o que não significa necessariamente uma cozinha típica catalã, conforme confrontei anteriormente. Além do LSS, temos o *Llibre de totes maneres de potages de menjar*, atribuído incorretamente como uma versão posterior do LSS, e, por último, o *Llibre del Coch*, do cozinheiro napolitano-aragonês mestre Roberto de Nola, sendo o único de autoria supostamente conhecida. Há ainda os receituários mais específicos, como o *Llibre de totesmaneres de confits* e *Recepta de labona composta* onde se detalham diversas técnicas ensinando a elaborar xaropes de mel, açúcar e confeitaria frutas.

Ao analisarmos esses receituários é fundamental compreender sua estrutura interna e ter em mente que são bastante distintos dos livros de cozinha modernos, principalmente em relação à autoria, à composição interna e à circulação desses manuscritos. Sobre a circulação desses textos, o forte conteúdo oral da transmissão dessas receitas, inclusive após a invenção da imprensa (1455), dava uma larga possibilidade de alterar a qualquer momento os receituários conforme sentissem necessidade, incluindo conselhos, novas medidas, temperos e outros tipos de alimentos substitutos. Assim, o leitor descartava aquilo que não o interessava, acrescia seus comentários, reformulava a ordem das receitas e seguia conforme a ordem que lhe convinha, sem respeito ao texto “original”, afetando o conjunto todo da obra.

O procedimento era simples, o leitor inseria seus comentários e intervenções às margens do texto escrito, modificando e agindo como leitor-autor e tendo disponível para sua consulta, a qualquer momento, a receita formando um conjunto homogêneo e de linguagem técnica, levando a afirmar que o LSS não foi um documento de autoria única, se não um compilado de receitas de origens e autores diversos que refletiam parte das preferências, gostos, variedades alimentares e conhecimentos culinários de uma etapa histórica da gastronomia medieval. A questão da autoria medieval não tinha nenhuma relação com o conceito de propriedade intelectual, tampouco escandalizava utilizar de textos preexistentes, afinal, citar

¹³⁶ SANTANACH, Joan. “**Per aparellarlos bons menjarsneles bonés viandes**”: el Llibre de Sent Soví i altres receptaris de cuina de latardor medieval catalana, 2014. p. 82-83.

textos famosos e de prestígio era uma parte importante do processo criativo e da aceitação do público leitor que conseguiria medir em determinado grau a confiabilidade do autor.¹³⁷

Ainda em relação à autoria do LSS, no prólogo há menções a um cozinheiro que serviu à prestigiosa corte cavaleiresca dos Plantagenetas, na Inglaterra, no ano de 1024. No entanto, esses dados são contestáveis, uma vez que a própria questão de autoria fazia menções a tempos distantes ou nomes famosos para conferir autoridade ao livro e, conseqüentemente, estimular sua leitura e circulação. Primeiro, os alimentos contidos no LSS, como veremos adiante, pertencem ao espaço mediterrânico; segundo, as técnicas e combinações são de origens árabes e bastante praticadas no Magreb e Andaluzia; terceiro, o compilador profissional que transcreveu o LSS em 1324 fez uma correção em seu prólogo, discutindo a veracidade e a antiguidade do manuscrito em cortes inglesas no século XI.

A grande dificuldade em compreender os livros de cozinha medievais é tentar estabelecer uma lógica quantitativa e técnica, sendo que de fato as receitas agiam muito mais como gatilhos de memória e guias na execução dos pratos originais executados por pessoas instruídas nas artes da cozinha, uma vez que bastava um pequeno sinal escrito ou uma simples instrução e o cozinheiro prontamente saberia como proceder, não precisando de uma lista de ingredientes prévios, uma descrição detalhada do passo a passo, acontecendo muitas vezes a omissão de etapas do procedimento, pois se entendia que o leitor saberia fazê-lo.

Somente na primeira metade do século XV esses receituários passaram por uma mudança significativa, valorizando a autoria, descrevendo detalhadamente os procedimentos, anexando uma lista um pouco mais extensa de ingredientes, reforçando as medidas e atingindo um público maior que não somente os cozinheiros, como foi o caso do *Libro del Coch* (LDC), publicado em 1520 em Barcelona e, junto com o LSS, é um dos tratados mais antigos de cozinha da Península Ibérica. Apesar de sabermos muito pouco sobre o autor, na introdução há uma referência a Mestre Roberto de Nola, cozinheiro do rei Dom Fernando de Nápoles (1424-1494 rei desde 1458), filho bastardo do rei Afonso V de Aragão (1416-1458 rei desde 1442).

No entanto, há divergências também sobre a autoria do LDC, pois Leimgruber acredita haver uma referência não a um povoado italiano chamado Nola ou ao sobrenome Nolla de origem catalã, mas uma brincadeira de palavras com “No-lo-hay” (“o autor”), ou seja, Roberto, o autor, cozinheiro do rei de Nápoles.¹³⁸ Novamente, apesar de adentrar na cronologia denominada modernidade, algumas características são medievais, principalmente em relação à

¹³⁷ SANTANACH, Joan. El Libro de Sent Soví e los orígenes de la cocina catalana. In: **Libro de Sent Soví**, 2007, p. 18-20.

¹³⁸ LEIMGRUBER, Veronika. Introdução. In: NOLA, Roberto de. **O Livro do Cozinheiro**, 2010. p. 20-21.

autoria que não é especificada ou não há questão de eternizá-la. Isso se deve ao fato de haver mais de cinco edições catalãs anteriores e, a mais conhecida, uma edição castelhana (1525) não corresponde também à edição catalã de 1520, pois alteraram as ordens das receitas, algumas são substituídas, outras adaptadas e outras alteradas o título, o que aproxima o LDC mais ao formato textual medieval do que moderno.

A variedade gastronômica da cozinha aragonesa é uma amálgama de tradições históricas medievais. A saber, a região da Sicília foi incorporada pela Coroa de Aragão em 1380, mas era uma taifa árabe governada por emires de diversas dinastias desde o século IX até as disputas entre as casas reais de origem francesa (Anjou, Hauteville e Hohenstauffen) além das tentativas de conquista dos aragoneses na região sul da Península Itálica, sobretudo as ilhas da Córsega, Sardenha e Sicília. Ao longo desses séculos somaram-se influências culinárias árabes, normandas, provençais e, por fim, aragonesas nesses territórios insulares.

No século XIV, a cozinha da Península Itálica passou por uma renovação de influência ibérica, dando início a um sincretismo único. A busca equivocada por elementos distintivos de uma cozinha mediterrânea europeia causa confusões ao tentar distinguir elementos de uma antiga tradição romana e normanda ao sul da Itália e as influências aragonesas. Com efeito, a expansão marítima iniciada por Jaime I permitiu a elaboração de uma cultura mista ítalo-aragonesa. Ambos os lados, ibérico e italiano, tinham uma fidelidade em comum aos produtos romanos e, principalmente, às ideias árabes, criando semelhanças entre as duas cozinhas e favorecendo ainda mais a aproximação por meio dos elementos convergentes de análise.

Essa aproximação não foi somente política. No século XV, se a cozinha italiana tinha como epicentro das novidades gastronômicas a Toscana, ele se desloca ao sul. Os tratados culinários eram escritos em catalão, afinal, o Principado da Catalunha legou ao Ocidente Latino importantes livros de cozinha, como o LSS, o que não significa que sejam precursores de uma culinária original. Assim, as receitas que circulavam na Sicília e Nápoles se aproximam muito mais de uma culinária árabe e aragonesa do que toscana ou francesa, ao utilizar açúcar, canela, berinjela, abóbora e melões, pois a ilha siciliana tinha sido usada como fornecedora desses alimentos para abastecer o mercado aragonês no século XIV.

No LDC, há diversos elementos dessa expansão gastronômica e cultural, sobretudo de influência catalã e árabe, permitindo afirmar o surgimento de uma nova cozinha com a presença de receitas como a aboborada, abóbora com molho de carne, berinjelas na caçarola, espessas ou à mourisca, molho e suco de romã e os ravioles, “broscatos” e pastéis à catalã.¹³⁹

¹³⁹ LDC, p. 7-10.

Mas afinal, teriam os cozinheiros consciência de que estavam produzindo uma nova cozinha? Em parte, sim. No próprio LDC, a presença do termo *potatge modern* prepara de duas sopas “*potatge modern*” e “*altre potatge modern*”¹⁴⁰ permite supor que os cozinheiros estavam de fato renovando versões anteriores do mesmo prato e tinham consciência da modernidade e singularidade de suas técnicas e invenções. A necessidade de evocar o LDC é justamente para mostrar como a cozinha aristocrática era interconectada e utilizava de um repertório em quase todo o Ocidente latino.

Nessa época, os estilos próprios de alguns reinos e regiões se modificaram, mas como um fenômeno marginal diante de uma mudança em larga escala nas cortes dos séculos XIV e XV, permitindo compreender em proporções maiores e mais complexas o papel dos alimentos na vida palaciana dos monarcas aragoneses e o modo como eles pensavam, compreendiam e se relacionavam com a alimentação, utilizando-a como um meio de obter a cura, conservar a saúde, conectar-se a Deus e demonstrar poder¹⁴¹.

A circulação desses textos na Idade Média é complexa, pois há diversas etapas entre a redação, compilação e adaptação, criando barreiras e camadas de difícil assimilação, pois sobrepõe não somente receitas diferentes, como estilos de escrita, palavras e comentários ao texto justamente na função de leitor-autor e vice-versa. Isso não ocorre somente com os livros de cozinha, mas com os regimentos de saúde, ordenações de corte e hagiografias e outros textos de popularidade no medievo. O pouco que resistiu ao tempo é um testemunho reduzido de um conjunto altamente variável e sem dados concretos. Portanto, tudo o que se sabe sobre o LSS são apenas hipóteses levantadas por meio de poucos manuscritos conservados que, inclusive, são de temporalidades muito distintas.

No entanto, suas receitas nos fornecem um panorama bastante rico de investigação e compreensão da relação estabelecida entre as cortes e elites medievais aragonesas com os alimentos, por isso, a partir deste momento será feita uma análise dos produtos e técnicas que compõe o LSS e como estes alimentos como os cereais, as carnes, edulcorantes, bebidas, frutas e vegetais se inseriam em um panorama não somente culinário, mas médico, dietético, religioso e simbólico na cosmovisão medieval.

No decorrer desse capítulo adotei como critério de divisão interna o agrupamento em seis grandes grupos: os cereais, pois eles são a matéria prima dos pães; os vegetais e as uvas, pois delas se extraem a fonte do vinho, as carnes, tanto vermelha, branca, e os pescados. Esses

¹⁴⁰ LDC, p. 98.

¹⁴¹ LARIEUX, Bruno. **Cozinhas Medievais**, séculos XIV e XV., 1998, p. 465.

grupos compõe a tríada alimentar medieval: pão, carne e vinho, enquanto os vegetais e frutas eram usados como complementares, pois estavam intimamente associados à alimentação campesina. Ademais, foram inseridas as especiarias, gorduras e edulcorantes, essenciais para a experiência cultural do gosto e complexidade de sabores, além da capacidade de conservação dos alimentos.

Para melhor compreender a presença desses elementos na dieta medieval, escolhi o LSS como forma de quantificar a presença de alguns elementos, pois ele foi produzido numa temporalidade próxima ao reinado de Jaime II, no espaço ibérico e reflete de maneira próxima aos gostos, predileções e padrões alimentares da nobreza à medida que os ingredientes, técnicas e sabores se aproximam do que outras fontes, como as cartas e livros de contabilidade, mostram sobre o consumo da corte. A quantificação dos itens expostos diz respeito ao número de vezes que eles são citados ao longo de cada uma das receitas do LSS dando uma ideia aproximada das predileções gerais, e não reais, da nobreza. Mais do que um panorama sobre o que se comia, os livros de cozinha são a manifestação escrita mais clara e tangível de um interesse renovado pelo prazer de comer.

3.4 OS CEREAIS E O PÃO, O REI DOS ALIMENTOS

A partir do século X, o pão ocupa lugar de maior destaque na alimentação medieval. O crescimento demográfico presenciado pelo Ocidente latino entre os séculos X e XIII acarretou a expansão das terras cultivadas e, conseqüentemente, o desaparecimento de um sistema de subsistência exploratório dos bosques e terras incultas. Os arroteamentos¹⁴² passaram a modificar a paisagem, era necessário dar de comer a milhares de pessoas e junto a esse novo cenário rural percebemos a ascensão do trigo como substituto gradual de outros cereais como o centeio e a cevada, protagonistas da alimentação cerealífera da Alta Idade Média.

Com a expansão do trigo, a partir do século XII, à medida que avançava o processo de urbanização ocorreu uma distinção entre a alimentação citadina e rural, pois o pão preparado com a farinha branca adquire forte conotação social, à medida que cai no gosto das elites devido aos altos preços para adquiri-lo. Já nos campos, há o predomínio dos cereais menores, como o sorgo e o milhete, de rápida plantação e cultivo, com rendimento mais seguro, e supre de forma satisfatória as exigências, fornecendo nos tempos de crise alimento para matar a fome.¹⁴³

¹⁴² Os arroteamentos eram terras incultas que, após a aragem, fertilização e preparo, poderiam ser cultivadas.

¹⁴³ CORTONESI, 2014, p. 409.

Independente do cereal feito, o pão impera em todas as mesas, das ricas às pobres, em grande ou pequena quantidade, ele é o denominador comum permeado por um forte elemento cristão, pois foi o alimento compartilhado na Santa Ceia – mesmo sendo o pão de ázimo – e representa na liturgia cristã o corpo de Cristo. Todo o resto era visto na condição de complemento, como um “acompanhamento” das bases cerealíferas, difundindo um termo no alto medievo, de origem românica, chamado de *companatico*, ou seja, todo alimento que se come com o pão.¹⁴⁴

É a partir da mistura de diversos cereais como aveia ou as favas que se tenta obter a fórmula necessária para adquirir o pão. Os cereais para fazer o pão são triturados, cozidos e triturados. Todo esse processo é realizado por uma mão de obra especializada, escolhida rigorosamente pela alta cúpula doméstica palaciana. O ofício do padeiro torna-se uma atividade urbana bastante requisitada, inclusive nas cortes.

A escolha dos padeiros era feita pelo mordomo-mor das casas reais. Na Coroa de Aragão, os mordomos-mor eram escolhidos pelo rei para administrar as instalações oficiais espalhadas pelo território continental, por isso tinham autonomia de contratar e demitir funcionários. Em uma carta trocada em 15 de janeiro de 1315, Jaime II escrevia a García Fernández de Heredia, lugar tenente¹⁴⁵ do mordomo de Catalayud, contando sobre a contratação de um novo padeiro, Pedro López, substituindo o anterior, Berenguer de Castro, para executar serviços na casa da infanta dona Leonor.¹⁴⁶

Merece ressaltar que o universo da cozinha medieval é composto de massas anônimas, centenas de pessoas invisíveis, mas responsáveis pelos proventos de cortes cada vez maiores. Se há a menção e o reconhecimento do nome por parte das autoridades reais, pode ser um importante indício capaz de revelar o destaque conferido a esse ofício na corte. Nas Ordenações do rei Pedro IV há divisões rigorosas entre os próprios padeiros, segmentando entre os *panaderos mayores*, os *panaderos comunes* e aquele quem *massa el pan*, conduzindo a um patamar elevado, de regulamentação e julgamento cada vez mais rigoroso das habilidades técnicas dos ofícios da cozinha.¹⁴⁷

Na corte de Jaime II há a menção ao padeiro da casa de Dona Leonor de Aragão, instalado em Tortosa e que também atendia Dona Violante. Seu nome e sobrenome são bastante comuns, Pedro López. Pela função exigida e cobrada, além da proximidade com as filhas do

¹⁴⁴ MONTANARI, *Dicionário*, v.1, p. 49

¹⁴⁵ O lugar tenente era um cargo substituto que atuava durante a ausência do mordomo.

¹⁴⁶ CJA, *carta n° 129*, p. 86.

¹⁴⁷ OCP, p. 34-36.

monarca e, principalmente o manuseio com seu alimento diário, ele deva ter pertencido se não a uma família de linhagem, ao menos ao restrito círculo de confiança pessoal do monarca.¹⁴⁸

A evolução da padaria ocorre a partir do século XIII quando o pão de trigo se tornou o símbolo da urbanidade e da elite ocidental. Dentro desse meio urbano, não havia uma homogeneidade entre os tipos de pão. Havia os de qualidade superior, feitos com a flor da farinha com miolo branco e casca levemente dourada, muito próximo ao modelo de pão que conhecemos hoje e chamado “pão de boca” nas cortes ibéricas. Em seguida, havia os pães médios, destinados a uma clientela mais ampla, aqueles que dispunham de recursos regulares e consumidores do “pão misto”, com farinha branca e cereais inferiores, como as favas e centeio, comum nas tabernas e albergues. Este era uma fórmula inferior ao “pão de boca”, mas superior ao “pão de tudo”, dos mais pobres, uma mistura de cereais inferiores e aparência mais escura, semelhante ao formato dos pães integrais de hoje.¹⁴⁹

O pão na Idade Média era redondo, cujas formas variavam de semiesferas até discos cozidos duas vezes (bolachas), com uma característica importante, a ausência de sal. Não salgar os pães tinha uma finalidade culinária, a de realçar o sabor dos molhos e outros acompanhamentos, e também por razões econômicas, devido aos impostos pagos pelos servos aos senhores sobre o uso e exploração do sal, a chamada *gabela*. No entanto, continuava sendo o alimento mais consumido na dieta cotidiana medieval, pois estimulou automaticamente a regulamentação da profissão, assim como a interferência régia sobre os meios de produção, comércio, controle e fiscalização das padarias.

O rei promulgava decretos que regulamentam a qualidade e a produção ou que fixavam preços para venda em tempos de crise. Havia ainda os impostos, também conhecidos como banalidades, cobrados pelos senhores sobre o uso de seus equipamentos e estrutura física no geral, sobretudo os moinhos e os fornos, o que não impedia a fabricação caseira desse alimento, como acontecia com as famílias urbanas mais pobres que cozinhavam o mesmo nas cinzas ou dentro de recipientes herméticos de argila originando um “pão” redondo e seco nos quais era necessário adicionar azeite para umedecer.

Nos tempos de carestia, o pão era o primeiro alimento a ser reclamado. Na primeira metade do século XIV, o Ocidente latino presenciou uma nova onda de fome que assolou diferentes regiões. A primavera e o verão dos anos de 1337 e 1338 foram muito chuvosos, os

¹⁴⁸ CJA, nº 216, p. 153.

¹⁴⁹ DESPORTES, François. Os ofícios da alimentação, 1998, p. 428. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998.

invernos muito rigorosos e os camponeses não conseguiram trabalhar a terra como o esperado. O cereal plantado, principalmente o trigo, encharcou e se perdeu. Das plantações, apenas se colheu a fome.

A terra estava estéril e na ausência do pão procuravam-se alimentos de emergência, como o capim, os nabos, as ervas do campo, as couves e a menta. Picavam-se frutas secas com vísceras de animais, misturava-se ervas e raízes, enfim, esses tempos revelavam, e revelam a extraordinária capacidade das pessoas em “ludibriar” a fome e aproveitar qualquer recurso mínimo do território.

As crônicas italianas da carestia de 1344 indicam apenas que se “comiam as coisas da terra”, mas não se nomeava, dando uma conotação extremamente negativa e animalesca a população faminta. Nesse cenário, as formas são muito importantes, pois, apesar da falta de trigo, quando os indivíduos pegavam as ervas e raízes da cozinha emergencial e as transformavam em algo semelhante ao pão, a situação mudava. O mecanismo da substituição era de fato bastante eficaz. Se não há trigo, se faz o pão com cereais inferiores como o centeio, aveia, painço e outros tubérculos. A partir do momento que se nomeavam as coisas, o desespero se transformava em otimismo e a fome numa cozinha emergencial de inventividade e imaginação.¹⁵⁰

O trigo havia se transformado em um dos cereais mais cobiçados entre as elites aragonesas, sobretudo pela fertilidade das terras sicilianas. Isso elevou socialmente alguns grupos de mercadores valencianos e barceloneses, enriquecendo-os e tornando-os alvos de subornos e ameaças por parte da nobreza.

Um caso curioso aconteceu em julho de 1305, quando um mercador anônimo trazia um grande carregamento de trigo para vender ao mordomo da rainha Branca. Assim que a embarcação aportou em Barcelona, em 28 de julho, o bailio general¹⁵¹ de Girona, Ferrer de Cortillo e outros oficiais pediram suborno e inventaram tributos e taxas (*lezda e peaje*) ao mercador para permitirem o descarregamento da carga e para que assim embolsassem ilicitamente uma soma considerável de dinheiro. Irritado, o comerciante recorreu ao rei que intimou os nobres e os ameaçou com uma punição severa caso isso se repetisse e requereu o ressarcimento de Pedro Aranio:

Ao fiel Ferrer de Cortillo, bailio (representante) geral além-terra de Jijona e a todos e a cada um dos demais bailios e nossos oficiais das mesmas repartições, etc., seja feita

¹⁵⁰ MONTANARI, 2016, p.103.

¹⁵¹ Responsável pelas contas e administração doméstica e patrimonial real, além de ser um representante da justiça na ausência do rei. Cabia a ele arrecadar os impostos, fazer negociações e comprar provimentos necessários. Era um cargo de extrema confiança dado aos mais altos membros da nobreza.

chegar tal missiva. Entendemos que quando a ilustríssima senhora Rainha de Aragão, nossa querida esposa, recentemente, de sua parte, enviou Pedro Aranio, mercador de Barcelona para comprar e trazer à cidade de Barcelona, para o seu próprio uso, mil medidas de cevada ou trigo. Alguém dentre vós, ignorando as cartas enviadas de nossa parte e o mesmo emissário da senhora rainha, fizeram o tal Pedro pagar uma taxa sobre o trigo e o obrigaram a ficar, e de modo algum cederam ante as petições do mesmo Pedro. Sob a porção de dito trigo foi cobrada uma taxa e o mesmo Pedro foi obrigado por meio do instrumento público gerido por vós, a cumprir com a contribuição e a prometer o cumprimento da taxa antes referida, para, de algum modo, resolver o assunto referido à carga levada. Muito nos admira o antes exposto já que os assuntos da rainha são do mesmo modo nossos, assim como outros assuntos feitos os tratados. Por tanto, vos dizemos e mandamos que imediatamente seja restituído ao tal Pedro Aranio tudo o que lhe foi tirado ou retido pela taxa ou pedágio anteriormente mencionado e que permitais que o carregamento antes mencionado seja enviado. Não retenham por mais tempo a carga e saibam que certamente corrigiremos duramente tais atitudes no futuro para que sirva de exemplo. Dado em Barcelona. 28 de julho do ano antes mencionado. (1305).¹⁵²

Novamente, a noção de um corpo social vem à tona na mentalidade medieval. A rainha era uma extensão não somente conjugal e familiar, mas jurídica e biológica, como reforça: “exposto já que os assuntos da rainha são do mesmo modo nossos, assim como outros assuntos feitos os tratados”, pois interferir no abastecimento de proventos dela significava contrariar os próprios interesses reais. Há mais um agravante, a utilização do prestígio conferido aos bailios gerais a fim de se obter ganhos extras usando indevidamente o nome de sua majestade.

Voltando ao tema dos alimentos, no entendimento medieval, “plantas” eram todos os produtos que nascem da terra. O trigo ou o repolho são plantas, assim como uma cenoura e uma flor. Não havia uma taxonomia tão específica como temos hoje, no entanto o físico Arnaldo de Vilanova, ao tentar racionalizar os alimentos com fins dietéticos, subdividiu as plantas em cinco categorias: os cereais, os legumes, as frutas, as folhas e as raízes.

Os cereais, inclusive na dietética, eram um dos mais importantes e requisitados alimentos, explicando a fúria real ao tentarem tirar vantagens com a distribuição deles no porto

¹⁵² CJA, nº 29, p. 17. Na Idade Média, em cada região podiam se confundir e atribuir o mesmo nome a produtos similares, mas diversos, como a cevada, o trigo ou o centeio. *Fideli suo Ferrario de Cortilio, baiulo nostro generali ultra Sexonam ac universis et singulis aliis baiulis et officialibus nostris ipsarum partium ad quos presentes pervenerint, etc. Intelleximus quod cum illustrissima domina Regina Aragonum, consors nostra karissima, nuper, ad preces ipsius, misisset Petrum Aranyo, mercatorem Barchinone, pro emendis et apportandis ad civitatem Barchinone, ad opus expense domus sue, mille cafficios ordi, quod aliqui ex vobis, in contemptum litterarum per nos et dominam Reginam super predictis missarum, eidem Petro super quitacione dicti bladi irnpedirnentum fecistis seu fieri permisistis, et nichilominus petentes ab ipso Petro, racione dicti bladi, leçdas sive pedagia vobis solvi, eundem Petrum obligari fecistis cum publico instrumento, juramento et homagio vallato super predictis leçdis seu pedagogiis vobis certa die racione huiusmodi exsolvendis; de quo supra vobis non modicum admiramur quia negocia dicte domine Regine, que nostra sunt propria, tanquam aliena geratis seu tractetis. Quare volumus ac vobis firmiter dicimus et mandamus, quatenus siquid dicto Petro Aranyoni cepistis vel emparastis, seu capi vel emparari fecistis vel permisistis per aliquos racione predicta, illud tradatis eidem incontinenti, et nichilominus restituatis sibi instrumentum predictum per eundem vobis confectum super leçdis seu pedagogiis supradictis. Et istud nullatenus defferatis, alias sciatis pro certo quod inde vos taliter corrigi faceremus quod esset aliis in exemplum. Data Barchinone, V kalendas augusti, anno predicto [1305].*

de Barcelona. O protagonismo dos cereais é perceptível no LSS, pois acompanhava os molhos, caldos, sopas e carnes, sem os grãos não havia um prato. Durante a passagem da comitiva real em Sella, no ano de 1305, o rei solicitou mais de quarenta peças de pão para o jantar, um número elevado e que mostra a preferência dos estratos mais altos pelo trigo branco. Ao quantificarmos os cereais no LSS percebemos a grande disparidade entre o trigo e os demais cereais como o arroz, a cevada ou a sêmola.

Esse grão de origem árabe foi testado no Andaluz a partir do século X, sendo citado pela primeira vez no *Calendário de Córdoba*. Até o século XIII, ele era caro e exótico na dieta ibérica, pois necessitava de importações e um esquema logístico bastante complexo. Sua inserção na dieta aragonesa ocorreu a partir da conquista do reino de Valência, empreendida por Jaime I num processo que durou mais de quinze anos.

A partir dali se tornou uma nova forma de empreendimento rural cristão na divisa de territórios como parte da promessa feita pelo rei aos nobres, cujo apoio financeiro e monetário foi retribuído com amplas porções de terra e novas culturas agrícolas para empreender. Em 1284, o rei Pedro III instalou dois moinhos de arroz na região valenciana e criou tarifas aduaneiras do produto entre as fronteiras marítimas, terrestres e fluviais, expandindo o consumo, mesmo limitado à dieta das elites, por Castela, Aragão, os portos da Catalunha e a região do Languedoc, Flandres e algumas cidades-Estado da Península Itálica.

Suas principais lavouras estavam na região do Guadalquivir, Valência e Maiorca, sendo semeado em março, utilizando os grãos germinados e estimulado por irrigações periódicas e remoções superficiais da terra. Por fim, o grão era capinado até agosto e colhido em setembro. Um dos fatores do baixo consumo do grão, visível nas poucas receitas no LSS, é o aspecto pouco nutritivo dado pela medicina medieval ao grão.

O físico Arnaldo de Vilanova recomendava o arroz com moderação, suas indicações ao rei Jaime II era de consumir ao término de suas refeições uma mistura de arroz cozido com leite de amêndoas, pois a compleição sanguínea exigia esse tipo de consumo. Ademais, Arnaldo alertava sobre os riscos dos cereais em decomposição e aconselhava o consumo somente nos dias de penitência acompanhado do peixe fresco e das enguias.

Seu uso estava muito mais difundido ao sul da Península Ibérica do que no espaço aragonês. A culinária andaluza fez ampla utilização dele: inteiro, triturado, macerado, cozido ou misturado e ainda constituía a base das sopas e pães. Para dar um toque a mais, era misturado com açafrão ou cozido com leite, manteiga, mel ou açúcar, de alto teor nutritivo para os padrões da época e um dos pratos mais apreciados pelo paladar árabe.

No LSS há cinco receitas elaboradas com o produto, sendo três como ingrediente principal, o arroz com carne, o arroz com leite de amêndoas e o famoso *menjar blanc*. Já a *genistada* e o *morteruelo* tem o grão como secundário ao preparo, não sendo contabilizados na tabela. A *genistada* consistia numa mistura de arroz cozido com cravos, açafraão, canela e sal e finaliza com muito açúcar e amêndoas.¹⁵³ Já o *morteruelo* é uma espécie de patê engrossado com farelos de arroz e feito das vísceras e carnes de caça, misturado e batido para ser servida com pão. A carne mencionada era a de cabrito, mas na cozinha castelhana, onde foi incorporado, pode ser comido com carne de coelho ou codorniz¹⁵⁴. O *menjar* é um creme doce aromatizado com canela e raspas de limão servido como sobremesa e engrossado com amido de arroz, açúcar, amêndoas e leite.

Havia, em alguns casos, a substituição do açúcar e canela pelo sal, e o arroz cozinhava junto com o peito de frango, adquirindo a forma salgada e doce do mesmo prato.¹⁵⁵ Nos períodos de escassez, o arroz era um importante aliado na fabricação de pães e substituía o trigo. Porém, seu consumo era reduzido conforme as abordagens dietéticas da época, e o alto preço de sua produção e transporte para locais distantes de suas plantações o tornavam uma excepcionalidade nas mesas, principalmente nas camadas mais pobres da sociedade.¹⁵⁶

Aos mais pobres era destinado o consumo dos grãos inferiores, como a sêmola, a cevada, aveia e o amido. A pouca menção desses cereais “inferiores” trata-se de um processo muito maior e mais complexo do que a simples não utilização deles nos receituários, mas sim a criação de um modelo de consumo *cives* (urbano) versus *rustici* (camponês) que se desenhava no Ocidente seccionando a sociedade. O alto consumo citadino do pão branco estimulava seus produtores a vender todos os seus estoques de trigo para o mercado público e deixar a população rural com os cereais ditos inferiores.

Os livros de cozinha eram a expressão escrita de uma cultura alimentar elitista e as análises quantitativas dos dados inseridos neles fornecem um entendimento mais amplo das divisões sociais e reforçava o sentimento de pertencimento a algum grupo ou comunidade através da alimentação. Isso não ficou expresso somente nos cereais, mas em todas “as coisas da terra”, como as hortaliças, frutas e legumes que, apesar da variedade expressa no LSS, eram pouco utilizadas, compondo um prato ou outro, mas tendo seu consumo propriamente dito relacionado a meros complementos de um prato principal.

¹⁵³ LSS, p. 78.

¹⁵⁴ LSS, p. 123.

¹⁵⁵ LSS, p. 122.

¹⁵⁶ RIERA MELIS, p. 30, 2006.

3.5 O MUNDO VEGETAL

A hierarquia dos alimentos no medievo via com desconfiança médica os vegetais, hortaliças, plantas e frutas em geral. A eles não faltavam advertências, alertas e precauções dietéticas. Comumente associadas a uma dieta campesina, esses alimentos não eram bem quistos pela elite. Os tubérculos e todos os alimentos da terra eram rasteiros e sujos, por isso cabia aos vilões e camponeses se alimentarem deles e deixarem as carnes vermelhas, sobretudo as de caça, aos nobres. No ideário medieval, as verduras e frutas eram associadas à austeridade, a dieta monacal, as penitências quaresmais e ao controle da concupiscência.

O consumo de plantas silvestres e qualquer tipo de alimento associado a uma dieta vegetariana estava ligado à fome e ajudava as comunidades e vilas mais distantes a enfrentarem as carestias e a criarem uma cozinha inventiva e emergencial, testando a capacidade das pessoas em aproveitarem ao máximo todos os recursos, como as ervas e plantas, oferecidos pelo território.

A pesquisa e a valorização dos recursos alternativos são possíveis na medida em que existe uma cultura do território, um conhecimento profundo sobre as ervas, as raízes, tubérculos e o que a natureza coloca à disposição. Já as plantas sem nome, que não figuravam nos regimentos de saúde e nos manuais monásticos de botânica, são desconhecidas apenas para uma parcela da sociedade, afinal, os camponeses, servos e os moradores nas regiões pirenaicas não somente as identificam visualmente como possuem um vasto repertório de combinações, técnicas e utilidades médico-culinárias para essas plantas.

No cenário geográfico e climático do século XIV, o núcleo original da Coroa de Aragão e da Catalunha era montanhoso, frio, úmido e com escassas terras para cultivo de gado e na agricultura. Foi a partir da anexação parcial até à conquista total do Reino de Valência que novas espécies agrícolas e um aumento da pecuária proporcionaram uma maior segurança alimentar aragonesa. Assim, os bosques incorporados à jurisdição real se tornam espaço da nobreza e a caça impera como atividade principal de seus representantes. Para Piedrafita “ao comer ervas e raízes a nobreza estaria se equiparando com os animais, com a selvageria que a nobreza feudal, cada vez mais refinada em seus gostos e formas de consumo, pretendia fugir”.

157

Outro elemento que distanciava não somente a nobreza como as pessoas comuns de consumirem uma dieta vegetariana era sua associação com a feitiçaria e curandeirismo. Plantas

¹⁵⁷ PIEDRAFITA, Elena. Comiendo herbas silvestres. El aprovechamiento del medio natural en la alimentación medieval aragonesa. *In: Naturaleza Aragonesa*. n. 31, p. 60-66, 2014.

como a beladona ou as mandrágoras tinham um tom mágico e seu cultivo era restrito aos herbários dos mosteiros para farmacopeia. Esse tom marginalizado dispensado às plantas, frutas, legumes e verduras reflete-se nos livros de cozinha da época. Apesar da grande variedade que aparece, eles não compõem os pratos principais e servem como temperos e acréscimos às carnes, pescados e guisados.

As cebolas e a salsinha são os mais citados nas receitas no LSS, aparecendo 21 e 17 vezes respectivamente. Elas destacam os sabores e dão cores aos pratos, sendo utilizadas antes e durante o preparo sem nenhum tipo de dosagem ou contraindicação. As receitas com hortaliças e legumes aparecem algumas vezes no LSS, como os molhos de cogumelos (receita 17), a rúcula (receita 22), o coentro (receita 23), berinjelas (receita 36), refogado de cenouras (receita 101), alfaces (receita 50) e aspargos (receita 51).

Essas comidas, no entanto, sofrem interferência dos cozinheiros senhoriais ou reais: adicionam especiarias, açúcar, vinho branco e diversas técnicas cujo objetivo era distanciar ao máximo do modo de preparo dos camponeses. Na receita de aspargos, por exemplo, o cozinheiro sugere adicionar “vinho branco e especiarias e um pouco do bom açúcar branco”. Também é possível adicionar “leite de amêndoas [...] e canela”, uma receita tanto para o “carnal como de Quaresma”.¹⁵⁸ O refogado de cenouras é indicado desde que sejam cozidas em “caldo de carneiro e toucinho” e depois adicionado “pedaços de queijo”¹⁵⁹, aqui o tubérculo só teria uma finalidade se preparado em função de uma carne.

As frutas também se enquadram na categoria de coisas da terra, e por isso não eram bem quistas pelo paladar da nobreza medieval e tampouco indicadas pelos físicos. Ao falarmos das frutas cítricas e temperos é importante retomar algumas etapas do contato cultural entre cristãos e árabes, pois esses últimos foram os responsáveis por difundir determinados alimentos incorporados na dieta ibérica ao longo dos fluxos migratórios, invasões e dispersão territorial. A expansão islâmica, ao incorporar uma grande unidade econômica e cultural em áreas de tradições diversas e, que até então, haviam evoluído separadamente, criou – entre a Índia e a Península Ibérica – condições para uma renovação agrária em que os terrenos irrigados desempenharam um papel decisivo.

No território islâmico houve a introdução de um modelo de cultivo intensivo somado à evolução de técnicas agrícolas e um mercado aberto de compra e venda de excedentes. Além disso, essa nova agricultura islâmica introduziu novas espécies desconhecidas no Ocidente,

¹⁵⁸ LSS, p. 103.

¹⁵⁹ LSS, p. 101.

vendendo a preços altos, por exemplo, o açúcar, ou no concorrido, e milionário, mercado de algumas especiarias, superestimadas pela propaganda positiva de seu potencial curativo, visto que desde a Antiguidade já se conhecia alguma delas. A difusão desse conjunto de espécies na Península Ibérica demandou a criação tanto de espaços irrigados como de ecossistemas artificiais onde as condições climáticas e de solo fossem propícias para o cultivo.

Foi na segunda metade do século XIII que as frutas cítricas começaram a ser difundidas pela Coroa de Aragão após a conquista do reino de Valência. O aroma e as cores desses frutos, como as limas, limões e laranjas, somados às flores geradas por eles, se tornaram ornamentos populares em banquetes e residências medievais. Nos jardins do palácio real de Barcelona, havia diversos limoeiros e laranjeiras e tão logo as elites descobriram essas frutas, a demanda aumentou, estimulando um intenso comércio peninsular.

Era consenso, na elite real durante o reino de Jaime II, o destaque conferido a esses frutos. Se a dietética os via como inferiores, a estética os destacava. Vale ressaltar que há uma discrepância entre aquilo que se recomenda do aspecto medicinal, daquilo que os livros de cozinha escrevem e do que de fato era consumido, pois do ponto de vista culinário, a aparência de um alimento era essencial durante o seu consumo, o que tornava as frutas cítricas, pela sua cor e aroma, alimentos indispensáveis para presentear e enfeitar as recepções. Em 1304, o rei Jaime II notificou Bernardo de Libiá, ministro das finanças do Reino de Valência, que lhe enviasse com urgência à Tarrazona uma grande quantia de laranjas, cidras e limões para celebrar a vinda de Dom Dinis ao reino:

A Bernardo de Libiá, representante geral do Reino de Valencia, etc. Vimos por essa avisar-lhe que falta pouco para a vista e que o Rei de Portugal está já próximo à fronteira de Aragão. E assim nós sairemos amanhã ou depois de Zaragoza para ir à vista, por isso lhes pedimos e mandamos muito expressamente que por tal motivo nos tragam diversos mantimentos, de acordo à carta: Três sacos de limões, do mesmo modo, quatro sacos entre laranjas e cidras, também dois sacos de melões, e ainda dois sacos de escoras de barco, não troquem de modo algum os pedidos por falta de dinheiro ou por outro motivo, antes disso recebam da prefeitura a indenização, ou façam de outro modo, mas nos tragam todas as coisas acima referidas, de acordo ao que foi especificado, já que faz muita falta que nos sejam enviadas, tenham por certo, de acordo ao que demos a saber anteriormente, dado que a vista será dentro de poucos dias. Dado em Zaragoza, 13 de julho. Ano antes mencionado [1304]".¹⁶⁰

¹⁶⁰ CJA, nº 17, p. 09. Bernardo de Libiano, baiulo Regni Valencie generali, etc. Fem vos saber que avem ardit cet de la vista, e que'l Rey de Portugal es já prop la frontera d'Arago. E axi nos dema o l'altre exirem de Çaragoça per anar a la vista, per que us deym e us manam molt espressament que per aquest porter nos trametats mantinent, vista la letra, III somades de limons, item III somades entre teronges e ponçirs, item dues somades de melons, item dues somades de escoras (?), e aço no mudets ne alongets en neguna manera per deffalment de moneda o per altra raho, ans de ço de Ia batlia [h]o malleuau, o en altra manera faeu, endreçets que mantinent nos trametats totes les coses damunt elites per aquest porter, segons que dit es, que gran falta nos seria si no los aviem mantinent, e maiorment com a vos sia cert, segons que damunt avem dit, que la vista sera dins breus dies. Data Cesar Augusta, III idus iulii. Anno predicto [1304]

A grandeza do encontro, entre uma comitiva portuguesa e outra aragonesa, exigia um equivalente em quantias tanto de frutas a serem transportadas: “três sacos de limões, do mesmo modo, quatro sacos entre laranjas e cidras, também dois sacos de melões”, visto que as cartas trocadas entre o monarca e os bailios gerais de Lérida, Tortosa, Valência e Barcelona exigem grandes quantias de “tecidos vindos de Túnis” (atual Tunísia), objetos banhados a ouro, “roupas novas, joias”, mulas, cavalos e uma grande lista com as exigências do rei ao mestre da Câmara Real Arnaldo Mesenguer.¹⁶¹

Ademais, a própria casca desses alimentos facilitaria seu transporte até à cidade fronteiriça, garantindo que chegassem maduros e doces para consumo, visto a preservação natural do seu suco interno. A fertilidade das terras valencianas continuava a produzir novas frutas que abasteciam constantemente a mesa dos reis de Aragão. As frutas frescas eram uma preferência nos meses de verão, pois refrescavam e, conforme advertências médicas, as frutas maduras deveriam ser consumidas tão logo colhidas. Esses princípios dietéticos perpassavam os presentes dados à Branca de Anjou pelo bispo Pedro de Lérida:

À sereníssima e ilustríssima senhora Branca, rainha de Aragão por graça de Deus. De parte de Pedro, bispo de Lérida, por graça de Deus. Saudações em nome do autor da saúde que prepara todas as coisas em sua boa vontade. Já que penso que não se encontram frutos tão bons em Huesca como aqueles que existem aqui em Lérida e nos arredores, claro que os frutos que envio aqui estão menos frescos por serem transportados, mas envio com cuidado: boas peras, tenras avelãs, igualmente uma caixa com sete melões por meio de nosso jurisperito em pessoa, pedindo encarecidamente que sua majestade receba com igual afeto o que lhe enviamos até sua presença. E se a vossa majestade agradar tudo o se encontrar nesse envio, escreva-me novamente com confiança que receberei sua carta com agrado. Dado em Lérida, 20 de julho”.¹⁶²

Além das “boas peras, tenras avelãs” e “uma caixa com sete melões” foi pedido ao bailio geral Bernardo de Libiá que “compreis ou faça que alguém compre, em nosso nome, quinhentas romãs azedas, as melhores que consigais encontrar na cidade e no reino de Valencia e que as guarde, mantenha e conservem um bom local, até receber outra ordem de nossa parte.”

163

¹⁶¹ CJA, nº 21, p. 12-14.

¹⁶² CJA, nº 4, p. 3. Serenissime ac illustrissime domine, domine Blanche, Dei gracia regina Aragonum. Petrus, Dei gracia Ilerdensis episcopus, Salutem in auctore ac se paratum ad eius beneplacita voluntatis. Quia cogitans quod fructus non inveniuntur ita boni Osce secundum quod hic Ilerdis et in partibus convicinis, ideo de fructibus qui ad presens minus leduntur in portando, videlicet, de bonis piris, avellanis teneris, vobis unam sumatam simul cum septem mel[o]nibus per latorem presencium curamus destinare, supplicantes excellencie vestre ut non [m]inus et affectum respicere debeat trasmitentis. Et si qua alia vestra dominacioni placuerit que nos possimus in istis partibus invenire, nobis ut devote vestro cum firma parendi fiducia rescribatis. Data Ilerde, XIII kalendas augusti.

¹⁶³ CJA, nº 28, p. 17. *Magranes agres* é o nome em catalão para romã. Fideli nostro Bernardo de Libiano, baiulo regni Valencie generali. Salutem, etc. Deym e manam vos que vistes les presens comprats, ho fassats comprar, a ops de nos çinçentes magranes agres de les milors que vos puscats trobar en la ciutat e en Io regnede Valencia

Essa fruta era consumida de diversas formas, confeccionando um licor chamado *Granadina* e como molho para temperar carnes, pois o agridoce se tornou uma das misturas mais cobiçadas e apreciadas pelas cortes ibéricas devido à influência árabe na região. No LSS, há algumas receitas que incorporam o suco das frutas junto ao caldo, como é o caso da *salsa granada*¹⁶⁴ uma espécie de caldo encorpado com pedaços de frango e cozido com canela, açúcar, pimenta, açafraão e os sucos da laranja e do limão.

Para a medicina, as frutas deveriam ser vistas com desconfiança. Eram subestimadas na dietética e quase sempre eram vistas como danosas, isso justifica a quantidade de processos que elas eram submetidas antes de serem consumidas. Há diversas advertências sobre esses alimentos, justamente pela abundância e variedade em solo aragonês. Somente no regimento arnaldiano são listadas mais de dezoito frutas frescas e secas, cujas recomendações remontam às teorias galênicas, que recomendavam frutas secas e maduras ao invés de verdes, pois estas poderiam causar febres e corromper o corpo, por isso também o alerta do bispo de Lérida à rainha sobre a qualidade dos frutos de Huesca em relação aos de Lérida.

Por todas as recomendações médicas, o princípio dos contrários imperava nas prescrições médicas: para o verão, quando o “verão inflama o sangue com o calor do ar”, convém ingerir frutas “úmidas e frias”, pois “os poros dos membros do corpo vêm a abrir-se e por eles o calor natural e os espíritos exalam facilmente”, por isso, as frutas amargas possuem força suficiente para “reprimir a força e mordacidade da cólera”.¹⁶⁵

A maturidade das frutas era repetida diversas vezes, como é o caso das amoras. Caso elas fossem comidas em estado avançado de maturação, elas devem ser descartadas, pois “é alimento para as aranhas, sujam o sangue e o dispõe a putrefação e geram perturbações, carbúnculos e inflamação. E assim, nas regiões quentes e úmidas, o ano que há grande abundância de amoras a pestilência reina”. Esse trecho merece dois apontamentos: a medicina medieval classificava os tumores em três tipos: *bubones*, *carbunculos* e *anthraces*. Os bulbos e gânglios são bolas inflamadas na região das axilas, já os carbúnculos são tumores inflamatórios no tecido subcutâneo em qualquer parte do corpo. O termo pestilência figura no sentido de

e aquelles tingats estogiades e salvades en bon loch tro altre manament ajats nostre. Data Barchinone, IV nonas madii. Anno predicto [MCCCCV].

¹⁶⁴ LSS, p. 112.

¹⁶⁵ AVRSRA, p. 120.

epidemia, no catalão *regnat epidemia* e no latim *epidemia regnat* e não referenciando à conhecida Peste Negra.¹⁶⁶

Para Arnaldo de Vilanova, as frutas têm propriedades laxantes ou de constipação e ao longo da décima parte do Regimento de Saúde são elencadas regras complexas e de difícil assimilação, todas pensadas de acordo com as teorias médicas medievais. Os avisos alarmantes não cessam e comentários como “os pinolis entre os demais grãos, são os piores para o estômago, mas ajudam aos paralíticos e aos que cospem sangue podre do peito”. Caso o consumidor não fosse um aleijado ou tísico, não tivesse problemas intestinais e pertencesse aos estamentos mais elevados, as frutas deveriam ser evitadas. Isso reflete diretamente no preparo das receitas, pois no LSS não há nenhuma menção ao preparo de pratos com pêssegos, amoras, marmelo, romãs ou melões.

Quando as frutas são indicadas em alguma receita, elas aparecem na composição de pratos maiores e mais elaborados, mas não como ingrediente principal. Por exemplo, as ameixas e peras na receita de *genistada*¹⁶⁷, são feitas à base de pinolis torrados, arroz, leite de amêndoas e açúcar, e eram recomendadas para quebrar o jejum em tempos quaresmais. O mais interessante são os diversos processos indicados para “tirar o gosto dos pinolis”, ou seja, coar, cozinhar, separar, adicionar sal, azeite, açúcar, entre outros. O excesso de processos e técnicas utilizadas nas receitas, além de mascarar a presença de alimentos dito inferiores, buscavam alterar as propriedades internas dos alimentos evitando um *discrasia*.

É interessante notar que as laranjas e limas não foram inseridas nessa tabulação porque eram consumidos mais seus sucos do que a fruta propriamente dita. Eles serviam para temperar e marinar as carnes e não consumidas como fazemos hoje. Vale destacar que a hierarquia dos alimentos deixava as frutas *in natura* como produtos inferiores e quando postos nas receitas eram modificados para ofuscar sua origem da terra. As frutas secas integravam as receitas de maneira discreta, junto aos pães e carnes, mas numa quantia muito pequena comparada ao número total de receitas do LSS. O contrário ocorreu com as uvas, frutas que exigiam um preparo altamente especializado e técnico. Embora ela não apareça nas receitas do LSS, tinha uma importância simbólica, médica e alimentar crucial, sendo muito presente suas menções nas cartas trocadas entre Jaime II, por isso foi necessário um subitem justamente para aprofundar as questões simbólicas e dietéticas inerentes à ingestão da bebida criada com essa fruta.

¹⁶⁶ CHANDELIER, Joél. Définition et terminologie des épidémies dans la médecine latine de la fin du Moyen Âge. In: CLÉMENT, François (org.). **Épidémies, épizooties**: des représentations anciennes aux approches actuelles. Presses universitaires de Rennes: Rennes, 2017.

¹⁶⁷ LSS, p. 78.

3.6 AS VINHAS, A UVA E O VINHO: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOCIOCULTURAIS

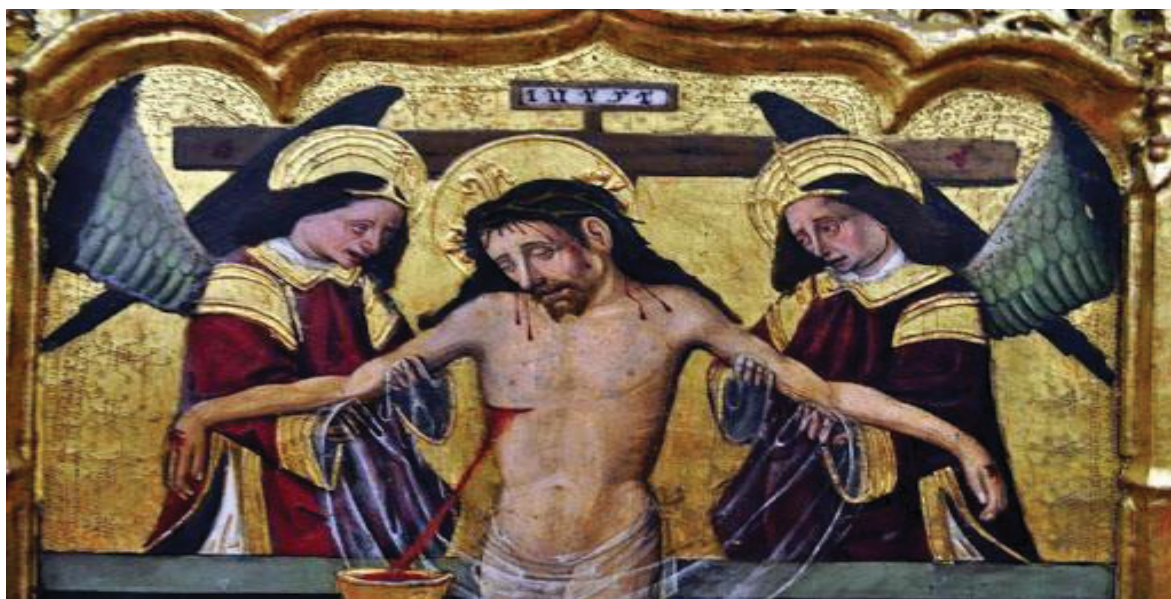
Ao longo dos séculos, o vinho se configurou como um dos componentes básicos da dieta medieval e seu consumo se constituía uma realidade cotidiana em todas as ordens sociais. A atenção dada ao vinho permeou o discurso religioso, econômico, alimentar e médico, sendo considerada uma bebida fundamental na manutenção da energia vital e saúde do corpo. Com um forte componente religioso, era um dos elementos centrais da dieta monástica e uso frequente na consagração eucarística, pois foi a bebida da Última Ceia convertendo-se em alimento do corpo e da alma. Um pacto selado entre Deus e os homens em uma metáfora do sangue de Cristo como bebida da alma.

Essa analogia, ao longo dos séculos XIII e XIV foi substanciada no Concílio de Trento, em 1562, que oficializou a bebida como um dos dogmas eucarísticos, sendo por isso representada nas pinturas dos séculos XV e XVI como a bebida que verte dos pulsos de Jesus, cura as feridas, salva a alma e expurga os pecados. Essa transubstanciação foi retratada pelo pintor catalão Martín Bernat (1450-1505), no retábulo de San Martín, em Daroca. Das costelas do crucificado verte o sangue que se transforma em vinho, consumido pelos cristãos na comunhão como líquido unificador do Salvador com seus pecadores.

A Bíblia embasava o forte significado da bebida no cotidiano medieval, pois o vinho era aquele que “alegra o coração do homem” (SALMOS 104: 15), acalmava os angustiados (PROVÉRBIOS 31:6) e retribuía generosamente aos fiéis “Honre o Senhor com todos os seus recursos e com os primeiros frutos de todas as suas plantações; os seus celeiros ficarão plenamente cheios, e os seus barris transbordarão de vinho” (PROVÉRBIOS 3: 9-10). Seu consumo estava associado também à festividade, quando o milagre de transformar água em vinho foi presenciado em um casamento na Galileia, onde Jesus “revelou assim a sua glória, e os seus discípulos creram Nele” (JOÃO 2: 1-11).

Recomendações e cautelas sobre o consumo desenfreado da bebida não faltavam, pois “leva à libertinagem” (EFÉSIOS 5: 18) e era “zombador e a bebida fermentada provoca brigas; não é sábio deixar-se dominar por eles” advertia os Provérbios (20:3). A embriaguez configurava uma das “imoralidades da carne” e aqueles que cedessem a ela “não chegariam ao reino dos céus” ameaça o livro de Gálatas (5: 19-21), pois os que se perdem nos prazeres dos copos são levados “à prostituição, ao vinho velho e novo, prejudicando o discernimento do meu povo” (OSÉIAS 4: 11). Foi essa súplica que Jesus indagou diante de Ana: “Até quando continuará embriagada?” (SAMUEL 1: 14).

FIGURA 1 – O VINHO COMO ALIMENTO ESPIRITUAL



O vinho como alimento espiritual. Detalhe do retábulo de San Martín (Daroca, Zaragoza). Obra de Martín Bernart (1450-1505). Disponível em: http://turismo.comarcadedaroca.com/Bartolome_Bermejo.htm Acesso em: 03 dez. 2020.

O conhecimento da Bíblia inspirou o monge franciscano e escritor catalão Francesc Eiximenes (1330-1409) em sua obra *O Cristão (Lo Crestià)* a associar o vinho a diversos fatores salutares, sociais e morais. Para o monge, Deus criou o vinho para alegrar a tristeza de Noé após o dilúvio, que também serviu de remédio para a doença dos homens. A reverência à bebida transformou-a em uma metáfora ao sangue de Cristo, a salvação eterna e uma das justificativas “naturais” capazes de promover “por um lado, o gozo e alegria da vida, por outro, distanciar o desespero que provoca múltiplas tristezas existenciais. Estando alegre, incita ao gozo do espírito e da alma e induz o indivíduo a obrar bem e retamente, o que aumenta, todavia, sua alegria e prazer”.¹⁶⁸

Junto aos valores cristãos havia as normativas dietéticas e o discurso médico favorável ao consumo de vinho. Beber fazia parte de uma educação corporal, em que a disciplina e a ingestão correta de líquidos não agrediriam o corpo. A medicina universitária, do sistema fechado de ensino, foi a responsável pela popularização do consumo de vinho entre as elites e monarquias. Uma das mais famosas escolas médicas, a de Salerno, desaconselhava beber

¹⁶⁸ EIXIMENIS, Francesc. **Com usar bé de beure e menjar**. Normes morals contigudes em el Terç del Crestià. Capítulu XV. Disponível em: <http://www.cervantesvirtual.com/obra/segona-part-del-ter-del-cresta/>. Acesso em: 03 dez. 2020. Documento disponível mediante autorização de acesso exclusivo para alunos.

somente água e recomendava uma mistura de vinho tinto ou branco com especiarias para evitar desordens intestinais e promover as virtudes antissépticas e digestivas.

Nas regras de comer e beber, Arnaldo de Vilanova advertia: “que se beba sempre que o corpo pedir, que é quando se tem sede verdadeira”, ou seja, “quando o orifício de entrada do estômago sentir calor”.¹⁶⁹ Assim, deve-se beber com moderação, dando tempo à digestão e ao corpo. É interessante notar que o físico não menciona os sucos das frutas ou a água e logo inicia uma série de recomendações sobre as cores, tipos, consistências e formas de armazenar o vinho.

No medievo havia uma classificação do vinho em tipologias conforme sua coloração: “brancos (frouxo e sedativo), vermelho (quente e alimentício), negro (adocicado e medicinal) e o rosé” e substância: grosso (encorpado, associado ao vinho doce), sutil (diurético e pouco nutritivo) e o medíocre.¹⁷⁰ Essa relação estava intrinsecamente ligada à dietética e à transposição de qualidades do corpo para os alimentos. No medievo, sobretudo a partir dos séculos XII e XIII, surgiram diversas tentativas de encontrar a panaceia universal, um fármaco de poderes absolutos. Encabeçada por alquimistas e físicos, a descoberta de um antídoto e fármaco milagroso estimulou uma série de lendas e mitos curativos e da imortalidade materializados na forma do Santo Graal, da pedra filosofal e do elixir da longa vida.

Um destes mitos foi a criação de um polifármaco chamado triaga (*triaca*, *teriaga* ou *triaga*), composto por mais de setenta ingredientes distintos e que era uma promessa de expurgar a doença e reestabelecer a saúde e a longevidade. Essas variações incluíam desde mel e especiarias até o ópio, talvez um dos elementos mais disputados e requisitados pela farmacopeia medieval, tinha seus efeitos analgésicos e calmantes estimados pela medicina e, sobretudo, pelos pacientes. De origens antigas, pesquisas recentes apontam que o composto surgiu na corte do monarca Mitrídates VI do Ponto (132 – 63 a.C), que, obcecado com a ideia de ser envenenado, começou a estudar as propriedades curativas de diversas plantas e elementos naturais até chegar a uma fórmula de compostos ora exagerados e ora bastante variados chamado *Antídoto Mitridático*.

Sua popularização no Ocidente ocorreu com os romanos, quando o general Pompeu Magno (106-48 a.C) tomou a região da atual Turquia (Reino do Ponto) e Mitrídates sucumbiu ao poderio romano; seus manuscritos foram encontrados pelos soldados, enviados ao general e traduzidos pelo escravo liberto Leone. Foi com Andrômaca, o velho, médico do imperador Nero, que acrescentaram a carne de víbora (*traciscos*) e o ópio, popularizando entre as elites

¹⁶⁹ AVRSRA, p. 124.

¹⁷⁰ JOHNSON, Hugh. **A História do Vinho**. São Paulo: Cia das Letras: São Paulo, 1999, p. 132. Tradução de.....

patricias. A triaga foi mistificada até o século XIV, inclusive na Península Ibérica, onde Arnaldo de Vilanova e Raimundo Llull (1232-1316) apostaram nesse composto como caminho para a vida sana.¹⁷¹

A base desse composto era o vinho, principalmente o vinho falerno (*orbe falerno*). O falerno era o símbolo do luxo e ostentação das elites romanas, cultivado nas vinhas de Nápoles e descansado em barris de carvalho por dez anos, e amplamente consumido nas cortes imperiais e eternizado pelos poetas. Na Coroa de Aragão as propriedades curativas dos vinhos somadas às teorias humorais e esperança de encontrar a panaceia universal estimularam o surgimento de diversos tipos de obras, como o *Livro dos Vinhos (De vinis)* surgido no século XIV, popularizado entre 1322 e 1328 na Universidade de Montpellier, e atribuído a Arnaldo de Vilanova, já morto em um naufrágio no ano de 1311, teve grande popularidade no meio acadêmico. Apesar de ser considerada uma obra falsa arnaldiana, seus componentes internos nos proporcionam um rico panorama das propriedades medicinais e curativas da bebida.

No entanto, é no regimento de saúde a Jaime II que Arnaldo dá alguns conselhos sobre o consumo dessa bebida tão almejada pelos reis. Para o físico, um bom vinho “não deveria ser aguado ou fino ou grosso ou muito doce” e que no verão deve-se consumir “vinho branco ou claro e no inverno vinho tinto ou vermelho e que sempre sua qualidade seja clara e delicada, e seu sabor seja sensível e por e o cheiro suave”.¹⁷²

Recomendava também o vinho mais puro, sem mistura com água, mas, no caso dos corpos “temperados e sanguíneos”, eram recomendados vinhos mais suaves, pois os vermelhos e quentes aqueceriam e aumentariam a qualidade quente do corpo provocando um desequilíbrio. A busca pelo vinho suave é um preceito dietético que se explica pela própria concepção da fisiologia da época: “os radicais mantenedores da vida eram a humidade substancial e o calor natural”.¹⁷³ O vinho conservava a humidade substancial que, por sua vez, ao ser ingerido, se convertia em calor natural dentro do corpo ao mesclar com o sangue. Por outro lado, a umidade refrescaria os órgãos internos e acalmaria o calor provocado pelo radical do calor, sendo a mistura desses dois elementos resultante em água. Por isso, os vinhos fracos, com pouca água eram os mais indicados.

¹⁷¹ A lista completa dos elementos que compunham a triaga pode ser consultada na obra de LEITE, Bruno Martins Boto. **Mezinhas antigas e modernas: A invenção da Triaga Brasília pelos jesuítas do Colégio da Bahia no período colonial**. Disponível em: https://www.13snhct.sbhct.org.br/resources/anais/10/1345053666_ARQUIVO_Mezinhasantigasmodernas.pdf f. Acesso em: 06 dez. 2020.

¹⁷² AVRSRA, p. 88.

¹⁷³ JOHNSON, 1999, p. 137.

Outro aspecto muito importante para Arnaldo era o armazenamento do vinho. Vale ressaltar, conforme destaca Johnson, que o vinho medieval era fabricado às pressas, muitas vezes uma mistura aleatória de uvas e de rápida putrefação, sendo os recipientes peças fundamentais na conservação deles. A maioria dos físicos recomendava beber o vinho tão logo fosse concluída a fermentação. Arnaldo traz alguns ensinamentos sobre isso: “deve se fugir de qualquer vinho onde haja gesso ou cal ou que esteja em vasos de adobe”.¹⁷⁴

A importância do vinho na conservação da saúde foi de fato levada a sério por Jaime II. Em 1306, uma carta enviada de Barcelona ao genovês Cristian Spinola requeria três ou quatro cargas de um “bom vinho e puro” da espécie *vernaccia*, uma uva branca nobre produzida nas vinícolas toscanas de San Gimignano, aos arredores de Florença. Pois, a conselho dos médicos, era preciso para recuperar a sua saúde:

Ao nosso querido Cristoforo Spinola, cidadão de Gênova, etc. Temos conosco um excelente vinho de Vernacia e dadas as suas propriedades puras nos foi recomendado por nosso médico que ele seria necessário para manter nossa saúde corporal, por tal motivo vos pedimos com afeto que nos envie continuamente três ou quatro carrinhos, por tal motivo queremos deixar a sua disposição o contato com nosso tesoureiro que verá o preço especificado por vossa carta de resposta, assim como o seguimento do processo, para que seja feita a compra do vinho antes mencionado, assim como para informar à pessoa que será encarregada de nos fazer chegar. Dado em Barcelona, 17 de agosto. Ano antes mencionado (1.306).¹⁷⁵

Se vinho era sinônimo de saúde, as vinhas eram de poder. À medida que a Coroa de Aragão consolidava seu poder em Valência, as terras eram enfeudadas e distribuídas aos nobres e pessoas de confiança do rei. Um desses agraciados foi Lope Sánchez de Luna, representante de uma das mais nobres casas aragonesas, os Luna, recebeu “várias vinhas e terras” como forma de quitar dívidas, cumprir acordos e satisfazer o desejo ávido da nobreza em usufruir de parcelas de poder. Lope foi aio do primogênito Dom Jaime, além de sangue nobre era um homem muito rico e provavelmente alguém a quem o rei recorreu em tempos de crises dos cofres públicos. Essa prática de empréstimos de nobres ao rei, seja a pedido do Estado ou pessoal, era comum.

É importante reforçar o caráter exaustivo e a ruína que as guerras contra Castela, os muçulmanos de Granada e a expansão peninsular aragonesa trouxeram ao rei Jaime II, para Giménez Sóler, “todos estavam cansados daquela guerra (com a Murcia), pois mantinha a

¹⁷⁴ AVRSRA, p. 90.

¹⁷⁵ CJA, nº 41, p. 26. Dilecto devoto suo Cristiano Spinola, civi Ianue, etc. Cum nos vinum de vernacia optimum et in substancia valde purum de consilio phisicorum nostrorum ad nostri sanitatem corporis conservandam necessarium habeamus, vos affectuose deprecamus quatenus de dicto vino tres vel quatuor carretellos nobis continua transmitatis, significando nostro thesaurario per vestram literam precii quantitatem pro qua vinum emi feceritis supradictum, et personam cui ipsam quantitatem tradi volueritis et exsolvi, Data Barchinone, XVI kalendas septembris. Anno predicto [1306].

intranquilidade e afundava o reino; os ricos-homens aragoneses, temerosos de sua ruína, se levantaram e condenados pela corte de justiça de Zaragoza, em 1300, desertaram indo para Castela”. Os nobres que permaneceram continuaram a emprestar por muitos anos ainda dinheiro ao monarca, não sem nada em troca. Por isso, conforme mais terras eram conquistadas e a empreitada murciana era consolidada, as dívidas deveriam ser quitadas conforme a carta abaixo nos indica:

De Jaime, etc. Ao ilustre infante Jaime, querido primogênito e nosso procurador geral. Saúde e benção paterna. Recordamos a anterior doação e concessão que por vós foi feita quando nossa carta sobre o campo e a acreitação em herança a De Luna e da torre de Miana que foram de um nobre chamado Rodrigo Eximini De Luna. Tudo está certo com nosso querido Lope Sánchez De Luna há muito nosso servidor, tanto como tutor do infante Pedro, nosso querido filho, vosso irmão, como em outras muitas coisas e gratos serviços fielmente prestados a nós, do qual desde tempos passados temos o cuidado em toda quantidade no referente a dinheiro, ele suplica a vós por nosso meio e com o vosso beneplácito, que lhe sejam outorgadas algo dentre as vinhas ou terras e também a concessão total a si de tal acreitação em herança, como pagamento total das dívidas antes referidas. Sobre isso que serviria de pagamento, que afeta diretamente o antes lembrado Lope, queremos manifestar a vós que se tal meio de satisfação da dívida com o antes recordado Lope Sánchez, ou seja, a fazenda ou vinha antes referidas, receber a vossa aprovação, isso seria muito do nosso agrado. Por isso gostaríamos que vós manifestásseis a nós por meio de vossas cartas sobre tal assunto a boa vontade de realizar isso, sobre tal assunto não contradiremos, de modo algum, vossa vontade nas determinações tomadas. Dado em Barcelona, trinta de julho. Ano do Senhor, 1318”.¹⁷⁶

A terra não era somente uma manifestação de poder e merecimento de nascimento ou ação em vida como um importante instrumento social de garantir proventos e rendas. Não será discutida nessa tese a relação entre terra, cultivo, consumo e economia, mas não será ignorado que as relações sociais e econômicas, assim como as de poder, permeiam todas as esferas da vida medieval e conseguem explicar e serem compreendidas pelas relações culturais e espirituais vivenciadas no século XIV.

¹⁷⁶ CJA, nº 258, p. 182. Iacobus, etc. !uclito infauti Iacobo, karissimo primogenito et generali procuratori nostro. Salutem et benedicionem paternam. Recolimus pridem donacionem et concessionem vobis fecisse cum carta nostra de castro et hereditamento de Luna et turri de Miana que fuerunt nobilis quondam Roderici Eximini de Luna. Sane cum dilectus noster Luppus Sancii de Luna diucius nobis serviverit tam nutriendo inclitum infantem Petrum karissimum filium nostrum, fratrem vestrum, quam alia plura et grata servicia nobis fideliter exhibendo, cui pro tempore preterito nostra curia tenetur in quibusdam peccuniae quantitibus, supplicaverit pro nobis et cum beneplacito tamen vestro, dignemur agere quod aliqua ex vineis seu terris aut honoribus dicti hereditamenti concedantur sibi in solutum pro rata predictorum debitorum. Idcirco, affectantes memorato Lупpo satisfieri in premissis, vobis significamus quod si vos super satisfacione huiusmodi memorato Lупpo Sancii facienda ex terris seu vineis supradictis assensum vestrum prestiteritis, hoc placidum erit nobis. Unde significetis nobis per vestras litteras circa hec vestre voluntatis iutentum, quia absque voluntate vestra nihil in premissis que vobis concessimus tangeremus, Data Barchinone, III kal. augusti. Anno Domini XCCCXVIII.

3.7 A CARNE: DISCUSSÕES MÉDICAS, DIVERGÊNCIAS TEOLÓGICAS E A ALIMENTAÇÃO ARISTOCRÁTICA

Os espaços selvagens, como as florestas, pântanos e charnecas (*incultum*) eram muito vastos durante a Idade Média, porém, a partir do século XI, o intenso processo de arroteamento das terras, acompanhado do crescimento progressivo da população, viu esse espaço se reduzir drasticamente, por questões naturais, como o avanço da criação de gado, e por questões sociais e jurídicas, como o processo de enfeudar terras e a distribuição entre os nobres por parte do soberano. Assim, pouco a pouco, camponeses e servos tiveram seu acesso restrito e cerceado por diversas determinações régias proibitivas, cujos domínios eram exclusivos de uma pequena parcela social.

A liberdade de acesso aos recursos naturais foi um dos maiores motivos de reivindicações camponesas, pois os senhorios delinearum um espaço de controle civil sobre todas as etapas de produção dos alimentos: os camponeses e servos; a distribuição dos produtos; os impostos e as tensões verticais e transversais, como a expansão de terras de um nobre afetando os interesses de outro. Na Inglaterra do século XIV, em 1391, um monge chamado John Ball levantava a população contra a exploração do senhor feudal da região e reivindicava melhores condições de trabalho para as centenas de servos e camponeses exaustos e famintos. Após uma missa dominical, reuniu uma multidão na praça do condado de Kent e proferiu um discurso inflamado, rogando ao povo que o seguisse em busca de ajuda ao rei Ricardo II (1367 - 1400, rei desde 1377). Seus argumentos estavam ligados a uma série de privilégios e leis restritivas da nobreza não somente inglesa, mas ocidental:

[...] e se todos procedemos de um pai e de uma mãe, Adão e Eva, como podem dizer e demonstrar que são mais senhores do que nós, a não ser por que nos obrigam a ganhar e a trabalhar para conseguir o que eles gastam? Vão vestidos de veludo, seda e de *petrigis*, enquanto nós andamos vestidos de maus tecidos. Eles têm vinho, especiarias, carnes e bom pão, enquanto nós somente temos centeio, palha e bebemos água.¹⁷⁷

O sacerdote evoca a hierarquia dos alimentos: os camponeses bebem água e comem cereais inferiores, já os nobres bebem vinho e comem os bons pães, de trigo. A carne era quase uma exclusividade da nobreza. Os pobres, quando a consumiam, eram apenas as consideradas inferiores. Esses privilégios e revoltas não se limitaram somente ao espaço inglês medieval e foram comuns em outros reinos latinos, definindo o que e como se comia nas dietas aristocráticas e comuns.

¹⁷⁷ PEDRERO-SANCHÉZ, 2000, p. 205.

Na Coroa de Aragão, o reinado de Jaime II promoveu uma política de redistribuição de terras e concessão de honras entre a nobreza, sobretudo após a invasão da Múrcia, entre 1296 e 1304, com apoio de Castela e Portugal. Essa estratégia foi uma das tentativas de reprimir novas revoltas nobiliárias e conter uma onda de insatisfação diante das diversas vantagens fiscais dadas aos mercadores barceloneses e valencianos frente ao expansionismo mediterrâneo e os investimentos na conquista da Sardenha. Jaime II estava ciente do poder soturno da aristocracia, por isso se aliou aos conselhos municipais e, principalmente, com a burguesia marítima. O endividamento real e as constantes necessidades financeiras da coroa frente aos êxitos e fracassos mediterrânicos foram aproveitados pela nobreza que passou a exigir maior participação política e benesses a favor de si e de suas linhagens.¹⁷⁸

No espaço aragonês a terra era um importante garantidor de paz interna. As duas primeiras décadas do reinado de Jaime II foram marcadas por revoltas aristocráticas, formação de bandos pró e contra o rei e a tomada de torres, fortes e castelos por grupos cada vez mais fortalecidos. Isso estimulou não somente o monarca, mas sua própria esposa, Branca de Anjou, a firmarem diversos casamentos para seus filhos não apenas com casas reais estrangeiras, mas importantes famílias locais.

Ao conceder terras à nobreza, permitia a ela gozar de parcelas do poder, cultivar espaços incultos, cobrar impostos de servos, promover novas experiências agrícolas, como o cultivo da cana de açúcar em Valência, e a associar sua linhagem a um espaço físico de fato. Nesses espaços residia uma nobreza nomeada por Moxó como *nobreza velha*: participativa dos atos do governo, possuía sangue nobre, brasão, fortunas e, muitas vezes, a formação de bandos a favor de seus líderes, emergindo um poder paralelo ao real.¹⁷⁹

Era nessas terras repartidas que esses grupos expressavam seu lugar dentro da cosmogonia medieval, seja por meio da força física, da guerra, dos impostos como através da alimentação. Há uma relação indissociável entre a questão social da terra e a dieta aristocrática. Nesses territórios praticavam-se a caça, além de ser a principal forma de garantir proventos e variedade à mesa, era um dos diversos elementos de distinção social. Na mentalidade medieval, o homem vinha em primeiro lugar, e por seus dons atribuídos por Deus deveria dominar e matar os animais para garantir a sua preservação. A natureza era algo a ser explorado e servir a si e aos seus.

¹⁷⁸ RUCQUOI, Adeline. **História Medieval da Península Ibérica**. Lisboa: Editorial Estampa, 1995, p. 187.

¹⁷⁹ MOXÓ, Salvador de. De la nobleza vieja a la nobleza nueva: la transformación nobiliaria castellana em la Baja Edad Media. **Cuadernos de Historia**, n. 3, 1969, p. 25.

A caça era muito estimada e mobilizava dezenas de pessoas, animais, caçadores e equipamentos. Era um evento público que garantia não apenas comida, mas entretenimento e estudos da natureza, contando com a presença de desenhistas para registrar as espécies de animais e suas formas, cores e contornos. Há um plano de caça, há logística, expressa um convívio lúdico entre os membros da nobreza e está bastante presente na literatura medieval e possui múltiplos objetivos e significados.

Para compreender melhor o consumo de carne presente nos livros de receitas medievais, devemos considerar dois tipos de caça praticados, pois eles ajudam a elucidar a preferência de algumas carnes em detrimento de outras. O primeiro tipo é a caça com cães (*chasse à courre*), realizada com cães, em bosques, onde abatiam cervos e lebres. Nessa modalidade eram imprescindíveis os cachorros, pois seus latidos provocavam um grande tumulto, assustando os animais, cercando-os até que saíssem de suas tocas e ficassem à mercê das flechas e lanças de seus predadores ávidos por sague.

Após a fadiga, o animal ficava acuado e lutava com toda sua energia e instinto de sobrevivência. Atacava, avançava, esgotava suas últimas forças contra seus algozes. Era um espetáculo de crueldade e prova da destreza física do caçador, assistido por espectadores delirantes diante da luta. Com a morte da presa se provava a força e a agilidade do caçador. A cabeça do animal era cortada, empalhada e exibida como um símbolo de vitória em suas casas, uma prática esportiva e de entretenimento estritamente masculina.¹⁸⁰

A segunda modalidade era a caça de voo ou altanaria (*chasseauvol*). De origem oriental, ficou conhecida entre os séculos V e VI, contudo, só foi difundida na Península Ibérica entre os séculos XII e XIII e, na Coroa de Aragão no século XIV, pois eram táticas típicas dos árabes da Sicília e da Múrcia. Quando os monarcas Jaime I, Pedro III e Jaime II incorporaram esses territórios, houve assimilação dessas estratégias por parte da nobreza que logo se tornou adepta dessa atividade. Era uma caça praticada nos campos de cultivo, estática e consistia em sustentar um falcão nos braços até que ele avistasse alguma ave para o abate. Os cães eram importantes aliados, pois recolhiam a ave morta e a traziam para o caçador em seu cavalo.

Essa era uma prática muito mais restrita, inclusive dentro da nobreza, pois exigia além da compra de falcões, o contrato de assistentes especializados nos cuidados com eles, muitos deles muçulmanos, donos de viveiros, altamente requisitados e bem remunerados. Para termos noção desse riquíssimo comércio, as cartas enviadas pelo rei Jaime II nos fornecem um

¹⁸⁰ BALIUS, Pol Serrahima. Uma demonstración de poder: lacazaenlas miniaturas medievales. **Apunts Medicina de l'esport**. Barcelona, 2008, p. 200.

importante testemunho. Em abril de 1313, o rei escreveu a D. Sancho, rei de Mallorca (1274-1324, rei desde 1311) pedindo para enviar dois falcões ainda filhotes à Barcelona pelos próximos mercadores saindo da ilha:

Ao ilustre príncipe Sancho, rei de Mallorca por graça de Deus, conde de Roussillon e da Sardenha e senhor de Montpellier, querido irmão nosso. De Jaime, o mesmo Rei de Aragão, etc. Saúde e desejos de sucesso e prosperidade contínua. Pedimos e instamos que não deixeis esquecer de nos trazer os falcões da ilha de Mallorca, justo no momento em que eles sejam retirados de seus ninhos. Se for do vosso agrado, lembramos-vos de nos separar parte deles, por isso vos agradecemos muito desde já. Dado em Barcelona, 14 de fevereiro. Ano do Senhor, 1313.¹⁸¹

Em maio do mesmo ano, pediu ao mercador Pedro de la Gauturu, em decorrência de sua viagem à França, Inglaterra e Provença, a aquisição de falcões – *gerifaltes* para uso real:

James, etc. A todos a quem os presentes funcionários e deputados, bem como aos nossos amigos; e as coisas malditas virão, etc., Quando colocamos fé no mercado e atendentes, Peter de la Gautru o papel da França e da Inglaterra partirá para a compra de grifos de falcão e aportando para nós para nosso uso, então você, nossos funcionários e deputados, dizemos o comando, e vocês, amigos e conceder nosso pedido é que o referido Pedro, quando por acaso declinar a honra de sua bondade para o lugar deles, e você receber as coisas próprias ou de sua casa, para ele, não haja nenhum construído sobre o dito falchonibus ou de um impedimento ou seja contrário a vocês, e fazer a outros, e não possa se tornar permiittatis, dele, nem o referido falchonibus foi construído ou de um impedimento ou é contrário a vocês, e fazer para outros, e não pode se tornar permiittatis, dele, nem a tarifa de Data Barcelona, onze dias do mês de junho. Reinado do ano M.CCC.¹⁸²

Essa espécie era uma das mais caras para a prática. Uma ave branca, capaz de medir até um metro, de penas longas e brancas e com uma agilidade admirável, proveniente das tundras siberianas, cujos preços exigiam somas altas até mesmo para os setores mais enriquecidos da época.

Em novembro de 1317, ordenou a Rodrigo Martini e ao falcoeiro Raimundo Palaciolo que se dirigissem a Alcira em busca de um falcão que havia fugido:

¹⁸¹ CJA, n° 133, p. 89. Illustri principi Sancio, Dei gracia Regis Maiorice, comiti Rossilionis et Ceritaniae ac domino Montispesulani, karissimo consanguineo nostro. Iacobus, per eandern Rex Aragonum, etc. Salutem et prosperos ad vota successus cum continuo incremento. Nolentes oblivicioni tradere falchones insule Maiorice, propterea rogamus vos quatenus quando dicti falchones extrahantur de nidis eorum recordermini, si placet, quod nobis partem faciatis de ipsis, et regraciabimur vobis multum. Data Barchinone, XVI kalendas madii. Anno Dominni X.CCC.XIII.

¹⁸² CJA, n° 134, p. 89. Iacobus, etc. Universis officialibus et subditis necnon amicis et devotis nostris ad quos presentes pervenerint, etc. Cum nos mittamus fidelem mercatorem et servitorem nostrum Petrum de la Gautru ad partes Ffrancie et Anglie et Provincie pro emendis falconibus griffalts et aportandis ad nos ad opus nostri, ideo, vobis, officialibus et subditis nostris, dicimus et mandamus, et vos, amicos et devotos nostros rogamus, quatenus predictum Petrum cum ad loca vestra contigerit declinare honore nostri benigne suscipiatis et ei super dictis falchonibus vel aliis rebus suis aut familie sue nullum impedimentum vel contrarium faciatis, nec fieri permiittatis, nec pedagium sive lezdam ab eo exigatis de falchonibus supradictis. Data Barchinone, undecimo kalendas iunii. Anno Domini M.CCC terciodecimo.

Jaime etc. Ao estimado Rodrigo Martini, etc. Como tenha ido o meu falcoeiro Raimundo Palaciolo a algumas partes de Alzira, sob ordem minha, para por lá rastrear certo falcão meu que se encontra perdido, eu vos digo e ordeno que, lida esta carta, ajudei Raimundo em sua busca, fazendo tudo quanto esteja o vosso alcance para que se ache o falcão.¹⁸³

Pensemos nas quantias gastas por Jaime II em toda a logística por trás da aquisição dessas aves, primeiro ao enviar emissários para a ilha de Mallorca e incumbir um mercador de comprar essas aves em terras estrangeiras, depois o custo das aves em si, além dos seus criadores, trato, alimentação e transporte. Compreendem-se os gastos dispensados para tal procura, afinal, transportar uma nova espécie da França ou das tundras siberianas seria um gasto muito maior do que a contratação de pessoas para resgatar o animal. Se tal procura teve êxito, não saberemos, mas a constância de cartas demonstra um entretenimento muito estimado pelo rei.

Se a caça com cães era uma demonstração de agilidade, força e virilidade, a caça com aves era uma exibição de riqueza e luxo. O imperador Frederico II de Hohenstaufen, imperador do Sacro Império Romano Germânico (1194-1250, rei desde 1225) foi autor do manual de ornitologia e falcoaria “A arte de caçar aves” (*De arte venandi cum avibus*), escrito em 1240, com inspiração em obras de Aristóteles, como presente para seu filho Manfredo da Sicília (1231-1266).

Essa prática permaneceu viva por muitos séculos, sobretudo na Sicília e originou um gênero literário dos livros de falcoeiros. É importante destacar que a rainha Branca de Anjou era siciliana de nascimento e Hohenstaufen pela linhagem paterna, portanto é possível pressupor que ela nasceu e se criou acompanhando a altanaria, exercício que levaria consigo até os domínios peninsulares aragoneses ao casar-se com Jaime II.

Ao monarca sempre coube o auge da caçada, pois nela eram enaltecidas suas qualidades de caçador e monteiro, seu corpo e sua postura ativa, eram eternizados nas iluminuras e nas crônicas, pois a aristocracia seguia o exemplo régio e isso implicava em maior ou menor escala avaliar o impacto que o rei tinha sobre seu grupo e testar seu nível de influência na organização e exploração territorial.

Para Grilo, o rei ou o nobre, capacitados em manter o apanágio dessa prática, representaram “a continuidade de um ideal fortemente enraizado e constantemente perseguido,

¹⁸³ CJA, nº 241, p. 173. Jacobus, etc. Dilecto suo Roderico Martini, etc. Cum Raimundus de Palaciolo, falconerius noster, vadat de mandate nostro ad partes Algezire pro perquirendo quodam falcone nostro qui amissus est, ideo vobis dicimus et mandamus quatenus super perquirendo dicto falcone iuvetis ipsum Raimundum, et alias faciatis posse vestrum ut ipse falcho reperiatur ornino. Data Valencia, II Idus novembris. Anno Domini M.CCC.XVII.

pois a caça representou mais do que um divertimento, alcançando um valor associado ao dever, ao cumprimento e à exteriorização de um papel social”.¹⁸⁴

Os nobres estavam cientes da dignidade e distinção social por trás da caça. Estamos diante de um grupo que dominava as armas e que se destacava pela sua capacidade de definição e de homogeneidade, consolidando uma ideologia assentada na manutenção da paz e no culto ao herói guerreiro, estabelecendo uma tradição e uma herança ao pegar em armas e ir à caça. Numa sociedade onde os guerreiros representavam um importante vetor, as atividades e distrações deveriam estar à altura de seu lugar ocupado.

Assim, a caça era um exercício e treino para a guerra, portanto restrito à nobreza que usava dos bosques e montanhas sob seus domínios para abater animais e aves. Havia também outro simbolismo ligado à guerra e permeado por narrativas hagiográficas onde os cavaleiros incorporavam o bem e os animais selvagens o mal, trazendo a prática um caráter simbólico muito mais profundo e convincente.¹⁸⁵

Além disso, essa prática era restrita não somente em termos financeiros, como geográficos, pois a nobreza monopolizava o acesso aos recursos naturais em torno dela. A primeira menção à proibição da caça ocorreu em 1300, na cidade de Valldigna, ao relatar ao abade do Mosteiro de Valldigna que tomou ciência da caça de javalis na região e deu ordens expressas para punir os responsáveis, pois “muito desagrada” o rei:

Tiago (Jacó/Jaime), etc. Ao religioso e venerável abade do Mosteiro de Valldigna. Saudação e carinho. Tem chegado aos nossos ouvidos notícias de que alguém está caçando e matando javalis com bestas (arcos), laços, redes, armadilhas e outros artificios aos redores de Valldigna que muito nos desagrada. Por este motivo, nós pedimos e vos ordenamos que não mais sejam permitidos, por nenhum motivo, que os citados javalis sejam mortos com bestas (arcos), laços, redes ou armadilhas, nem capturado com outros artificios; e mais ainda, que isso seja proibido expressamente. E se alguém vier a fazer o contrário disso, mande avisar-nos para que possamos castigá-lo com a devida pena. Datado em Valldigna, sob nosso sigilo secreto, dia 4 de março do ano presente.¹⁸⁶

¹⁸⁴ GRILO, Vera. **A caça na sociedade aristocrática dos séculos XII ao XV**. Disponível em: <http://cadernosdahistoria.weebly.com/a-caccedila-na-sociedade-aristocraacutetica-dos-seacuteculos-xii-a-xv.html>.

¹⁸⁵ Na Idade Média, São Humberto era o santo padroeiro dos caçadores. Sua hagiografia narra que dedicava todo seu tempo livre às festas, desportos e prazeres terrenos. Na Sexta-Feira Santa, Humberto saiu para caçar, contrariando as regras quaresmais de não consumir carne vermelha naqueles dias. Durante a caçada, avistou um veado correndo em sua direção com uma cruz luminosa pairando sobre seus chifres. Atônito diante do ocorrido avistou um anjo descendo dos céus e lhe entregando uma estola e um manto sacerdotal, simbolizando sua nova vocação. Mais tarde se tornou padroeiro dos caçadores.

¹⁸⁶ CJA, n° 06, p. 4. Iacobus, etc. Venerabili et religiosi abbati Monasterii Vallisdigne. Salutem et dileccionem. Adaures nostras noveritis pervenisse quod aliqui cum ballestis, laqueis, rete, cepis et aliis ingeniis capiunt et interficiunt apros in almargiali Valldigne quod displicet nobis multum, quare. Nos requirimus et vobis mandamus quatenus apros predictos cum ballestis interfici, vel cum laqueis, rete, cepis et aliis ingeniis capi nullateus permitatis, immohoc prohibeatis expresse. Et si aliquem inveneritis contrafacientem illud, nobis

Em novembro de 1312, o rei Jaime II ordena a Guilherme Palazin, servidor real em Zaragoza, que proíba a caça de codornas e perdizes nas jurisdições reais de março até o final de agosto, mês em que o rei pretende voltar à cidade para caçar com os infantes e concede poderes para punir quem descumprir tal medida.

De Jaime, etc. A nosso fiel escritor Guillermo Palazin, Nosso Merino em Zaragoza. Saúde a graça. Dizemos e mandamos expressamente a vós que desde agora façais público e apregoeis a vossos comissários e pelas cidades e outros locais do Merinado de Zaragoza, sobre o fato de que todo aquele que ousar caçar ou capturar codornas ou perdizes no território e fronteiras da cidade ou de outros locais do antes mencionado Merinado com arco, rede, laços, lanças ou ...desde a metade do mês de março até o fim do mês de agosto, deverá pagar uma multa de trinta salários, dessa multa a terça parte fica para o acusador, mandamos e ordenamos que, por meio de vós, tal valor seja pago. Dado em Zaragoza, 30 de outubro. Ano do Senhor, 1.312.¹⁸⁷

As perdizes não eram somente bem quistas no paladar da nobreza aragonesa como havia importantes elementos simbólicos nessa ave. García Marsilla aponta que nas “sociedades urbanizadas e mercantilizadas medievais”, como era o caso de Aragão, o rei exigia “um par de perdizes” como pagamento pelos arrendamentos de imóveis reais (enfiteuse) por terceiros.¹⁸⁸ Já na medicina, as perdizes eram vistas por Arnaldo de Vilanova com desconfiança, pois “são mais convenientes no inverno”, já que sua carne era de compleição “quente e seca”¹⁸⁹, danosa para os corpos temperados.

As perdizes guardavam um espaço especial no imaginário medieval, eram considerados animais luxuriosos, sempre dispostos ao coito inclusive entre o mesmo sexo, uma “encarnação do diabo e do pecado”, por isso suas representações nos bestiários medievais estavam na cor vermelha, pois simbolizava o fogo e a concupiscência. Seu consumo aumentaria o apetite sexual, “levaria as mulheres solteiras a perderem a virgindade e os homens a produzirem mais esperma”.¹⁹⁰

No LSS a receita 55 há um prato específico de carne de perdizes na panela destacando as melhores técnicas e combinações para ressaltar o gosto do alimento:

nunciare curetis ut ipsum possimus pena debita castigare. Data in Valldigna, sub sigillo nostro secreto III nonas marcii. Anno predicto. [1300]

¹⁸⁷ CJA, nº 126, p. 85. Iacobus, etc. Ffidei scriptori nostro Guillelmo Palazini, Merino nostro Cesarauguste. Salutem et graciam. Dicimus et mandamus vobis expresse quatenus per civitatem et alia loca Merinatus Cesarauguste vobis comissi faciatis publice preconitçari, ne de cetero aliquis venari audeat vel capere cuturnices aut perdices in terminis civitatis aut locorum Merinatus predicti cum retroclamo, rete, laqueo, uxuelo vel ... a mediante mense marcii usque per totum mensem augusti sub pena triginta sol. jac., de qua quidem pena terciam partem accusatori per vos solvi volumus et mandamus. Data Cesarauguste, III idus novembris. Anno Domini MCCCXII.

¹⁸⁸ GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. Alimentación y salud em la Valencia Medieval. Teorías y Prácticas. **Anuario de Estudios Medievales**, v. 43, n. 1, p.115-158, jan. /jun. 2003.

¹⁸⁹ AVRSRA, p. 148.

¹⁹⁰ GARCÍA MARSILLA, 2003, p. 134.

Se queres servir perdizes na panela com pão, pegue perdizes bem limpas e as ponha na panela. E quando estiverem bem cozidas, escale algumas rabanadas fatiadas no caldo da carne, depois jogue queijo ralado sobre elas e depois manteiga derretida. Pode servi-las com toucinho. Você pode cozinhar a volateria de duas maneiras: a primeira cozinhando e a segunda limpando as vísceras, guardando e costurando o corpo da ave com fio de costura e recheado de toucinho dentro e assadas ¹⁹¹

Percebe-se que poucos ingredientes – uma gordura e um vegetal – ao contrário das demais receitas do LSS não levavam muitos temperos e especiarias. A ideia era manter o máximo possível o sabor dessa ave de caça. Na receita 66 do LSS há mais uma receita, a de perdizes assadas: “se vai servir perdizes assadas e não tem água de rosas, cubra a forma com pão, coloque a ave em cima e jogue um pouco de água fria”. ¹⁹²

Outra ave estimada pela nobreza eram os capões. A receita 54 do LSS sistematiza com detalhes o preparo de “capões gorduchos”. Esse detalhamento é algo singular no livro, pois a maioria das receitas é curta e direta, partindo do pressuposto que o leitor já teria saberes culinários prévios e dispensaria explicações. A receita diz: “tão logo o capão esteja morto despene-o com o máximo de cuidado possível. Os músculos e o pescoço também. Retire o bucho sem romper o colo da ave e depois deixe mergulhado em água fria”. Para o recheio o cozinheiro propunha untar a ave com manteiga e gordura e fazer uma mistura de ovos, especiarias, sobretudo o açafrão, limão e partes dos miúdos retirados. ¹⁹³

Essas aves eram tão nobres e estimadas que em janeiro de 1313, duas ordens expressas foram dadas acerca da proibição da caça e da pesca. A primeira delas foi enviada ao bailio geral de Catalayud, Pedro Garcés Densa, proibindo temporariamente a caça de perdizes e a pesca nos rios da região, sobretudo a truta.

De Jaime, etc. Ao seu fiel Pedro Garcés Densa, bailio de Calatayud, etc. Mandamos e dizemos a vós que de acordo com a presente missiva, proibais aqueles que ousem caçar perdizes, de dia e de noite, com redes, laços, lanças, lâminas ou com outro instrumento, e façais apregoar publicamente tanto na cidade de Calatayud, como em suas aldeias, vilas e locais circunvizinhos, sob multa de vinte salários, nem mesmo com aves, cães e dardos ou bastões, também não aceitem que ninguém extraia ovos dos ninhos das aves antes mencionadas. E do mesmo modo proibais e façais apregoar publicamente por todos os locais antes ditos que ninguém ouse capturar ou pescar trutas em qualquer rio, desde o primeiro dia do mês de outubro, claro está, até o primeiro dia do seguinte mês de março, quando dentro do tempo antes determinado ditas trutas estejam em período de reprodução, sob a pena antes referida de vinte salários. E sobre aqueles que incumprirem isso, a pena antes referida seja totalmente exigida e a façam cobrar e cumprir. Isso, mesmo que estes acusados percam seus instrumentos ou ferramentas quando forem encontrados caçando ou pescando as referidas trutas. Dessa multa, a metade seja concedida ao acusador e seja aplicada a

¹⁹¹ LSS, p. 107.

¹⁹² LSS, p. 119.

¹⁹³ LSS, p. 116.

outra metade ao nosso erário. Dado em Calatayud, vinte e oito de janeiro. Ano do Senhor 1312¹⁹⁴.

Não se limitou somente a caça, mas também a coleta dos ovos e no período reprodutivo inclusive, uma vez que caçá-las nessa época, tanto as perdizes quanto as trutas, interromperia a quantidade disponível delas para consumo da nobreza. É interessante perceber que a caça noturna era uma prática comum, longe dos olhos vigiadores do bailio e seus funcionários. Nesse excerto há mais um detalhe interessante acerca da cultura material medieval, o uso de dardos, flechas, redes, laços, lanças e lâminas e o auxílio de cães caçadores.

Em agosto de 1313 uma carta foi enviada aos conselheiros municipais de Mosqueruela, próximo de Teruel, proibindo a caça de javalis, cervos, corços, cabras montanhesas e ursos nas montanhas da região, quem descumprisse estaria sujeito a penas que variavam do encarceramento às punições físicas.

Jaime, por graça de Deus, etc. Aos homens fiéis e a toda Mosqueruela: Saúde e graça. Saibais que vos ordenamos e instamos o que vem referido nos termos abaixo, nos ditos territórios de Mosqueruela, sob pena de 60 salários para qualquer pessoa que ose caçar ou matar com arco e flecha ou outro instrumento qualquer os seguintes animais listados a seguir: javalis, cervos ou ursos, o que acarretaria uma multa de 40 salários, ou também que ose caçar ou matar com arco e flexa ou outro instrumento veados ou cabras monteses. Dizemos e mandamos isso de modo que o observeis. E para que seja mais bem custodiada a vossa região, vos acompanharemos para que constituais nossa autoridade e para que coloquais dois homens dentre vós, para que custodiam as regiões antes mencionadas e para que exigem dos contraventores a referida pena, dessa multa tais vigias deverão ficar com a terceira parte e nos fazer chegar as outras duas. Dado em Montblanch, primeiro de agosto. Ano do Senhor 1.313¹⁹⁵.

¹⁹⁴ CJA, nº 130, p. 87. Iacobus, etc. Ffideli suo Petro Garcessii Densa, baiulo Calatayubi, etc. Mandamus et dicimus vobis quatenus, visis presentibus, inhibeat et faciatis preconisari publice tam in villa Calatayubi, quam in aldeis suis, quam aliis locis ville convicinis, sub pena XX sol. jac. ne aliqui de die vel de nocte audeant venari perdices cum rete, laqueo, piulet, lumine, vel cum aliquo ingenio, preterquam cum avibus, canibus et ballista ac baculis, nec accipere eciam vel aliquatenus extrahere ova de nidis perdicium. Et assimili inhibeat et faciatis preconixari publice per omnia loca predicta, sub dicta pena viginti sol., ne aliqui audeant capere vel piscari truculas in aliquibus rivis, a prima die scilicet mensis octobris usque ad primam diem sequentis mensis marcii, cum infra istud tempus in freça vadant trucule supradicte. Et ab hiis qui contrafecerint, predictarn penarn totaliter exigatis et habeatis ac exigi et haberi faciatis. Et nichilominus perdant apparatus sive ingenia cum quibus inventi fuerint venandli aut piscandi truculas supradictas. De quaquidem pena medietatem habeat accusator et reliqua medietas nostro erario applicetur. Data Calatayubi, quinto kalendas ffebruarii. Anno Domini M.CCC.XII

¹⁹⁵ CJA, nº 140, p. 97. Iacobus, Dei gracia, etc. Ffidelibus suis hominibus et universitati de Moscherola: Salutem et graciam. Noveritis nos ordinasse et statuissse ne quis inffra terminos dicti loci de Moscherola, sub pena sexaginta sol. jac, pro qualibet vice, audeat venari vel occidere cum ballista vel alio ingenio quocumque modo feras suscriptas, scilicet porcos silvestres, cervos aut urssos, et ne quis sub pena quadraginta sol. jac. pro qualibet vice audeat venari vel occidere cum ballista aut alio ingenio corçonos aut cabronos silvestres. Quapropter vobis dicimus et mandamus quatenus ordinacionem nostram huiusmodi observetis. Et ut melius ab omnibus custodiatur comitimus vobis ut vos auctoritate nostra constituatis et ponatis duos homines ex vobis, qui predicta diligenter custodiant et qui exigant a contrafacientibus dictam penam, de qua pena habeant dicti custodes terciam partem et nos residuas duas partes. Data in Montealbano, kalendas augusti. Anno Domini M.CCC. decimo tercio.

Nota-se que, quanto maior o animal e mais estimada a sua carne ou pele, maior a multa e punição imposta. Essas delimitações eram necessárias para marcar a zona de cada um. Houve uma abertura jurídica possibilitando a regulamentação da caça de acordo com datas, meses, temporadas e até mesmo espécies de animais, multiplicando, assim, o pessoal responsável pela vigilância desses senhorios ou domínios reais, como foram incumbidos Guilherme Palazin e Pedro Garcés Densa, cujas atribuições eram proteger e julgar os delitos no interior dessas florestas.

A eles cabia fiscalizar as matas à procura de infratores numa época em que esses códigos se ampliaram e a caça tornou-se uma encarnação e encenação da força pública. O povo, portanto, não tinha esse direito e não pertencia ao monopólio nobiliário, tendo acesso a regiões específicas e limitadas. Fossier destaca que o direito à caça tinha quatro prerrogativas jurídicas: a primeira delas referente ao direito público, “determinada pelo Estado em forma de obrigações gerais a todo o território”; a segunda correspondia ao direito privado, “aplicadas pelos senhores em suas propriedades” (físicas, naturais, animais e outros); a terceira são as regras feudais (impostos, taxas, normas) e a quarta era o direito consuetudinário, da manutenção desse direito e “privilégio de explorar e caçar em determinadas regiões com base na herança, no sangue e na linhagem adquirido por vias legais através dos foros e determinações régias ou municipais”.¹⁹⁶

Havia uma complexa relação entre privilégios de grupo, distribuição de terras, a manutenção de um forte simbolismo por trás da nobreza e as múltiplas compreensões acerca da caça que se materializava sobre a mesa. Dentro do grupo de animais de caça havia uma hierarquia que traspunha uma ordem social vigente e tinha como principal parâmetro, além dos grãos e panificação, a carne.

Os dados analisados no LSS nos mostram de maneira concreta como a carne consumida era indissociável de uma estrutura muito maior ligada ao contexto trabalhado anteriormente. Consumir uma carne de caça está além de um ato biológico. Comer uma proteína animal, sobretudo determinadas carnes, estava reservado aos dias festivos exclusivos da nobreza. Além disso, havia carnes protegidas pelo direito consuetudinário e apreciadas por uma parcela mínima da sociedade que via na ingestão desse alimento uma maneira de incorporar a energia vital de um animal feroz por meio de um exercício bélico, lúdico, sangrento e cruel.

A carne possuía um papel privilegiado na alimentação medieval. A lógica seguia o mesmo padrão comentado anteriormente, da transposição da hierarquia social ao universo da

¹⁹⁶ FOSSIER, Robert. **O trabalho na Idade Média**. Petrópolis: Vozes, 2018, p. 133. Tradução de.....

cozinha. Dessa forma, a carne exercia uma dupla função: as de luxo eram utilizadas em banquetes e recepções, de preço caro e corte nobre, provenientes da caça, como o faisão e o cisne. Já as carnes brancas, como as galinhas, eram para o consumo diário.

Algumas vezes por ano consumiam-se as galinhas jovens e perdizes e nas ocasiões especiais, reservava-se dinheiro e os melhores cozinheiros para preparar as carnes de ganso, capão e pavão real, utilizando suas plumagens como adornos e decoração à mesa. De maneira esporádica, também aparecem as carnes de caça, como as codornas, pardais e pombos – Torcaz.

Uma das carnes mais citadas e consumidas no LSS era a de galinha. Sua criação fácil e a possibilidade de aproveitar os ovos permitia que fosse um alimento comum nas mesas pobres e ricas. Nas camadas mais pobres era reservada para os dias festivos, nas mais ricas era presente diariamente. A galinha era usada para fazer caldos e protagonista nas indicações para convalescência em quase todos os hospitais espalhados por Aragão, assim como nos regimentos de saúde e os livros de receitas.

Esses animais eram requeridos com frequência e em grande quantidade, como o carregamento de quarenta galinhas exigido pelo rei, em dezembro de 1304, aos sarracenos – agrupados em comunidades muçulmanas chamadas *aljama* – de Castellón de Burriana, Játiva e Vall de Uxó (Catalunha) em virtude das próximas celebrações natalinas:

À *aljama* de muçulmanos de Castellón de Burriana, etc. Mandamos e pedimos a vós que mandeis até Valencia vinte pares de galinhas para celebrarmos a festa do Natal do Senhor. Dado em Valencia, 16 de dezembro. Ano do Senhor (1304)

A mesma determinação foi enviada à *aljama* de muçulmanos de Játiva, que mandeis trinta pares de galinhas.

A mesma determinação foi enviada à *aljama* de muçulmanos de Vall de Uxó, que mandeis oitenta pares de galinhas.¹⁹⁷

É interessante notar que a política amistosa estabelecida entre os aragoneses e muçulmanos exigia contrapartidas, algumas em formas de comida, como os dois exemplos acima de carregamentos de aves para celebrações cristãs. O caldo de galinha era uma receita bastante popular na convalescência, por exemplo, no LSS, o autor recomendava:

¹⁹⁷ CJA, nº 34, p. 22. Aliame sarracenorum Valencie, etc. Volumus et mandamus vobis quatenus, ad opus festivitatis pasche Domini proxima instantis, serviatis et detis nobis viginti paria gallinarum que tradatis :fidei porterio nostro Michaeli de Novals quem ad vos racione predicta duximus transmittendum. Et vos eadem ad nostram curiam adducatis. Et hoc nullatenus differatis; alias mandamus dicto porterio quod ad hec vos et bona vestra pignoret et compellat. Data Valencie, VI kalendas aprilis. Anno Domini M.CCC.VI. Similis fuit missa aliame sarracenorum Xative ut cum bestiis suis mittant ad Curiam L, paria gallinarum et decem cabritos. Item aliame sarracenorum de Pego XXX paria gallinarum. Item aliame sarracenorum de Gallinera et de Ebbo - LX paria. gallinarum et XII cabritos. Item fuit scriptum aliame sarracenorum Castilionis campi de Burriana quod tradant Petro de Passadores - XXX paria gallinarum. Item aliame Vallis de Uxone - C paria gallinarum et XX cabritos - Petro Passadores. Item aliame sarracenorum d'Almedixer - L paria gallinarum et X cabritos - Petro Passadores.

[...] se vai preparar um caldo de galinha para fortalecer, pegue uma boa galinha, degole-a e a escale imediatamente. A ponha para cozinhar até a galinha se desfazer [...] deixe cozinhando em fogo lento, adicione toucinho, sal e ervas. Deixe esfriar numa vasilha coberta com pano de linho, coe o caldo e dê de beber.¹⁹⁸

Ao término da receita, bastante simples comparado a outras aves, o autor a promove “esse caldo vale mais do que nenhum outro caldo de galinha”. Outra sugestão presente no LSS são as *gachas*. Sem tradução no português, seria uma espécie de mistura de leite de amêndoas, farinha de cevada, um pouco de açúcar branco, caldo do frango cozido e pedaços dele, deixando aquecer numa panela até borbulhar.¹⁹⁹

Essas receitas foram recomendadas a Bernardo de Roda, em 1316, tesoureiro real que adoeceu durante uma viagem a serviço do rei para Tortosa. Jaime II requereu a Simón de Lor, mordomo do castelo da rainha Maria, e ao escrivão Bernardo de Segalar que providenciasse uma galinha por dia até a convalescência de seu funcionário:

Jaime, etc. Ao estimado e fiel Simão de L, mordomo, e a Bernardo de S, escrivão de porção da ilustre rainha D. Maria, Rainha de Aragão, minha caríssima consorte. Saúde, etc. Como permaneça detento em Tortosa por uma enfermidade que o acometeu, meu tesoureiro Bernardo de R, e queira eu que seja corretamente provido em todas as suas necessidades até que recupere a antiga saúde, digo e ordeno, a vós e a cada um entre vós, que o abasteçais de uma galinha por dia, todo dia, e do que mais lhe for necessário até que recobre as forças que lhe foram roubadas pela dita enfermidade. E, não menos importante, como compreendo que coisa nenhuma faltará a Bernardo na provisão que lhe quero dar, desde a galinha diária até o de que mais necessite, a vós digo e ordeno que, em caso de haver algo dentre essas coisas, façais que tal se resolva rapidamente. Disse ao mestre R da minha cúria que, consoante, aceite e admita todo gasto que tiverdes gerado relativo à dita enfermidade. Acampamento defronte ao castelo de Q, [datação].²⁰⁰(CJA, carta nº 223, p. 158).

Em março de 1316, o rei encontrava-se em um acampamento militar no castelo de Querol, na província de Tarragona. Pouco se sabe os motivos dessa concentração na região, mas a atenção redobrada exigida pelo monarca ao seu mensageiro oferecendo “do que mais lhe for necessário até que recobre as forças que lhe foram roubadas pela dita enfermidade” supõe uma missão importante para a coroa e a consciência régia de que um funcionário bem nutrido é garantia do cumprimento das vontades reais.

Pela perspectiva dietética, entendemos a importância da galinha para o reequilíbrio dos humores e expurgo da doença; na perspectiva política temos um funcionário de confiança sendo amparado por uma ordem real e sob a perspectiva religiosa, e das contraditórias regras alimentares eclesiásticas, levantamos algumas hipóteses conforme a tese de Jacinto García: a benevolência do rei diante da doença de seu confidente, o exagero do doente para um repouso

¹⁹⁸ LSS, p. 67.

¹⁹⁹ LSS, p. 87.

²⁰⁰ CJA, nº 223, p. 158.

prolongado, uma dieta mais calórica e sem restrições religiosas e as tentativas constantes do clero em inserir na sociedade padrões de consumo de uma dieta cotidiana e penitencial.²⁰¹

No LSS, há outra receita para aqueles “em estado delicado”: a *almendrada*. Esse caldo consistia na fervura e cozimento de uma carne de galinha “muito limpa” e deixar a carne descansar no caldo até que ele se torne encorpado e com bastante sabor e suculência. Se o doente estiver “com o calor da febre” poderia adicionar sementes frias, como as de abóbora, grão de bico ou beldroega ou salsinha. Caso se torne “um doente de febre”, ou seja, aquele que o sintoma não diminuiu com a ingestão de sementes frias e venha a sofrer do “calor de fígado”, deverá adicionar ao caldo folhas de dente de leão ou chicória.²⁰²

Considerando as múltiplas possibilidades dietéticas do caldo, o LSS recomendava o cozimento máximo dessa carne e assim “preparar todo o tipo de caldo para doentes”.²⁰³ As sementes e folhas frias serviam também como complemento médico, pois seu consumo partia do princípio hipocrático dos contrários: se a pessoa estava febril, necessitava de alimentos frios para contrapor o estado de calor interno, reestabelecendo a temperatura corporal e proporcionando um equilíbrio térmico no corpo.

Como explicar essa incursão dos físicos no domínio gastronômico e vice-versa? Consideramos três hipóteses. Sotres destaca a necessidade de deixar apetitosa a comida entregue ao paciente, o que explica a presença constante, e às vezes exagerada, de temperos (*saporibus*) nos pratos. Além disso, conhecer o paladar do paciente ajudaria o físico a indicar quais alimentos seriam mais bem aceitos pelo enfermo e garantir uma ingestão adequada e correta sem correr o risco de uma desobediência na prescrição médica. Os alimentos, ao serem ingeridos, fariam parte do corpo e, portanto, deveriam ter as propriedades adequadas para evitar um desequilíbrio humoral acarretando numa *discrasia* ou doença.²⁰⁴

Com base nos dados cruzados do LSS e das cartas do rei Jaime II, há uma terceira motivação das interferências de área entre os cozinheiros e físicos, não de natureza médica, mas de ordem social. Os regimes de saúde e os livros de cozinha são códigos e regras que permitem a esses profissionais controlar em partes o modo de vida do paciente, direcionando os gostos e preferências alimentares conforme sua adequação social. Como trabalhado no início do capítulo, no imaginário medieval a doença não surgia apenas da má alimentação, mas da ingestão de comidas não correspondentes a sua origem estamental.

²⁰¹ JACINTO GARCÍA, L. **Comer como Deus manda**. Notícia Editorial: Lisboa, 2000, p.39.

²⁰² LSS, p. 68.

²⁰³ *Ibidem*.

²⁰⁴ SOTRES, 1995, p. 273.

No LSS saúde e origem social estavam presentes nos ingredientes e carnes indicados pelo autor. A galinha é um sólido exemplo disso. A maioria das pessoas na Idade Média, ao menos as comuns e mais pobres, não consumiam diariamente a carne de frango nem ovos. Eram alimentos caros e utilizados em momentos específicos de cunho religioso ou para fortalecimento e recuperação da saúde. García Marsilla reforça o caráter simbólico das galinhas, pois havia diversas alusões “aos retábulos nos quais se representava o nascimento da Virgem ou de São João Batista, onde suas respectivas mães eram alimentadas com galinhas, ou com caldos e ovos, enquanto outras mulheres se encarregavam dos recém-nascidos”.²⁰⁵

Na categoria médica galênica das “superfluidades animais”, os ovos possuíam múltiplos significados: a ideia de renascimento, o desejo e esperança da vida, a força da nutrição e a sua versatilidade culinária incorporaram o ovo ao simbolismo do cristianismo primitivo com a ressurreição de Cristo, afinal, de um objeto inerte origina-se uma nova vida, assim como do corpo morto do Messias se eterniza um Salvador. Essa associação entre os ovos e a vida incorporou-se ao longo da alta e baixa Idade Média nos rituais eclesiásticos e no campo das devoções populares, assumindo e reinterpretando práticas muito antigas, de origens gregas e persas.

No âmbito peninsular ibérico surgiu uma prática curiosa, a de presentear com ovos a estátua de Cristo crucificado na capela do Convento dos Trinitários descalços de Burgos, transferida depois para a catedral da mesma cidade. Para García Herrero, há algumas possibilidades de interpretação desse ritual da primeira metade do século XIV, mas que tomou forças a partir do XVI: a primeira versão narra que um pescador medieval encontrou uma imagem de Cristo, boiando sobre as águas do Golfo de Biscaia e nela havia um ninho de gaivotas. Ao resgatar a imagem e trazê-la para terra firme, os ovos dentro do ninho foram chocados, mesmo sem a fêmea para fazê-lo, e, coincidindo com a imagem intacta apesar das intempéries naturais, trouxe um forte componente simbólico com tons miraculosos; a segunda versão conta que os navegadores do expansionismo marítimo traziam ovos de aves exóticas e raras para depositar aos pés do Cristo de Burgos como agradecimento pelo retorno, vivos e sãos, ao lar. Nas duas versões prevalece o tom de renascimento e de sobrevivência.²⁰⁶

Há também as concepções médicas acerca dos ovos. A tradição médica medieval acreditava que os ovos de avestruz seriam chocados com o calor do sol, sem a necessidade de

²⁰⁵ GARCÍA MARSILLA, 2013, p. 138.

²⁰⁶ GARCÍA HERRERO, María Carmen. Huevos y gallinas en los inicios de la vida. In: **Mujeres de la Edad Media**: actividades políticas, socioeconómicas y culturales. In: GARCÍA HERRERO, María del Carmen; GALÁN, Cristina Pérez. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2014, p. 109-124.

macho para completar o ciclo de reprodução. Essa ideia foi associada à gravidez, pois o feto era gerado única e exclusivamente no útero materno, sem a necessidade do homem para completar o ciclo de desenvolvimento, revelando toda a potência materna.

Ingerir ovos potencializava a fertilidade materna e masculina. Ainda nos exemplos dados por García Herrero, a autora destaca uma prática comum em algumas comunidades pirenaicas do século XIV. Por exemplo, era “comum nos rituais pré-nupciais o casal ingerir ovos e caldos de galinha antes da relação sexual, isso porque as aves eram impregnadas de conotação erótica e sexual e sugeririam uma reprodução exitosa”.²⁰⁷

A medicina galênica compreendia as carnes de animais jovens, sobretudo as aves, como importantes aliados no equilíbrio humoral. Para Arnaldo de Vilanova, há certas carnes que o seu consumo deve ser diário e outras periodicamente, a saber, as galinhas jovens e os capões devem ser consumidos quando estes têm de seis a oito meses de vida; já os pavões reais um ano no máximo e os faisões dezoito meses.²⁰⁸

Essas recomendações compunham um escopo teórico do equilíbrio exato, a justa medida, pois animais muito jovens eram muito úmidos, já os velhos eram muito secos e poderiam atrapalhar a digestão e ressecar ou umedecer demasiadamente o corpo. Os animais provenientes da caça eram melhores para o paladar de um nobre, como as perdizes, faisões e pombas, pois eram mais equilibrados e ajudam a “reduzir o excesso de umidade do corpo além de facilitar a digestão”.²⁰⁹

Esses critérios também eram aplicados conforme a idade e o sexo dos animais e se estendiam tanto aos quadrúpedes quanto às aves. Segundo a medicina galênica, as fêmeas eram mais úmidas que os machos, principalmente se acabaram de parir, por isso sua carne não era recomendada, pois causaria desequilíbrio interno. O mesmo ocorria com os machos não castrados, demasiados frios e úmidos. Já os animais castrados eram mais equilibrados e aptos ao consumo. Assim como os humanos, os animais possuíam humores e qualidades que mudavam ao longo do tempo. Os animais jovens nasciam quentes e úmidos e à medida que envelheciam se tornavam frios e secos, portanto sua carne era mais indigesta.

Outros critérios eram considerados pelos físicos e cozinheiros ao preparar um alimento, como era o caso da alimentação dos víveres. Se fossem animais bem alimentados, em um bom pasto e com rações generosas e pensadas de acordo com sua qualidade e humor, poderiam ser consumidos. Se fossem desnutridos e maltratados, sua carne sentiria os efeitos e

²⁰⁷ *Ibidem*, p. 116.

²⁰⁸ AVRSRA, p. 148-149.

²⁰⁹ *Ibidem*.

se tornaria enrijecida e causaria má digestão. Os criadouros eram fundamentais para a segurança animal e do consumidor. As enfermidades animais, hoje entendidas como zoonoses, já integravam o vocabulário médico do baixo medievo ao criar categorias de compreensão e racionalização das doenças.

Essas doenças foram danosas ao Ocidente latino, como a varíola, o ergotismo, a lepra, a sífilis, a febre amarela (ou *paludismo*) e as verminoses. Havia ainda a certeza de que as zoonoses eram transmitidas por meio da carne, causando a corrupção dos corpos. Para Chandelier, os animais bem-criados, bem nutridos e abatidos corretamente “incorporariam suas qualidades boas ao corpo humano quando ingeridos na forma de alimento, trazendo benefícios”.

210

Essa noção da fusão de humores e qualidades animais e humanos por meio da alimentação difundiu-se por muitos territórios do Ocidente latino. O físico Bernardo de Gordon (1270-1330), professor de Montpellier na mesma época que Arnaldo de Vilanova, associava o consumo de carnes conforme a idade do paciente: na segunda idade (entre os 14 e os 35 anos) deveria consumir galinhas, capões, perdizes, faisões, aves silvestres e as carnes de cabrito, cordeiro e cerdos das montanhas. Em Lérida, alguns anos mais tarde, o físico Jaime d’Agramunt (1350) recomendava para proteger o corpo da peste, que os habitantes da cidade evitassem carnes de animais muito jovens, como a carne de cordeiro, pois a umidade poderia fragilizar o corpo.²¹¹

Em Barcelona, no ano de 1348, durante a mortandade *mortaldat dels mitjans* (a primeira onda de Peste Negra que invadiu a península), os físicos recomendavam a carne, inclusive durante a Quaresma, exigindo dos açougueiros o corte de trinta carneiros por dia e os vendam a preços mais baixos para nutrir a população e a indicação de um consumo mais elevado de carnes vermelhas durante o auge da epidemia por parte de alguns físicos, como o próprio Agramunt.²¹²

Na Coroa de Aragão, os quadrúpedes mais consumidos eram o cabrito, o carneiro e o carneiro jovem. A maioria são animais jovens, criados especialmente para aqueles afortunados, cujo paladar era tão exigente a ponto de contratar um batalhão de trinchadores para servir

²¹⁰ CHANDELIER, Joél. Définition et terminologie des épidémies dans la médecine latine de la fin du Moyen Âge. In: CLÉMENT, François (org.). **Épidémies, épizooties**: des représentations anciennes aux approches actuelles. Presses universitaires de Rennes: Rennes, 2017, p. 29-42.

²¹¹ BANEGAS LÓPEZ, Ramón. **Europa carnívora**: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval. Gijón: ediciones Trea, 2014, p. 57-59.

²¹² AGRAMUNT, Jaime de. **Regiment de preservació a epidèmia o pestilència e mortaldats**. Lérida: edição de Joseph Pagés, 1910, p. 14.

aqueles suculentos, e caros, pedaços. Há todo um preparo, exigências prévias e temperos específicos, afinal, não se pode desperdiçar alimento e a grande quantia dispensada. No LSS, há um capítulo exclusivo para preparar os molhos para carnes, uma mistura de especiarias, além de cebolas cortadas em fatias miúdas até a formar um caldo grosso e gorduroso acrescido de ovos batidos, vinagre e salsinha.²¹³

Já para as carnes de javali, cervo ou qualquer carne selvagem a indicação é uma mistura de mel, vinagre, pimenta, gengibre, açafrão e amêndoas, dando “um gosto intenso” e aderindo melhor a suculência da gordura desses animais quando assados.²¹⁴ Não devemos pensar que essas carnes eram facilmente descartadas, desperdício era visto negativamente, pois se sabia o preço e, mesmo nos círculos mais ricos, o aproveitamento era uma ordem: ao destrinchar uma carne de carneiro, o cozinheiro do LSS manda “reservar os pulmões, o fígado e o ancho”, pois seriam úteis “para um caldo” ou servir cozido ou frito em tiras. A ordem era carnes tão macias que “se desfaçam na boca” e, acompanhadas “de boas especiarias, as melhores que tenha”, promovendo uma sensação única.²¹⁵

O cerdo e o porco forneciam uma das carnes mais consumidas pelos reis de Aragão. Eram vendidas em forma de presunto e adquiridas ao norte do reino, na região fronteira com a França. Em março de 1316, o juiz da cúria régia e bailio general de Aragão, Rodrigo Gil Tarín, foi encarregado de providenciar um carregamento carne de corços para a chegada do monarca e seus filhos em maio, durante a sua passagem pela cidade de Barcelona. A carta tão adiantada tinha uma justificativa: dar tempo hábil aos bailios gerais para adquirir “corços jovens e finos, bem alimentados”. É interessante notar que essa mesma carta foi enviada simultaneamente aos *bailios* gerais de Teruel, Catalayud e Daroca:

Jaime, etc. Ao estimado Rodrigo E T, juiz da minha cúria e intendente geral de Aragão. Saúde, etc. Como eu queira ter também corços na minha residência de Valladura, onde faço serem alimentados cervos e outros animais similares, em razão disso eu vos digo e ordeno que até este próximo mês de Maio sejam achados corços jovens, e que dentre os achados me separeis alguns que enviareis ao meu intendente de Barcelona sem demora, que os conduzirá para a mencionada clausura e nela os estabelecerá, onde deverão ser alimentados. Eu, pois, a respeito dos gastos que tiver gerado tal empreendimento, disse ao mestre da minha cúria que as aceite e admita a todas. Barcelona, [datação].²¹⁶

²¹³ LSS, p. 61.

²¹⁴ LSS, p. 60.

²¹⁵ LSS, p. 61.

²¹⁶ CJA, n° 231, p. 165. ubi est quedam clausura, intusquam cervos et similia animalianutriri facimus, corços habere velimus, e proptervobisdecimus et mandamus quatenus nunc in mensem ad instanti duns corços juvenis reperiuntur.

Em 1318, foi solicitado ao bailio geral de Aragão, Pedro de Martorell, uma carga de presuntos e pernis “bons e finos” sob os cuidados de alguém de confiança para serem entregues em Barcelona:

Jaime, etc. Ao fiel Pedro de M, intendente geral do Reino de Aragão. Saúde, etc. Querendo eu [ter] uma carga de pernis bons e finos, ordeno-vos expressamente que, preteridos quaisquer outros afazeres ou quaisquer outras coisas, vós me mandeis depressa a Barcelona, pelo mensageiro e correio da minha Cúria, que envie especialmente até vós, a dita carga de pernis bons e finos. E não divirjais disso de modo algum. Eu, pois, ordeno ao mestre contador da minha Cúria que, consoante, receba e admita o que quer que tiverdes gastado, tanto com os pernis quanto com aqueles que tratarem do seu transporte. Barcelona.²¹⁷

Dentre as carnes mais consumidas pela aristocracia aragonesa estão as de ovelha e carneiro. Embora tivesse um status social menor diante das aves, ou entre os quadrúpedes jovens, tinham um papel fundamental na cozinha senhorial. Esses animais equivaliam ao mesmo grau de consumo que os bois tinham nas cortes da França e do Sacro Império Romano Germânico.

No LSS, a carne de ovelha e carneiro aparece em onze receitas, pois, além de macia, era indicada pelos físicos como uma importante aliada no equilíbrio e temperança do corpo, aumentando o seu consumo, inclusive entre diversos segmentos sociais. Nas investigações de Banegas López, na cidade de Barcelona, na segunda metade do século XIV, estimava-se que seus habitantes consumissem aproximadamente 60 mil ovelhas por ano, o equivalente a uma ovelha a cada quatro habitantes, nos dando uma média aproximada de 10 quilos de carne *per capita*, variando um consumo maior entre as elites e menor entre os habitantes mais pobres.²¹⁸

Em uma época de constantes penúrias e crises agrícolas, não desperdiçar era um imperativo em todas as cozinhas, das reais e senhoriais às campesinas. Depois de retiradas as carnes e pedaços nobres dos animais, restavam quilos de “miúdos”, o fígado, o coração, os rins e outros órgãos internos que eram não apenas utilizados em diversas receitas como apreciados pelos consumidores, apesar de todas as advertências médicas, eles eram empregados em diversas receitas.

²¹⁷ CJA, nº 267, p. 188. Iacobus, etc. Fidelis Petro de Martorello, baiulo Regni Aragonum generali. Salutem, etc. Cum ad opus nostri velimus habere unam carrigam de pernils porcorum bonos et finos, ideo vobis expresse mandamus quatenus, non obstantibus aliquibus ordinacionibus vel aliis quibuscumque, statim, omnibus pretermisissis, pro nuncium nostrum et cursorem Curie nostre, quem ad vos specialiter mitimus, mitatis ad nos apud Barchinonam dictam carrigam de pernils bonos et finos. Et hoc nullatenus differatis. Nos, enim mandamus per presentes magistro racionalí Curie nostre quod quicquid solveritis tam in emendis pernils quam in logerio asemile et hominis eam ducentis, et provisionibus eorum, in compoto vestro penitus admitat. Data Barchinona, XVI kalendas novembris. Anno Domini MCCCXVIII.

²¹⁸ BANEGAS LÓPEZ, Ramón. **Europa Carnívora**: comprar y comer carne em el mundo urbano bajo medieval. Barcelona: Ediciones Trea, p. 129, 2012.

Não há uma categoria específica para os restos dos animais, porém, ao longo de todas as receitas com carne, 56 no total, as partes internas do abate dos quadrúpedes e aves eram recomendadas para recheio e consumo, contrariando os alertas da medicina medieval, por exemplo, acerca do fígado, pois “constipa e aperta (o estômago) e cria sangue negro e melancolia”.²¹⁹ No entanto, a alimentação cotidiana e as regras de saúde nem sempre caminhavam juntas e aquilo que a medicina rechaçava era consumido quase diariamente.

Tomemos como exemplo a receita de miúdos de cabrito, que recomenda cortar em pedaços grandes os pulmões e fígado do cabrito e cozinhar com leite de amêndoas, especiarias e um pouco de açúcar para servir com pão.²²⁰ Enquanto a tradicional receita de *morteruelo* recomenda a confecção de uma pasta feita de leite de cabra, pulmões de cabrito, açafraão, cebola e ovos todos bem cozidos, formando uma espécie de guisado servido com pedaços de pão torrado. Já os assados de porco indicam um caldo fervido de pulmões e fígado de porco com cebola, especiarias e vinho tinto, servindo em tigelas com pão.²²¹

Vale destacar que as carnes mais apreciadas eram as assadas e fritas, pois a própria técnica também revelava a posição social ocupada por um indivíduo na sociedade. Fritar exigia altas concentrações de gordura e óleos caros, por isso as receitas tentavam, em sua maioria, “driblar” esses modos de preparo. Já os assados, necessitavam de fornos construídos em cômodos específicos, geralmente anexos à cozinha para evitar incêndios, com ductos de saída de fumaça, uma grande reserva de lenha e pessoas incumbidas de manejar a invenção.²²²

Na cultura alimentar medieval, um dos poucos se não único miúdo bem-visto pela dietética era o coração de cervo. Essa ideia provém da medicina aristotélica que atribuía qualidades morais aos animais como engenhosos e astutos, características que seriam absorvidas pelos homens ao consumirem a carne. Na medicina galênica, o cervo consumia ervas nobres e aromáticas, portanto, quando o coração fosse digerido, os aromas evaporariam e chegariam ao coração. Nas Regras de Saúde, Arnaldo destaca: “[...] posto que as partes mais próximas do coração sejam as principais, pelo grande benefício que o calor natural emana dele”. E segue: “o coração de cervo” é benéfico por causa de “sua virtude cordial”²²³.

Há uma predileção da nobreza medieval pelo consumo elevado de carnes, tanto vermelhas quanto brancas, às vezes em doses diárias próximas ao consumo quinzenal ou mensal

²¹⁹ AVRSRA, p. 152.

²²⁰ LSS, p. 91.

²²¹ LSS, p. 123; 124.

²²² WOOLGAR, C. M. Banquetando e jejuando: comida e sabor na Europa na Idade Média. In: FREEDMAN, Paul. **História do Sabor**. São Paulo: Editora Senac, 2009, p. 184. Tradução de.....

²²³ AVRSRA, p. 152.

de um camponês proibido de caçar. As carnes mais utilizadas e citadas nas receitas são a de ovelha (11) e cabrito (7) e boi, bezerro, porco, javali, veado, coelho e lebre são usadas em média em duas receitas.

A carne esteve no epicentro dos olhares repressivos da Igreja. As múltiplas interpretações da Bíblia acerca das restrições alimentares e a arbitrariedade das normas dietéticas abriam espaço para amplas interpretações sobre o consumo de carne: os queijos e manteigas poderiam ser inclusos na dieta quaresmal? Peixe e aves são carnes? Se peixe é considerado carne, por que os consumimos na quaresma, mas carne de porco não? Podemos interromper o jejum com ovos?

As discussões eram intermináveis e incongruentes. Enquanto não chegavam a um consenso, comia-se o que satisfizesse os prazeres do corpo e os gostos do paladar. Havia muitos argumentos engenhosos para comer e surgiram diversas desculpas para dispensar a rígida dieta quaresmal: “o clero acusava, por causa desta situação, tantos os médicos, pela sua excessiva benevolência, como os doentes, muitos dos quais inventavam ou exageravam suas doenças”.

224

O peixe é outra carne presente no LSS. Seu consumo está intimamente associado à cultura cristã, presente na iconografia e em diversas passagens bíblicas, sendo utilizada de forma alegórica em vários momentos. Cristo é considerado um pescador e seus seguidores pescadores de homens; o milagre da multiplicação dos pães e dos peixes é uma das parábolas mais conhecidas e comentadas do Velho Testamento. No Evangelho de São Lucas, Cristo ressuscitado prova aos apóstolos que estava vivo e não era apenas um espírito. Como prova pediu algo para comer: “têm alguma coisa para comer?” e lhe serviram “uma posta de peixe assado e, aceitando-o, comeu em frente deles” (SÃO LUCAS, 24, 41-42).

Além disso, representava a Igreja Primitiva e o motivo dessa relação está no acróstico que formam as letras da palavra peixe em grego (*iktus*) e que coincide com as iniciais das cinco palavras que designa Jesus Cristo Deus Filho e Salvador (*Iesus Kristus Theou Uíós Soltér*). Essa troca foi representada em algumas manifestações pictóricas como o quadro de Santo Apolinário de Ravena (século VI), retratando Jesus sentado à maneira judaica em volta de uma mesa com dois peixes assados. No século XIII, a substituição do cordeiro pelo peixe manteve-se igual. Na pintura *Taula de Sant Miquel*, do mestre de Soriguerola apresentada na Figura 2, o peixe é servido em todos os pratos. Na mesa, há onze apóstolos, o ausente é Judas, o traidor e por isso não é posto na mesa. Ao centro temos Cristo, de azul e vermelho e a mão direita erguida,

²²⁴ JACINTO GARCÍA, J, 2000, p. 30.

distingue-se dos demais por conta de sua auréola de três pontas da cruz, um símbolo mítico e sagrado de seu martírio. Dispostos pela mesa os pratos dos apóstolos estão servidos de peixe, cálices de vinho e pães de ázimo.

Na reconstituição mostrada na Figura 3, há uma intensa gesticulação nas mãos dos apóstolos, sugerindo um profícuo diálogo entre eles. Na iconografia medieval, o ato de falar se expressava nas mãos e braços. A mesa parece então “estar suspensa na eternidade, inscrita nos céus. Como um signo zodiacal a marcar e iluminar a noite dos crentes”.²²⁵

FIGURA 2 – TAULA DE SANT MIQUEL (SÉCULO XIII)



Fonte: Representação da Santa Ceia (uma das treze cenas da Taula de Sant Miquel), Colección Plantiura, 1932, Museu Nacional de Artes da Catalunha. Disponível em: <https://www.museunacional.cat/en/file/003901-000090275mjpg>

FIGURA 3 – RECONSTITUIÇÃO DA TAULA DE SANT MIQUEL



Fonte: Reconstituição contemporânea de uma das treze cenas da *Taula de Sant Miquel*, Collección Plantiura, 1932, Museu Nacional de Artes da Catalunha (MNAC).

No Ocidente cristão medieval, o peixe representava o alimento monacal e quaresmal por excelência. A comida habitual dos numerosos dias de abstinência para a população comum era à base de verduras e legumes, enquanto para a nobreza eram produzidos pratos tão sofisticados e complexos como as carnes, porém à base de peixes. No LSS, os pratos preparados com peixe são minoritários se comparados aos receituários de aves e carnes vermelhas.

Os peixes eram pouco apreciados comparados com as carnes, pois eram considerados menos saborosos e substanciosos. Dentre todas as criaturas piscícolas, os peixes pequenos eram mais recomendados do que os grandes, os de água salgada mais do que os de água doce e os peixes frescos mais do que os armazenados. Os peixes salgados, conservados em salmoura para serem transportados dos portos valencianos e barceloneses ao interior eram desmerecidos pelas mesas da elite, pois os associava a uma dieta camponesa e interiorana, dos pobres e por isso, conforme as teorias médicas, consumir um alimento não condizente ao seu estamento, poderia corromper os corpos e causar enfermidades.

Essa concepção social refletia-se no LSS. O peixe é o ingrediente principal em apenas três delas: a gelatina (receita 12), o escabeche (receita 13), o molho de pescado (receita 14) e o molho de congro (receita 27). A gelatina e o molho de pescado eram uma espécie de caldo engrossado feito com especiarias, brotos de funcho, sal, vinagre, água e o caldo do peixe retirado no processo de cozimento. Era uma tentativa de tornar a carne mais macia e succulenta por meio do líquido expelido pela própria cocção.²²⁶ O molho de congro seguia um processo mais sofisticado, pois além de cortar o peixe em pedaços grandes, devia-se cozinhá-lo com alho, cebola e azeite. Uma vez o caldo pronto, reservava e adicionava o leite de amêndoas, para depois ferver e peneirar. Ao caldo era adicionado especiarias como pimenta, açafrão, gengibre, cravo e canela e “se assim preferir seu comensal, adicione acidez ou doçura”.²²⁷

A experiência de misturar sabores ácidos com doces, frutas e salgados é uma característica da culinária árabe que se inseriu rapidamente nas cortes ocidentais cristãs, tendo uma boa e rápida aceitação na culinária cotidiana medieval. A tradição previa servir comidas

²²⁶ LSS, p. 64.

²²⁷ LSS, p. 79.

separadas conforme a natureza: frutas, carnes, derivados do leite, legumes e doces. A culinária árabe rompe essa ordem e adiciona aos pratos salgados, o adocicado das frutas e a acidez do vinagre. A mistura, saborosa e exitosa, foi rapidamente aceita nas cozinhas senhoriais e difundida nos livros de receita da época.

A utilização dos mariscos como lagosta, lagostim, lula e mexilhões eram adicionados aos caldos e pratos principais de peixes. É importante destacar que a Coroa de Aragão possuía um extenso litoral mediterrânico além do rio Ebro que corta parte do seu território. Pela lógica geográfica, o consumo de peixes deveria ser maior conforme as determinantes território e/ou facilidade e/ou baixo custo, no entanto há poucas menções de pratos à base de peixes no LSS e, nas cartas de Jaime II, nenhum destaque a pescados nem mesmo à dieta quaresmal. Em compensação, conforme os diversos fragmentos de cartas expostos nesse subcapítulo, temos as carnes vermelhas como as protagonistas das mesas reais e senhoriais, pois havia uma mítica relacionada à virilidade, masculinidade e força física em volta delas.

Nas Regras de Saúde, Arnaldo de Vilanova categorizou os pescados em dois tipos: os de água salgada e os de água doce. Os peixes de água doce devem ser evitados “qualquer que sejam”, pois não se sabe a procedência deles. Devem-se evitar os de “rios pequenos ou fossos” ou de lagos que recebem “algumas águas sujas” de plantas ou “imundices de vilas e cidades” que neles desaguem. Essa divisão entre os pescados provém da dietética árabe e na medicina ocidental foi aceito com muitas ressalvas, pois majoritariamente os peixes eram “danosos e de pouco aproveitamento”.²²⁸

Arnaldo recomendava os peixes de água salgada, sem mau cheiro, de carne macia, mas firme, sem a cabeça, calda, escamas ou a pele, pois dela provem “muita gordura”. Os peixes maiores como atum e carne de baleia são indicados, mas com cuidados, pois “podem alargar o ventre”. Já as técnicas de preparo para a dietética também são uma transposição do microcosmo que é o corpo humano: no inverno, para equilibrar o frio do ar, recomendava-se peixe assado com vinho tinto; no verão, para refrescar o calor, peixe cozido com vinho branco. Dessa forma, os peixes têm valor dietético baixo em relação à carne, pois “contribuem para o surgimento de doenças”.²²⁹

O consumo de peixe aumentou consideravelmente a partir do século XIII e XIV resultante do expansionismo aragonês e da abertura de diversas rotas com o norte da África e Mediterrâneo oriental. Alguns municípios enriqueceram e ganharam reconhecimento e

²²⁸ AVRSRA, p. 161-162.

²²⁹ AVRSRA, p. 164.

gozavam de autonomia em relação aos reis, como foi o caso de Barcelona e Valência que fundaram os chamados Consulados do Mar.

A criação dos consulados fez parte de um movimento maior nas principais cidades mercantis do Mediterrâneo que buscavam regulamentar, estabelecer regras de uso, convívio, mediar conflitos, assim como determinar preços em todas as atividades marítimas, seja a pesca ou a importação de produtos. Concisamente, seria uma legislação marítima com bases jurídicas no direito romano, grego e bizantino pensado por Jaime I, mas outorgado por Pedro III em um momento em que os valencianos, cientes do seu poderio econômico, reclamavam mais autonomia jurídica e financeira diante da corte.

As regulamentações atingiram também o mercado de pescados, pois além de uma dieta lucrativa, a Igreja já havia entrado num consenso no século XIV, permitindo o consumo de pescados na Quaresma. Uma vez bem definida e cessada as querelas teológicas acerca da alimentação penitencial, os livros de cozinha posteriores ao LSS já passaram a expressar claramente o preparo de pratos para o calendário litúrgico. No LDC, Mestre Nola dedica a última parte do livro para uma seção denominada “Começa o tratado sobre o preparo de comidas para o tempo de quaresma”. O cozinheiro divide a “arte da cozinha” em dois tipos: “às comidas e quitutes do tempo carnal” e as de “quaresma”.

O autor tem a intenção de tranquilizar seus leitores, pois as penitências soam comidas monótonas, leves e pouco saborosas, por isso, ele os anima: “pode ter certeza de que muitas comidas preparadas no período carnal, também podem sê-lo na quaresma. Aliás, é costume das pessoas alterarem os pratos [...]”. Como provável cozinheiro da corte napolitana, ele estava ciente das preferências da elite e de seus leitores, por isso os tranquiliza e apresenta cinquenta e nove receitas com os mais variados peixes de rios e mares, a saber: a lampreia, salmão, truta, barbo, sável, peixe imperador, esturjão, peixe-cachorro, palamida, congro, toninha, perca, bogas (peixe de rios europeus), saitão, peixe lobo do mar, cavalas, lampugas, talinas e merluzas.

A cada tipo de peixe, o cozinheiro apresenta três ou quatro tipos de preparo diferentes e dos acompanhamentos, como o manjar branco, o manjar de abóbora e o *mirraustre de maçã*²³⁰, uma espécie de purê de maçã, com canela, açúcar e amêndoas moídas servidas com peixe assado. Apesar do elevado consumo de carnes vermelhas pelas elites, o pouco apreço pelos pescados, associados a uma dieta clerical, estava mais ligado a uma resistência pessoal do que a ausência de sabores e requinte dos pratos servidos.

²³⁰ LDC, p. 187.

Foi inserido no consumo de carnes os produtos de origem animal, como os lácteos, queijos e os ovos. Na nomenclatura culinária medieval, esses alimentos eram intermediários entre as “carnes” e “não carnes”, pois não havia necessidade de matar o animal para obter o leite ou seus ovos. Na medicina galênica o queijo, o leite, os ovos e a manteiga eram nomeados “superfluidades animais” e não aceitavam seu consumo nas dietas e abstinências religiosas, sobretudo na Quaresma.

O leite utilizado nas receitas não é o de vaca, mas o de cabra, mencionado quatro vezes, sendo três delas como uma alternativa para o leite de amêndoas e somente uma como protagonista. A receita 53 do LSS é a única no qual o leite é o ingrediente principal, “o leite mal-cozido”, que o receituário instrui a “colocar no fogo, adicionar ovos e um pouco de pão, depois remova e retire do fogo [o recipiente] e comece a servir em tigelas”.²³¹ Os ovos são mencionados em oito receitas e a manteiga em apenas duas

Já o queijo aparece em nove receitas e suas poucas menções são entendidas pelos dispendiosos, longos e trabalhosos processos de maturação e armazenamento desses produtos e pelas contraindicações médicas. Os produtos lácteos em geral, numa época antes da pasteurização, eram vistos com receio pelos físicos e pela população em geral, pois causavam uma série de doenças consequentes da rápida putrefação e falta de locais adequados para guardar. Assim, advertia Arnaldo de Vilanova:

O queijo se for de vaca, gorduroso e doce, pode se comer com frequência assado ou fervido: e isso no outono e inverno. O (queijo) de ovelhas também, que seja gordo e que não seja rançoso nem bastante salgado, poderá comer alguma vez ao final de uma refeição ou em pouca quantidade, pois não convêm comer muito, nem é coisa segura [...].²³²

Arnaldo segue indicando as melhores estações para o consumo, todas nos meses mais frios (setembro a março), compreensível por conta da melhor manutenção das propriedades lácteas em baixas temperaturas. Nos receituários médicos e livros de cozinha utilizava-se muito mais o leite de amêndoas do que os de animais, exceto em algumas regiões onde a economia pecuária era forte e o uso do leite de cabra e vaca eram amplamente consumidos pela agilidade em adquiri-los e não necessitar transporte.

3.8 AS ESPECIARIAS, OS EDULCORANTES E AS GORDURAS

²³¹ LSS, p. 110.

²³² AVRSRA, p. 158.

Quando mencionamos a palavra “especiarias” devemos enquadrá-las na própria concepção medieval sobre elas, ou seja, “substâncias aromáticas de origem oriental”, produtos de um rico comércio internacional, cujas bases foram lançadas por “poderosas famílias de mercadores italianos e se tornaram produtos de primeira ordem nas cozinhas senhoriais ocidentais”.²³³ Seu uso, porém, não era exclusividade da Idade Média e nos livros clássicos de cozinha, como o de Apício, a pimenta era amplamente utilizada em quase todas as receitas, tornando-se um ingrediente favorito entre a aristocracia romana. Seu uso remonta a Antiguidade, é verdade, contudo foi no medievo que sua utilização se intensificou.

No começo do século XIV, o comerciante florentino Francesco Balducci Pegoloti (1290-1347) foi gonfaloneiro da poderosa família Berdi e firmou dezenas de acordos comerciais lucrativos com as principais cidades mercantis do Ocidente e Oriente medieval. Sua experiência como exímio mercador o levou a viajar desde a Antuérpia (atual Bélgica) até à disputada ilha de Chipre ou às cidades imperiais chinesas via Rota da Seda. Foi responsável também por traçar uma rota bastante utilizada futuramente que conectava o Ocidente até Beijing via Mar de Azov, contornando assim Constantinopla e evitando conflitos com as centenas de companhias que disputavam uma fatia da rica metrópole do Bósforo.

Durante suas viagens, Francesco escreveu diversos relatos, observações de reinos e impérios, dificuldades assim como conselhos aos mercadores no famoso “*Livro de divisões de países e medidas de mercadorias e outras coisas que os comerciantes precisam saber*”²³⁴ ou “*Prática do comércio*”, em tradução livre, escrito em 1335 e 1343. Um dos destaques desse guia é a descrição de mais de 190 espécies experimentadas, descritas e catalogadas por ele de especiarias e outros produtos exóticos desde Lisboa até Pequim. Dentre os tipos destacados pelo mercador estão as pimentas, as laranjas, as amêndoas e o açúcar com suas respectivas localizações, propriedades médicas, culinárias, funções religiosas, além de pequenos desenhos na tentativa de auxiliar futuros mercadores a adquirirem essas tão raras iguarias.

Os próprios viajantes contribuem para uma definição mais precisa sobre as especiarias, descrevendo-as conforme seus cheiros inebriantes, odor forte e outras adjetivações apelativas à sedução e transe religioso, criando categorias próprias entre especiarias comestíveis, médicas e

²³³ LARIOUX, 1989, p. 36.

²³⁴ O título em italiano é: “*Livro de divisões de países e medidas de mercadorias e outras coisas que os comerciantes precisam saber*”. esse não seria o título em português?? Uma versão completa em italiano pode ser consultada no site: https://cdn.ymaws.com/www.medievalacademy.org/resource/resmgr/maa_books_online/evans_0024_bkmrk_dpdf.pdf. Acesso em: 23 nov. 2020.

aromáticas. O frenesi por elas trouxe dezenas de benefícios a curto e a longo prazo para a humanidade, inclusive serviu de catalisador para o processo de expansão marítima e terrestre iniciado no século XIV, que elevou o preço desses produtos, aumentou sua procura e transformou as cozinhas e receituários medievais.

As especiarias eram buscadas primeiramente como produto aromático de alto custo comercial e vendidas por unidade e não na porção. Isso explicava seu preço e a adoção da libra (equivalente a 453 gramas) como unidade de compra e venda internacional. Além disso, as balizas geográficas encareciam a chegada e o preço das especiarias, demorando às vezes quase um ano para determinada carga ser distribuída nos portos europeus. Vale destacar que caso elas pertencessem à paisagem ordinária medieval, teriam seu valor reduzido aos produtos da terra e, conseqüentemente, ao último degrau da Teoria da Grande Cadeia do Ser. Porém, por chegarem ressecadas, desidratadas e numa forma diferente da retirada *in natura*, somadas as construções mentais e imagéticas por trás delas, teriam seu valor redobrado.

As ervas e plantas comuns da paisagem europeia não despertavam o mesmo interesse, apesar de também terem função culinária, médica e aromática. A noz moscada e a canela trazidas na primeira viagem de Marco Polo eram descritas nos herbários e livros de boticários de maneiras fantasiosas e mágicas, não correspondendo à realidade e fascinando os físicos e leigos sobre suas falsas propriedades curativas ou acerca do próprio ambiente de cultivo.

É preciso cautela ao retomar uma suposta origem dessa predileção do Ocidente medieval pelas especiarias, pois algumas hipóteses, facilmente aceitas, são invalidadas com poucos argumentos. A primeira falsa ideia é a utilização delas para disfarçar a putrefação das carnes. Conforme os estudos de Banegas López²³⁵, o mundo urbano, e rural, do tardo medievo era grande consumidor de carne. Inclusive, no próprio território aragonês foi criada uma legislação específica, atestando suas qualidades através de uma complexa e higiênica rede de abate e venda do produto. Além disso, não há sentido mercadológico em comprar especiarias, bastante inacessíveis financeiramente, para disfarçar o mau gosto de alimentos de preço inferior.

A segunda falsa hipótese é de influência árabe, que penetrou na Península Ibérica com os árabes a partir do século IX. Conforme o livro de Apício, as pimentas eram utilizadas em molhos, carnes, condimentos e, inclusive, em ingredientes líquidos. Seu consumo não aumentou no medievo, mas diminuiu por uma questão dietética, afinal, os físicos, como

²³⁵ BANEGAS LÓPEZ, 2012, p. 85.

Arnaldo de Vilanova consideravam a pimenta “o condimento dos pobres”,²³⁶ o que refletiu diretamente no LSS com as raras menções a ela ao longo do receituário.²³⁷ Portanto, em relação ao gosto apimentado, não se trata de um legado árabe, mas sim romano que foi ora resgatado, ora esquecido pelos cozinheiros.

Não há explicações plausíveis se nos limitarmos somente aos quadros alimentares, pois o valor das especiarias os supera e os ultrapassa. As propriedades medicinais das especiarias são exaltadas pelos boticários e físicos antes mesmo de sua utilização na cozinha. Nos temperamentos, elas são consideradas “quentes e secas e, portanto, destinadas a facilitar a indigestão”.

Os limiares entre drogas, fármacos e especiarias não eram muito claros, pois, suas fronteiras conceituais davam margens às mais diversas teorias e sugestões de tratamento, por exemplo, o sangue de dragão (*Dracanea*) que, ao ser socado no pilão, tinha um forte corante roxo extraído de suas folhas; havia a múmia (*Circa instans*), um líquido extraído do crânio e coluna vertebral de cadáveres, cuja poção era capaz de estancar hemorragias e também os famosos ambares, sem nenhuma definição exata, “conquistou a mentalidade médica com seu potencial regenerativo, sexual e curativo, sendo os melhores extraídos das espécies mais raras, como as baleias, castores e cervos tibetanos”.²³⁸ Larioux nos dá mais exemplos, como o famoso hipocraz, uma infusão açucarada à base de vinho, açúcar, canela e amêndoas com fortes propriedades curativas, era uma bebida bastante consumida na Catalunha e Provença medieval.

²³⁹

As especiarias fazem um movimento primeiramente médico que migra para a culinária, pois a medicina e a alimentação são indissociáveis. Elas transcendem a comida e o remédio, porque apelam para o imaginário daqueles que as nomeiam e saboreiam. Suas origens permanecem misteriosas aos olhos de quase toda gente, e não somente dos que ouviram dizer pelos relatos de Pegoloti ou Marco Polo, mas dos próprios viajantes, pois, para eles “a força dos mitos se impõe até mesmo diante daqueles que as viram” e mais, esses mitos os fazem interpretar a realidade de maneira que ela se ajuste aos seus esquemas mentais, situando-se em um Oriente de monstros animais, de riquezas e prodígios fantasmáticos e uma região onírica. Nesse lugar, “as especiarias devem ser buscadas nos corpos de cadáveres sepultados com técnicas sofisticadas de embalsamento, no fundo dos mares, no ninho das fênix, no alto

²³⁶ AVRSRA, p. 70.

²³⁷ LSS, p. 157.

²³⁸ FREEDMAN, 2010, p. 27.

²³⁹ LARIOUX, 1989, p. 39.

das montanhas e penhascos ou na nascente dos rios que cortavam o paraíso (Ganges, Nilo, Tigre e Eufrates)”.²⁴⁰

De maneira geral, as especiarias tinham quatro finalidades: mudar a natureza dos pratos em termos humorais, alterar o sabor, determinar a cor e exibir o padrão de consumo do estabelecimento. Elas foram utilizadas em maior ou menor proporção conforme a facilidade de chegar aos portos, o que explica o uso restrito delas nos livros de receitas ingleses e um uso maior e exagerado nos pratos italianos e aragoneses do século XIV.

Na culinária, as especiarias eram onipresentes. Na maioria dos livros de cozinha europeus aparecem em mais de 75% das receitas e o entendimento da cozinha para o termo não se limitava apenas às espécies em forma natural, como gengibre ou pimenta, mas às combinações e condimentos derivados das especiarias. Um olhar superficial leva um leitor desatento a crer que esses temperos eram utilizados indiscriminadamente, jogados em porções irregulares e alheias aos gostos e paladares: temperar por temperar, sem uma lógica culinária. O que ocorria era uma complexa e sofisticada alquimia de temperos e sabores oriundos de diversos testes e mesclas entre açafrão e gengibre ou canela e açúcar na constituição de bases para tortas ou molhos de acompanhamento. No caso das carnes, elas eram marinadas da noite para o dia em óleo, vinagre, temperos verdes, pimentas e vinho e especiarias, para a carne absorver o sulco temperado e o sabor homogeneizar dentro e fora.

Outra característica comum ao servir as carnes marinadas era o acréscimo de frutas, presentes até hoje no pato com laranja. O açúcar, ao longo da Idade Moderna, foi sendo substituído pelo sal nos pratos principais, no entanto, nas mesas senhoriais medievais era um dos principais componentes dos pratos salgados. No *Libro del Coch* há 154 receitas com açúcar e 25 no *Libro de Sent Soví*. Enquadrado na categoria das especiarias, o sabor açucarado teve boa aceitação na corte aragonesa e, principalmente, nas cortes francesas.

Em 1371, horas antes das eleições papais de Avignon, a cúria cardinal consumiu mais de 6 kg de caramelos de açúcar. Na primeira metade do século XV, o cronista oficial da Casa de Foix, Arnaldo Esquerrier († 1470) narrou um banquete oferecido pelos condes de Foix à embaixada húngara. Ofereceram diversas carnes de aves nobres como codornas e perdizes caramelizadas com açúcar além de esculturas açucaradas, representando símbolos de ambas as cortes. De entrada serviu hipocraz de vinho branco com canela e açúcar nas bordas da taça e de serviço final hipocraz de vinho tinto com doces diversos. Já no espaço aragonês, os livros de contas da rainha Maria de Anjou (1290-1347), esposa de Sancho de Mallorca (1274-1324, rei

²⁴⁰ FREEDMAN, 2010, p. 27.

desde 1311) durante uma viagem à Provença gerou um gasto de 243 libras de alimentos (aproximadamente 110 kg), sendo 4 kg somente de especiarias, principalmente canela, cravo, pimenta, açafrão mostarda, vinagre, açúcar e mel.²⁴¹

Esse favoritismo medieval se expressa pelas quantificações de espécies citadas no *Libro de Sent Soví*, onde há 101 menções. O livro possui 72 receitas ao todo, ou seja, há uma onipresença desses temperos em todas elas, algumas vezes misturados, outras vezes como protagonistas, mas sempre constituindo um dos elementos básicos da culinária medieval cortesã. A preferência pelo açafrão, gengibre, cravo, canela e pimenta é evidente e se faz, muitas vezes, com exageros. Na receita de *mirraustre*²⁴², uma espécie de cozido de carne, era recomendado servir com um molho grosso e espesso de “pimenta e gengibre, cravo, canela, açúcar branco e algum azedo (laranja ou limão)” engrossado no próprio caldo dos miúdos das aves (cabeça, patas etc.) e jogados por cima da carne antes de levá-la ao forno. No LSS há um número considerável de receitas que utilizavam as especiarias, muitas delas aplicadas simultaneamente. As com maior presença eram o gengibre (19), canela (17), açafrão (16), cravo (12) e pimenta (12). Há também um número indefinido delas, pois não há tradução próxima, totalizando 13 especiarias desconhecidas. A noz moscada aparece apenas em 2 receitas enquanto as sementes de rúcula, coentro e mostarda são citadas 1 vez.

Um dos grandes desafios do historiador da alimentação medieval é conseguir precisar exatamente a quantidade de especiarias usadas em cada receita. Seus valores de aquisição absolutos eram altos, mas e suas dosagens específicas? Um dos problemas encontra-se na ausência de ilustrações na maioria dos livros de cozinha medievais. As receitas eram com frequência copiadas, suas técnicas eram apuradas e os resultados promoviam um espetáculo aos olhos. No entanto, os autores partiam do pressuposto que seus leitores não eram leigos e saberiam exatamente em que momentos agir sem necessidade de explicação, revelando “alto grau de familiaridade com os procedimentos”, permitindo qualquer hipótese quantitativa imprecisa com “um pouco”, “uma porção”, “o suficiente” e “na medida”.²⁴³

Um exemplo está na receita de refogado de lebre ou coelho (*Sofrito*). Nela, o autor recomenda “cortar uns pedaços”, adicionar “umas cebolas picadas”, coloque “umas folhas de acordo com a quantidade servida”, “ferva o suficiente” e depois adicione o caldo para “dar acidez e doçura.” Depois corrija a mistura com especiarias e sal para acentuar a “acidez e

²⁴¹ FLANDRIN, Jean Louis; LAMBERT, Carole. *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*. Paris: Imprimerie Nationale, 1998, p. 32.

²⁴² LSS, p. 57.

²⁴³ FREEDMAN, 2010, p. 39.

doçura” e se quiser deixar um molho “mais delicado”, coloque suco de laranja ou limão, mel ou açúcar e mais canela ou “outra espécie permitida”.²⁴⁴

O paladar medieval tinha preferência pela sobreposição de sabores e temperos e valorizavam o aroma resultando dessas combinações, um legado árabe, sobretudo na Península Ibérica e perceptível no uso de limão, laranja e toranjas em mais de 15 receitas do LSS para dar “sabor e acidez” aos alimentos. Nas receitas do LSS, as adições de especiarias aos molhos ácidos eram uma predileção dos aragoneses, por exemplo, na receita do molho de limão para servir com galinha assada, recomendava-se um molho grosso feito à base de leite de amêndoas, limão, gengibre, açúcar e açafrão bem fervidos e misturados para dar “uma boa cor” à carne e “levar muito açúcar e limão, para que se meschem bem os sabores”²⁴⁵.

Já o molho de salsa granada é uma mistura de açúcar, açafrão, cravo, canela, gemas de ovos e pimenta com sucos de laranja e limão. Ao final, pedaços de toucinho e pão são adicionados para dar mais grossura e gordura ao caldo e dar um aspecto crocante na pele das aves ou animais que seriam assados com essa mistura. As combinações parecem impensáveis no paladar contemporâneo, mas faziam sucesso nas elites medievais, receptoras e difusoras de sabores e texturas alimentares bastante curiosas.

É muito discutido em que grau a gastronomia ocidental medieval teve ou não influência árabe, principalmente em relação ao uso de especiarias, possibilitando laços estreitos entre ambas as culturas. No entanto, poucas receitas possuem antecedentes árabes e as menções aos sarracenos referem-se mais às cores do que aos gostos e alimentos propriamente ditos. A cor final de um molho ou mistura à moda sarracena seria o roxo, comumente associada na época aos tecidos e arte islâmica.

No LSS, o molho à Granada nos dá alguns indícios a partir da mistura de canela, cravo, gengibre, açafrão e açúcar com suco de limão e laranja acrescido de folhas verdes. Essa mistura era fervida em fogo baixo adicionando toucinho e claras de ovos.²⁴⁶ De acordo com a cor dos temperos, o resultado seria um arroxeadado escuro, correspondendo, assim, ao reino muçulmano de Granada e não aos ingredientes utilizados, uma brincadeira com as cores mais do que uma aceitação propriamente dita da dieta muçulmana.

A atração pelas especiarias é muito mais uma tendência global que atingiu Ásia e Ocidente nos séculos XII ao XV do que um legado árabe. De norte a sul do espaço europeu, as cozinhas incorporaram o gosto pela pimenta, gengibre, açafrão e canela, sendo a França,

²⁴⁴ LSS, p. 59.

²⁴⁵ LSS, p. 56.

²⁴⁶ LSS, p. 112.

Inglaterra, Itália e a Coroa de Aragão os polos difusores de novas técnicas e sugestões de combinações. A cozinha medieval tinha um conjunto autônomo de normas conforme lhe convinha. Não era simplesmente uma importação ou adaptação de técnicas mais sofisticadas do Oriente, mas um sistema mais complexo e específico de combinações e intensificações de sabores, aromas e cores, ostentando novas formas e misturas pomposas e autênticas, representando “um triunfo da virtuosidade sobre a simplicidade” e a perda de interesse nos ingredientes básicos, preferindo “os pratos complexos de sabores múltiplos e ingredientes transformados que exigiam com frequência distintos métodos ou fases de cozimento”.²⁴⁷

Nos pratos consumidos pelos membros das ordens superiores, ainda que não fossem limitados a elas, predominavam as carnes e as especiarias. O fascínio pelos temperos junto com a aversão aos vegetais estimulou técnicas cada vez mais complexas para mesclar e transformar ao máximo a aparência dos alimentos em algo novo e único, tentando disfarçar ou desaparecer e não perceber seus ingredientes principais ao consumir. As especiarias eram um instrumento valioso nas mãos dos cozinheiros para surpreender, inovar e assombrar seu público exigente, rico e ávido por novidades.

Além dos aspectos culinários, é importante ressaltar a predileção dos físicos pelo uso das especiarias. A complexa Teoria dos Humores, já discutida no primeiro capítulo, também se aplicava aos alimentos e animais, todos estes dotados de qualidades que interagem, mesclavam, diminuíam ou aumentavam as qualidades humanas ao serem ingeridos. Por isso, a cozinha teve papel fundamental na dietética, pois as técnicas utilizadas, assim como as especiarias postas como tempero eram capazes de alterar positivamente essas qualidades, por exemplo, as carnes de vaca eram secas e frias, por isso recomendava cozinhar muito para terem suas propriedades alteradas e se tornarem quentes e úmidas, portanto, melhores de digerir; os vegetais tendiam a ser secos, por isso precisavam ser cortados e cozidos. A teoria humoral se fez mais ampla ao dividir as qualidades em graus: a fruta é úmida em segundo grau, a pimenta é seca em segundo grau e fria em quarto grau ou a lampreia é úmida e fria em primeiro grau etc.

Assim, os molhos e edulcorantes tinham papel fundamental, pois alteravam essas qualidades tornando-as palatáveis e saudáveis de acordo com a concepção médica da época. Considerando a característica predominante das especiarias como quentes e secas, elas eram usadas nas carnes de ganso, miúdos, peixes e outros, pois eram alimentos úmidos e frios e, por isso, a aplicação de ingredientes contrários neutralizaria os efeitos dentro do corpo humano. Assim, essas carnes exigiam molhos condimentados e fortes, como os exemplos citados

²⁴⁷ FREEDMAN, 2010, p. 42.

anteriormente. As aquisições régias comprovam a função das especiarias, em 1304 foi pedido aos conselheiros de Sella que preparassem um jantar em virtude da passagem do rei pela região e, apenas para uma única refeição, necessitavam de “1,8 Kg de pimenta do reino, novecentos gramas de gengibre, quatro onças de açafrão [...]”.²⁴⁸

As especiarias eram estimadas pela medicina e culinária também como antídotos retardatários de consequências mais graves. Entre as categorias especiais criadas pela medicina medieval sobre as especiarias, a noz moscada era considerada quente e seca em segundo grau, a pimenta era quente em primeiro grau, mas seca em terceiro, já o gengibre era quente em terceiro grau e úmido em segundo. Essas subclassificações eram um domínio tanto do físico quanto do cozinheiro, revelando um conhecimento dietético sólido em relação àqueles incumbidos de elaborar essas receitas para a corte.

Mas, como dosar corretamente as mesmas se elas também poderiam causar desequilíbrios nos alimentos? Era nesse aspecto que os edulcorantes tinham um papel importante, sobretudo o açúcar. Considerado uma espécie, ele era usado moderadamente, mas, à medida que sua produção crescia na Sicília ou em Valência, sua forma refinada passou a ser mais utilizada pelos cozinheiros e a cair no gosto popular. O açúcar era frio em primeiro grau e úmido em segundo, considerado saudável pelo seu poder de alterar as qualidades dos alimentos como uma potência curativa por si mesma.

O açúcar agia como edulcorante multifuncional no medievo, e ainda o é. Os primeiros plantios são do século VIII e suas propriedades eram curativas, culinárias e religiosas. Os primeiros carregamentos aos portos barceloneses vinham do Oriente Médio, principalmente do Chipre e do Sultanato Mameluco do Egito, além da Sicília. Essa região possuía importantes acordos mercantis e políticos com Aragão, pois seus reis estavam submetidos a contratos vassálicos com Jaime II em acordos bilaterais. Para McEvedy, cabia a esses reinos o envio de açúcar e trigo e a Aragão de alguns produtos manufaturados, suporte bélico e ajuda institucional em assuntos internacionais, dada a influência da coroa pelo Mediterrâneo.²⁴⁹

Paulatinamente, o edulcorante doce foi ganhando as cortes medievais e se transformando em um importante aliado para os boticários, cozinheiros e físicos da época. Pelas suas qualidades era um importante componente no tratamento de doenças respiratórias, junto com a queima de especiarias dentro das casas durante o inverno. No livro *O Tratado sobre os Alimentos*, de Al-Arbuli (séc. XV), o físico atribuía ao açúcar “a capacidade de conservar a

²⁴⁸ CJA, nº 5, p. 3.

²⁴⁹ McEVEDY, Colin. **Atlas de História Medieval**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007, p. 93. Tradução de....

natureza terapêutica das coisas em sua forma natural, restaurando originalmente o órgão ou parte do corpo afetada pela desordem ou doença”.²⁵⁰

Nos registros contábeis aragoneses, cabia ao *despenseiro* adquirir as comidas necessárias para os membros da família real. Em dezembro de 1305, o monarca pediu a Bartolomeu Tallavia ervas para matar lobos e dois escravos sarracenos mestres no cultivo de algodão e outro de cana de açúcar junto com as sementes das mesmas espécies para serem enviados com urgência para o território peninsular da Coroa:

A nosso fiel Bartolomé Tallavia, por sua graça e boa vontade. Referimos a vós que em alguns bosques ou florestas nossas situadas em Aragón, nas quais existem cervos e outros animais de caça, os lobos vêm matando esses cervos, tal fato vem fazendo com que em tais florestas os lobos acabem com a maioria dos cervos e demais animais de caça. Por tal motivo, pedimos que se consiga uma tal erva que se encontra em algumas regiões da Sicília, chamada lopara, para matar os lobos, assim mesmo desejamos saber a forma e o modo como atua tal erva, e se desse modo essa erva poderia proteger nossos domínios, do mesmo modo pedimos encarecidamente que nos seja conseguida uma grande quantidade dessa tal erva lopara processada, para eliminar os lobos de nossas terras. Pedimos isso de modo muito diligente e que nos seja transmitida a fórmula e como e de que modo tal erva consegue matar os lobos, para que nossas terras voltem a ser copiosas em fauna, e se tal erva realmente poderia repelir o avanço dos lobos em nosso território; assim mesmo vos instruimos a que essa mesma erva seja enviada a nosso baiulo de Barcelona, assim como as cartas com as instruções, de acordo ao que nós transmitimos expressamente acima. Do mesmo modo, pedimos-vos também que nos sejam enviados dois escravos sarracenos, que sejam mestres de algodão e outro de cana de açúcar, assim como 10 sementes de cana. Repassem a nós o mais rápido possível os valores gastos com tais elementos. Nós mesmos pagaremos o valor gasto com tais solicitações quando nos sejam entregues, de acordo às especificações enviadas e às vossas respostas às nossas cartas. Dado em Zaragoza, 21 de dezembro de 1305.²⁵¹

A importância material do açúcar era tão grande que gerou um conflito diplomático entre o rei Jaime II de Aragão e Henrique II de Lusignan em relação ao pagamento dos dotes da rainha Maria do Chipre, em 1319, pois “infelizmente perturbamos a sua serenidade por meio da presente missiva para relatar o ocorrido entre alguns de nossos subalternos (...) para pagar-

²⁵⁰ RIERA-MELIS, 2009, p. 51.

²⁵¹ CJA, nº 33, p. 19. Bartholotto Tallavie, devoto nostro, graciam snam et bonam voluntatem. Significamus vobis quod in qtladam silva seu foresta nostra sita in Aragonia, in qua sunt plures cervi et venaciones alie, luppi interficiunt ipsos cervos, sic quod dicta foresta occasione dictorum luppum est cervis et aliis venacionibus destituta. Unde, cum in partibus Sicilie inveniatur et sit quedam erba, que lopara vocatur, ad interficiendum luppum, et nos de dicta erba habere velimus, et scire materiam et confectionem quibus conficitur dicta erba, et si huiusmodi erba poterit in partibus nostri domini reperiri, ideo vos rogamus attente quatenus de pulveribus dicte erbe lopare in bona quantitate confecta ad interficiendum luppum ad nos, ut cicius poteritis, transmittatis, et certificetis nos qualiter et quoquomodo ipsa erba ad interficiendum luppum conficitur, et cuiusmodi frondes habet, si forsan in partibus nostri domini reperiri poterit dicta erba; et ipsam erbam faciatis mitti baiulo nostro Barchinone et litteras responsivas quas nobis super premissis duxeritis transmittendas. Propterea vos rogamus quatenus duos sclavos sarracenos quorum alter sit magistro cotonis et alter de cannamellis et de semine cotonis et cannamellarum ipsarum in quantitate decenti ad nos ilico transmittatis et significetis nobis precium quod pro predictis solveritis. Nos enim ipsum precium faciemus tradi illi cum quo nobis predicta misseritis vel cui nobis significaveritis in vestris litteris responsivis. Data Cesarauguste, ut supra [XII kalendas ianuari, anno Domini M.CCC. V].

nos o dinheiro referente ao restante do dote da ilustre senhora Maria, minha querida esposa, sua irmã, valor esse por vós prometido”.

Ao reclamar o atraso, Jaime II enviou seu alto funcionário Guilherme de Nazaret para negociar com os cipriotas Francisco e Guilherme Bastida. Os Bastidas, porém, propuseram resolver o acordo, mas direto com os bailios de Barcelona e não com o representante real, gerando um desconforto diplomático. A ordem foi expressa, e o monarca cipriota deveria resolver o quanto antes a situação a fim de evitar represálias na ilha. Para agravar a situação, a promessa de um grande carregamento de açúcar não foi enviada, e a embarcação foi “devastada” precisando mais uma vez intervenção:

[...] Ocorreu, pois, que quando tal G. de Nazareth muito se vangloriava, acabou acusando Francisco de Bastida, filho de Guilherme de Bastida, cidadão de Barcelona, de que ele, como chefe ou transportador da nave do referido pai, na qual havia sido carregada certa quantidade de açúcar e que ao ser acrescido por Francisco um montante extra de açúcar, quantidade essa de açúcar que estava sob nossa responsabilidade, G. de Nazareth concluiu afirmando que por culpa de Francisco, responsável daquele navio, a embarcação tinha sido totalmente devastada. Por causa do fato antes relatado, G. de Bastida, que relatou o fato antes descrito, resolveu levar o tal G. de Nazareth ante o bailio (espécie de responsável pelo governo local) de Barcelona para dirimir tal situação sobre ele mesmo e seu filho em relação a G. de Nazareth e ficou sob nossa responsabilidade fazer justiça sobre a causa deles [...].²⁵²

Das galés aragonesas pelo Mediterrâneo, o edulcorante chegava às mesas da nobreza. No *Libro de Sent Soví*, o açúcar foi citado mais de vinte e seis vezes, adquirindo múltiplas funções: confeitos, panificações, emulsões e molhos para as carnes como um forte agente catalisador para as propriedades das especiarias. As nozes açucaradas eram uma sobremesa bastante comum e presente tanto no LSS quanto na mesa dos cidadãos comuns e nobres da região.

A difusão social do açúcar começou na primeira metade do século XIII. Sua popularização ocorreu das camadas mais ricas para as mais pobres. Seu uso era exclusivo da nobreza, na elaboração de banquetes, doces caramelizados e receitas para impressionar o público. Era o mel, porém, o recurso mais acessível para a população em comum. Mais do que a fartura, a variedade de alimentos e as técnicas, como caramelizar as frutas e carnes, eram “importantes parâmetros de riqueza e poder à mesa”²⁵³.

²⁵² CJA, nº 284, p. 206. [...] Serenati vestre deferimos per presentes quod veniente ad partes Curie nostre G. de Nazaret, procuratore per vos constituto, ad satisfaciendum nobis pro parte vestra in quantitate bisanciorum nobis ad solvendum restante ex dote illustris domine Marie, karissime coniugis nostre, sororis vestre, per vos nobis promisa, cum idem Guillelmus se iactasset pluries, ut asserebat Franciscus Bastida, filius Guillelmi de Bastida, civis Barchinone, quod idem Franciscus, tanquam patronus seu ductor cuiusdam navis patris sui predicti, in qua caricata quedam quantitas de succare, que in dicta navi per dictum G. de Nazaret ad has partes extit apportaba tenebatur Curie nostre in aliqua [...].

²⁵³ MONTANARI, 2016, p. 97.

A religião foi também um importante meio de popularização do açúcar. A restrição de público leitor dos regimentos de saúde e os livros de cozinha limitavam aqueles capazes de adquirir, traduzir e comprar os alimentos e temperos indicados por seus autores. Ademais, era muito restrito o número de pessoas capazes de decifrar as teorias médicas e técnicas presentes nesses tratados. A religião influenciou na criação de cardápios específicos para as datas comemorativas nas religiões monoteístas ibéricas.

No LSS o açúcar era utilizado em 26 receitas. Há uma menção a um doce típico de Natal, as “Nozes verdes” (*Nous confitades*), uma receita demorada que consiste em deixar as nozes de molho por nove dias em água fria, depois cozinhá-las em fogo lento e baixo, adicionar 1 kg de mel, cravos, gengibre, noz moscada para, em seguida, jogar a mistura em uma tábua, quebrando as nozes assim que secar. Ao final, com a noz já caramelizada no mel e especiarias, polvilharia açúcar por cima.²⁵⁴

Apesar dos preços, o açúcar foi adotado pelos físicos como importantes aliados no combate às doenças. Suas técnicas de cultivo e plantio provinham dos tratados árabes de agricultura e foram amplamente testadas ao longo dos séculos. Quando os reis de Aragão viram a importância desse edulcorante, criaram uma série de impostos para aumentar as receitas do reino, taxando mercados, mercadores e transportadores rurais e urbanos, criando pedágios (*reua*) e aumentando suas arrecadações na exploração de um produto lucrativo para os cofres municipais.

Não tão doce quanto o açúcar havia uma espécie de xarope feito a partir da redução do açúcar de frutas (*arrop*), ele é citado três vezes, indicando um caldo mais leve e menos doce usado para servir com carnes somados a especiarias, vinagre e xarope de frutas.²⁵⁵ As carnes de caça exigiam edulcorantes menos sofisticados que o açúcar para o seu consumo cotidiano, por isso o *arrop* era uma solução facilmente substituível. Já o mel figura como coadjuvante, pois partindo do pressuposto que havia uma hierarquia alimentar que imitava a sociedade, este era um ingrediente típico dos camponeses e de consumo popular, portanto não tão digno aos receituários reais.

Junto com as especiarias e edulcorantes, as gorduras e ácidos tinham um papel fundamental na cozinha aragonesa. As gorduras dão consistência aos pratos, principalmente as de porco, uma constante nos receituários medievais. No LSS, a gordura de porco é nomeada como toucinho ou bacon (*cansalada*) e aparecem em dezoito receitas, uma grande diferença em

²⁵⁴ LSS, p. 113.

²⁵⁵ LSS, p. 114.

relação à banha de porco (duas receitas) e a manteiga (duas receitas). A manteiga será protagonista apenas em uma receita, a de *Almadroc*, um molho feito de queijo, alhos, gemas de ovos batidos em um morteiro rapidamente com uma “fina e boa manteiga” para acompanhar carnes e pães torrados.²⁵⁶

O azeite de oliva é a única gordura de origem vegetal utilizada em quatorze receitas, a maioria integra um cardápio próprio para os dias de jejum. Nessa extensa lista de restrições alimentares, o azeite traria mais sabor aos vegetais e peixes indicados para o tempo quaresmal, mostrando que medicina, sabor e religião eram elementos bastante possíveis de convergirem, apesar das resistências gerais da população diante das normativas cristãs. Para exemplificar as soluções convidativas e saborosas da Quaresma à base de azeite de oliva, há três receitas como a *genistada*, feita com arroz, amêndoas, açúcar e especiarias; as berinjelas assadas e as cenouras.²⁵⁷ Uma combinação adequada para o calendário litúrgico, pois não inclui nenhum alimento de origem animal ou gorduras e conseguem conciliar sabor e restrição no mesmo prato.

Junto com os edulcorantes havia os sabores ácidos, vindos dos limões, laranjas, toranjas, uvas, romãs, vinagre e vinho. Trinta e cinco das sessenta e duas receitas do LSS possuem algum ingrediente ácido mencionado, pois era um sabor tão comum que os demais pratos também utilizavam algum desses componentes, embora eles não fossem mencionados. Há também uma explicação médica para a grande utilização desses sabores, pois os cítricos eram considerados secos e frios, um ótimo contraponto para as carnes úmidas e quentes, portanto uma combinação que neutralizaria o desequilíbrio da qualidade dos alimentos. As verduras (secas e frias), por sua vez não necessitavam de ácidos, já os peixes o exigiam, pois acreditava que a gordura fria do animal seria menos prejudicial se servida com limões. Os limões eram um dos ácidos mais luxuosos e sua utilização era para os pratos sofisticados, como o molho para pavão real.

A receita de *Salsa de pavo* (*Salsa per a páo*) é uma das mais extensas do LSS. Começa com o preparo de um caldo de galinha cozido e espesso, adiciona leite de amêndoas, coa, descansa e reserva. Depois corta as carnes de frango, frita com cebola em gordura de porco, adiciona ervas e especiarias e reserva a gordura final. Então, coloca “limão, laranja ou um bom vinagre; adiciona um pouco de açúcar ou mel ou algum outro doce; coloca especiarias: noz moscada, cravo, canela, gengibre e açafrão”.²⁵⁸ Depois, ensina diversas técnicas não só de preparo, como de corte das aves para servir.

²⁵⁶ LSS, p. 77.

²⁵⁷ LSS, p. 78; 88; 104.

²⁵⁸ LSS, p. 50-52.

As frutas estavam longe de serem consumidas em sua forma natural, relembrando o lugar que elas ocupavam na hierarquia dos alimentos, mas seus sucos poderiam ser aproveitados para alterarem as propriedades das comidas, conforme as quantias exageradas delas encomendadas antes da chegada da corte de Dom Dinis à Tarragona. Em 6 de julho de 1304, Guilherme de Ceret foi encarregado de procurar um mercador para a “compra de romãs” e na semana seguinte, dia 13 de julho, o bailio geral Bernardo de Libiá tinha como missão receber “[...] três sacos de limões, do mesmo modo, quatro sacos entre laranjas e cidras, também dois sacos de melões [...]” vindos de Valência. Dada a quantidade de carnes de aves e de caça que seriam consumidas, o número de cítricos era proporcional, justificando tamanha preocupação do rei com os proventos do seu faustoso banquete.

A cozinha medieval tinha um conjunto autônomo de normas e sentidos conforme o que a convinha. Não era simplesmente uma adaptação ou importação das tradições gastronômicas mais antigas e sofisticadas do Oriente ou uma cópia das cortes da França ou dos duques da Borgonha. Era um sistema específico de intensificação dos sabores, misturas de salgado e doce e sobreposição de texturas que a tornavam uma experiência sensorial muito maior e mais complexa do que o simples ato de se alimentar. As misturas de especiarias, sabores ácidos, salgados, doces, frutas com carnes, molhos com massas e outras variações proporcionavam aos exigentes paladares da nobreza o colorido, a surpresa, a ostentação e, inclusive, os efeitos especiais.

Na história da gastronomia, as camadas mais ricas eram adeptas de uma cozinha autêntica, estética, virtuosa, por fim, onde o exagero se sobrepunha a simplicidade. Impressionar era um imperativo não passível de contestação. Os cozinheiros medievais não tinham interesses nos ingredientes simples, e a hierarquia dos alimentos, análoga e síncrona a hierarquia social, reforçava essa predileção pelas especiarias ou carnes de aves diante dos legumes. Comer exigia certo número de aspectos cerimoniais, e a situação social relativa dos convidados indicava pelo lugar onde se acomodavam e quais alimentos seriam servidos. Comer era uma cerimônia pública, sobretudo para a realeza, por isso a necessidade de reforçar por meio de um complexo ritual o lugar de cada um na trama social.

Desde os critérios de eleger um bom padeiro, trinchador, especieiro ou mordomo passavam pelo crivo das questões sociais e políticas. O sangue, a linhagem, o brasão e as redes artificiais de vassalagem revelavam os dignos ou indignos de confiança do monarca. Há também um apreço pela técnica, pelas etapas de cocção e pelas misturas na cozinha cada vez mais detalhadas e transcritas em normas próprias. A segunda metade do século XIV, na Coroa de Aragão, foi marcada pela institucionalização dessas regras à mesa, dos cargos e ofícios da

cozinha em documentos escritos com fundo organizacional, protocolar e cerimonial. Não bastava apenas saber e repetir, mas eternizar-se na escrita.

O formalismo cerimonial não significava que as cortes e as cozinhas medievais eram austeras, sombrias e com certa frivolidade. Havia vida, música, cancioneiros, trovadores, bobos da corte e pratos servidos por trás de um verdadeiro teatro, onde cada serviço era carregado de aspectos simbólicos e lúdicos. Os rituais em volta da mesa faziam parte de um espetáculo, onde solenidade e elegância se misturavam com desatino, ao menos em nossa forma de pensar. Exigiam efeitos visuais, carnes servidas com brasões reais, cabeças de animais com fogos, torres caramelizadas, surpresas de sabores, pratos que pareciam salgados, mas eram doces e vice-versa. Surpreender era um desafio único para os cozinheiros reais.

Percebemos nas regras de cerimonial a materialização de um conjunto de ideias e pensamentos que compunham uma corrente humanista médica em plena ascensão, desde o século XIV que se somou e se complementou com a alimentação. A hierarquia social, tão reforçada no tardo medievo, teve amparo médico e gastronômico, ambos se sustentavam e endossavam as normativas. Isso não significa que todos seguissem os preceitos médicos, há um grande abismo entre a teoria e a prática cotidiana, principalmente das cortes em relação às restrições religiosas e salutaras. A concretização dessa ideia protocolar de organizar esse universo tão estimado, conforme as fontes comprovaram ao longo desses capítulos, que é a saúde e a cozinha, foram de fato concretizadas no reinado de Pedro IV de Aragão, neto de Jaime II, e criador das Ordenações de Corte de Pedro IV de Aragão.

4 INSTRUMENTOS DE PODER, ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL E CERIMONIAL À MESA: UMA ANÁLISE DOS OFÍCIOS DOMÉSTICOS NA CASA REAL ARAGONESA (1297 – 1387)

4.1 O CONTEXTO MEDITERRÂNICICO E AS ORDENAÇÕES DE CORTE DE PEDRO IV DE ARAGÃO

Os princípios dietéticos difundidos no Ocidente latino ao longo dos séculos X ao XIV foram interpretados e assimilados por diferentes físicos e teóricos nas universidades na forma de regimentos de saúde, tratados médicos e prescrições dietéticas. A linguagem da cozinha e da medicina compartilhavam dos mesmos referenciais e os ofícios do físico e do cozinheiro sofriam constantes interferências um do outro. A alimentação ganhava destaque a medida que os aspectos quantitativos davam espaço aos qualitativos e a estética por de trás dos alimentos

eram cada vez mais estimados nas cortes. Uma das maneiras de sistematizar e inserir a comida dentro de uma lógica cortesã foi delimitando as etapas de produção, manuseio e confecção até os modos de apresentar e servir à mesa. As Ordenações de Corte, que serão trabalhadas neste capítulo, foram os instrumentos regulatórios mais eficazes encontrados pelos reis de institucionalizar os ofícios da alimentação no cotidiano da corte, dando a ela o caráter não somente legal, mas simbólico que merecia.

Ao analisarmos os ordenamentos de corte ibéricos, devemos inseri-los em uma perspectiva ampla, sobretudo mediterrânea, cujos antecedentes remontam à organização e cerimonial imperial de Roma e aos rituais das realezas germânicas alto medievais. Em linhas gerais, os ordenamentos eram parte do processo de munir o rei de documentos, argumentos, suporte jurídico e institucional na construção de sua autoridade terrena, tendo como parâmetros as cortes bizantina, otoniana e carolíngia.

No primeiro caso, as influências dentro e fora do Império se dão pela recompilação e tradições inclusas no *Livro das Cerimônias*, escrito por Constantino VII (905-959). Já a herança carolíngia refere-se ao livro *De Ordini Palatti*, de Hincmar de Reims (806-882), um texto base para as ordenações que se prolongam até a segunda metade do século X. Enquanto nos reinos ibéricos cristãos, as ordens palatinas se iniciam na e com as *Ordenações visigóticas* de Toledo, restauradas em Oviedo por Afonso II das Astúrias (791-842) no final do século VIII com influências andaluzas, destacando a inserção de cargos como o alferes, almirante, alfaqueque²⁵⁹ e almoxarife, presentes ao longo do medievo em documentos posteriores. Embora não haja como comprovar de maneira direta o aproveitamento propriamente dito dessas funções na corte aragonesa, há um repertório movente, que viaja, toca e influencia outras cortes estrangeiras que, cada uma a sua maneira, adapta, cria e transforma seus próprios ofícios.

As inovações nos ordenamentos se iniciam na segunda metade do século XIII, quando as notícias eram promulgadas pelas casas reais e a novidade circulava pelas cortes e nobreza com rapidez e a possibilidade de influências recíprocas. Em 1261, na França surgem as Ordenações da *Casa u Hôtel* e se ampliam até 1350. Seguindo o exemplo dos capetíngios, Carlos I de Anjou (1266-1285) rei da Sicília, sogro de Jaime II e pai da rainha Branca de Anjou, promulgou a partir de 1265 suas próprias ordenações com uma consistente influência da época dos Hohenstaufen, por sua vez influenciada pela tradição normanda e bizantina. Essas

²⁵⁹ Era a pessoa responsável por tratar do resgate de cativos cristãos durante a época da Reconquista. Tornou-se um cargo de importância, principalmente após a tomada de Ceuta. A palavra tem origem árabe e significava “emissário”, ou “aquele que é encarregado de resgatar cativos”.

Ordenações foram modelos para a Casa de Pedro III de Aragão a partir de 1282, que criou o ofício de *maestre racional*, até então inexistente no reino.

As Ordenações da Casa Real aragonesa começam, de fato, com Pedro III, que as dispôs para sua mulher, Constança de Hohenstaufen (1275-1302). Afonso III e Jaime II, embora acrescentassem algumas ordens no documento, inovaram pouco. A sofisticação e maior complexidade são atingidas com Jaime II de Mallorca (1276-1311), cujas *Leis Palatinas* (1337) descrevem com detalhes as principais funções dentro de uma Casa Real: mordomo, *camarlengo*, *canciller* e *maestre racional*. A história das *Ordenações de Corte de Pedro IV de Aragão* situa-se em um contexto inquieto da política mediterrânica aragonesa. A inserção desse importante documento organizacional e normativo na Coroa de Aragão ocorreu durante o reinado de Pedro IV após o confisco da ilha de Mallorca ao destronar o rei Jaime III de Mallorca (1315-1349, rei desde 1344), em 1344.

A ilha, situada no arquipélago das Baleares, havia sido incorporada por Jaime I, entre 1229 e 1232, após expulsar os muçulmanos residentes na região. Assim, nos anos seguintes, as ilhas de Ibiza e Minorca foram conquistadas sem grandes dificuldades, trazendo todo o arquipélago ao domínio aragonês. A principal e maior delas, Mallorca, foi repartida em diversos senhorios, formando alódios onde os beneficiários eram membros importantes da política expansionista de Jaime I. No entanto, com a morte do rei Conquistador, os dois herdeiros Pedro, futuro Pedro III, o Grande e Jaime, futuro Jaime II de Mallorca, dividiram entre si as terras conquistadas pelo pai.

Há uma ruptura consensual entre os irmãos e a formação de uma nova casa real. Essa divisão tipicamente patrimonial e familiar medieval criou o Reino de Mallorca com extensão continental às regiões de Rosilhão e a baronia de Montpellier, desintegrando uma grande unidade formada por Jaime I. Ao todo, a dinastia dos reis maiorquinos teve três representantes: Jaime II, Sancho I e Jaime III de Mallorca. Isso não significa que as sucessões tanto de Aragão, a qual a ilha foi submetida a laços de vassalagem, fossem tranquilas, pois durante os quase oitenta anos de existência dessa linhagem, os conflitos, ameaças e iminências de guerras eram uma constante.

As intenções de incorporar a ilha de volta à Coroa de Aragão eram claras desde o reinado de Jaime II, entretanto ele abandonou a ideia, embora mantivesse o questionamento da legitimidade sucessória. Esse projeto, porém, voltou à pauta política de Pedro IV, responsável pela reintegração das Baleares ao domínio aragonês. É nesse ponto específico que as *Ordenações* surgem.

Vianna destaca que nas crônicas de Pedro IV, o próprio rei faz três questionamentos importantes acerca das decisões de repartição das terras da Coroa: primeiro, “o rei Pedro o Grande não aceitou a divisão estabelecida pelo seu pai, uma vez que tomava grande parte das terras do patrimônio da casa de Aragão”, assim o princípio de territorialidade e união do reino foi posto em questionamento diante das cortes na justificativa de uma futura guerra. Em segundo lugar, a negociação entre os irmãos deixava brechas jurídicas que justificavam a reclamação do trono por Aragão, pois foi acordado que “o rei de Mallorca tivesse e possuísse o reino, condados e terras, com todas as jurisdições altas e baixas, mas com a condição de que o mesmo, assim como os seus sucessores, fosse vassalo e homem próprio e lígio do rei de Aragão.” Por fim, o rei de Mallorca era obrigado a fazer ao rei de Aragão “tudo o que o vassalo deveria fazer com seu senhor”.²⁶⁰

Esse último aspecto é imprescindível, pois os argumentos para reanexar Mallorca não foram bélicos, mas sim jurídicos. Como havia um contrato feudo-vassálico firmado entre os monarcas, caso um deles entrasse em conflito com algum reino, caberia a ambos a proteção mútua e assistência bélica. Diante de uma série de saques e ameaças do rei Felipe IV da França na baronia de Montpellier, Jaime III pediu auxílio a Pedro IV, que prontamente convocou o Conselho e enviou os pedidos à Paris para que cessassem os ataques à região. Não era interesse do monarca aragonês um conflito com a França e sim retomar Mallorca que, naquele momento estava ameaçada e vulnerável. Um novo pedido de ajuda foi enviado por Jaime III.

Vale ressaltar que França e Inglaterra estavam no início da Guerra dos Cem Anos (1337-1453) e tomar partido a favor do Reino de Mallorca colocaria a Coroa de Aragão sob a mira de diversos reinos, sejam aliados ou inimigos dos franceses e ingleses. Castela e o papado de Avignon apoiavam os franceses, enquanto Portugal e Navarra tinham aliança com ingleses, essas relações eram pendulares, pois variavam conforme o jogo de interesses de diversos reinos. Qualquer conflito indesejado em um contexto tão delicado poderia ser o fim para as ambições de Pedro IV. Porém, como um exímio diplomata ele soube aguardar e se munir de todas as justificativas legais e do Direito Feudal para reintegrar a ilha junto à Coroa sem a necessidade de uma intervenção militar.

Em 1342, Jaime III foi convocado à Barcelona, um compromisso de grande importância que os reis-vassalos assumiam regularmente. O não cumprimento acarretaria na

²⁶⁰ VIANNA, Luciano José. A confiscação da Coroa de Maiorca em 1343: historiografia e direito na Crônica de Pedro IV de Aragão. **Diálogos Mediterrânicos**, n. 8, p. 290-291, jan. /jun. 2015.

quebra do contrato feudal e na retomada de todos os bens e posses do vassalo. Jaime III não compareceu e seu opositor sabia que ele não participaria do evento. A convocação foi realizada justamente durante a preparação e treinamento de guerra contra a França, exigindo a dedicação total do monarca. Apesar de uma decisão difícil, Jaime ainda tinha uma justificativa plausível e conseguiu um pedido de benevolência junto ao papa Clemente VI, que pediu a Pedro mais três dias de tolerância. Ao desembarcar na cidade, a situação perdeu o controle. O clima era de total desconfiança e contrariedade, causando um mal-estar entre os reis ao ponto de o conselho (*Usatge*) exigir a prisão do monarca de Mallorca.

No último dia antes do retorno de Jaime III rei à ilha, ele declarou publicamente que “o salvo-conduto estava quebrado” e confirmava que “estava livre do compromisso de vassalagem”²⁶¹ com Pedro IV. Dessa forma, tudo que ocorrera fortaleceu a vontade e os argumentos aragoneses em continuar o processo de confisco. Não há mais detalhes sobre isso, é sabido que não foram à guerra e, possivelmente, Jaime III sabia que era uma batalha perdida. Conforme o Direito Medieval, todos os bens do monarca mallorquino passariam automaticamente ao seu suserano, inclusive um documento muito valioso.

Em 1337, o rei Jaime III de Mallorca promulgou a primeira Ordenação de corte do reino, as chamadas *Leis Palatinas*, no mesmo ano da conquista da ilha. Um documento que atribuía ao rei poderes de repartir os ofícios da Casa Real de maneira correta, considerando as diferenças nobiliárquicas, sociais e de estamento entre seus funcionários a fim de testificar o bom funcionamento da coisa pública, considerando o rei como um representante de Deus na Terra e extensão principal do corpo social. As obrigações de cada ofício foram claramente especificadas a fim de evitar intercruzamento de funções, pequenas disputas internas e uma má gerência de tantos cargos palatinos: “encontrar oficiais idôneos e suficientes, assim para a expedição dos negócios como para a administração dos ofícios”.²⁶²

Diante da decisão jurídica de confisco aragonês, Jaime III tentou retirar as *Leis Palatinas* da ilha por meio de uma embarcação rumo ao porto de Marselha, e de lá ser trasladado sobre sigilo absoluto à corte dos duques da Borgonha, com o qual o rei mantinha aliança política. No entanto, o conjunto de oito manuscritos caiu nas mãos de uma galé aragonesa e chegou ao monarca Pedro IV, que encarregou seu secretário, Matteo Adria (ativo entre os anos de 1336 e 1365) de traduzir o documento do latim para o catalão.

²⁶¹ VIANNA, 2015, p. 293.

²⁶² OCP, p. 14.

Em 1344, Pedro promulgou uma nova versão das leis, porém com outro nome e assinada por ele mesmo, e sem qualquer referência ao documento de origem, a chamada: *Ordenacions sobre lo regiment de tots los officials de La cort*. Há, contudo, algumas mudanças significativas em ambos os casos. Em linhas gerais, as *Ordenações* assumem o papel de oferecer instruções detalhadas e individuais acerca dos quatro principais ofícios de um palácio: o mordomo, o *canciller*, o *maestre racional* e o *camarlengo*. Já nas *Leis Palatinas*, há oito manuscritos com muito mais cargos e variações burocráticas e cerimoniais do que sua adaptação posterior. Dentro das *Ordenações*, encontra-se o ofício de *protonotario*, responsável pela administração do selo real. Em 1352, o rei encomendou ao escrivão de *cancillería*, Gilde Castiello, a execução de um códice definitivo das *Ordenações*, pagando também 250 soldos a Ferrer Maguerola para realizar 14 iluminuras sobre o manuscrito, reformulando totalmente o formato original.²⁶³

Os ornamentos e iluminuras não possuem apenas efeitos estéticos, mas sim complementares à linguagem escrita, justamente para distinguir-se das *Leis Palatinas* e reforça os objetivos principais e subjetivos da obra. Em 1353, houve uma ampliação do documento, adicionando informações muito valiosas sobre o cerimonial de coroação do rei e da rainha de Aragão, apêndice esse que merece ser tratado com mais detalhes posteriormente, pois surge em um contexto sucessório bastante tumultuado que colocou em risco a permanência de Pedro IV no trono.

As *Ordenações* surgem num momento de consolidação da imagem organicista do rei, consideramos como tais uma estrutura de funcionamento ajuizando ao rei um lugar ou uma função concreta dentro da globalidade do reino assumindo duas posturas: a concepção corporativa e o feudalismo teológico. Era perfeitamente viável no Ocidente latino a coexistência paralela de uma imagem teológica e jurídica. Teológica a qual se fundamenta sobre a ideia de corpo místico e jurídica porque impõe formas precisas de relação entre o rei e os diversos estamentos do reino suscetíveis de interpretação jurídica. Nos mais diversos âmbitos políticos, diversos autores como Bloch, Kantorowicz, Maravall e Nieto Soria fizeram alusões ao mecanismo político em forma de corpo humano no qual o rei era a cabeça do reino. Aqui não importava quem ocupava qual função analógica a determinados órgãos, desde que o rei fosse a cabeça.²⁶⁴

²⁶³ OCP, p. 126.

²⁶⁴ As obras que embasam essa teoria política da concepção organicista se encontram em MARAVALL, J. A, “La idea de cuerpo místico en España antes de Erasmo”. In: **Estudios de Historia del pensamiento español**, pp.191-214, 1956 e em BLOCH, Marc. **Os reis taumaturgos**: estudo sobre o caráter sobrenatural atribuído ao poder régio particularmente na França e na Inglaterra. Tradução de. São Paulo: Companhia das Letras,

Na perspectiva de Nieto Soria, que pensou os reinos ibéricos, especificamente Castela, a doutrina corporativa teve uma dupla interpretação que foi denominada personalizadora e transpersonalizadora. A função *personalizadora* “apresentava o rei como cabeça do corpo místico formado por todo o reino, a vez que o próprio reino e seus diferentes estamentos eram considerados como membros de um corpo personalizado na figura régia”.²⁶⁵

A função *transpersonalizadora* concebia todo o reino como um corpo místico no qual o rei “era apenas um membro a mais, esse sim, fundamental, mas sempre obrigado a coordenar sua ação com a de todo o corpo ou, de maneira mais redutora, de procedência quase nobiliária ligadas aos membros mais destacados do corpo”.²⁶⁶ Esses membros, entenda-se, pertenciam quase exclusivamente à alta nobreza e ao clero o que justifica diversas revoltas da burguesia, das municipalidades e diversos segmentos sociais ao longo do reinado de Jaime II de Aragão. Esses segmentos, justamente por se perceberem integrados ao reino, reclamavam de parcelas do poder para si questionando o rei e não a estrutura, o que revoga a ideia mística ou taumatúrgica que os monarcas franceses e ingleses tinham.

Como os reis aragoneses não eram dotados desse caráter sagrado, precisavam munir-se de argumentos não somente teológicos, mas, sobretudo jurídicos e legais para reafirmar sua autoridade diante do corpo e tendo sua sagração sido aceita pelo povo ou não. Nas últimas décadas do século XIII se consolidou nas cortes medievais uma diversificação de ofícios e funções resultante do esfacelamento do antigo modelo de cúria alto medieval que ampliou as maneiras de exercer o poder. Era por meio da cúria que ocorriam as grandes reuniões políticas e acordos, assim como as reuniões ordinárias entre homens de confiança do monarca que formavam o princípio de um conselho real.

Dessa forma, ao longo do século XIV começou um processo gradual para se definir funções e ofícios daqueles que rodeavam o rei para atender seu serviço pessoal e cumprir as funções que emanavam dele, como as atribuições da chancelaria, tributos e jurisdição. A princípio, não havia uma distinção muito clara entre os ofícios privados e públicos, como analisaremos adiante na correspondência do rei Jaime II aos seus funcionários, pois o rei se servia de todos eles para governar. No entanto, no decorrer do tempo, os documentos

2018. Como a intencionalidade desse capítulo era analisar a recepção dessa teoria no espaço aragonês, as obras desses dois historiadores foram utilizadas apenas para fins comparativos e não para uma discussão historiográfica.

²⁶⁵ NIETO SORIA, José Manuel. **Fundamentos ideológicos del poder real en Castilla (siglos XIII-XVI)**. São Paulo: Martins Fontes, 1988, p. 90.

²⁶⁶ *Ibidem*, p. 93.

normativos de corte passaram a sistematizar e organizar essas funções minuciosamente, como foi o caso das *Ordenações de Corte* do rei Pedro IV.

A Casa Real, até fins do XIII, era “a organização administrativa central característica da monarquia medieval” e a corte seria “o rastro do rei, o lugar onde o rei está”. Gradativamente, ocorreu uma mudança de funções e conseqüentemente de significados entre as funções internas, dividindo-as em duas categorias: a Casa passou a designar “todas as funções e ofícios de caráter preferencialmente doméstico-privado” enquanto a Corte “se aplicava ao resto dos ofícios e instituições que compunham a administração central da monarquia”. Essa distinção, ainda que fluida, insegura e artificial, mostra que a Casa Real foi o “núcleo primitivo e originário da administração do poder régio e dele emanou a necessidade de ordenar e regulamentar a um nível distinto das épocas anteriores”.²⁶⁷

A Casa Real tem na Idade Média o cumprimento de quase todas as funções rituais e simbólicas destinadas a manifestar a condição do rei como fonte do poder, pessoa sagrada e vigário de Deus. Para isso, é necessário um cerimonial, com uma dinâmica interna capaz de exercer o poder político e sustentar a autoridade real por meio de antigas imagens e artifícios mentais sobre os dois corpos do rei.

A partir do século X configurou-se uma série de departamentos e serviços concebidos e desenvolvidos para satisfazer suas necessidades. Em primeiro momento, aparecem separados três grandes núcleos: aula, câmara e capela, os quais foram se incrementando conforme as especializações dos ofícios requeriam para cobrir as necessidades de mobilidade, segurança, diversão e alimentação dos súditos. Essa nova forma de exercício do poder começou a se maturar no século XI, atingindo uma forma mais concreta na segunda metade do século XIV. É importante frisar que não havia uma distinção conceitual clara entre Estado e sociedade ou entre as formas de poder político, pois predominava o contrato. Apesar disso, “criavam-se critérios de hierarquização pela respectiva força das partes que se relacionavam entre si, pela conservação residual de algumas práticas herdadas e a consciência de que a realeza deveria ser a cúspide e elemento regulador da sociedade”.²⁶⁸

Ao longo dos séculos XII e XIII se formaram seis grandes departamentos: a capela, os ofícios de casa e mesa, câmara, cavalaria, caça e guarda real. Todos eles estavam organizados em amplas e complexas estruturas constituídas por um elevado número de criados de diferentes

²⁶⁷ LADERO QUESADA, Miguel Ángel. La Casa Real en la Baja Edad Media. In: **Historia, Instituciones, Documentos**. Madri, nº 25, 1998, p. 327-328.

²⁶⁸ LADERO QUESADA, Miguel Ángel. **El ejercicio del poder real en la Corona de Aragón: instituciones e instrumentos de gobierno (siglos XIV y XY)**. In: *En la España Medieval*, nº17, Madri, 1994, p. 33.

origens sociais, existindo uma evidente hierarquia entre os oficiais maiores e menores com um objetivo funcional claro: dirigir o olhar de todos os convivas a exaltar a figura do monarca e a ordenar, perante sutis mentalidades e hierarquias, o complicado universo da simbologia cortesã.

Desde o início do século XIV, o papel da Casa Real se fez mais complexo ao agregar, entre suas principais funções, não somente o serviço do monarca por meio de diferentes departamentos e seções, como também passou a integrar política e socialmente as elites dirigentes do reino dentro de um governo dinástico, dada a falta de instituições centrais fortalecidas que cumpriam com essa missão. É nessa organização interna que o monarca tenta tomar para si o controle das famílias nobres, das elites eclesiásticas e urbanas para assegurar um mínimo de lealdade à dinastia. As decisões tomadas nesse espaço, como nomeações, honorarias, pensões e investidas, tinham uma repercussão em todo o reino à medida que essa sistematização e centralização eram eternizadas em documentos normativos maiores, cujos objetivos transcendiam o próprio rei.

Uma das principais funções das Ordenações de corte era reforçar a legitimação, a dignidade e a sacralidade régia. Demonstrando em ambos os segmentos o caráter de autoridade “a partir de dentro, ou seja, a corte e a Igreja, e para fora, ou seja, o povo, a base do poder real”.²⁶⁹ Elas se centram em uma estrutura ideal de corte conforme Deus, delegando funções, missões e objetivos claros para os humanos e assim obter uma harmonia do reino celeste. A Idade Média presenciou um fenômeno singular, a unicidade da formação de um poder real. Não era mais um príncipe como o do período romano, mas um produto novo, resultante da ruptura e de uma inovação política. Assim, o rei é colocado no alto da hierarquia desde a Alta Idade Média. No século XII, com a difusão da teoria organicista corporal, onde a sociedade é comparada ao corpo e o rei à cabeça, ou testa dele, a monarquia tomou uma nova forma. A partir disso, surgiu a noção de que ele possuía dois corpos: um biológico e um político/místico.

A solução encontrada para garantir esse corpo místico foi desumanizar o rei e divinizá-lo em partes, dando um caráter duplo, assim como Cristo, homem e Deus. Cada rei era um homem e por isso sujeito às limitações, sofrimentos e fraquezas, sobretudo as enfermidades e o envelhecimento, um rei com R minúsculo. Os reinos medievais têm a sua frente um monarca único, superior e indivisível, cuja cristandade é seu aspecto inédito e mais importante. O rei é a imagem de Deus (*rex imago Dei*). É, sobretudo, com Cristo que o monarca medieval “desenvolve relações particulares [...] mas seu reino não é deste mundo. Disso resultam

²⁶⁹ WITTEKIND, Susanne. Las Ordenaciones de Pedro el Ceremonioso en Paris, adaptación, transposición y reorganización artística. In: ALCOY, Rosa (ed). *Art fugitiu Estudis d'art medieval desplaçat*. MNAC: Barcelona, 2012, p. 332.

ambivalências fundamentais da realeza cristã, a saber, a tensão entre os reinos terrestres e o reino celeste”.²⁷⁰

Essa mudança se fundamenta na relação entre o poder e a duração temporal, estabelecendo um paralelo entre o corpo de Cristo e o corpo do reino e a comunidade espiritual dos fiéis e a comunidade política dos súditos. A alma da coletividade se impõe não apenas em um princípio absoluto, mas, sobretudo num princípio perpétuo. Uma coesão que excede as mortes dos monarcas e suas sucessões, e continua custe o que custar a fornecer alicerces materiais, jurídicos e teológicos para concretizar o imaterial.

Nesse sentido, Ernest Kantoworicz²⁷¹ pesquisou a forma pela qual a teoria política se utilizou de metáforas e fórmulas para justificar e explicar o funcionamento do poder. Assim como no plano espiritual, as pessoas deveriam ser orientadas para a salvação, isso se traduzia no plano temporal em uma organização semelhante ao reino celeste. Nessa concepção jurídico-política, as sociedades deveriam ser regidas por uma mesma cabeça e pelas leis por elas elaboradas à semelhança do corpo humano. Essa concepção de natureza aristotélica era aplicada a qualquer comunidade, seja nas cidades ou reinos, e o rei foi o portador dessa *potestas*, que fazia referência à sua atribuição de ser a cabeça que governava as partes do corpo social e assegurava a ordem no plano temporal.

A “*potestas* estava ligada diretamente a *dignitas*, que fazia referência ao caráter supratemporal do rei como garantidor da ordem social”. Isso quer dizer que as atribuições régias estavam associadas ao cargo e não à pessoa que o exercia, “pois a *potestas* não morria com o rei, e sim o transferia ao seu herdeiro”. Assim, a monarquia se projetava no tempo mais além dos poderes exercidos por um monarca específico.²⁷²

Esse rei, com R minúsculo, era perene. Ele assumia temporariamente os poderes, portanto, usufruía de suas prerrogativas legais e jurídicas para manter o funcionamento desse corpo social. Para isso, necessitava que cada um de seus homens e mulheres de confiança exercesse suas funções com diligência e honra. Os dois corpos são indissociáveis, sem a monarquia não há rei e vice-versa, mas aquele que ocupa passageiramente o trono também é corruptível e adocece. É necessário delegar funções e as *Ordenações de Corte* ressaltam esses dois corpos conforme o prólogo destaca:

Porque é verdade que na ordem do governo nos agrada e apetece muito ver tantos officios repartidos entre tantas pessoas, à semelhança do corpo humano no qual, caso

²⁷⁰ LE GOFF, 2017, v.2, p. 442.

²⁷¹ KANTOWORICZ, Ernest. **Os dois corpos do rei**: um estudo sobre teologia política medieval. Cia das Letras: São Paulo, 1998, p. 205. Tradução de.....

²⁷² *Ibidem*, p. 206.

a variedade de membros disputando diversos ofícios pode retirar a formosura e a compostura de todo o resto (do corpo).²⁷³

O senso de organização e hierarquia se faz presente em todos os ofícios descritos ao longo do documento. Ele é reforçado em um intervalo relativamente curto de páginas, o que demonstra a corporificação e institucionalização da Teoria Organicista, de fato levada a sério pelo monarca muito consciente do peso de sua função e da dificuldade de gerir a coisa pública:

[...] posto que um corpo esteja ordenado de diversos membros, têm cada um deles limitado a seu ofício; e assim parece mal no corpo que um membro faça o serviço do outro, pois nos ofícios é danoso e maléfico, por isso os repartem entre outras tantas pessoas. Por isso o conselho ordena em nosso palácio real todos os ofícios para que sejam regidos como convém.²⁷⁴

Essa noção de corpo social já estava presente no reinado de Jaime II quando, em 1316, escreveu à rainha do Chipre, Isabel de Luisignan: “faço-vos certa de que vivemos felizes e gozamos todos de sanidade nos corpos, a nós prestada por Aquele por quem os reis recebem saúde e reinam”.²⁷⁵ Quando falamos em repartição de funções é importante destacar que apenas os nobres de linhagem, ou pessoas de grande mérito, serviam ao monarca e à coisa pública. Essas pessoas eram “de confiança, linhagem e respeito, justamente por servir a majestade”, ou, pelo menos “descender de barões” conforme ressalta na escolha do copeiro. Enquanto os mordomos, investidos como cavaleiros, ocupavam o topo da hierarquia doméstica, cabendo a eles e seus subordinados o dever de “defender o rei dos perigos”.²⁷⁶

A unicidade merece destaque, pois o rei serve principalmente à nobreza. No século XIII, o entendimento jurídico e social atribuiu sua imagem oriunda ao segundo estamento. São seus pares (*rex inter pares*), “eles compõem os *Usatges*, lideram as municipalidades, enfeudam as terras, integram os ofícios da Casa Real”²⁷⁷ e, portanto, o monarca encontra-se quase sempre em dívida ou fazendo malabarismos para saciar esse grupo, reclamando parcelas de poder.²⁷⁸ A centralização administrativa, burocrática e a sucessiva supressão das formas feudais minaram certa autonomia da nobreza em relação ao rei, sendo ele o responsável pela distribuição de terras e as alianças dinásticas.

²⁷³ OCP, p. 16.

²⁷⁴ OCP, p. 28.

²⁷⁵ CJA, nº 214, p. 152.

²⁷⁶ OCP, p. 24-25.

²⁷⁷ Os *Usatges* eram os costumes, direitos e deveres fundamentais dos catalães que serviram como base na elaboração das suas leis. Eles eram uma sobreposição do direito romano, visigótico, as resoluções do tribunal comital de Barcelona e os cânones religiosos dos sínodos eclesiásticos. Eles foram codificados a partir do século XII e, no reinado de Jaime I, passaram a valer para todo o Principado da Catalunha. Cada região da Coroa de Aragão passou a ter seu próprio *Usatges* de acordo com os costumes locais.

²⁷⁸ LE GOFF, 2017, v. 2, p. 445.

Dessa forma, foram adotadas estratégias políticas, com ferramentas de controle repressivas e vigilantes, dentro da corte e da casa real, em forma de cargos de confiança a fim de delegar pequenas tarefas e manter esses nobres perto de si, mostrando-se uma saída eficaz para o rei permanecer em constante alerta acerca dos seus súditos, e muitas vezes, inimigos silenciosos. Assim, passou a substituir as terras e as posses materiais em honrarias, títulos e mesadas, trazendo uma economia discreta aos cofres reais e criando mecanismos simbólicos de ascensão social e coerção.

Baseando-se nesse processo, presume-se que o rei deve dominar seus súditos e ele o faz “também por um corpo inevitavelmente idealizado”.²⁷⁹ O corpo demonstra visualmente o poder do monarca, por isso é necessário cercá-lo de físicos, boticários, barbeiros e de bons alimentos. O corpo biológico do rei está em constante traslado, não apenas por questões simbólicas para reforçar sua regência pelo território, mas para encontrar os melhores ares, fugir dos miasmas e buscar um equilíbrio constante entre a natureza e o homem.

Nas *Ordenações* percebemos evidente tomada de consciência do Estado, a ideia de uma coesão necessária, de sua diversidade como também de sua unidade: o rei é a cabeça do reino. Nesse sentido, o corpo “com seus dispositivos de comando hierárquico e seu funcionamento de unidade convergente é exatamente um dos referentes tradicionais do reino, o da sujeição do monarca e de sua autoridade personalizada”.²⁸⁰ Novamente, é preciso frisar a importância da saúde física e da saúde política. Nesse ponto as *Ordenações* são claras:

[...] visto que a saúde e conservação da coisa pública consistem principalmente na saúde do Príncipe terreno, e que há de se prover com muito cuidado, dos que houverem de tratar aquelas coisas que hão de servir para o mantimento de nossa pessoa [...].²⁸¹

Já a saúde entre monarca e a coisa pública também se expressa mais adiante ao descrever os critérios necessários para um cargo de grande confiança régia, o de comprador, responsável por adquirir os gêneros alimentícios da Casa Real:

Por quanto à saúde e defesa da República depende principalmente da saúde do Príncipe, e as Leis que os príncipes fizeram, acerca da carne, do pão, do vinho e de outras coisas necessárias que hão de comprar, ordenamos que o corregedor da cidade tenha particular cuidado com elas, pois o que toca a saúde dos súditos, diz respeito ao Príncipe, sendo defensor da saúde do povo deve observar que o cargo de comprador da carne, do pão, do vinho e do pescado que servem no sacro Palácio, seja

²⁷⁹ VIGARELLO, 2005, p. 505.

²⁸⁰ *Ibidem*.

²⁸¹ OCP, p. 34.

encomendado a pessoas de extrema confiança para que façam e cumpram com a diligência que os convêm.²⁸²

Percebe-se que o conceito de saúde nas *Ordenações* é polissêmico. Pode adquirir o aspecto biológico, de um corpo saudável, em equilíbrio, bem nutrido e bem cuidado como a boa relação entre o príncipe e seus súditos, ao cumprir com diligência as funções esperadas por um monarca. Aquilo que alimenta o monarca é uma questão de Estado e não somente uma necessidade diária. Corpo físico e corpo social são inerentes, não há na lógica medieval a divisão cartesiana, pois tudo e todos fazem parte de um só.

Durante os reinados de Jaime II a Pedro IV houve um processo de afirmação da monarquia aragonesa quando seus representantes passaram a defender a afirmação doutrinal e efetiva do poder superior real diante dos grupos senhoriais que queriam se converter na espinha dorsal do reino. Ambos não estavam dispostos a se submeterem às chantagens de uma alta nobreza e, portanto, passaram a buscar o apoio “da baixa nobreza, das cidades e da burguesia, tentando isolar a nobreza unionista de suas pretensões de adquirir mais poder”. Desse modo, os dois monarcas reafirmaram sua autoridade como senhores soberanos e maiores que a vassalagem, criando mecanismos de controle mais sutis, como as *Ordenações*, ou punindo com castigos, degredos, prisões e confisco de honrarias os insubordinados²⁸³.

Foi por volta de 1300 que o conceito de soberano começou a possuir sentido político na Península Ibérica, sobretudo em Aragão. Os pronomes de tratamento até o começo do século XIV se referiam aos reis como *rei d’Aragó*, *príncipe* e *senyor*. Nas correspondências enviadas a Jaime II começam a aparecer outras formas de reverência, por exemplo, *Jacobus Dei gracia Aragonum Sicilie Maioricarium* ou *Dei gracia rex Aragonum* e *ac Sancte Romane Ecclesie Vexillarius, Ammiratus ac Capitaneus generalis*, incorporando títulos honoríficos e surgindo o caráter divino de sua função. Sua faceta transcendental não admitia interferência, e “os ecos dos pactos feudais se apoiaram nas correntes romanistas do Direito para reforçar o poder régio, reivindicando também a jurisdição geral sobre todo o reino, o direito ao patronato e o controle sobre vilas e algumas cidades”.²⁸⁴ Diante de um monarca cada vez mais atribuído de funções e simbologias, era preciso protegê-lo.

²⁸² OCP, p. 51.

²⁸³ HINOJOSA MONTALVO, 2006, p. 260.

²⁸⁴ *Ibidem*, p. 263.

4.2 GARANTIR A SOBREVIVÊNCIA DO REI: O TEMOR DO ENVENENAMENTO

A preocupação com a limpeza era constante e sempre relacionada como um dos pilares garantidores da saúde. Não bastava um corpo sadio, mas, os arredores, nos quais o monarca estava inserido, deveriam também estar à altura. Era uma noção bastante clara e já desenvolvida da relação entre saúde e o ambiente externo, afinal, as doenças contagiosas se desenvolviam com rapidez em lugares sujos, escuros, pouco arejados e insalubres. Considerando isso, os cuidados com a limpeza eram redobrados, sobretudo na nobreza, que contava com recursos humanos e materiais suficientes para seguir alguns princípios das teorias hipocráticas sobre os cuidados com a casa. Essas minúcias eram valorizadas, principalmente nos ofícios mais ligados à alimentação, pois quanto mais próximo do corpo, mais limpo deveria ser o alimento ou o objeto.

A primeira menção à limpeza dos utensílios e asseio pessoal dos funcionários diz respeito aos padeiros. Eles deveriam ter muito cuidado ao amassar o pão e que “os faça bem e limpamente, à parte, num lugar retirado para que não se possam mesclar nela (massa) coisas com que nossa saúde, e a de nossos súditos e vassalos venham a receber algum dano.”²⁸⁵ Os mesmos cuidados são exigidos aos cortadores de carne (*escuderos trinchantes*) tenham sempre seus utensílios, sobretudo a faca, “muito limpos e afiados, para cortá-los bem, para que, por falta de habilidade ou outra coisa, não nos causem dano ou nojo”. Os talheres, por serem utensílios levados diretamente à boca, deveriam ter uma atenção maior, especialmente se tivessem contato com a carne, pois, apesar de preparada com todos os cuidados, ainda era um animal morto servido, requerendo utensílios “manipulados limpos e galantes”.²⁸⁶

Os cozinheiros maiores também eram cobrados, pois seriam responsáveis por “escolher as melhores comidas” e deveriam “cozinhar com particular cuidado e diligência, limpidamente todas as refeições que forem servidas em nossas bocas”. Os conselhos se estendem aos seus subalternos, os cozinheiros comuns, que tenham “cuidado ao arrumar bem e limpidamente as refeições de todos nessa Casa”.²⁸⁷

Ao falarmos desses cuidados, eles dizem respeito, principalmente, às tentativas de regicídio e homicídio de membros da Casa Real de Aragão. O século XIV de maneira geral, viu proliferar as acusações e processos por envenenamento. Para García Arancón, “esses casos eram protagonizados por dignitários eclesiásticos ou nobres proeminentes, em um clima de

²⁸⁵ OCP, p. 39.

²⁸⁶ OCP, p. 41-42.

²⁸⁷ OCP, p. 44-45.

conflitos políticos, rivalidades pessoais e conjuros palatinos”.²⁸⁸ As vítimas eram pessoas do alto escalão, sobretudo reis e papas, sendo esses feitos classificados pelo Direito medieval como crimes de lesa majestade e traição. Tal delito é um ato criminal acintoso por excelência e um marco histórico no baixo medievo acerca da percepção jurídica da premeditação. Na análise de García Arancón:

(...) o envenenamento conta com duas faces criminais: a preparatória (*actum remotum*) e a execução, ambas analisadas separadamente, pois quem elabora o plano nem sempre o executa e quem o executa, muitas vezes, é apenas uma pessoa paga aleatoriamente para cometer o crime e isentar o mandatário das responsabilidades e punições.²⁸⁹

A prática do envenenamento estava associada intrinsecamente à bruxaria. Ao longo do século XIV, ocupavam o primeiro lugar entre os delitos contra a fé. Nas cortes, a feitiçaria cobre uma dimensão política e nas primeiras décadas do século XIV, “os juízes reais adotam técnicas e conceitos da inquisição eclesiástica e as práticas sacrílegas são consideradas *crimen majestatis*”.²⁹⁰ A associação entre bruxaria e envenenamento está amplamente documentada e ganha destaque no Direito romano, nas leis germânicas e, por fim, nos costumes franceses e ibéricos de prática judicial. O que torna esse crime muito grave é a temível capacidade de matar sem arma visível. Por isso, o castigo final para as mulheres era a fogueira e para os homens a forca, ou, em ambos os casos, serem enterrados vivos junto com o cadáver assassinado conforme os *Foros de Valência* ditados por Jaime II.²⁹¹

Os reis e infantes eram alvos fáceis de conspiradores, inimigos, espiões e da própria nobreza, por isso não mediam esforços para subornar funcionários próximos da privança real a fim de ter acesso ao alimento dos poderosos, fonte de vida, mas também de desgraça. Em 21 de abril de 1320, o rei Jaime II, hospedado no Monastério de Poblet, incumbiu Ramón de Orcau, *veguer* de Barcelona e Vallés, a deter uma mulher suspeita de realizar misturas com venenos de polvo e peixes:

Jaime etc. Ao nobre e querido Ramón de Orcau, *veguer* de Barcelona e Vallés, ou mandatário do lugar. Saudações, etc. Chegou recentemente a nossos ouvidos a notícia de que foi encontrada no nosso palácio de Barcelona, onde a senhora Maria, Rainha de Aragão, nossa consorte, esteve hospedada e onde se hospedará, certa mulher que buscava ministrar poções, misturas ou mesmo venenos, ou sucedâneos. Deveis, pois, saber a verdade sobre tal fato, e, da mesma forma, se chegardes a saber algum fato

²⁸⁸ GARCÍA ARANCÓN, Maria Raquel. Muertes sospechosas y procesos políticos en torno a los reyes Capetos de Navarra (1302-1317). In: **Iura Vasconiae**, n. 14, 2017, p. 177-178.

²⁸⁹ GARCÍA ARANCÓN, p. 179.

²⁹⁰ *Ibidem*, p. 180-181.

²⁹¹ FERRAGUD, Carmel. A Multiple Poisoning in the City of Valencia: Sanxo Calbó's Crime (1442). In: TRACY, Larissa (org.). **Medieval and Early Modern Murder: Legal, Literary and Historical Contexts**. Dublin: Boydell & Brewer, 2018, p. 376.

incriminatório a respeito de tal mulher, dizemos firme e expressamente para que procedais com rigidez depois de que tudo seja sabido e conhecido sobre ela; se a encontrardes culpada pelos indícios, atueis contra tamanho crime, e para escarmento de todos ela deve ser castigada rigidamente, mediante as vias da justiça, tais punições devem servir para dar um basta aos demais atos de tentar voluntariamente contra cada um de nós. Dado no mosteiro de Poblet, 21 de abril de 1320.²⁹²

A preocupação, embora anterior ao reinado de Pedro IV, era a mesma. Havia um agravo: uma disputa entre os monarcas de Aragão e Castela, Pedro I, o Cruel (1334-1369, rei desde 1350). A chamada Guerra dos Dois Pedros (1356-1375), um desdobramento da Guerra dos Cem Anos na Península Ibérica que levou o adversário castelhano a supostamente eliminar alguns de seus opositores, principalmente os vizinhos aragoneses, inimigos de longa data. Em 1359, especula-se que Pedro I mandou assassinar sua tia Leonor, esposa de Afonso IV, o Benigno. Os relatos das crônicas aragonesas, apesar de parciais e favoráveis a Enrique de Trastâmara contam que ela foi estrangulada com uma toalha enquanto se preparava para dormir, dando ao rei o epíteto de “o cruel”.

O desassossego de Pedro IV estava expresso clara e diretamente nas Ordenações. Embora o rei fosse o topo da hierarquia social, o seu reinado foi marcado pelas tentativas de erradicar os excessos de privilégios da alta nobreza aragonesa e reprimir as insurgências nobiliárias. Nos seus primeiros anos de governo ganhou o apelido de “el del puñalete”, ou “o do punhal”, ao rasgar com o objeto um foro que concedia apanágios aos nobres de Zaragoza concedidos por seu antecessor Jaime II.

Essa apreensão na corrupção dos alimentos foi destacada nos ofícios ligados à cozinha. Como o pão era uma das bases da alimentação medieval, portanto, consumido diariamente, os padeiros tinham que ser homens de conduta ilibada, além de “pessoas generosas e de bondade, e de muita confiança [...] as quais tenham particular cuidado e diligência acerca do pão que vai a nossas bocas” e mais, aqueles que exerciam o ofício deveriam ser pessoas “tão abonadas e de confiança que não haja suspeita alguma de colocar coisas danosas à nossa pessoa, e que nossa saúde e vida sejam melhores conservadas”.

²⁹² CJA, nº 325, p. 241. Iacobus, etc. Nobili et dilecto Raimundo de Orchau, vicario Barchinone et Vallesii, vel eius locum tenenti. Salutem, etc. Ad nostrum noveritis pervenisse auditum quod nuper in palacio nosjro Barchinone, ubi illustris domina Maria, Regina Aragonum, consors nostra, hospitabatur et hospitatur, fuit inventa et capta quedam mulier que pociones sive pulumenta aut venena, seu similia, ministrare procurabat. Cum, autem, de hiis veritas sciri debeat, ideo vobis firmiter et expresse dicimus et mandamus quatenus contra dictam mulierem sic pro predictis rigide procedatis, quod omnino habeatur seu sciatur veritas super eis ; et si inveneritis ipsam fore culpabilem in premissis, contra eam pro tanti enormitate sceleris, quod exemplum perniciosum et fortiter castigandum est, procedatis rigide iusticia mediante, taliter quod eorum punicione cedat ceteris similia attemptare volentibus ad certiore, Data in monasterio Populeti XI kalendas madii anno Domini M.CCC.XX.

O padeiro também deverá “defender das coisas contrárias” ao prestar juramento de fidelidade e sacramento ao rei.²⁹³ Podemos entender *coisas danosas* e *contrárias* como venenos, pois ao cometer um regicídio, o criminoso deveria fazê-lo de maneira sutil e discreta, tornando todos suspeitos, facilitando, assim, sua fuga e acabando com qualquer vestígio sobre sua existência.

A mesma exigência era cobrada do despenseiro, responsável “pelas coisas que se compram para nossa boca e a provisão de nossa Casa, se deve guardar a pessoas de confiança”. Era ele o responsável pela chave da despensa e incumbido de prover com “abundância em nossa despesa os seguintes itens como o açúcar, gengibre e outras espécies moídas, mel, azeite, toucinho, queijos, pescados do mar, vinagre” e outros. As carnes deveriam ter uma atenção maior, porque “não pode haver suspeita de misturas danosas”²⁹⁴ durante seu preparo. Por isso, elas deveriam ser cortadas diante dos cozinheiros, experimentada por todos antes do preparo, durante e na hora de servir diante do rei.

A atenção aos pescados dava-se pela seguinte razão: a dietética medieval considerava as enguias, lampreias e outros peixes como as “cobras do mar” e em razão disso eram venenosos, assim como os ofídios terrestres. Portanto, necessitavam de técnicas bastante complexas e temperos fortes para diminuir o provável poder mortal de consumi-las. Há uma balada medieval de origem anglo-escocesa denominada *The Ballad of Lord Randall* (séc. XV), embora posterior ao presente recorte temporal, ela ainda carrega uma grande preocupação em relação às “cobras do mar”.

Na balada, o jovem Randall retorna para casa após ceiar com sua amante, acompanhado de um mal-estar. Eis que ele é interrogado pela sua mãe: “onde você esteve o dia todo, meu querido?”, “o que ela lhe deu de jantar?”, “onde ela conseguiu o peixe que lhe deu?”. Os efeitos do caldo de enguias começam a fazer efeito, o jovem estava cansado e pedia para a mãe arrumar sua cama. Ela percebeu a indisposição do filho e ficou preocupada, mas logo o rapaz morre sufocado em consequência “do veneno servido por seu amor”.²⁹⁵

A preocupação com a segurança deu origem a uma série de medidas cada vez maiores nas Ordenações, desde a experimentação prévia dos alimentos pelo camareiro até a presença de uma escolta aonde o monarca fosse. À noite, a vigilância era ampliada: as portas do palácio deveriam estar trancadas e as chaves guardadas na Câmara Régia, para guardar a chave, o

²⁹³ OCP, p. 34.

²⁹⁴ OCP, p. 46.

²⁹⁵ A balada pode ser consultada no original em Língua Inglesa no link: <https://poets.org/poem/lord-randall>. Acesso em: 27 nov. 2020.

camareiro contava com a proteção de seis ou sete escudeiros, dois camareiros ajudantes e um criado.

Para zelar pela integridade real, revezavam nas portas e janelas do rei quatro vigilantes, e, possivelmente, mais homens à paisana pelos corredores escuros da residência. O chefe deles era denominado guarda-maior do corpo do rei, um ofício presente tanto nas Ordenações de Pedro IV quanto nos ofícios de Pedro I, que os denominava *caudillo de los escudeiros del cuerpo del rey*.²⁹⁶

Cada membro do palácio era, portanto, um homem de extrema confiança e nobre linhagem para atender o rei em sua mais íntima privacidade. O clima fora, e ainda era de tensão. A iminência de um levante da alta nobreza, de um regicídio por parte dos conspiradores castelhanos e de um golpe político arquitetado por algum grupo lesado pelas políticas reais tornavam a vigilância sobre o alimento uma constante. Assim, quanto mais perto do rei, maior a respeitabilidade e boa reputação dos seus comensais. As Ordenações expressaram de maneira institucional e hierarquizada a relação entre os ofícios palatinos e o serviço doméstico real, tornando claro o lugar que cada um ocuparia, assim como os superiores e subalternos a quem responderiam no dia a dia da corte.

4.3 OS OFÍCIOS DOMÉSTICOS NAS CORTES DE JAIME II E PEDRO IV:

SEMELHANÇAS E DIFERENÇAS

Uma das principais diferenças acerca da distribuição de funções dos ofícios domésticos entre os reinados de Jaime II e Pedro IV está na formalização, sistematização e organização deles. Jaime II atribuía funções aos seus diversos funcionários por meio de cartas, sempre muito diretas e imperativas. Os pedidos eram variados para uma mesma pessoa, desde providenciar comidas para a corte itinerante até funções diplomáticas em reinos estrangeiros. Por tratar-se de cartas, é possível conhecermos alguns nomes de cargos de confiança do monarca, assim como seus ofícios principais, como mordomo, escrivão real, padeiro e cozinheiro maior, por exemplo. O número elevado desses homens de confiança explica-se em determinada medida pelo processo de expansão liderado por Aragão, precisando inserir em cada reino anexado à Coroa uma rede de contatos e membros executores de tarefas. Desse modo,

²⁹⁶ LADERO QUESADA, Miguel Ángel. La Casa Real en la Baja Edad Media. In: **Historia, Instituciones, Documentos**. Madri, nº 25, 1998, p. 337.

Valência, Aragão e o Principado da Catalunha possuíam seus respectivos funcionários, atuando como extensões do corpo social do rei apesar da distância.

Um dos principais registros sobre a sistematização da casa real é datado de agosto de 1318. Redigido em catalão, durante a estada do rei em Barcelona, Jaime II ordenou ao escrivão real Bernardo de Segalar uma reestruturação das contas e funcionários da casa da rainha Maria.

Nesse caso, há uma primeira tentativa de reorganizar a Casa Real e de reduzir as despesas, afinal, Maria gastava como uma rainha, mas seus proventos não condiziam com sua posição. Em 1318, ordenou-se ao escrivão Bernardo de Segalar que realizasse uma minuciosa vistoria nas contas reais, incluindo cortes de gastos, manejo de funcionários, redução de despesas e algumas demissões. As ordens eram expressas:

Ordena o s. R. que a dona Geralda de Vilaragut se valha por si mesma; e sobre isso já lhe escreveu o s. R. por meio de sua carta. Do mesmo modo, deseja o s. R. que a Dolça de Chipre e aquela outra que as levem a Valencia, a que deem a corte à baronesa de Chipre, que vão para onde quiserem. Do mesmo modo, que Toda Aragonesa serva da corte que vá para onde quiser. Do mesmo modo, que Stacia, babá da infanta dona Iolanda, dirija-se a Barcelona; o s. R. dar-lhe-á o que lhe é devido, e deixe a casa.²⁹⁷

Já os oficiais restantes tiveram suas funções dobradas para suprir essas ausências. Assim, determinou que o Padre de Legunes, encarregado das montarias e Francesch Messegner, o chefe dos estúbulos, que “realizem seus ofícios de outra maneira, como já se havia estabelecido”. A justificativa era rasa, que “a Rainha tenha necessidade para caminhar, e não se tenha ali nenhum outro encarregado de montarias”. Deixou apenas um funcionário para

²⁹⁷ CJA, nº 261, p. 184-185. Iacobus, etc. Fideli nostro Bernardo de Segalarario, scriptori porcionis domus illustris domine Marie, Aragonum Regine, karissime conjugis nostre, etc. Noveritis nos in domo domine Regine noviter ordinacionem fecisse quam vobis transmitimus in cedula hac interclusa. Mandantes vobis quatenus dictam ordinacionem nostram protinus publicetis et in libris vestri officii ipsam escribi faciatis ut deinceps, sicut per nos ordinatum, exacte observetur. Datum Barchinone, VII kalendas septembris, anno Domini M.CCC.XVIII Aquesta es la ordinació que'l senyor Rey fa en casa de la Reyna: Ordon a el s. R. que la dona na Geralda de Vilaragut se sofira ab si; e d'aço li ha ja escrit el s. R. per sa letra. Item, vol lo s. R. que na Dolça de Xipre e aquella altra que levaren a Valencia, a qui dien en cort la baronesa de Xipre, que se'n vaien on se vuyllen; Item, que na Toda Aragonesa isqua de Ia cort e se'n vaia on se vuylla. Item, que na Stacia, dida de la infanta dona Iolant se'n venga a Barchinona; el s. R. dar li ha ço que li es degut, e lax la casa. Item, en Pere des Corcell que se'n venga al s. R. Item, en Galceran Lull que faça sos affers. Item, en Pere de Legunes, sobreazambler, e Francesch Messegner, cavalleriç, que se'n vaien com ja sia provist a lurs officis en altra manera. Item, Pere Marquet, comprador, e Thomas de Conques, que li ajudave, facen lurs afers com ja sia provist d'aquell ofici en altra manera. Encara ordona el s. R. que'n Domingo de Muntanyana sia comprador e sobrecoch e provezca aquests II oficis e que aia I home de peu, qual ell se volra, qui li aiut a comprar e aia altre qui provesque e li aiut en la cuina, del qual el s. R. li provehira. Item, que'l dit Domingo procur les asembles e altres besties que la Reyna haura mester per cami, e no y aia altre sobreazambler. Item, que'n Pere Llull sia panicer e boteller, e aia II homens a servir e ajudarli en los dits II oficis: F. Ça Quintana e Francesch Matheu que ja si eren. Item, que'n Bernat des Soler sia cambrer e reboster, e aia a la cambra aquells II qui ja si son, e al rebost a servir, Johan de Serra, qui ja si es. Item, en Montornes, qui talla a la Reyna, ain cura de les besties de ta Reyna. e no y aia altre cavalleris. Sia levat al museu I home de peu qui menja en cort. Item, vol lo s. R. que totes les companyes dels oficials, escuders e troters, e tots altres homens que y sien de casa de la Reyna menjen en casa, e siels levat de lur quitacio; e servesquen aqui. Item, que'n P. Messeguer sia tresorer, e aia racio a II besties continuament, e aia I per cami.

cuidar dos cavalos da rainha “e que não se não tenham lá mais funcionários”. Os fins eram médicos? Talvez. Punitivos? Com certeza.

Já Padre Marquet, manteve o cargo de comprador e Thomas de Conques como auxiliar, tal como “havia sido estabelecido nas ordenanças anteriores de um modo distinto”. É interessante a palavra ordenanças aqui escrita, pois ela tem mais o sentido de ordenar algo a alguém do que ordenar no sentido de organizar e cumprir-se propriamente dito, como ocorrerá com Pedro IV. Em relação aos cortes de gastos na cozinha real, instituiu Domingo de Muntanyana como comprador e chefe da cozinha, para “que exerça esses dois officios, que tenha um homem à mão, quem ele quiser, que lhe ajudará a comprar e que tenha outro que proveja e lhe ajude na cozinha”.²⁹⁸

Como padeiro e encarregado das bebidas, nomeou Padre Llull e dois auxiliares, F. Ça Quintana e Francesch Matheu. Como despenseiro e encarregado do depósito de alimentos nomeou Bernat des Soler e como seu auxiliar Johan de Serra. As demais companhias de oficiais sejam os escudeiros e trotadores, e todos os outros homens que estavam na casa da rainha fossem elevados de grau, porém deveriam se alimentar por lá, a fim de reduzir despesas. Nomeou também Padre Messenguer como tesoureiro com direito a três cavalos à sua disposição. Hinojosa Montalvo vê na reestruturação doméstica e nas Ordenanças privadas do rei Jaime II o “resultado de uma má gestão, de um excesso de gastos injustificado ou de uma excessiva ingerência de pessoas inúteis”.²⁹⁹

Diante desse cenário, novamente Bernardo de Segalar, escrivão de porção da casa da rainha Maria, foi requerido. Primeiro, para quitar uma dívida em relação a infante Eleonora de três sólidos de ouro e nove denários. Em seguida, confere a Pedro Lull a tarefa de comunicar à rainha que ela escolha apenas um homem de sua confiança para cuidar dela durante sua convalescência e posterior retorno à Barcelona “até o momento em que saibamos claramente que a situação da rainha não seja tão ruim”. Tão logo ela melhora, esse homem deveria ser destituído da função.³⁰⁰

²⁹⁸ *Ibidem.*

²⁹⁹ HINOJOSA MONTALVO, 2006, p. 242.

³⁰⁰ CJA, nº 265, p. 187. Iacobus, etc. Fideli nostro Bernardo de Segalar, scriptori porcionis domus illustris domine Marie, Aragonum Regine, karissime coniugis nostre, etc. Recepimus litteram nobis per vos noviter missam et intellectis hiis que nobis significastis in ea, vobis taliter respondemus. Et primo super facto status dicte Regine quod displicet nobis eius discrasia. Quantum vero ad illam quantitatem trium solidorum et novem denariorum qui dantur pro hostali et sotularibus in domu infantisse Elionoris hiis qui porcionem non habent, respondemus quod placet nobis quod ita fiat in domo dicte Regine. Quantum vero ad officia Petro Lulli comissa, in quibus duos homines vel saltem unum sibi necessarios fore dicitis, placet nobis quod si unum hominem omnino necessarium habet provideatur eidem per dictam. Reginam de aliqua persona, et si inveniatur idonea habeatur de hiis qui servierunt iam. Ad negocium autem augmentandi porcionem in Curia nostra ipsi Petro Lulli, respondemus quod cum reversi fuerimus ad civitatem Barchinone quod expediens viderimus ordinabimus

É interessante notar que aparecem nomes e “sobrenomes” nas cartas, dando uma noção muito maior e específica do que nas *Ordenações de Corte de Pedro IV* sobre os nobres que exerceram aqueles ofícios. O que se difere nesse aspecto é que as *Ordenações* não nomeiam os funcionários, mas fornecem detalhes minuciosos sobre o espaço e função que cada um exerceria, independente de quem e quando, mostrando uma permanência daquela estrutura superior e posterior ao próprio rei. Era um documento normativo que transcendia o corpo biológico e fornecia os pilares para a máquina burocrática por trás da monarquia. A partir dessa delimitação dos ofícios, ora por meio de cartas, ora pelas normativas institucionais, analisaremos a seguir os ofícios relacionados à alimentação tomando como premissa o caráter intrínseco entre o rei e suas necessidades biológicas com as demandas políticas.

4.3.1 Os ofícios da comida: o servir

Alimentar ao rei não era uma função simples. Uma necessidade biológica corriqueira foi transformada e dotada dos mais sofisticados mecanismos de cerimonial e protocolo, emergindo a necessidade cada vez maior, e mais cara, de funcionários capacitados para manter o corpo biológico do rei vivo, bem nutrido e garantir “que em nossa Corte haja os melhores alimentos que puderem”.³⁰¹ Portanto, analisaremos em três categorias os ofícios, agrupados não de maneira sequencial, como apresentado na fonte, mas por temáticas: aqueles responsáveis por servir a comida, ou seja, os que estavam presentes no salão de refeições ou na câmara; os ofícios da cozinha, ou seja, o cozinheiro, o padeiro, o trinchador e outros. e os ofícios de abastecimento, homens responsáveis por comprar, negociar, estocar e assegurar toda a logística alimentar palaciana. Essas três categorias funcionavam simultânea, diária e integralmente, trabalhos exaustivos e cujas exigências, além de morais, requeriam um bom preparo físico, juventude e fôlego. Para ater-se à fonte e evitar traduções superficiais ou erradas, alguns ofícios citados no documento foram mantidos com seu nome original.

A análise será de forma inversa, do salão de refeições para a rede de abastecimento, a fim de demonstrar a complexa estrutura de recursos materiais e humanos utilizadas para alimentar o rei e seus súditos: dos locais de servir, depois para a cozinha e por último para as ruas, campos, portos e víveres espalhados pelo reino. O representante máximo, regente e

super eo. Quantum, antem, ad id quod ordinavimus quod familie officialium comedant in Curia, volumus quod ad presens observetur nostra ordinacio nisi in posterum manifeste cognosceremus domui dicte Regine fore dampnosam.

³⁰¹ OCP, p. 176.

responsável por essa rede de abastecimentos e da hierarquia doméstica era o mordomo, uma figura emblemática e popularizada por meio do cinema e da literatura.

Os exemplos contemporâneos dessa importante função doméstica foram eternizados na televisão no reservado e elegante Mr. Carson, interpretado por Jim Carter, fiel servidor da família Crawley, proprietários do castelo de Highclaire, no seriado britânico *Downton Abbey*. Na literatura, merece destaque a lealdade e devoção de Mr. Stevenson, mordomo da decadente Darlington Hall em *Os vestígios do dia*, de Kazuo Ishiguri. As origens dessa função não são contemporâneas e tampouco surgiu na Inglaterra eduardiana, mas sim no tardo medievo, período esse responsável por dar formas, ainda que primárias, ao que de fato conhecemos como mordomo.

O século XIV presenciou diversas alianças e batalhas entre os reinos ibéricos na tentativa de tomar o Reino de Granada, localizado ao sul da Península Ibérica, do domínio muçulmano. Diversas batalhas foram travadas e grandes áreas foram conquistadas e divididas entre reinos. Como consequência desse processo de expansão, tanto castelhano quanto aragonês, houve uma necessidade maior de pessoas de confiança para administrar esse território em nome do rei. Assim, inicia-se gradualmente a criação e atribuição dos ofícios reais. Havia por trás deles um interesse régio em cooptar esses grandes aristocratas a fim de manter a sua governabilidade, trazendo para perto de si “membros de uma aristocracia com posses de terras e poder político ligados por laços de sangue ou de fidelidade com o rei”. Logo, “as funções domésticas se converteram em ofícios públicos, e quem estava na corte usufruiu de parcelas do poder real”.³⁰²

Esse conjunto de nobres selecionados criteriosamente pelo monarca formava o chamado concílio régio. Sua função principal era servir em nome da coroa em locais distantes, por exemplo, nas cercanias, vilas e municípios para exercer a justiça. Essas pessoas não estavam necessariamente ligadas por laços de sangue ou matrimônio, mas representavam o rei ao defender os seus interesses em locais distantes. Dessa forma, os ofícios se estendiam além da vida doméstica, incorporando também a vida militar. Na campanha de Reconquista, além do exército particular real, havia bandos paralelos mantidos por aristocratas ligados por *fidelis regis*, estabelecendo um acordo de troca: “o oferecimento ao monarca da força física desses grupos em tempos de guerra e a concessão de terras para enfeudação desses nobres”.³⁰³

³⁰² GERBET, Maria-Claude. *Las noblezas españolas en la Edad Media: siglos XI-XV*. Madri: Alianza Editorial, 1997, p. 24.

³⁰³ *Ibidem*, p. 26-27.

Um dos principais componentes dessa *cúria régia*, nos séculos XII e XIII, era o mordomo, a princípio responsável pela administração da Casa Real, do tesouro público, dos domínios territoriais e da gestão de pessoas que serviam ao rei. No reinado de Pedro III, o monarca fundiu em um só ofício, o de mordomo e o de *senescal*, sendo este criado na Catalunha, era incumbido das cerimônias, festas e banquetes, mas também podia exercer funções administrativas. Posteriormente, após a fusão, distribuiu pelo território um mordomo para cada região da Coroa.

No reinado de Pedro IV, essa função teve atribuições muito mais domésticas do que diplomáticas e jurisdicionais, o que não significa que possuísse poderes menores, apenas uma redução das funções originais exercendo-as em uma dinâmica de sociedade política já transformada no decorrer dos séculos. Apesar disso, ainda era um cargo de confiança, pois fiscalizava todos os envolvidos na organização doméstica real, respeitando “o número de honrarias” e “qual o tempo dentro da corte, preferindo os mais velhos que os mais novos”, fiscalizando para que “a fidelidade e o bom serviço sejam agraciados e os maus serviços sejam punidos”.³⁰⁴

Há aqui um novo tipo de poder, e não somente o das armas e luta, mas um poder simbólico expresso de maneiras mais sutis. Na Coroa de Aragão havia quatro mordomos que representavam o rei fora de seus domínios, eles estavam divididos entre os reinos de Aragão, Valência, Mallorca (já reconquistada por Pedro IV) e o Principado da Catalunha. Nas *Ordenações* não há nenhuma menção diplomática, burocrática ou administrativa sobre os serviços deles. É importante ressaltar que essas funções existiam, porém esse documento era uma tentativa de organizar e bem gerir a Casa Real e os seus assuntos internos, como ressalta o prólogo da fonte. Dessa forma, existe uma demanda maior sobre a comida e, conseqüentemente, um número maior de ofícios relacionados a ela.

Na vida cotidiana da Casa Real, a mordomia era responsável, principalmente, pelo serviço de cozinha, pelos lacaios e comedor (salão onde realizava as refeições, mas não havia uma mesa fixa, sendo um espaço multifuncional), e ainda liderava um número considerado de serviços responsáveis direta e indiretamente pela alimentação real. O serviço de refeições obedecia a um cerimonial preciso destinado a garantir a segurança do rei e aclamar sua magnificência e benevolência com aquilo que come e aquilo que doa aos pobres. A moderação do rei à mesa era também exemplar nos dias comuns: uma pequena porção de comida servida entre dois pratos de carne cozida ou assada, uma vermelha e outra branca, e durante a noite

³⁰⁴ OCP, p. 21.

apenas galinha e uma pequena porção de legumes. A temperança era uma virtude, sobretudo em cortes religiosas como a aragonesa, influenciada por princípios franciscanos, onde o pecado da gula era condenado no discurso médico e moral.

Na cozinha, o mordomo supervisionava minuciosamente o preparo dos alimentos para impedir qualquer tentativa de envenenamento individual ou coletivo. Obrigava todos a provarem os pratos do cozinheiro horas antes de serem servidos, dos compradores de víveres aos auxiliares de cozinha, para observar pequenos sinais de efeitos colaterais. Todos eram potenciais suspeitos em maior ou menor escala conforme ritmos próprios da política interna e externa se acentuavam ou se tencionavam. Enquanto o rei e seus convidados comiam, o mordomo atendia o serviço de mesa, para que todos recebessem pontualmente e em perfeita apresentação os pratos. À mesa, as porções dos convidados não eram uniformes e variavam em função de suas respectivas posições sociais, assunto que abordaremos posteriormente.

O ato de servir os alimentos era regido por uma minuciosa apresentação: eles eram trasladados da cozinha para a mesa em um cortejo de cavaleiros precedidos pelo sargento de armas aragonês; em seguida os alimentos eram experimentados publicamente diante do rei antes de servir, por razões já explicadas anteriormente. Seguia-se então a escolha dos alimentos segundo os físicos, dispostos ao seu lado.

Dentre as tarefas do mordomo estava providenciar toda a alimentação da corte, assim “como a seleção correta dos pratos e a hora de servir”. Deveria também “ordenar conforme a hierarquia nobiliária quem e onde se sentará à mesa”.³⁰⁵ A ele cabia uma função muito importante, a qual justificava as disputas para assumir o cargo, pois cabia ao mordomo na organização dos festins ou refeições ordinárias dispor todos os convidados à mesa conforme uma complexa geografia do poder capaz de revelar a ascensão e queda de famílias, e o grau de influência junto à majestade. As maiores guerras eram travadas não somente nos campos de batalhas, mas nos mais sutis gestos e detalhes de um banquete.

Sendo o mordomo o mais alto cargo doméstico, caberia a ele acompanhar o trabalho do porteiro e do sobre cozinheiro (*sobrecoq*) para “evitar que coisas danosas sejam colocadas na comida por homens maus e perversos”, era necessário “ordenar o ato de servir os alimentos conforme um rígido protocolo pensado pelo próprio mordomo, a saber: caberá ao mordomo entrar no salão segurando o mastro régio em sinal de sua autoridade, em seguida o porteiro

³⁰⁵ OCP, p. 20-21.

abrirá as portas que “servirá os pratos e tigelas; oferecerá água de mãos antes de servir e durante as trocas de pratos gordurosos e irá suprir a ausência eventual de algum empregado”.³⁰⁶

Servirá o rei o mordomo mais antigo e com mais honrarias, por isso será incumbido por “conceder licenças para viagens ou doenças e arrumar substitutos”, “encomendar o pão, o vinho e a carne” e “fiscalizar o pessoal e o bom serviço”. Há, novamente, a noção de unicidade em torno desses cargos, pois sendo o mordomo a figura mais importante, os seus subalternos deverão “prestar homenagem e sacramento a todos os oficiais, pois caberá a todos defender o rei dos perigos”.³⁰⁷

Competia a ele a organização dos menus cotidianos e festivos não somente por critérios gastronômicos, mas dietéticos e morais. Conforme discutido no capítulo anterior, havia uma preocupação com a temperança e moderação, conforme destaca uma das disposições sobre os alimentos palacianos das *Ordenações*:

Posto que a corte dos reis e dos Príncipes tenham que reunir-se para várias e diversas coisas; muitas vezes, muitas das comidas, e especialmente aquelas que com muito trabalho e confecção foram feitas, engendrarão a enfermidade e embotarão o entendimento; colocando dentro os vícios e sacando para fora as virtudes; assim somente se remediam com a medicina da temperança, a qual é mãe da castidade.³⁰⁸

Embora as funções fossem bastante delimitadas e claras, não há menções aos nomes dos mordomos de Pedro IV. No entanto, alguns deles são conhecidos nas cartas do rei Jaime II. Um detalhe importante na diferença de funções exercidas pelo mesmo cargo, e em diferentes reinados, diz respeito à flexibilidade institucional.

Na Casa Real de Aragão, assim como em outros reinos ocidentais da época, os servidores que cumpriam funções mais imediatas em torno do monarca e de sua família, exerciam também missões diplomáticas nas cortes estrangeiras; tal envolvimento do público e privado na alta governança se justifica pelo receio constante do soberano em proteger-se e cercar-se de pessoas de confiança. Quanto menor o grupo, mais chances de prová-los em sua fidelidade incondicional.

Distribuídos pelo território aragonês, cada reino possuía seu próprio mordomo. Jaime II delegou essa função a homens de elevada confiança: Vidal de Vilanova era o mordomo do Reino de Valência. Cuidava do deslocamento dos infantes Jaime e Afonso, estava em constante baldeação pelos povoados de Teruel, Villafranca e Beltrán de Canelles atendendo a pedidos do rei para funções diversas. Além disso, por ser um experto nas minúcias da corte de Avignon,

³⁰⁶ *Ibidem*.

³⁰⁷ OCP, p. 22-25.

³⁰⁸ OCP, p. 175-176.

foi responsável por levar Dom Jaime até o papa Bonifácio VIII para ser tonsurado. Na Catalunha, o mordomo era Oto de Moncada, descendente de uma das linhagens mais nobres da região, que era também encarregado pela segurança e garantidor do bem-estar da corte durante seus deslocamentos. No Reino de Aragão, o mordomo era Pedro Ayerbe ³⁰⁹, instalado em Zaragoza e era responsável pela infanta Maria, além de intermediar as constantes brigas entre Dom Jaime e os cunhados.

No entanto, havia mordomos cujos ofícios se limitavam exclusivamente ao serviço doméstico dos castelos onde os reis e os infantes estavam alocados, por exemplo, Guilherme de Riu³¹⁰, mordomo de Dona Leonor, cuja competência era providenciar físicos e tratamentos médicos diante do adoecimento dela. Há também Simón Dez Lor ³¹¹, mordomo da rainha Maria e incumbido pela administração doméstica de sua casa e Rodrigo Alfonso³¹², mordomo, comprador e negociador de tecidos, víveres e proventos quando algum membro da família real se instalava em Huesca.

Era uma honra para as famílias nobres terem um mordomo na corte. Significava um canal direto a privilégios, status e compartilhar dos bastidores do poder. Havia diversas disputas entre esses homens na pretensão de assumir uma função imprescindível na esfera doméstica, apelando para as estratégias mais sutis existentes. Um exemplo curioso foi a tentativa do cavaleiro castelhano Dom Lope Pereç em persuadir Dom Jaime, primogênito de Jaime II, na escolha do mordomo da infanta Leonor de Castela, futura esposa do herdeiro aragonês.

No dia 22 de fevereiro de 1312, a pedido do rei Fernando IV, Dom Lope Pereç dirigiu-se ao Reino de Aragão incumbido de convencer Dom Gonzalo García, seu concorrente, a aceitar o cargo de camareiro, um “muy honrado officio”, em vez do ofício de mordomo. Assim, Dom Lope afastaria o rival das atenções de Dom Jaime e se promoveria à custa do rei de Castela como homem de “honra e confiança”. A oportunidade surgiu durante as negociações matrimoniais entre ambos os reinos, pois era esperado um casamento de Dom Jaime com a infanta Leonor de Castela, com cinco anos de idade na época, a fim de apaziguar as relações sempre turbulentas entre vizinhos. O casamento, porém, não aconteceu. ³¹³

³⁰⁹ CJA, nº 94 e 96, p. 60-61.

³¹⁰ CJA, nº 127, p. 85.

³¹¹ CJA, nº 263, p. 186.

³¹² CJA, nº 453, p. 328.

³¹³ Jaime II de Aragão, pai de Dom Jaime, também pediu a anulação do casamento com a infanta castelhana, Isabel (1283-1328), filha do rei Sancho IV (1284-1295) e Maria de Molina (1284-1295). O casamento foi realizado entre 1291 e 1293, em Sória, quando ela tinha apenas oito anos de idade e Jaime II 24 anos. Além disso, os laços de parentesco dificultaram a união, porém, o fator decisivo, foi a política expansionista mediterrânica que se reverteu a favor de Pedro III e viu no casamento de Jaime II uma oportunidade de firmar laços mais

A negociação não seguiu como o esperado. Dom Gonzalo não aceitou a proposta, causando a ira de Dom Lope, que se dirigiu até Catalayud para pedir intercessão da infanta Violante e difamar o concorrente. As acusações eram variadas. Apesar de nunca ter encontrado Dom Gonzalo antes, o acusou de não cumprir com diligência seus ofícios e de ser displicente com os conselhos e recomendações de seus superiores. Para agravar a situação, questionou a sanidade e capacidade cognitiva de Dom Jaime ao escolher Dom Gonzalo para um cargo tão honrado. A confusão estava feita. A infanta Violante contou ao irmão, que escreveu com urgência e fúria a Fernando IV. O recado tinha sido claro: Dom Lope só não fora castigado exemplarmente com uma surra e, provavelmente com a morte, por crime de desonra, pois era um alto funcionário da corte castelhana, porém, que servisse de alerta que uma próxima ofensa dessas não seria permitida independente de quem a proferisse ³¹⁴.

A fofoca, além de uma ferramenta social ou de um importante meio de criação e manutenção de laços pessoais, servia como instrumento político de uso contínuo e constante nas cortes com intuito de conseguir vantagens, status, eliminar concorrentes ou pelo simples fato de maldizer os que não eram benquistos por si e pelo grupo. A tentativa de Dom Lope falhou. Independentemente de suas habilidades fuxiqueiras, seu êxito seria breve, pois o casamento não foi consumado entre os infantes, causando uma tensão diplomática séria entre Fernando IV e Jaime II. Isso nos mostra, porém, os limites que alguém está disposto a atingir para garantir suas ambições.

Embora alguns mordomos estivessem mais voltados à organização doméstica e não administrativa, como os mordomos maiores, eles possuem importância e *status* equivalentes ou, se não mais expressivos à medida que se dedicavam aos futuros reis, aragoneses ou estrangeiros, possibilitando uma garantia de acesso a terras, títulos, mesadas e prestígio não somente individual, mas da família, como os Dez Lor, inserindo seus membros em pontos estratégicos do poder.

sólidos com a Sicília. A anulação do matrimônio causou a indignação da rainha Maria de Molina que escreveu ao genro o reprimindo. Seu primogênito, Dom Jaime, também chegou a casar com a infanta castelhana Leonor (1307-1359), neta de Maria de Molina e filha de Fernando IV (1295-1312). O casamento foi marcado para outubro de 1319, mas, no mesmo dia, Dom Jaime fugiu para o norte de Aragão, se isolou em um mosteiro e abdicou da coroa a favor do seu irmão Afonso, futuro Afonso IV de Aragão (1327-1336), que se tornou marido de Leonor dez anos mais tarde. Um novo pedido de anulação foi visto como humilhante para a rainha-regente Maria de Molina, que escreveu ao rei Jaime II recriminando a postura desonrosa do filho e lembrando uma prática costumeira entre os herdeiros aragoneses. Esses casamentos revelam a preferência de Jaime II pelas coroas mediterrânicas, deixando em segundo plano as alianças peninsulares a casamentos de suas filhas mais novas com membros da alta nobreza e, raramente, com a família real propriamente dita.

³¹⁴ CJA, nº 107, p. 67-69.

O *Livro do Cozinheiro*, escrito pelo mestre Roberto de Nola ao rei Fernando I de Nápoles (1424-1494, rei desde 1458), também rei de Aragão, trazia descrito de maneira sucinta alguns ofícios domésticos, dentre eles o do mordomo: “à pessoa posta à frente dos demais serviçais da casa”, cujas funções cabiam “supervisionar todas as atividades, dirigindo os empregados e mantendo-os em harmonia; deve percorrer a casa para ver se cada um cumpriu suas obrigações e para dar as ordens necessárias”. Há também a permanência das relações de poder inerentes ao ofício, exigindo não somente linhagem como a prova constante de lealdade e fidelidade, pois o mordomo “está a par de todas as coisas de seu senhor e de grande parte de suas intimidades”.³¹⁵

Há um ofício semelhante ao do mordomo na corte napolitana, contudo não encontrado na documentação referente aos reinados de Jaime II e Pedro IV, que é o mestre-sala. É “ótima e prazerosa a função” e o “único cuidado deve ser o de manter a casa em ordem, zelando para que esteja limpa, e que tudo nela esteja bem-disposto, de tal sorte que dê prazer a todos que nela entrem”. Junto com o mordomo deveria “pôr os empregados subalternos a trabalhar, pois a ele (o mestre-sala) não fica bem, fazendo o varrer, limpar e carregar lenha”.³¹⁶ Percebe-se uma divisão maior de funções em relação ao século anterior, resultado de um aumento da máquina burocrática e estatal e cortes maiores e mais esbanjadoras, onde o protocolo e o cerimonial estavam mais bem elaborados, mais rigorosos e fundamentais para a manutenção simbólica e política da monarquia.

Abaixo dos mordomos estavam os responsáveis pelas bebidas, os bodegueiros (*botellers*). Eram exigidos no mínimo quatro: “nobres de linhagem, ou descendentes de barões e que ainda não tenham sido armados cavaleiros”, sendo o mais antigo quem servirá o rei quando este tiver sede. Somente do ato de dar de beber ao rei subdividia-se em quatro funções, do mais importante ao menos na hierarquia: copeiro, bodegueiros maiores, bodegueiros comuns e aguador da bodega. Na ausência do mordomo, o copeiro era o supervisor dos demais. O bodegueiro maior deveria ser um homem de conhecimentos prévios capaz de saber combinar com os diferentes pratos os sabores dos vinhos e vice-versa. A exigência era expressa: “e que nenhum oficial de nossa adega possa por alguma via ou maneira alegar ignorância com aquilo que deve ser feito”.³¹⁷

Cabe a ele guardar a água e o vinho em vasos limpos, grandes e frescos, cobertos por toalhas de linho brancas e sejam servidas juntas sempre que solicitado. A função reclamava

³¹⁵ LDC, p. 41.

³¹⁶ LDC, p. 41.

³¹⁷ OCP, p. 27-28.

confiança e mais uma ordem era ditada “pelo que nossos súditos e vassallos, tendo olhos e observância, que ninguém fora de seu ofício, principalmente se forem pessoas desconhecidas, não permita que se aproximem do aparador, que é a mesa onde está a prata, e depositam os ditos vasos de vinho e de água”. Novamente, o medo do envenenamento se expressa, essas medidas eram necessárias por conta da “infidelidade e negligência de alguns ministros, a qual é totalmente inimiga dos bons, ouvimos muitas vezes sobre os perigos que os reis e príncipes houveram passado por causa das coisas (vasos de vinho) mal zeladas e observadas”.³¹⁸

Há uma noção muito presente do contágio, já explicado nos capítulos anteriores, e de seus malefícios para as pessoas. Por isso, caso um bodegueiro adoecesse, ele deveria ser afastado imediatamente de sua função e “nenhum deles poderá atender seu ofício”, precisando que o mordomo escolha um escudeiro de Câmara para tal.³¹⁹ É interessante notar que ao longo das *Ordenações* encontram-se constantemente recomendações do que fazer na ausência de funcionários e na falta dos próprios substitutos, revelando pessoas e oficiais, muitas vezes insubordinados, e não totalmente subservientes aos seus superiores. Essas informações trazem humanidade e fragilidades a esses homens e mulheres anônimos por trás do sofisticado cerimonial e nos mostra os desafios de gerir, comandar, servir e saciar as necessidades de um monarca e, principalmente, de uma corte com gostos cada vez mais exigentes.

Além do vinho, era o responsável pelo hipocraz, indo à frente do porteiro na hora de servir a bebida, misturando-a com água e retornando na mesma ordem que vieram, ou seja, o bodegueiro antes e o porteiro depois. A função era de grande honra, afinal, seria o responsável “guardar nossa saúde das coisas danosas” e “defender de todas as coisas contrárias à nossa”.³²⁰ Já os bodegueiros comuns deveriam seguir rigorosamente as mesmas exigências de todos os funcionários “de nosso palácio”, “que se faça com tal ordem, que de modo algum saia coisa imperfeita e sim que se faça com toda aquela perfeição e ordem possível”. As exigências também eram rígidas: “homens moços, bons e humildes, os quais nós elegeremos para que perfeitamente, e com ordem que convêm se atentem muito em colocar o vinho e a água e que ande muito atentamente pelas mesas olhando com muita diligência”. Era necessário também dormir na adega ou próximo dela, para que a “distância do lugar não impeça de exercer o seu ofício e nem seja razão para não cumpri-lo”.³²¹

³¹⁸ OCP, p. 30.

³¹⁹ OCP, p. 31.

³²⁰ OCP, p. 28.

³²¹ OCP, p. 29.

Não era somente de vinho que a sede da corte era saciada. As demandas por água eram constantes e deveriam ser servidas frescas diariamente, para isso havia um cargo de aguador, o responsável por abastecer o castelo ou palácio com água “de maneira que não a falte ou careça em nenhuma parte”. Deles era exigida uma rigorosa limpeza própria e dos recipientes, para que “coisas danosas não nos afetem”. Mais uma vez, as fontes desconstroem a falsa ideia de um medievo desatento com a higiene e limpeza, mostrando um sólido conhecimento acerca das diferentes noções de contágio, das doenças presentes na água e os perigos do mau armazenamento de alimentos.

Já nos serviços de servir a comida, estavam os escudeiros, “aqueles que trazem as comidas”. Deles era cobrada uma sincronia impecável de movimentos e gestos de “pessoas de confiança, diligentes e polidas ao trazer os pratos que forem servidos a Nós”. Ao chegar ao salão, o escudeiro deve dirigir-se diretamente à mesa e parar diante do mordomo, que por sua vez servirá o rei e os convidados. Eram necessários dois escudeiros, sendo o mais velho e nobre o principal a passar a comida ao mordomo, reforçando sempre a necessidade “de possuir toalhas brancas e limpas sobre os ombros para cobrir a comida”.³²² Seu ofício estava submetido ao mordomo e depois ao copeiro e conforme as ocasiões poderia haver até quatro escudeiros.

Havia também uma especialidade muito requerida entre os escudeiros, os chamados escudeiros trinchantes, “pessoas, que pela prática e experiência, mestra nas coisas, sejam recebidos e admitidos no ofício; e que tenham um certo instinto e inclinação natural para aquilo”. Eles eram responsáveis pelo corte das carnes diante da mesa. Exigia precisão, habilidade, “facas sempre limpas e afiadas” e “que cortem bem” para evitar situações embaraçosas ou acidentes com os equipamentos, ferindo aos escudeiros, ou pior, algum dos convidados pela falta de manejo das lâminas “nos causando asco com a situação”.³²³ Podemos imaginar as diversas situações tragicômicas, e escatológicas também, envolvendo os trinchadores inexperientes e facas afiadas, um pequeno espetáculo a ponto de ser reforçada a preferência pela habilidade e destreza com tais objetos por quatro vezes ao longo do excerto de texto.

4.3.2 Os ofícios da comida: preparar

Um dos elementos principais das casas senhoriais e castelos era a cozinha. Não no formato conhecido na contemporaneidade, anexo à casa, mas sim um cômodo no subsolo ou

³²² OCP, p. 49-50.

³²³ OCP, p. 40-41.

afastado alguns metros da entrada doméstica. As cozinhas, conforme o que a arqueologia culinária e a arquitetura das casas medievais revelam, eram compartimentadas: uma ala para as bebidas, outra para armazenar os alimentos, o local de refeições e descanso dos funcionários e, mais distante ainda da casa, as fornalhas de assar pão e preparar refeições. Isso se deve ao fato de as residências serem construídas em sua maioria com pedra e madeira, ou seja, de fácil propagação de incêndio, representando uma ameaça à integridade física e estrutural manter um fogaréu de tamanho considerável aceso diariamente na parte interna da casa.

Nesses cômodos, escuros, tumultuados e dinâmicos eram preparados os pratos mais corriqueiros e sofisticados das mesas nobres. Neles, o alimento se transformava em comida e passava pelo rigoroso crivo dos cozinheiros, que, por sua vez, compartilhavam o mesmo referencial teórico e prático dos físicos. Há onze ofícios relacionados à comida descritos nas *Ordenações*, no entanto, conforme as demandas festivas e sociais palacianas, esses números poderiam ser dobrados ou triplicados em caráter extraordinário. Alguns recebiam ordens diretas dos cozinheiros maiores, outros tinham autonomia conforme as especificidades e individualidades de preparo dos alimentos, como é o caso dos trinchadores e padeiros e outros trabalhavam justamente para atender a demanda daqueles que serviam o rei, dividindo atribuições e facilitando na intensa logística e rotina diária.

No topo da hierarquia estava o sobrecozinheiro, uma figura de caráter “idôneo e hábil”. Eles eram incumbidos de levar todos os pratos e tigelas até o mordomo, que, por seu turno, disporia à mesa tudo o que fora preparado. Além disso, era mais um dos encarregados em conferir se não havia veneno nos alimentos, sendo pessoas atentas a qualquer “fraude alguma no cortar das carnes, e que todas e quaisquer coisas sejam devidamente postas”. Cumprida essa etapa, levaria até o mordomo as tigelas e travessas com cuidado e delicadeza, cobrindo as comidas com “toalhas limpas e galantes” por cima dos recipientes até as mãos do mordomo.³²⁴

Um exemplo da flexibilidade institucional na corte de Jaime II ocorreu com o sobrecozinheiro Martín del Faro. Martín foi responsável por comunicar ao rei de Castela, Fernando IV, sobre a postura indolente e mentirosa do cavaleiro castelhano Dom Lope Pereç, personagem central da confusão citada anteriormente³²⁵.

Um dos sobrecozinheiros com maior número de correspondências trocadas com o monarca foi Guillermo Gallifa. Ele era responsável por treinar e supervisionar os futuros auxiliares que atenderiam nos palácios e castelos onde os infantes residiam como o fez com

³²⁴ OCP, p. 41-42.

³²⁵ CJA, nº 107, p. 67-69.

Pedro Caldere, antes de ingressar no serviço doméstico dos infantes Ramón e Juan. Durante o luto oficial, em homenagem ao rei Jaime II de Mallorca, incumbiu-se de providenciar as vestimentas dos infantes Pedro, Ramón e Isabel, além de organizar o deslocamento e alojamento dos mesmos em diversas situações ao longo de quinze anos.³²⁶

Pelas adjetivações com que o sobrecozinheiro era tratado “dileto”, “fidelíssimo”, “mui honrado”, percebemos não somente a relação de confiança mútua do rei com seu funcionário, mas também de estima e amizade. Em 1306 foi nomeado procurador junto com Alfonso Romero, Bertrando de Vallo e Matheo Boteller para negociar o matrimônio de uma das infantas com um dos filhos do rei Filipe IV da França. O envio de funcionários para as cortes francesas e papais era um claro sinal do elevado grau atingido por esses funcionários, pois se tratava de espaços de primeira ordem no contexto político medieval.³²⁷

Por trás de toda a formalidade e protocolo real havia também os afetos e bem querer de Guillermo com os infantes, sentimento recíproco, pois era requisitado pelas próprias crianças para permanecer junto delas. Tal razão deve-se ao fato das cortes régias em delegar os cuidados dos recém-nascidos a terceiros. Surgia uma figura importante na primeira infância, podendo ser homens ou mulheres, que era os *nutriceris*, de origem latina *nutricerii* e significa “aquele que nutre”. No medievo, essa função não se limitou à amamentação (incumbido às nutrizes), mas englobava funções maiores, como introduzir os primeiros alimentos sólidos, zelar, instruir e iniciar os pequenos dentro dos princípios morais e éticos desempenhado pelos aios e sobrecozinheiros, como foi o caso de Garcés de Loris, *nutricerii* do Infante Afonso, escolhido pelo porteiro real Artaldo Azlor.³²⁸

Embora nos cause estranheza, há três motivos nesse ato comum, destaca Cabrera Sánchez: não era habitual na realeza a mãe amamentar e cuidar dos filhos, terceirizando o ato; segundo, elas desempenhavam funções políticas e diplomáticas como rainhas, demandando tempo; por último, o discurso médico da época atribuía à amamentação uma demora maior de gerar um novo filho, raciocínio correto, considerando que os hormônios gestacionais inibem a libido durante essa fase e retardam fisiologicamente o corpo para uma nova gestação, prolongando a função da rainha em gerar mais herdeiros.³²⁹

³²⁶ CJA, nº 67, p. 44; carta nº 89, p. 58.

³²⁷ CJA, nº 35, p. 21-22.

³²⁸ CJA, nº 45, p. 27.

³²⁹ CABRERA SÁNCHEZ, Margarita. La muerte de los niños de sangre real durante el medievo. Aproximación al tema a través de las crónicas. In: **En la España Medieval**, v. 31, p. 217-248, 2008.

A criação distante dos pais fez com que os laços parentais fossem substituídos pelos laços artificiais, mantendo uma relação muito mais afetuosa dos infantes com seus aios do que com a própria mãe ou pai. Foi assim que Guillermo passou a tomar conta não só de Leonor como também de Isabel, Violante, Ramón, Pedro e Jaime mantendo-se com eles da infância até os casamentos e posteriores mudanças para cortes estrangeiras. A confiança do monarca em seu sobrecozinheiro era grande, o que estabeleceu entre o funcionário e o rei uma intensa correspondência transmitindo informações sobre a saúde e o desenvolvimento das crianças.

Em certa ocasião, Guillermo requereu ao rei a presença de um físico para assessorar a alimentação dos pequenos em suas “maneiras de comer”:

Ao querido “sobrecoc” Guillermo Gallifa, etc. Recebemos vossas cartas nas quais nos pedistes que deixássemos de oferecer às crianças que estão em Barcelona, os serviços de um médico sob o argumento de poder oferecer a elas as carnes e o modo de se alimentarem, Respondemos que falaremos disso com a rainha e vos enviaremos, na medida do possível, um dos médicos da corte. Nesse sentido, porém, enquanto as crianças estejam bem de saúde, não seja dado a elas a comida recomendada pelo médico, que com a disposição de Deus, ordenei que elas comessem. Por outro lado, como lhe parecer melhor, podeis pedir os conselhos do mestre Bernat de Çalimona ou do mestre Nicolau. Dado em Valencia, 9 de dezembro, do ano antes mencionado (1306).³³⁰

É importante destacar como a alimentação e a medicina e os cozinheiros e os físicos compartilham do mesmo referencial de mundo. Aqui, o rei confia no conhecimento do sobrecozinheiro em relação ao que comer durante a enfermidade dos infantes. Uma vez que elas estavam bem, não havia necessidade de dar a elas “a comida recomendada pelo médico” e por isso era melhor “oferecer a elas as carnes”. Confiar a alimentação dos infantes – um assunto de Estado – era uma das maiores provas da confiança e credibilidade depositadas em Guillermo. Ele também foi responsável por zelar dos infantes no monastério de San Cugat del Vallés, pois lá havia um monge experto em Medicina capaz de curá-los.³³¹

Logo abaixo do sobrecozinheiro estavam os cozinheiros maiores. Embora no documento não haja nenhuma especificação das atividades a serem exercidas, sabemos que a palavra originária do latim *coquinarii* designava os que chamaríamos hoje de assadores e

³³⁰ CJA, nº 46, p. 28. Dilecto supracoco suo Guillelmo Gallifa, etc. Reebem vostres lletres en que'ns demanavets que denyassem provehir als infants qui son en Barchinona de metge ab consey del qual vos poguess[et]s ministrar als dits infans les viandes e la manera de lur menjar; hon vos responem que nos parlarem d'aço ab la reyna e trametrem vos, si bonament fer se pot, u dels metges de la cort. Entretant, pero, mentre los infans estien sans no us entrametats [del] metge per lur menjar, que a la disposicio de Deu ho ha horn a comanar. En altra guisa, com ho fos mester, aguessets consey de maestre Bernat Çalimona ho de maestre Nicolau. Data Valencia, V idus decembris, anno predicto [1306].

³³¹ CJA, nº 53, p. 31.

salsicheiros. Nesta profissão regulamentada, os membros estavam sob a autoridade e controle dos mestres juramentados das guildas ou dos mestres cozinheiros das grandes casas.

Os critérios de eleição baseavam-se no medo constante do envenenamento, por isso era preciso eleger “pessoas fiéis e de honra; para que o inimigo demônio, o qual está continuamente espreitando de como enredar com seus enganos aos homens, não possa com ocasião das coisas danosas corromperem a saúde daqueles;”. E mais, deverão ser homens “fiéis e de bondosos [...] práticos e experientes no dito ofício, cozinhem com muito cuidado e diligência, e muito limpamente todas as comidas que vierem a servir em nossas bocas”.³³² Abaixo dele estavam os cozinheiros comuns.

Novamente, as exigências e suspeitas acerca da idoneidade dos funcionários era uma constante, exigindo “homens de fé e bondade” e que aqueles que os selecionarem “tenham muito cuidado”. Eles seriam os substitutos dos cozinheiros maiores e sobrecozinheiros, conhecido como “cozinheiros de nossas bocas”, ou seja, aqueles que respondem de imediato ao mordomo. Um dos cozinheiros da família real era Johan, que aparece no testamento de Dona Violante ao receber a quantia de duzentos soldos extras pelos serviços prestados.³³³

Não há mais descrições das funções, salvo o excesso de repetições sobre a limpeza, organização dos entornos e higiene pessoal, reforçando o aspecto sanitário do preparo alimentar cotidiano.³³⁴ Abaixo de todos estavam os ajudantes de cozinha. Eles deveriam “nas horas devidas acender o fogo na dita cozinha, e por água nas caldeiras, pelar as aves e a caça, lavar as carnes e pescados, assar e ajudar os demais (...) que traga água à cozinha que for necessária para nossas refeições”.³³⁵ Havia também um funcionário complementar, denominado aguador de cozinhar, ele traria água dos poços para lavar os pratos, caldeirões e todos os recipientes utilizados assim como acatem as ordens dos sobrecozinheiros e mordomos.

Um dos principais ofícios no preparo das comidas refere-se aos padeiros. Divididos em três funções, padeiro maior, padeiro comum e amassadores de pão, cargos onde a preocupação com a limpeza era redobrada. Os padeiros são ofícios que ganham destaque com o crescimento citadino a partir do século XIII, quando o pão de bom trigo se tornou um símbolo de status e urbanidade, contrapondo o pão escuro e de grãos inferiores que alimentava os camponeses.

³³² OCP, p. 43.

³³³ CJA, nº 462, p. 335.

³³⁴ OCP, p. 45.

³³⁵ OCP, p. 44.

O pão era um dos principais alimentos e servia como parâmetro social, dividido em categorias como os “pães mimosos”, de trigo branco e casca crocante dourada, macios por dentro e leves (o equivalente ao nosso pão francês); o “pão de burguês”, de tamanho menor, em forma de rolo e dotado componentes mistos de trigo e grãos inferiores, eram amplamente consumidos pelas famílias de condições médias e o “pão de tudo”, dos camponeses, que colocavam grãos, torresmo, cebola, alho e todas as sobras em uma única massa para levar ao trabalho e garantir sustento.³³⁶

É um ofício requisitado e difícil. Nos primeiros estatutos do ofício redigidos em Paris, em 1270, atribuía-se aos padeiros não somente a confecção dos pães, mas também de bolos, canudos, massas, roscas e bolachas ao ponto de o trabalho se tornar tão sobrecarregado que os estatutos posteriores a 1300 deixavam o padeiro responsável apenas pelo pão cotidiano e distribuía para um cargo equivalente aos confeitores a confecção de outros derivados da farinha.

No século XIII, em Nápoles, Gênova e depois pelo sul da Península Itálica, posteriormente dominada pelos aragoneses, surgiu o ofício dos fabricantes de pasta, artífices treinados na Sicília, grande produtora de trigo durázio na época, principal matéria-prima de um dos pratos mais famosos das cortes mediterrânicas, e hoje do mundo, o *macaroni*. Esses experts, de tão requisitados, começaram a abrir suas lojas e treinar seus aprendizes pela costa da Ligúria e depois pelo restante da porção provençal e aragonesa mediterrânica.³³⁷

Nas casas reais havia um padeiro exclusivo. Ele era responsável por “uma das coisas que Deus ordenou para o sustento do corpo humano”, um dos alimentos que “não podemos negar”, pois é considerado um dos alimentos dos reis e príncipes, responsáveis “pela saúde da coisa pública” e, portanto, deveriam ser providos “com muito cuidado” e aqueles que cuidavam do pão deviam ser “[...] abonados e de confiança, e que não haja suspeita alguma de coisas danosas a nossa pessoa”. Na Casa Real da infanta Leonor, o padeiro era Berenguer de Castro, mas foi substituído por Pere Lupii em janeiro de 1313, a pedidos do rei ao mordomo García Fernandez Herédia.³³⁸

Os padeiros comuns seriam auxiliares dos padeiros maiores e eram escolhidos pelo conselho real, sendo encarregados de “por pão nas mesas de nossos criados; tenha muita observância para que haja abundantemente pão nas ditas mesas”. Além disso, deveriam morar

³³⁶ LARIOUX, 1998, p. 428.

³³⁷ *Ibidem*, p. 431.

³³⁸ CJA, nº 129, p. 86.

próximo, ou dormir junto à padaria, para que não tenha “desculpas e inconvenientes para exercer com diligência sua obrigação”.³³⁹

Pelas advertências constantes sobre falta de pessoal e referências a funcionários pouco asseados, podemos imaginar as preocupações constantes do mordomo, padeiro maior e demais pessoas na tentativa de manejar recursos humanos para suprir faltas, doenças ou desculpas de última hora. Os amassadores de pão também eram igualmente cobrados, tanto na limpeza do local “fazê-la bem e limpamente, sem misturar massas e outras coisas que danifiquem nossa saúde” quanto no cumprimento rigoroso da hora de começar o serviço, sendo obrigado a prestar pela “presente constituição nossa”, sacramento e fidelidade ao padeiro maior e mordomo, pois era um dos encarregados “das coisas que entram por nossa boca”. A lógica é facilmente compreensível, quanto mais próximo do corpo biológico do rei, maior a responsabilidade e a confiança, pois ao aproximar-se do mesmo estaria em uma posição delicada, e honrosa, de servir ao corpo social.

Um ofício de bastante prestígio, sobretudo nas cortes medievais onde a carne era uma das principais bases da alimentação, era o trinchador. Esse nome pode aparecer como cozinheiro, mas, para facilitar a análise dos ofícios será denominado como trinchador de fato, não confundindo com o supervisor maior da cozinha. Nas *Ordenações*, o candidato deveria ter “prática e experiência”, “manter as facas limpas e afiadas” a fim de “não nos causar nenhum asco” com a falta de limpeza.

No *Livro do Cozinheiro*, há uma permanência não somente do cargo como das exigências necessárias, como recomenda Roberto de Nola “o trinchador, como já disse, tem de ser uma pessoa asseadíssima em tudo, e principalmente deve manter os cutelos bem afiados para cortar ou trincar a carne”. Deve também “executar sempre bem o trincar, isto é, cortar rápido, em pedaços pequenos e limpos, afastando o mais que possa o corpo do prato ou da tábua de corte, pois, quanto mais se mantiver distante, melhor será o seu conceito de trinchador”. Aqui, Nola atribui a função uma “arte da cozinha que exige amplíssima exposição”, valorizando a experiência diante de um alimento tão estimado socialmente no medievo.³⁴⁰

4.3.3 Os ofícios da cozinha: abastecer

Os documentos contábeis são importantes fontes para compreendermos a alimentação das casas nobres medievais. Apesar de numerosos, estão dispersos, alguns não foram transcritos

³³⁹ OCP, p. 37-38.

³⁴⁰ LDC, p. 45.

dos originais e há poucos estudos aprofundados sobre eles. A organização das refeições diárias e, excepcionalmente das celebrações, podia ocasionar a abertura de diversas rubricas específicas nas contas domésticas. A relação de alimentos comprados logo se transformava em um cardápio, entendendo o mesmo no conceito medieval, uma lista de alimentos a serem consumidos e não necessariamente os pratos feitos com determinados ingredientes.

De durante o reinado de Jaime II nos resta conservado apenas alguns registros de finanças e gastos reais da Casa de Aragão em forma de livros contábeis e cartas, organizados pelo tesoureiro Pedro Boyl de março de 1302 a março de 1304, uma porcentagem muito pequena, embora significativa, das finanças de Zaragoza, capital do Reino de Aragão, e uma das cidades onde a corte permanecia por mais tempo.³⁴¹ O tesoureiro Pedro Boyl foi promovido à função de mestre racional da Cúria régia, cargo de grande prestígio e confiança, sendo o responsável por supervisionar os *bailios gerais* de toda a Coroa de Aragão, além de estabelecer limites máximos de gastos para os mordomos, como aconteceu em janeiro de 1315 ao permitir que Guillermo de Laceria fizesse todos os reparos e limpeza necessários para receber o rei Jaime II e a rainha Maria no palácio de Barcelona.³⁴²

Boyl foi também responsável por fiscalizar e aprovar os gastos discriminados pelo seu substituto, o tesoureiro Pedro March, diante da ida dos reis à Tarragona, em janeiro do mesmo ano.³⁴³ O mestre racional também era responsável por negociar com os credores da coroa. Em 1318, Pedro Boyl, a pedido do rei, perdoou a dívida do falecido Pedro Soler, notário real e membro da missão matrimonial cipriota, de 21.000 soldos barceloneses. Há um detalhe interessante nessa carta, que é a transferência da dívida real para os herdeiros. Nesse caso, específico, a família Soler foi perdoada como benevolência régia em nome dos serviços prestados pelo pai, morto num naufrágio rumo à Nicósia.³⁴⁴

Nas *Ordenações de Corte* havia vários responsáveis pela fiscalização, compras e negociações dos alimentos consumidos no castelo: o escrivão, o tesoureiro e o mestre racional. Eles compunham o centro administrativo e fiscal das despesas domésticas ordinárias do rei, cabia a eles anotar minuciosamente todos os valores gastos, negociar com os vendedores, providenciar os víveres, contratar e demitir funcionários e cuidar das contas e despesas corriqueiras. Seria o equivalente ao mordomo, um cargo muito importante, pois ele “conservava

³⁴¹ O Libros de tesorería de la Casa Real de Aragón. Tomo I, Reinado de Jaime II, libros de cuentas de Pedro Boyl, tesorero del monarca desde marzo de 1302 a marzo de 1304. Pode ser consultado pela Biblioteca Digital Hispánica. Disponível em: <http://bdh.bne.es/bnesearch/biblioteca/>. Acesso em: 12 de fev. de 2021.

³⁴² CJA, nº 209, p. 144.

³⁴³ CJA, nº 211, p. 145-148.

³⁴⁴ CJA, nº 220, p. 156.

a autoridade real” uma vez que ela “deve ser liberal e estar aberta a todos que a ela recorrerem pela qual se cause infinitos gastos”. Moderação era o imperativo que regia os fiscais de contas. Essa palavra aparece repetidas vezes na quarta parte das *Ordenações*, pois somente um príncipe “que possa guardar medida, pois dessa maneira se guarda nossa autoridade e se proveem aos súditos”.³⁴⁵

Originário no Império Romano, o termo *ratio*, no seu sentido menos complexo, significa um livro de contas. Pode aludir também a um ramo da administração financeira imperial. A ideia de *ratio* como administração financeira e contábil, ordenada e hierarquizada se aplicou a outras divisões das finanças e, assim, em diversos momentos existiram outras funções imperiais como o *ratio operarum publicarum* (fiscal das obras públicas geridas pelo imperador). A língua espanhola conserva, e não somente para o uso matemático, as palavras *razón*, *ración* e *proporción*. Sendo o significado de *razón* conexos aos números e as contas em linguagem recorrente e *ración* remete a algo fracionado, a proporção de algo repartido, a quantia que alguém irá receber de alimentos, por exemplo.

De uma forma simples, *razón* pode entender-se como uma conta, computo, e por isso se diz que “*debe darse cuenta y razón*” de algo a alguém. Além disso, de um ponto de vista mais específico, remontando ao período imperial romano, o conceito de *rationalis* e *rationibus*, de onde provêm as palavras *ratio* e *razón* também significam método e ordem que devem se seguir de maneira justa e equitativa. Dessa forma, a tradução correta seria mestre de porções, mais adequada e coerente tanto com a tradução quanto com a funcionalidade do ofício nas fontes.³⁴⁶

Nos séculos XI e XII, a indefinição entre o patrimônio público e privado do rei gerava confusão entre os ofícios do governo geral e a administração dos domínios do monarca. Nos séculos seguintes, sobretudo na segunda metade do XIV, foi surgindo “um sistema de gestão dos bens régios, que foi concebido para todo o conjunto da Coroa”, assim, o mestre racional foi “a cúspide de uma pirâmide na qual se integram oficiais reais e comuns, ou particulares de diversos territórios, incluindo Aragão. Se criou assim um complexo político, jurídico e das

³⁴⁵ OCP, p. 155-156.

³⁴⁶ O significado dos termos em espanhol pode ser consultado na Real Academia Española. Disponível em: <https://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios>. indicar a data de acesso. Para evitar anacronismos e confusões com a Língua Portuguesa, foram mantidos alguns termos no seu original em Espanhol, latim ou catalão a fim de não termos variantes equivocadas.

haciendas que, em relação mais ou menos direta com a *cancillería* régia, formou parte de um extenso e profissionalizado aparato da Coroa”.³⁴⁷

Por sua parte, a lei aragonesa, derivada em boa parte dos *Acordos, Atos de Cortes e Observâncias* arraigadas nas sentenças de tribunal e justiça, criaram um sistema financeiro de armazenamento do reino. No reinado de Pedro IV, delineou-se um aparato fiscal mais de acordo com a realidade impositiva e atento a sistematizar as medidas diante um cenário bastante turbulento. O mestre de porções surge como uma tentativa de contabilizar, organizar e conter gastos inesperados e extraordinários reais. Em um primeiro momento, as guerras com Gênova, Cerdeña e Castela trouxeram ônus aos cofres reais; em seguida, foram criadas taxas alfandegárias e de circulação de mercadorias, necessitando de um controle maior e, por último, a centralização de arrecadação de impostos a fim de adaptar-se e evitar disparidade e disfunções financeiras.

A defesa do patrimônio real e da fiscalidade impositiva fortaleceu a figura do supervisor de contas régias, denominado de mestre de porções não desvinculado a *cancillería* e muito menos ao mordomo, os três possuem autonomia e exercem trabalhos simultâneos. A ele competia supervisionar diversos cargos sob seu comando, como os bailios, os tesoureiros e os merinos. A institucionalização do cargo ocorreu no reinado de Pedro III, seguindo o modelo siciliano, em 1283. Já Pedro IV, em 1344, incumbiu o mestre de porções de receber e fiscalizar as contas dos camerlengos, protonotários, escrivão e compradores, estendendo sua atuação para contabilidade de víveres e não somente fiscais. É nessa mudança, sobretudo nesse acréscimo, que focaremos nossa análise, o alimento em uma perspectiva logística, contábil e de abastecimento como função vital da manutenção e sustento da corte.

O principal responsável por gerir e determinar as quantias dos alimentos servidos não somente na corte, mas também para todos os funcionários dela, era o escrivão. Subordinado ao mestre de porções e ao mordomo possuía determinada autonomia de advertir e alertar sobre gastos dispendiosos, sugerir contratações, demissões e dissonâncias entre gasto e consumo. A ele cabia a “odiosa tarefa de tomar contas”, porém necessárias para a “saúde do reino”.³⁴⁸ O documento principal era o Livro Notarial (*Libro de Notamientos*), cujos registros deveriam contabilizar todos os objetos usados no palácio, inclusive os da cozinha utilizados pelo sobrecozinheiro, tais como “caldeirão, pratos, instrumentos, formas, ferros e objetos para

³⁴⁷ FATÁS CABEZA, Guillermo. *La Cámara de cuentas de Aragón*. El Maestre Racional y otros antecedentes. Zaragoza: Calidad, 2015. p. 65.

³⁴⁸ OCP, p. 173.

servir”.³⁴⁹ Além disso, deveriam fazer uma contagem rigorosa dos funcionários que se alimentavam diariamente e “daqueles que se sentam diante de nós”, os convidados e assegurar que “não poderá faltar comida em nosso palácio para que eles não precisem comer fora dele”.

350

Outra incumbência importante concedida ao escrivão era cuidar das porções e quantias enviadas de comida ao exército e aos acampamentos de fronteira e dividi-las de acordo com as posições ocupadas. Alguns alimentos essenciais são citados na fonte para serem enviados: “farinha, vinho, biscoitos e cevada”, ou seja, de fácil transporte e difícil putrefação, o que não garantia uma dieta saudável e tampouco evitava as intempéries, fome e desnutrição em momentos em que o condicionamento físico era essencial.³⁵¹ A dieta do exército também foi motivo de preocupação, embora secundária, do físico Arnaldo de Vilanova.

Em 1308, Jaime II reuniu-se com o monarca Fernando IV de Castela para organizarem uma cruzada na tentativa de tomar Granada dos muçulmanos. Enquanto Aragão atacava Almería, Castela cercaria Algeciras e Gibraltar. Para obter apoio do papa de Avignon, Clemente V, Jaime II enviou Arnaldo, em 1309, em uma missão diplomática junto à Cúria pontifícia, na tentativa de convencer o papado que tomar Almería seria um ensaio antes da retomada de Jerusalém. Uma vez presente na corte pontifícia, Arnaldo descreveu os planos de cruzada, pedindo o apoio espiritual e financeiro do papado. Porém, uma vez diante do papa, apresentou “diversas críticas à hierarquia civil e eclesiástica e às ordens mendicantes não apenas em seu nome, mas também no do rei de Aragão”.³⁵² Suas ideias ofenderam alguns cardeais que escreveram a Jaime II, relatando o ocorrido. A situação embaraçosa levou o rei a convocar seu físico em Almería para se explicar.

Em 17 de janeiro de 1310, quando Arnaldo chegou ao cerco, encontrou um cenário desolador. O rei já não tinha tantas vantagens em relação aos árabes, muitos soldados haviam morrido, faltavam guarnições e armas e o apoio papal chegaria tarde. Além disso, a situação delicada que o físico havia posto o rei diante do colégio cardinalício era preocupante. No entanto, Arnaldo apresentou uma versão editada do seu discurso, negando as acusações, mas não convencendo totalmente o monarca. Não satisfeito, escreveu ao papa pedindo que ele

³⁴⁹ OCP, p. 168.

³⁵⁰ OCP, p. 169.

³⁵¹ OCP, p. 170.

³⁵² FAGUNDES, Maria Dailza da Conceição. Os regimentos de saúde escritos pelo físico Arnaldo de Vilanova para o rei Jaime II de Aragão (século XIV). In: **Anais da Jornada de Estudos Antigos e Medievais**, 2012, p. 6-9. Disponível em: <http://www.ppe.uem.br/jeam/anais/2012/pdf/a-i/16.pdf> Acesso em: 15 fev. 2021.

explicasse a ele o verdadeiro discurso apresentado por Arnaldo, o que gerou o rompimento entre o rei de Aragão e o seu médico e conselheiro.

O *Regimen Castra Sequentium* foi redigido no trajeto marítimo de Avignon até Almería após ser convocado pelo rei. Na obra, o autor visava fornecer conselhos simples e práticos que reportam a assuntos ligados à medicina militar, entre os quais: “onde armar o acampamento, como purificar a água, a necessidade de se enterrarem os mortos e os tratamentos e remédios contra peste e febres”.³⁵³ É um regimento curto, de aproximadamente quatro páginas, no entanto, sua confecção não foi pensando no exército, mas como forma de acalmar a ira do rei diante de suas polêmicas papais, uma forma de desculpar-se travestida de preocupação com as vitórias aragonesas. Essas alianças, acordos, tratados e decisões importantes eram seladas à mesa. E não a mesa cotidiana, corriqueira, das refeições comuns e tão pouco dos tempos de jejum e quaresma, mas uma mesa alegre, do consumo elevado de alimentos e dos exageros.

Em volta da mesa criou-se um ritual bastante minucioso, limpo, polido e elegante, onde os gestos e os movimentos expressavam uma linguagem própria sem a necessidade de comunicar verbalmente ou pela escrita. Nos séculos XIV e XV, se consolidaram novos modelos e padrões de comportamento. Seus objetivos variavam desde distinguir-se socialmente ao autocontrole dos corpos, mas, sobretudo, para tornar o *convivium* em espaços públicos mais civilizados e regidos por princípios éticos de convivência nos ambientes urbanizados, tornando mais tolerante e respeitosa as relações humanas.

4.4 OS FESTINS MEDIEVAIS ARAGONESES: GESTOS, RITUAIS E POLÍTICA

Os primeiros festins medievais possuem origem religiosa. Grande parte do protocolo de servir, dispor os pratos, horário das refeições e restrições alimentares era embasada nas *Regras de São Bento* (480-543). As *Regras* eram um documento regulador que, apesar de direcionar condutas monásticas, serviu de parâmetro para as cortes medievais ocidentais no período compreendido como Alta Idade Média. A comunidade cenobítica no ideal de São Bento se fundamentava na autoridade do abade. Com efeito, os monges se submetiam a ele, vinculados pelo voto de obediência no próprio mosteiro, a hierarquia se refletia à mesa. Por exemplo, no capítulo 33 das *Regras*, “*Dos semanários da cozinha*”, são elencadas algumas exigências em relação à ordem e posição dentro do mosteiro: “os semanários recebam, uma hora antes da

³⁵³ *Ibidem*, p. 10.

refeição, além da porção estabelecida, um pouco de pão e algo para beber, a fim de que, na hora da refeição, sirvam a seus irmãos sem murmurar e sem grande cansaço; no entanto, nos dias solenes, esperem até depois da Missa”³⁵⁴.

As porções recebidas também eram estipuladas, assim como o faziam posteriormente nas cortes dos séculos XIII e XIV. Quanto maior na hierarquia, maior a porção. No geral, eram servidas duas refeições principais diárias, uma antes do amanhecer, onde se consumia dois pratos de comida, pão e frutas e outra antes de dormir, logo após o anoitecer. Se estivessem doentes ou trabalhassem muito, poderia dobrar a porção para acelerar a convalescência ou recuperar a energia. No entanto, prevalecia sempre a moderação: “afastados antes de qualquer coisa excessos de comida, e de modo que nunca sobrevenha ao monge à indigestão”, pois era fácil sucumbir ao pecado, advertia “cuidai que os vossos corações não se tornem pesados pela gula”.³⁵⁵ Esse preceito permeou, mesmo que na teoria, os séculos seguintes.

Foi também com o cristianismo que a mesa, elemento central dos festins, tornou-se objeto central nas refeições. Embora seja usualmente utilizado o termo banquete para se referir às comemorações e celebrações medievais, o termo historicamente correto é festín, conhecido desde a Alta Idade Média, enquanto banquete designa, ainda no século XIV, apenas o banco (*banchetum*) sobre o qual os convivas se sentavam. Seja qual for a etimologia, a refeição pública é uma prática muito difundida entre as elites que participam de festins regularmente.

Esse móvel ganhou notoriedade ao tomarem como exemplo a Santa Ceia, onde Cristo sentava-se ao centro e os apóstolos ao seu redor dispendo um círculo. No século IV, as pinturas mostram uma tábula reta com Cristo ao centro, embora houvesse exemplos nas tapeçarias e iluminuras de mesas redondas, elas eram uma exceção. No império Carolíngio, o rei se sentava ao trono diante da mesa, com cavaletes, para ser facilmente retirada do salão, centro da vida palaciana. Logo, esse objeto, simples e prático, tornou-se símbolo de governo pelas monarquias ocidentais. Inevitavelmente sentar e exercer poder tornaram-se uma coisa só, afetando também as relações de comensalidade expressas nela.

Entre os séculos XII e XIII, o festín foi parte essencial da tessitura social e importante elemento culinário periódico que celebrava as relações entre um senhor e seu vassalo, e os poderes que ela engendrava. Nas primeiras décadas do século XIV algumas mudanças ocorreram. A embriaguez e a glotonaria perdiam espaço para a cortesia que iria transformar um ritual feudal em demonstração pública de amizade. Essa estrutura social, resultante de

³⁵⁴ REGRAS DE SÃO BENTO, p. 24-25. Disponível em:

<http://www.movimentopax.org.br/saoBento/Regra%20de%20Sao%20Bento.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2021.

³⁵⁵ *Ibidem*, p. 26.

elementos monásticos e imperiais, havia encontrado imitadores em diversas casas reais e aristocráticas pela Península Ibérica e pelo espaço mediterrânico.

À medida que a encenação e a estrutura das refeições medievais profanas tomavam forma, as maneiras à mesa começavam a aparecer. As raízes do bom comportamento estavam como vimos, no refeitório monacal, mas seu surgimento no mundo profano deve-se, em grande parte, ao ambiente cortesão que “compreendia uma série de ideais baseados no cavalheirismo e sua expressão em termos de amor, benevolência, gentileza e alegria de disposição”.³⁵⁶ O fato de essas regras de etiquetas serem escritas e difundidas demonstra sua importância e crescente demanda.

A partir da segunda metade do século XIV, começou a se efetivar um esforço de codificação e controle dos comportamentos. Há uma submissão às normas de civilidade, isto é, às exigências do chamado “comércio social”.³⁵⁷ Forma-se uma linguagem não verbal, dos gestos, do toque e dos movimentos destinada aos outros, aos espectadores, que de fora tentam assimilar e compreender o que acontece diante de seus olhares. Esses procedimentos de controle social tornam-se mais severos por meio de diversos mecanismos educativos, da gestão das almas e dos corpos e no estado constante de vigilância.

Gradativamente, surgem tratados de civilidade com finalidades pedagógicas, revelando a vontade expressa de expor e ensinar as maneiras legítimas em público e à mesa. Esse projeto, na Baixa Idade Média, ocorreu de forma bem diversa, seja por meio do espelho de príncipes, das Ordenações de corte ou da instrução de crianças por parte dos aios e aias. Um dos mais antigos tratados de civilidade do medievo foi “*Instruções para os noviços*”, de Hugo de São Vitor (1096-1141), um modelo de educação válido para os monges, entretanto sem grande aceitação e circulação nos meios comuns. Em 1215, foi publicado em Trieste, na Península Itálica “O convidado italiano”, escrito por Tomasino de Cerclaria (1186-1235), direcionado para os germânicos, vizinhos e aliados políticos da cidade.

Esses manuais tinham como objetivos apontar os gestos como signos que podem se organizar numa linguagem que “prescreve comportamentos lícitos e proscree os que são considerados maus, irregulares ou ilícitos para fundamentar numa aprendizagem gestual

³⁵⁶ STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004. p. 65.

³⁵⁷ *Ibidem*, p. 68.

comum uma transparência social na qual vê a precondição necessária à concretização de uma sociabilidade generalizada”.³⁵⁸

Os festíns são modos de sociabilidade que agregam em si relações de poder, hierarquia, comensalidade e sociabilidade onde se aplica uma nova forma de comunicação não verbal, e sim gestual e material. Esses elementos eram expressos por meio das cerimônias públicas ofertadas pelos reis aragoneses por intermédio de um conjunto diversificado de fontes: primeiro, pelas cartas trocadas entre eles e seus funcionários cujas ordens e deliberações proporcionam um panorama das reais proporções de determinados eventos; as crônicas fornecem elementos verossímeis para a investigação e as *Ordenações de Corte*, documento que oficializa e estrutura não somente os espaços a serem ocupados no banquete como determina as quantias exatas de porções servidas conforme o título e posição social do indivíduo.

Para analisarmos os banquetes pela perspectiva dos cronistas, tomarei como exemplo os cronistas catalães Ramón Muntaner (1265-1366) e Pedro Miguel Carbonell (1434-1515). Ramón Muntaner narrou a coroação do rei Afonso IV, o Benigno, em Zaragoza, após a morte do rei Jaime II (1327).³⁵⁹ A cerimônia contou com diversas mesas dispostas no salão central do castelo, sendo a maior e mais larga delas instalada no centro e coberta por uma sofisticada toalha de linho. No centro, sentado em uma grande cadeira de madeira coberta de tecidos finos, imperava a imagem do novo monarca. Na sua mão direita, ele segurava um cetro de ouro e na mão esquerda um pomo de ouro com pedras preciosas. Ao lado esquerdo, estavam sentados seu irmão, Dom Juan, arcebispo de Toledo (arcebispado 1319-1328), os arcebispos de Arborea e Tarragona, o bispo de Zaragoza, seguido dos abades e priores do Reino de Aragão. À esquerda, os ricos homens e nobres aguardando a suas consagrações como futuros cavaleiros do reino.³⁶⁰

Durante a troca dos pratos havia a troca das roupas dos comensais. Eram mais de doze nobres servindo o rei além do próprio irmão, Dom Ramón Berenguer, incumbido dos vinhos.

³⁵⁸ REVEL, Jacques. Os usos da civilidade. In: ARIÈS, Philippe; CHARTIER, Roger. (org). **História da Vida Privada**. vol. 3: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991, p. 170.

³⁵⁹ Os monarcas aragoneses possuíam uma tradição de promover e proteger trovadores. O rei Afonso II de Aragão (1157-1196, rei desde 1163) recebeu o epíteto de o rei trovador. Já Pedro II (1178-1213, rei desde 1196), filho de Afonso II, manteve a tradição paterna e a estendeu ao espaço occitano, evidenciando a existência de uma sociabilidade cortesã entre fins do século XII e início do século XIII no espaço aragonês. O nome de Afonso II, além de ter sido biografado pelos cancioneiros catalães, também foi reconhecido como próprio cancioneiro de tradição catalã e do Roussillon, junto com Berenguer de Palazol (1164), Guilherme de Berguedan (1138-1192), Guilherme de Cabestaing (1212). Guimarães, no livro *As vidas dos Trovadores Medievais. Quem foram esses homens e mulheres que cantaram o amor* (2021), mapeou a rede de proteção e convívio dos trovadores no espaço ibérico, corroborando com os argumentos apresentados acima da presença de cronistas próximos aos monarcas aragoneses devido a essa tradição de mante-los perto da monarquia para fins que muitas vezes nos escapam.

³⁶⁰ HINOJOSA MONTALVO, 2006, p. 100.

Entre as refeições no momento do *entremés*, uma reverência era prestada. Essa atitude se pautava nos modelos convencionais feudais, onde os atos de repetição contínua reforçavam de maneira lúdica ao espectador a presença de um novo rei. Nas cortes ocidentais, tanto os rituais ordinários como os banquetes, eram executados de acordo com a hierarquia social vigente, sendo esta transposta para a mesa. Nesses cerimoniais, “os gestos desempenhavam a função essencial de preservar na memória do público os seus respectivos lugares na sociedade”³⁶¹.

Nas *Chròniques de Espanya* (1513), de Pedro Miguel Carbonell, o cronista narra um dos feitos notáveis do conde de Barcelona Ramón Berenguer IV (1105-1162, príncipe regente desde 1137), esposo de Petronila de Aragão (1136-1167, rainha desde 1154), cujo matrimônio efetivou a união dinástica entre o Reino de Aragão e o Condado de Barcelona. Como o conde representa um dos primeiros governantes de duas entidades políticas importantes, os cronistas tendem a enaltecer e ampliar seus feitos, como ao salvar a esposa do imperador do Sacro Império Romano Germânico de ser morta na fogueira após uma falsa acusação de adultério.

Como forma de agradecimento, o imperador o presenteou: o primeiro regalo foi enviar tropas para os aragoneses anexarem a região da Provença ao Reino de Aragão. A segunda surpresa foi enviar a sua própria esposa em uma comitiva para a cidade de Barcelona, onde foram recebidos com um luxuoso banquete para celebrar a vinda da “imperatriz de todo o norte”. O cronista nos conta que foi montada uma mesa com mais de seis quilômetros contornando toda a muralha da cidade de Barcelona até o castelo de Montcada. Sobre ela foram postas vasilhas de prata para servir água de rosas, taças, garrafas de cristal com os melhores vinhos, taças de ouro adornadas com rubis e esmeraldas, talheres de prata delicadamente polidos. O tempo colaborou, havia sol, uma leve brisa, céu azul e temperatura agradável como se “Deus ajudasse o conde Ramón a impressionar seus convidados”.³⁶²

Apesar da exorbitância, há diversos elementos plausíveis nas descrições dos cronistas entre os relatos da crônica, a historiografia da alimentação e a arqueologia. Para Aurell, essas narrativas se alinham com os objetivos prioritários das monarquias medievais em “ligar um passado longínquo e legendário com as ações políticas em andamento dos reis adquirindo uma forte carga política, com uma mitologia específica, seus fundadores e feitos heroicos, às vezes

³⁶¹ BIDON, Alexandre. Banquete de imagens e “hors d’oeuvre” iluminados. *In*: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 527.

³⁶² RIERA-MELIS, Antonio. Gastronomía y política em los banquetes cortesanos de la baja edad media. *In*: **La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)**. Zaragoza: IFC, 2013, p. 83.

mágicos, personagens ilustres e esparsas datações”, pois quanto mais remoto os feitos, mais fácil de moldá-los conforme as necessidades do presente.³⁶³

Dos festins narrados pelos cronistas partiremos para os banquetes organizados, estruturados e documentados através das cartas. Algumas celebrações são conhecidas devido ao grande número de cartas e cargas de alimentos requeridas durante uma refeição real. São vários exemplos que exigem uma organização logística e um elevado contingente de pessoas para servirem e prepararem as refeições. Em julho de 1300, o rei escreveu ao Conselho de Sella avisando-os para que “saibais vós que na próxima segunda-feira estaremos aí eu e minha querida e esposa, a ilustre senhora Branca, rainha de Aragão”. Portanto, requereu “o que seja oportuno para preparar um jantar a nós”:

[...] sessenta carneiros, vinte refeições, três vacas, duas vacas leiteiras, dois porcos com a carne já salgada, dez pares de galinhas, cem pares de pintinhos, cento e quarenta peças de pão, duzentos e cinquenta medidas de vinho, 1,8 Kg de pimenta do reino, novecentos gramas de gengibre, quatro onças de açafreão, 20 Kg de cevada, quarenta medidas de alumínio e troncos de madeira, vinagre mostarda e todo o demais necessário para tal jantar³⁶⁴.

Sabendo da chegada dos reis à Sella, o bispo Pedro de Rege, bispo de Lérida, presenteou em nome de sua diocese os enviou: “boas peras, tenras avelãs, igualmente uma caixa com sete melões por meio de nosso juriconsulto em pessoa, pedindo encarecidamente que sua majestade receba com igual afeto o que lhe enviamos até sua presença”³⁶⁵. As celebrações natalinas de 1304, demandaram suporte das cidades vizinhas. Instalados em Valência, por recomendações médicas, além dos ares mais frescos da região durante o inverno, fora recomendado aos reis um consumo mais elevado de galinhas para fortalecer a saúde. Por isso, Jaime II escreveu à aljama de Castellón de Burriana que mandasse “vinte pares de galinhas para celebrarmos a festa do Natal do Senhor” e a mesma determinação foi enviada “à *aljama* de muçulmanos de Játiva, que mandeis trinta pares de galinhas e à *aljama* de muçulmanos de Vall de Uxó, que mandeis oitenta pares de galinhas”.³⁶⁶

A família real aragonesa tinha uma predileção pela cidade de Valência, além das questões salutaras, dos ares, a corte passava mais tempo ali do que em outras importantes cidades da Coroa. Um fato interessante é que se tornou um local de encontro para os infantes e suas comitivas, por razões estratégicas e emocionais, como demonstram as cartas nostálgicas

³⁶³ AURELL, Jaume. **Authoring the past: History, Autobiography and politics in Medieval Catalonia**. Chicago: Chicago Press, 2012, p. 27.

³⁶⁴ CJA, nº 5, p. 3.

³⁶⁵ CJA, nº 4, p. 3.

³⁶⁶ CJA, nº 26, p. 16.

da infanta Constança, rememorando as brincadeiras entre os irmãos, os jardins às margens do rio Túria e o mar. A cidade evocava a ternura e a saudade, e as festas ali celebradas eram regadas a grandes somas de alimentos, capazes de aguçar a memória gustativa dos presentes.

Antes da chegada dos reis, em maio de 1305, foi pedido a Bernardo de Libiá que “compreis ou faça que alguém compre, em nosso nome, quinhentas romãs azedas, as melhores que consigais encontrar na cidade e no reino de Valencia e que as guarde, mantenha e conservem um bom local, até receber outra ordem de nossa parte”.³⁶⁷

Na Páscoa de 1306, grandes quantias de galinhas foram requeridas a Miguel de Novali, “o qual enviamos a vós com as especificidades a serem seguidas”. A família real novamente se instalaria em Valência, por isso as *aljamas* aos arredores da cidade seriam incumbidas de prover as galinhas e cabritos para as festividades. Havia uma relação de confiança entre o rei e seus fornecedores muçulmanos, pois o antigo comprador “nos referiu coisas boas de vocês” e que “as mercadorias foram entregues com cuidado”. As mesmas indicações foram enviadas às diversas *aljamas*:

De Játiva, para que com os animais enviados por vocês, eles nos façam chegar com os legados, 50 pares de galinhas e dez cabritos;

Da mesma forma à aljama de muçulmanos de Pego, 30 pares de galinhas;

Da mesma forma à aljama de muçulmanos de Gallinera e do Ebbo – 60 pares e galinhas e 12 cabritos;

As mesmas indicações foram enviadas à aljama de muçulmanos de Castellón do campo de Burriana, a qual foi entregue por Pedro de Passadores – 30 pares de galinhas;

Da mesma forma à aljama de Valle de Uxone – cem pares de galinhas e vinte cabritos – Pedro de Passadores.

Da mesma forma à aljama de muçulmanos de Almedixer – cinquenta pares de galinhas e dez cabritos – Pedro Passadores³⁶⁸.

Os encontros da família, embora esparsos, exigiam não somente um custoso deslocamento – tanto físico quanto econômico – como requeria sempre montantes exagerados de comida, afinal, deveria respeitar a quantia ofertada aos nobres, sempre superior ao dos cavaleiros, e alimentar um número elevado de funcionários a serviço da Coroa. Em fevereiro de 1311, foi solicitado aos jurados e vizinhos da cidade de Daroca proventos para o encontro do rei com os infantes Dom Jaime, Afonso e João. As quantias novamente ultrapassam as possibilidades locais da região:

Por tal motivo mandamos e pedimos que vós nos prepareis um jantar neste mesmo dia. Sobre o jantar, vale indicar: sessenta carneiros, duas vacas, três leitões, oitenta

³⁶⁷ CJA, nº 28, p. 17.

³⁶⁸ CJA, nº 34, p. 20.

galinhas, cinco toicinhos, vinte perdizes, vinte-cinco ouriços, quinze cabritos, duzentas baguetes de pão, dentre as quais trinta quentes, duzentos cântaros de bom vinho, trezentos ovos, duas libras de pimenta, seis medidas de gengibre, duas medidas de açafão, trinta libras de cevada, trinta e cinco medidas de alumínio, uma carroça de carvão, açúcar, canela e outros temperos, madeiras, óleos, sal, vinagre, e outras coisas de cozinha que nossos oficiais digam para vocês ser necessárias, peixes frescos que seja vós possais conseguir, cõngrio seco, um tonel de óleo e trinta carneiros³⁶⁹.

Aos jurados de Murviedro, em razão da passagem do rei e dos infantes na região duas semanas após o encontro em Daroca, requereu um jantar onde os seguintes alimentos deveriam ser servidos:

[...] peixes frescos, quatrocentos peixes-agulha, tamboris e outros peixes de mar e, falta desses mesmos, quarenta ou cinquenta libras de cõngrio seco, seis toneis de óleo, cinco libras de pimenta, uma libra e meia de gengibre, meia libra de açafão, trezentas baguetes de pão, duzentos e quarenta medidas de bom vinho, trezentas libras de cevada, abóboras, canela e outros temperos, um saco e meio de nozes, um saco e meio de avelãs, um saco completo de figos, cachos de uva e romãs, sessenta quilogramas de trigo para fazer pancetta, vinte libras de amêndoas, madeira, carvões, espinafre, aspargos, sal e todo o demais necessário para o mesmo jantar, seguindo essas instruções no modo em que tudo deve ser reunido. Trinta e seis medidas de cevada³⁷⁰.

O número elevado de carnes vermelhas e brancas, além dos vinhos, pães, peixes e especiarias alimentariam por um tempo considerável as centenas de pessoas que habitavam regiões rurais de Aragão, como o povoado de Calamocha. Além das leis que proibiam a caça, solicitar somas altas de víveres além dos impostos, seguramente provocaria conflitos locais. Embora essas insubordinações fossem reprimidas com violência, o rei não poderia vencer a vontade da natureza em não gerar frutos, verduras ou engordar o gado após semanas de nevasca ou um verão seco. Por isso, as expressões *sub sigilo nostro secreto* eram recorrentes nas cartas, requerendo grandes quantias de provimentos em povoados pequenos. De certa forma, o rei e seus funcionários sabiam os limites logísticos e de tolerância de seus vassalos. É importante ressaltar que não havia funcionários suficientes para entrar em cada casa ou propriedade e verificar aqueles que escondiam proventos, uma prática muito comum estimulada, inclusive, por nobres antipáticos ao rei. Algumas décadas depois, as revoltas camponesas em Aragão e Castela ganharam força e gritos de guerra como “el temp de la servitut es ja passat”, eram comuns e recorrentes, culminando em 1388 em guerras civis contra maus-tratos, impostos abusivos, o regime de servidão e, principalmente, o desequilíbrio alimentar³⁷¹.

Além desses grandes festins celebrativos, há os festins políticos. Esses eram uma explícita manifestação de poder e diplomacia à mesa. Um dos encontros mais importantes

³⁶⁹ CJA, nº 102, p. 64.

³⁷⁰ CJA, nº 104, p. 65.

³⁷¹ VALDEÓN BARUQUE, Julio. “Los conflictos sociales en los siglos XIV y XV en la Península Ibérica. *Anales de la Universidad de Alicante*. Historia Medieval. n. 3, 1984.

presenciados durante o reinado de Jaime II foi em julho de 1304 na cidade de Tarazona, em razão da visita dos reis de Portugal – Isabel, irmã de Jaime II, e Dom Dinis; aos reis de Castela, Fernando IV e Maria de Molina (1265-1321, rainha de 1284 a 1295) acompanhados dos nobres das famílias La Cerda e Haro. As negociações iniciaram-se no final de 1303, intermediada pelas habilidades diplomáticas da rainha Isabel (1271-1336, rainha entre 1282 a 1325), articulando com os principais representantes das casas reais ibéricas assuntos de primeira ordem para ambos. O encontro previa um acordo de paz firmado entre Castela e Aragão por causa da sucessão do trono castelhano, além da formação de uma frente peninsular contra a expansão muçulmana do Reino de Granada.

As relações entre Aragão e Castela, como destacadas ao longo desta tese, transitavam nos limites da paz e da guerra. Era uma coexistência pacífica, porém bastava qualquer mudança no cenário internacional, seja causada pela Guerra dos Cem Anos ou das ambições comerciais mediterrânicas, que essa linha tênue entre a diplomacia e a luta se rompia. Havia uma tensão diplomática constante entre os reinos, exigindo a mediação de Portugal, França e do papado para coibir seus representantes de uma disputa bélica. No entanto, a crise sucessória que se instaurou no reinado de Afonso X refletiu por duas décadas nas relações castelhano-aragonesas e precisava ser encerrada de fato no ano de 1304. Entretanto, isso não ocorreu, mas representou o começo de um fim.

Em 1275, durante o reinado de Afonso X, o primogênito Fernando de La Cerda (1255-1275) morreu nas fronteiras sul de Castela, a caminho de uma disputa com o Sultanato do Marrocos. Sendo ele primogênito, a sucessão ocorreria de forma agnática, via parental e conforme os princípios da ancestralidade, varonilidade e idade, ambos embasados no Direito Romano e nas *Siete Partidas* afonsinas³⁷². Dessa forma, o próximo rei seria Afonso de La Cerda (1270-1333), filho de Fernando. Porém, o secundogênito Sancho, reivindicou para si o trono com base no direito consuetudinário castelhano, onde a sucessão, no caso da morte do primogênito, passaria para o irmão mais velho.

Essa disputa jurídica criou cisões entre a nobreza castelhana e os reinos estrangeiros. De um lado, havia os apoiadores da família La Cerda, como era o caso de Pedro III e Jaime II de Aragão, e do outro os favoráveis a Sancho, como a família Haro e os portugueses. Para agravar a situação, a legitimidade de Sancho IV ao coroar-se rei de Castela, em 1284, na cidade

³⁷² BECEIRO PITA, Isabel; CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo. La conciencia de los antepasados y la gloria del linaje en la Castilla Bajomedieval. In: PASTOR, Reyna. (org.). **Relaciones de poder, de producción y parentesco en la Edad Media y Moderna**. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990, p. 35.

de Toledo, foi questionar seu casamento com Maria de Molina. A proximidade consanguínea dos dois não era aceita pelas Leis Canônicas. O papado acusava o matrimônio de incestuoso e a coroação de Sancho contrariava a vontade do falecido Afonso X de ser sucedido pelo primogênito e não pelo secundogênito.

O sucessor de Sancho IV, Fernando IV também tinha sua legitimidade questionada, principalmente pelos reis aragoneses, apoiadores dos La Cerda, que se referiam ao rei como aquele “*qui se dize rey de Castiella*”. De um lado, o rei de fato Fernando IV; do outro, Afonso de La Cerda, rei titular, mas sem reino, com uma residência precária nas terras de Deza e Almazán, sob a proteção moral e econômica dos reis de Aragão. As disputas só se encerrariam com a chegada ao trono de Afonso XI (1312-1350), 22 anos depois.

De ambos os lados, as tramas e intrigas movidas pelos mais altos personagens da corte. Para cessar, mesmo que temporariamente essas tensões, Jaime II buscou ajuda de seu cunhado Dom Dinis e da irmã, a hábil diplomata, Isabel. Assim, nos finais de 1303 começaram os preparativos para as cortes de Portugal, Castela e Leão e Aragão se encontrassem em diferentes pontos da Península Ibérica para negociarem assuntos de primeira ordem e interesse de ambos. Era o momento de deixar as diferenças de lado e unirem-se contra um inimigo em comum, os muçulmanos de Granada.

Havia certa impaciência dos reis ao estabelecerem o itinerário, pois nenhuma das partes parecia disposta a ceder e evitavam ao máximo deslocar-se para longe de seus reinos. Dom Dinis reclamava da distância de Coimbra até Medina; Fernando IV não achava prático, ele e Jaime II irem até Ciudad Rodrigo – fronteira de Portugal com Castela – já que estavam em dois reis, por isso sugeriu Medina, Molina ou Daroca; Jaime II, alojado em Zaragoza, preferia Tarazona por ser uma das poucas cidades da região capazes de comportar em seu núcleo urbano e arredor todas as cortes. A indecisão deixava os embaixadores e diplomatas ansiosos, pois a irritabilidade de Dom Dinis diante da situação poderia findar uma negociação que se arrastava por anos. Finalmente, em junho de 1304, entraram no consenso e escolheram uma cidade e uma data estipulada: a primeira quinzena de agosto em Tarazona, território fronteiro aragonês.

O itinerário foi traçado. Jaime II sairia de Zaragoza na mesma data que Dom Dinis sairia de Sabugal até San Juan e, dentro de quinze dias, estaria em San Esteban de Gormaz. Lá Afonso de La Cerda encontraria o rei de Portugal e iriam juntos até Soria, onde o rei Fernando IV os encontraria após sair de Burgos. Enquanto isso, Jaime II providenciava o deslocamento dele e dos infantes a partir de Zaragoza. Sua saída seria mais tarde, pois teria que aguardar os infantes e a rainha que vinham de diferentes regiões da Coroa de Aragão até o ponto de partida.

No dia 16 de julho estavam em Alagón e dia 18 em Pozuel. No dia 20 de julho, a comitiva aragonesa chegou a Torrellas e a comitiva castelhana já estava instalada em Agreda. Antes de reunirem-se em um banquete formal, os diplomatas e emissários percorreram diversas vezes por dia as estradas da região tratando dos últimos ajustes.

As visitas estavam preparadas no plano político, mas ainda faltava o plano material. Nas cortes itinerantes em regiões pouco urbanizadas e rurais, como as fronteiras de Castela e Aragão, um encontro de três monarcas representava um evento social de primeira ordem. Os personagens envolvidos não iam sozinhos, mas acompanhados de um numeroso séquito que exigiam vestes luxuosas, tendas confortáveis, segurança e altas quantias de bebidas e comidas. As visitas de Tarazona em 1304 tiveram uma importância excepcional. Era a primeira vez, em muitos anos, que os governantes dos principais reinos peninsulares saíam de suas respectivas cortes para se encontrarem. Para mostrar sua capacidade logística e reforçar as habilidades diplomáticas à mesa, os preparativos da recepção se iniciaram em maio.

Uma das primeiras preocupações era providenciar os víveres, principalmente as carnes. Em julho de 1304, Jaime II ordenou ao bailio geral de Valência, Bernardo de Libiá, que enviasse remessas de frutos à Tarazona, pois “falta pouco para a visita e que o rei de Portugal está já próximo à fronteira de Aragão [...] por isso lhes pedimos e mandamos muito expressamente que por tal motivo nos tragam diversos mantimentos, de acordo à carta”:

[...] Três sacos de limões, do mesmo modo, quatro sacos entre laranjas e cidras, também dois sacos de melões, e ainda dois sacos de escoras de barco, não troquem de modo algum os pedidos por falta de dinheiro ou por outro motivo, antes disso recebam da prefeitura a indenização, ou façam de outro modo, mas nos tragam todas as coisas acima referidas, de acordo ao que foi especificado, já que faz muita falta que nos sejam enviadas, tenham por certo, de acordo ao que demos a saber anteriormente, dado que a vista será dentro de poucos dias. Dado em Zaragoza, 13 de julho. Ano antes mencionado [1304]³⁷³.

Alguns dias depois, já instalado em Alagón, Jaime II escreveu para o tesoureiro real Pedro Boil para providenciar com o comerciante Esteban de Roda a carga de “cem presuntos bons e finos” em razão da visita das cortes em Tarazona:

Jaime, etc. Ao seu fiel tesoureiro, Pedro Boil, saúde e graça. Mandamos a vós que assim que saibais algo de Esteban de Roda, sobre o que fez com os cem pennis de presunto ibérico que mandamos que comprasse nas montanhas e que devia encontrar os melhores, por ocasião das visitas. E para nosso deleite, queremos dispor integralmente de tais pennis em todas as visitas, que sejam bons e que não tenham nenhum tipo de defeito. Dado em Alagón, sob nosso selo secreto, 16 de julho. Anno, 1304, etc.³⁷⁴

³⁷³ CJA, nº 17, p. 09.

³⁷⁴ CJA, nº 20, p. 11. Iacobus, etc. Fideli thesaurario suo Petro Boil. Salutem et graciam. Mandamos vos que luego sepades de Estevan de Roda que ha feyto de los cien pemiles de comesalada que mandamos que compras en

Ordenou também a Boyl que fosse à Catalunha em busca de fundos e empréstimos junto à nobreza e comerciantes para custear a recepção. Já a Pedro Messenguer foi exigido que entregasse todos os impostos cobrados diretamente ao rei, sem passar pelo escrivão. Ao mesmo tempo se preparavam os víveres. Era preciso alimentar os animais, colher as frutas e verduras, preparar um grande contingente humano, cuja logística das vilas e cidadelas eram incapazes de suportar. Assim, passou a exigir que os súditos da Ordem do Hospital de Zaragoza, representado por Samper de Calanda y Caspe, enviassem trigo e aveia. O mesmo pedido foi feito ao lugar-tenente de Amposta e aos comendadores de Mallén e Grísenich. Apenas os últimos conseguiram enviar, pois as quantias eram altas e não foram isentos dos tributos rotineiros.³⁷⁵

Entre 1303 e 1304, a região de Aragão teve baixa produtividade agrícola, enfrentando períodos de carestia. Isso não refletiu diretamente na mesa real, mas afetou impiedosamente a população rural, grande em contingente populacional. Tahuste, por exemplo, não conseguiria enviar os donativos de pão por quase um ano. Exigir proventos, além dos impostos cobrados, era despertar a ira de milhares de famélicos. Por isso, as cartas enviadas tratando-se dos proventos vinham acompanhadas do pedido *sub sigilo nostro secreto*. O pedido de discrição nas cartas era uma forma de prezar pela integridade física dos emissários e a própria credibilidade do monarca.³⁷⁶

Alguns povoados cumpriram as exigências reais, como Magallón, Gallur, Mallén, Fuendejalón, Borja e Tabuena. Além dos cereais, aveia e trigo, havia carnes de gado e aves, como galinhas e perdizes. Em contrapartida, os impostos cobrados foram adiados em alguns meses como forma de agradecimento. O monastério de Vcruela deu trigo, aveia e cevada, cobrados diretamente como tributo dos mouros da aljama de Borja. Os judeus de Biel deram 500 soldos jaqueses ao rei mais 200 pedaços de presunto, somados aos cem presuntos comprados em Alagón.

Os povoados de Anón e Talamantes entregaram 50 carneiros e cinco vacas, além disso, um cozinheiro foi enviado para Tarazona, além de todos os funcionários responsáveis pela cozinha real em Catalayud. A falta de dinheiro era notável. Pedro Boyl foi novamente convocado para trazer “todo o dinheiro possível mais algumas coisas de valor”. À vila de Daroca foram requisitados 20.000 soldos. Além de impressionar com base nos alimentos, a

las montaynas o do los trobasse meiores, a vuebos (I) de las vistas. E feyt de guisa que ayamos los ditos cien pemiles de tot en todo a las vistas, buenos que sean, y no y aya ninguna falliencia. Data in Alagone, sub sigilo nostrosecreto, XVII kalendas augusti, Anno, etc. [1304].

³⁷⁵ CJA, nº 21, p. 12-15.

³⁷⁶ *Ibidem*.

indumentária era essencial: pediu mais dinheiro para Pedro Boyl providenciar peles de coelho de um alfaiate em Lérida; ao bailio de Tortosa, Guillermo de Ceret requereu “duas dezenas de granadas de ouro para adornar nossas vestes”.³⁷⁷

Ao bailio de Lérida encarregou da compra de quatro leques redondos e largos, visto que era próximo do verão a visita. Ao bailio de Barcelona, pediu várias vasilhas e recipientes para comida encrustados de pedras preciosas junto com uma coroa que ele presentearia a rainha Branca: uma coroa de ouro, adornada com seis peças grandes e pequenas de diamantes, duas grandes e oito pequenas esmeraldas, duas safiras grandes e doze pequenas e oito pérolas grandes; também eram decorados com numerosas pedras menores: sendo noventa e seis esmeraldas e cento e doze pérolas.³⁷⁸ Apesar das dívidas, os gastos em cifras milionárias continuavam e o dote recebido da família de Anjou se esgotava rapidamente.

Os tecidos para adornar o castelo real também compunham os gastos elevados do banquete. Para o aparador de comidas foi pedido um avental confeccionado em fio de ouro e tecido com seda azul e vermelha bordados finamente com catorze escudos em fio de ouro e prata, ostentando o símbolo real e as águias da Sicília e com dois cordões grossos de fios de ouro em cada extremidade. Até os cachorros de estimação do rei Jaime II, bulldogues espanhol, ou alano espanhol, foram presenteados. “Antes deveriam tomar banho para se apresentarem limpamente” e então receberem as coleiras de seda com os brasões de Aragão e Leão e Castela estampados. Ao considerar o cão como um animal doméstico que requeria tanta atenção do rei, a ponto de mantê-los limpos e presenteados com seda, somado ao fato de estampar o brasão das duas casas reais em suas coleiras significava muito, uma promessa de fidelidade assim como o cachorro representava ao dono. Já para a capela, dois panos de ouro com imagens do crucifixo e para a sala de jantar, duas almofadas de cordovão destinadas aos que iriam se ajoelhar junto à mesa real para prestar homenagem.³⁷⁹

O encontro de Tarazona não terminou com nenhum tratado, mas aceitou a legitimidade de Fernando IV por parte dos aragoneses e, com ajuda de Portugal, estabeleceram uma trégua entre as disputas das famílias Haro e La Cerda. Quanto ao neto de Afonso X, Afonso de La Cerda, foi dado a ele uma quantia aceitável de terras, honrarias e mesadas desde que o mesmo não reclamasse mais a sucessão do trono e assim encerrasse por vez os conflitos internos. O último assunto tratado, e tão extenso e conflitante quanto a sucessão, foi a repartição da Múrcia.

³⁷⁷ CJA, nº 16, p. 9.

³⁷⁸ CJA, nº 21, p. 12-15.

³⁷⁹ *Ibidem*, p. 15.

Foram meses de negociações entre ambas coroas, mas terminou em um acordo satisfatório entre ambos os reis de Castela e Aragão e reestabelecendo a paz, por enquanto, entre os monarcas.

Esses festíns representavam as resoluções de conflitos por meio da diplomacia e da civilidade. Levantar armas e reunir exércitos era a última instância, quando todos os recursos e negociações fossem esgotados. Prezava-se o protocolo, exaltavam-se as virtudes à mesa e a polidez com o próximo e isso se refletiu diretamente no ideal de cavaleiro, pois eram eles quem iam a guerra, eram eles os enviados às cortes estrangeiras e os nobres, antes de se fazerem nobres, eram cavaleiros que foram, ao longo do tempo, dotados de títulos e honrarias.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A sobreposição de uma geografia favorável, um contexto político e social em partes benéfico somado a um movimento cultural estimulante tornou a Coroa de Aragão um receptáculo de novas formas de pensar e agir diante do autocuidado e uma nova percepção do corpo e suas múltiplas interatividades astrológicas, climáticas e psíquicas, inclusive na atitude diante da morte. O contato com diferentes povos naquele estimulante e conflitante espaço ibérico, permitiu, dentro dos limites da tolerância, a assimilação, apropriação e difusão dos saberes.

O rei Jaime II viveu 70 anos, uma vida longa se comparada aos padrões e expectativas de vida da época. Seu reinado foi marcado pela ascensão e consolidação do expansionismo marítimo mediterrânico. Seus acordos políticos chegaram às margens do Mar Negro, ao sultanato mameluco do Egito e concorreram espaço com os mercadores genoveses e venezianos. Se no âmbito internacional as conquistas chegavam longe, na questão peninsular e local foi um reinado marcado por diversas querelas, primeiro com a nobreza, depois com a burguesia e, por último, as relações inquietantes com a coroa castelhana.

Os projetos, sonhos e ambições de Jaime II, no entanto, miravam o Mediterrâneo e ele não poupou esforços para consolidar o impulso inicial dado pelo seu avô, Jaime I. Para firmar sua soberania, não bastava firmar tratados políticos, acordos diplomáticos ou parcerias comerciais, os laços artificiais não eram suficientes para potencializar as ambições régias. Era preciso criar laços de sangue.

O casamento de Jaime II com a rainha Branca de Anjou trouxe relativa paz no Mediterrâneo Ocidental ao acalmarem as disputas entre aragoneses, franceses e o papado pelo controle da ilha da Sicília. Essa união reaproximou os laços entre Jaime II e o papa evitando a sua excomunhão da Igreja Católica além de gerar dez filhos, cinco homens, assegurando a sucessão da linhagem, e cinco mulheres. O êxito dessa união foi a sobrevivência dos dez filhos a primeira infância, pois não foram poupados esforços para garantir proventos, cuidados materiais e recursos humanos nos cuidados deles. Mobilizaram para isso dezenas de funcionários e nobres de grande confiança e estima régia para salvaguardarem os infantes.

À medida que eles cresciam, os reis iniciavam as negociações com cortes estrangeiras, projetando ambições futuras com o Mediterrâneo e prezando pela estabilidade política peninsular. É notável que o destino dos infantes aragoneses variava conforme as tensões internas e externas: Jaime, Maria, Constança e Afonso foram casados – pela primeira ou segunda vez – com membros da realeza castelhana e/ ou membros da alta nobreza catalã; Branca

ingressou na vida monástica ao se tornar priora no Mosteiro de Santa Maria de Sigena e João arcebispo de Toledo e Tarragona e, depois, patriarca de Alexandria quando os acordos entre Aragão e Egito se consolidaram. Já Isabel se casou com o herdeiro do Sacro Império Romano Germânico, Pedro com Joana de Foix enquanto Raimundo e Violante se casaram com membros da Casa de Anjou, no entanto exerciam funções de poder em regiões estratégicas, como a Romênia e o Ducado de Atenas.

Para garantir esses casamentos era preciso além de prover uma educação adequada, garantir que eles sobrevivessem à primeira infância. Essa preocupação, porém, excedia as expectativas estritamente pragmáticas pois, à medida que a teoria organicista era assimilada e incorporada na cultura política do Ocidente medieval, o rei Jaime II compreendeu que a cabeça do reino não se limitava a si, uma vez que ele gerava herdeiros do mesmo sangue, portanto, uma extensão do corpo que se desdobraria para governar e garantir a estabilidade interna e externa. As cartas trocadas entre o rei e seus súditos reforçavam essa noção adquirida e incorporada por Jaime II: “quanto a mim e a minha rainha, e às nossas crianças, faço-vos certa de que vivemos felizes e gozamos todos de sanidade nos corpos, a nós prestada por Aquele por quem os reis recebem saúde e reinam”³⁸⁰.

As rainhas aragonesas também eram vistas como parte desse corpo, uma vez que cada reino do Ocidente medieval atribuía condições e funções específicas a elas. Em Aragão eram lugar-tenente do rei, lideravam ao lado, assumiam funções diplomáticas e simbólicas importantes. Portanto, se o rei era a cabeça do reino e seus filhos e esposa eram uma extensão de si, no presente e no futuro, necessitavam dos mesmos cuidados médicos e alimentares.

A inserção das ideias médicas na Coroa de Aragão foi lenta e gradual integrante de um processo maior com influências clássicas e árabes que se consolidavam à medida que o Islã expandia e ganhava adeptos e convertia milhares de pessoas pelo norte da África, Oriente próximo e adentrava a Península Ibérica pelo sul. Ao longo dos séculos XI e XIV um conjunto de ideias arábicas – resultado da recepção da tradição clássica entre os árabes, a falsafa – passaram a ser compiladas, traduzidas e ensinadas nas universidades medievais e nos centros de tradução, que no espaço ibérico o mais famoso e importante era o de Toledo. Aragão tinha uma vantagem geográfica, pois tinha seu litoral voltando ao Mediterrâneo, tornando os portos de Barcelona, Valência e Tarragona receptáculos de novos agentes sociais, biológicos e novas ideias oriundas dos diversos cantos onde os reis aragoneses firmaram acordos comerciais.

³⁸⁰ CJA, carta nº 214, p. 152.

Assim, ideias humanistas de autocuidado, valorização e curiosidade em relação ao corpo-humano começaram a se materializar através de iniciativas de cunho pessoal de reis que, via os poderes instituídos a eles, transformaram suas inclinações particulares em políticas públicas de regulamentação, controle, sistematização e fiscalização dos ofícios relacionados à medicina. O rei se percebia como cabeça do reino, portanto os cuidados para garantir a sua saúde física se tornaram assuntos de primeira ordem. Um rei saudável, com os humores equilibrados e um corpo vigorado era garantia de saúde do reino.

A medicina tornou-se uma importante ferramenta política, pois poderia esconjurar a morte, retardar a doença e trabalhar a favor das ambições políticas régias. Saber era poder e os físicos de Jaime II souberam aproveitar de seu conhecimento para ascender socialmente, acumular riquezas e circular nas cortes mais poderosas do Ocidente latino. Tudo, porém, tinha seu preço e eles eram constantemente convocados, recebiam ordens expressas, abandonavam todos seus afazeres e eram postos em mulas pelas tortuosas estradas dos Pirineus para atender convocações reais. Recebiam intimações, queixas e eram constantemente coagidos a velarem os infantes adoentados e até mesmo o rei durante as crises de *paroxismos* até a plena convalescência.

Outro fator explicativo era o medo da morte, numa sociedade onde os cuidados terapêuticos eram escassos e, muitas vezes, os próprios tratamentos pioravam as doenças, prevenir ainda era o melhor remédio e os regimentos de saúde foram uma das formas mais concretas e de ampla circulação – ao menos nos círculos mais ricos e instruídos – encontradas para ensinar de maneira fácil e mnemônica conselhos sobre alimentação, sono, atividades físicas, relações sexuais e cuidados de higiene.

O físico Arnaldo de Vilanova, conselheiro, diplomata e muito próximo do rei Jaime II, foi autor de um dos regimentos de saúde de maior circulação no espaço latino durante o medievo. O *Regimen Sanitatis ad Inclytum Regem Aragonum* é uma importante fonte documental que representa a materialização de concepções já estimadas pelo rei, que, através de um pedido pessoal dele a Arnaldo se transformaram em um texto médico visando aliviar as dores das hemorroidas. Esse pedido parece pequeno se analisado superficialmente, mas pensando dentro de um contexto político, cultural e social maior nos mostra a preocupação dele face à doença e das consequências dela em sua vida pessoal e pública. A saúde era um conceito polissêmico e podemos entendê-la como saúde política, a boa relação do rei com seus súditos; religiosa, a proteção divina ao reino; de saudação e cumprimento e biológica, do equilíbrio humoral.

Jaime II era um monarca itinerante e as hemorroidas atrapalhavam diretamente seus trajetos pelo reino, afetando uma concepção da cultura política medieval de aproximar o rei de seus súditos para legitimar, reforçar e consolidar sua soberania e fazer o mesmo ser visto, lembrado e honrado. Caso todos os recursos falhassem, o rei apelava às relíquias, peregrinava a Santiago de Compostela, barganhava com Deus e, após tantas promessas feitas e preces não atendidas, exigia um confessor e começava a narrar o testamento em vida, requerendo as melhores pedras de mármore para a última morada e os últimos desejos eram prontamente atendidos. Os manuais da boa morte eram lidos e tinham uma boa aceitação, afinal, morrer deveria condizer à função exercida em vida, requeria coragem, *noblesse d'espirit*. A morte, portanto, era a saída discreta e digna, repleta de significados, rituais e símbolos, um alívio para as dores, mas nunca o fim, apenas uma passagem.

Essas preocupações autocentradas foram traspassadas aos infantes à medida que eles nasciam e as preocupações, e conseqüentemente os gastos, aumentavam. Nas cartas pessoais do monarca percebemos uma preocupação com os cuidados médicos que se estendia também a escolha criteriosa de aios, aias e nutrizes incumbidos de acompanhar a rainha desde a gestação até o nascimento dos filhos. Há uma expansão da concepção de metáfora organicista por parte do próprio rei ao incorporar os seus filhos como membros inerentes desse corpo político/biológico e mítico.

Além de um assunto de Estado, também havia uma preocupação paterna e moral de zelar pelos seus, independente das pretensões políticas. Os afetos se expressam e, evitando anacronismos ao analisarmos as sensibilidades do medievo, eles são perceptíveis nos adjetivos utilizados e no volume de correspondências. No entanto, quando os infantes cresciam a correspondência diminuía, reforçando a ideia de uma relação distante, fria e pragmática. Há duas faces do mesmo personagem, homem e rei, intrínsecas e indissociáveis.

Nessas linhas escritas à mão, no confortável idioma materno, vernáculo, com caligrafia própria, sem nenhum intermédio, os pequenos pedaços de papel se tornam grandes. Os momentos de alegria eram compartilhados entre pais e filhos ao ser noticiados de um bom parto e o nascimento de um novo integrante, a possibilidade do reencontro entre irmãos ou estar em casa, junto aos seus, durante a convalescência. O gozo pela vida também era sucessivo, pois sobreviver às doenças, tão comuns e avassaladoras, trazia alívio quando as dores cessavam e os tratamentos sugeridos pelos físicos tinham êxito. Há também espaço para os arrependimentos confessos, a solidão e as angústias numa época carente de recursos cujo destino não se desejava e nem se podia alterar.

Ao justapormos as fontes e organizarmos numa sequência cronológica percebemos um movimento discreto e concreto de consolidação de ideias para o plano material e pessoal ao passo que incentivos financeiros régios eram dados a físicos, tradutores e funcionários da corte para adquirir obras médicas, comprar instrumentos de cirurgia, contratar funcionários e criar uma rede de cuidados espalhada pelo território aragonês e na corte. As precauções aumentavam ao decorrer do envelhecimento do rei, que requeria mais cuidados a ponto de contrair dívidas, penhorar as joias da coroa, demitir e mobilizar funcionários para zelarem por ele. Não era somente as preocupações de sucessão dinástica, mas uma tentativa de driblar a própria morte e o medo do desconhecido.

Um dos princípios da medicina preventiva medieval era focar na alimentação como suporte para conservação da saúde, os alimentos como fonte de cura e prazer. A alimentação na corte aragonesa adquiriu diversos aspectos: médicos, culturais, religiosos e de poder. Partindo do pressuposto defendido e demonstrado nessa tese que físico e cozinheiro compartilhavam o mesmo referencial de mundo, ambos inferiam nas searas do alimento e da cura objetivando preservar a saúde do rei e de sua família.

No entanto o alimento não servia apenas para fins médicos, pois não nos alimentamos e não nos alimentávamos pensando única e exclusivamente para fins salutareos e sim para celebrar, saciar a fome, reforçar posições sociais e hierárquicas ou por princípios religiosos e pela gula. A experiência em torno do alimento estava interrelacionada com uma série de princípios mentais que foram traduzidos nos livros de receitas da época, especificamente o *Libro de Sent Soví* e *Libro del Coch*. Se analisarmos as receitas separadamente, pouco compreenderemos sobre elas, e conforme reforçado, precisamos inseri-las dentro de um contexto histórico e sobrepor com outras fontes para adquirirem sentido.

Os livros de receita e as cartas pessoais enviadas pelo rei mostram uma diferença entre as prescrições médicas e as regulamentações religiosas, apesar das diversas tentativas da autoridade clerical ou universitária em inferirem normativas dietéticas, muitas vezes a gula, o exagero e as predileções do gosto se sobressaiam. Os banquetes eram esse momento, de ruptura e demonstração de poder simbólico, material – expresso na forma de quantias exageradas de alimentos – feito para reforçar a autoridade régia dentro e fora das fronteiras e limites de Aragão, por isso não foram medidos esforços materiais e humanos para organizar

A alimentação foi uma importante cúmplice ao tentar reestabelecer a saúde e driblar a morte. Recomendavam galinhas, caldos, guarnições, especiarias e comidas de acordo com a qualidade dos alimentos e os humores do paciente. Quando não havia recursos para tratar, prevenir era o melhor remédio. As dietas eram passadas dos físicos aos cozinheiros, pois estes

compartilhavam o mesmo referencial de mundo, o das dosagens e combinações, responsáveis diretos pela saúde real.

Esses princípios mentais, das teorias médicas de origem clássica e árabe, se transformavam no interior da cozinha, tomavam forma nos caldeirões e fornalhas, se aliavam à gastronomia, o prazer de comer somava-se à saúde e a mesa tornar-se-ia um amplo e complexo referencial simbólico para entendimento concreto das dinâmicas próprias de funcionamento do universo medieval. Os livros de receitas expressavam a própria linguagem da comida, o pão, a carne e o vinho eram os sujeitos, os molhos os elementos de ligação e as especiarias os adjetivos, tão usados nessa gramática complexa.

A cozinha medieval aragonesa foi resultado de um processo lento de construção histórica, um produto cultural híbrido e múltiplo de raízes romanas, germânicas, árabe e judaica, permeada por um forte elemento simbólico e ritualístico cristão. Há uma lógica sintética que mesclava o uso excessivo de especiarias, os contrastes (doce e salgado; mel e vinagre) em busca de uma noção médica em que todas as qualidades necessárias para o corpo humano eram simultâneas no mesmo prato de comida. Essa linguagem exclusiva da cozinha representa no medievo a posição e a exclusão social e adquiriam significados religiosos e de gênero, pois há um domínio masculino na autoria dos pratos, receitas e livros culinários. Havia mãos femininas, e muitas, por trás das invenções suculentas, mas eram silenciadas em uma rígida hierarquia interna e apagadas dos escassos registros escritos.

A comida remete à natureza, como diziam os físicos antigos, era uma *res non naturale*, é elemento central da experiência humana ao longo de processos culturais de domesticação, transformação e reinterpretação da natureza. A comida é cultura quando produzida pelo homem por meio de artifícios criados por ele ao longo do processo evolutivo. A comida é cultura quando preparada conforme técnicas, utilizando o fogo e a fervura da água resultantes do domínio da natureza. A comida é cultura quando a consumimos e expomos à mesa nossas escolhas, preferências, restrições médicas, gostos e as possibilidades que a terra oferece, sendo essa o resultado de decisões políticas, sociais, econômicas e câmbios culturais contínuos.

Esse delineamento de convicções médicas foi traduzido para a linguagem da cozinha, materializado nos livros de receitas e realçado à mesa por meio dos faustos, ostensivos e cenográficos banquetes públicos. Comer era um ato público que reforçava as barreiras sociais intransponíveis por intermédio da comida. As carnes de caça eram um atributo da nobreza, um esporte, um lazer e um exercício da masculinidade, o açúcar confeitando os doces era caro e restrito, a gula e o exagero pareciam contrapor o discurso religioso e médico de moderação, o pecado capital do excesso era deixado de lado naqueles momentos profanos despropositais.

Nos bastidores desses banquetes foi se construindo um dos pilares do sistema monárquico, as *Ordenações de Corte*, são nelas que encontramos os responsáveis por tornarem esses eventos públicos possíveis, de tornarem reais os decretos régios e estarem sempre presente na cena cortesã. Tanto as *Ordenações* quanto as cartas trocadas entre os reis e seus funcionários permitem conhecer as condições materiais desse complexo mundo. As inferências do rei Pedro IV e as diversas transformações exigidas por ele feitas nas confecções desse documento mostram a preocupação dessas pessoas pelos controles dos gastos régios a fim de evitar e barrar exageros na gestão do patrimônio real visando um processo dialético de afãs absolutistas e pactistas que se observavam discretamente no seio da sociedade política aragonesa.

As *Ordenações de corte* mostram a institucionalização e oficialização através de um documento normativo e instrucional os construtos mentais, somados a uma influência peninsular e mediterrânica de humanismo médico, que motivou e estimulou monarcas, no caso Jaime II de Aragão a consubstanciar suas pré-disposições e inclinações pessoais através de diversos dispositivos de poder, por exemplo, a mesa do rei.

As artes de nutrir remontam aos mais remotos dos tempos. Elas podem parecer imutáveis ao analisarmos na curta duração, mas são profundamente transformadas na longa duração. As porções, os temperos, os modos de cocção, de servir, de comer e de sentar-se à mesa mudam de geração em geração, de sociedade para sociedade com o passar do tempo. O que permanece igual é o trabalho cotidiano das cozinhas, um elo capaz de unir memória e matéria, afeto e comida, necessidade e imaginação.

Na Coroa de Aragão, a alimentação, a política, a medicina e o protocolo régio se retroalimentam. Eles coexistem e atuam de maneira codependente, como o a coluna vertebral da monarquia cuja permanência do rei submetia-se a esses fatores: estimados, valorizados e institucionalizados pela força da lei eram os instrumentos necessários para garantirem a saúde política da corte e, sobretudo, do reino.

FONTES

AGRAMUNT, Jaime de. **Regiment de preservació a epidèmia o pestilència e mortaldats**. Lérída: edição de Joseph Pagés, 1910

EIXIMENIS, Francesc. **Com usar bé de beure e menjar**. Normes morals contigudes em el Terç del Crestià. Capítulo XV. 2020. Disponível em: <http://www.cervantesvirtual.com/obra/segona-part-del-ter-del-crestia/>. Acesso em: 03 dez. 2020.

FONDO HISTORICO DE ARAGÓN. **Cancillería**, cartas reales, Jaime II, caja 98, nº 12255. Disponível em: <https://fondohistoricodearagon.ibercaja.es/ficha/233046>. Acesso em: 18 de nov. 2019.

GORDON, Bernardo de. El Tratado de los niños y regimiento de la ama. In: CABRERA SÁNCHEZ, Margarita. **Un texto pediátrico del siglo XIV**: El Tratado de los niños de Bernardo de Gordonio. Meredis, nº 9, p. 69-86, 2011.

LLIBRE DE SENT SOVÍ. Editorial Barcino: Barcelona, 2014.

MAILLART, Jehan. O romance do Conde de Anjou. In: LARIOXU, Bruno. **Idade Média à mesa**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1989.

MARTÍNEZ FERRANDO, J. E. **Jaime II de Aragón**: su vida familiar. Vol II: Documentos. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Barcelona, 1948.

NOLA, Roberto de. **Livro do Cozinheiro** (*Libre del Coch*). Tradução de: GIORDANO, Cláudio. São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência Raimundo Lúlio (Ramon Lull), 2010.

PEDRO IV. **Ordinaciones de la Casa Real de Aragon**. Zaragoza: Imprenta y litografía de M. Peiro, 1853.

RUBIÓ Y LLUCH, A. **Documents per l'Historia de la Cultura Catalana Mig-eval**, vol. 2 (2. Vol). Barcelona, Institut d'estudis catalans: Palau de la Disputació, 1971. Disponível em: <https://archive.org/details/RubioYLLuchDocuments2>. Acesso em: 18 de nov. 2019.

RUGGIERO, Trotula di. **Sobre a doença das mulheres**. Copiart: Tubarão, Santa Catarina, 2018. Tradução e organização.....

REGRAS DE SÃO BENTO. Disponível em: <http://www.movimentopax.org.br/saoBento/Regra%20de%20Sao%20Bento.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2021. Tradução de.....

VARAZZE, Jacopo. **Legenda Aurea**: vidas de santos. São Paulo: Cia das Letras, 2003. Tradução de.....

VILANOVA, Arnaldo. Regras de Saúde à Jaime II. *In*: CRUZ, Juan C. **Mesa y dietética medievales**: el regimen de Arnaldo de Vilanova. Pamplona: Universidad de Pamplona, 2015. Tradução de.....

REFERÊNCIAS

ALESSIO, F. Escolástica. *In*: LE GOFF, J; SCHIMITT, J.C. **Dicionário analítico do Ocidente Medieval**, v. 1, São Paulo: Editora UNESP, 2017.

AMATUZZI, R.T.S. Os banquetes medievais: comensalidade, medicina e ofícios domésticos na Coroa de Aragão (séc. XIV). *In*: Roda da Fortuna. **Revista eletrônica sobre Antiguidade e Medieval**, 2019, v. 8, n. 1, pp. 271-286.

ARIÈS Philippe; DUBY, Georges. **História da Vida Privada**: da Europa Feudal à Renascença. São Paulo: Cia das Letras, 1990. v.2.

AURELL, Jaume. **Authoring the past**: History, Autobiography and politics in Medieval Catalonia. Chicago: Chicago Press, 2012.

BALIUS, Pol Serrahima. Uma demonstración de poder: lacazaenlas miniaturas medievales. **Apunts Medicina de l'esport**. Barcelona, 2008.

BANEGAS LÓPEZ, Ramón. **Europa Carnívora**: comprar y comer carne em el mundo urbano bajo medieval. Barcelona: Ediciones Trea, 2012.

BECEIRO PITA, Isabel; CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo. La conciencia de los antepasados y la gloria del linaje en la Castilla Bajomedieval. *In*: PASTOR, Reyna. (Org.). **Relaciones de poder, de producción y parentesco en la Edad Media y Moderna**. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990.

BIDON, Alexandre. Banquete de imagens e “hors d'ouvre” iluminados. *In*: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. (orgs.) **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BLOCH, M. **Os Reis Taumaturgos** – o caráter sobrenatural do Poder Régio. França e Inglaterra. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

BLOCH, Marc. **Os Reis Taumaturgos**: estudo sobre o caráter sobrenatural atribuído ao poder régio particularmente na França e na Inglaterra. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização Material, Economia e Capitalismo**: séculos XV a XVIII. Lisboa: Teorema, 1992.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CABRERA SÁNCHEZ, Margarida. La muerte de los miembros de la realeza hispánica medieval a través de los testimonios historiográficos. *In: En la España Medieval*, 2011, vol. 34.

CABRERA SÁNCHEZ, Margarita. La muerte de los niños de sangre real durante el medievo. Aproximación al tema a través de las crónicas. *In: En la España Medieval*, v. 31, 2008.

CASSAR, Denise Toledo Chammas. Dom Quixote e Tirant lo Blanc: a comicidade e os valores da cavalaria. *In: XI Congresso Internacional da ABRALIC: Tessituras, interações e convergências*. São Paulo, 2008. Disponível em: <http://docplayer.com.br/82065951-Dom-quixote-e-tirant-lo-blanc-a-comicidade-e-os-valores-da-cavalaria.html>. Acesso em: 25 fev. 2021.

CHANDELIER, Joél. Définition et terminologie des épidémies dans la médecine latine de la fin du Moyen Âge. *In: CLÉMENT, François (org.). Épidémies, épizooties: des représentations anciennes aux approches actuelles*. Presses universitaires de Rennes: Rennes, 2017.

CIFUENTES I COMALALA, L. La promoció intelectual i social dels barbers-cirurgians a la Barcelona medieval: l'obrador, la biblioteca i els béns de Joan Vicenç (fl.1421-1464). **Arxiu de Textos Catalans Antics**, Barcelona: 2000.

CIFUENTES, L. CARRÉ, A. Práctica social, saber médico y reflejo literario de la cultura del baño em el contexto catalan medieval. **Anuario de Estudios Medievales**, 2009.

COELHO, Maria Helena da Cruz. Do corpo à alma. *In: FRANÇA, Susani Silveira Lemos (Org:), VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Cuidar do espírito e do corpo entre o velho e os novos mundos (séculos XIII-XVIII)*. EDUFSCAR, 2019.

COMARCA DE DAROCA. **Bartolomé Bermejo**. Disponível em: http://turismo.comarcadedaroca.com/Bartolome_Bermejo.htm Acesso em: 03 dez. 2020.

CORTONESI, Alfredo. Cultura de subsistência e mercado: alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. *In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. (orgs.) História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Tradução de.....

COSTA, Ricardo da; BIANCHI, Carolina. A Taula de Sant Miquel (séc. XIII) do Mestre de Soriguera (Baixa Cerdenha – Catalunha). In: CAVALCANTI, Carlos M. H. (dir.). **História, imagem e narrativas**. Rio de Janeiro: Revista Eletrônica, n. 2, ano 1, abril/2006, p. 1-28.

COSTA, Ricardo da. A cavalaria perfeita e as virtudes do bom cavaleiro no Livro da Ordem de Cavalaria (1275), de Ramon Llull. In: FIDORA, A.; HIGUERA, J. G. (eds.) Ramon Llull caballero de la fe. **Cuadernos de Anuário Filosófico** - Série de Pensamiento Español. Pamplona: Universidad de Navarra, 2001.

DESSPORTES, François. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998.

DOMINGO FERRAGAUD, C. Los oficios relacionados con la medicina durante la baja edad media em la corona de Aragón y su proyección social. **Anuario de Estudios Medievales**, Barcelona, v. 37, n.1, 2007.

FAGUNDES, M. D. C. O. **Saber médico e poder**: as relações entre Arnaldo de Vilanova e a Coroa Aragonesa (séculos XIII-XIV). 2014. 205f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal de Goiânia, Setor de Ciências Humanas, Goiânia, 2014.

FAGUNDES, Maria Dailza da Conceição. Os regimentos de saúde escritos pelo físico Arnaldo de Vilanova para o rei Jaime II de Aragão (século XIV). In: **Anais da Jornada de Estudos Antigos e Medievais**, 2012, p. 6-9. Disponível em: <http://www.ppe.uem.br/jeam/anais/2012/pdf/a-i/16.pdf> Acesso em: 15 fev. 2021.

FALBEL, Nachman. **Arnaldo de Vilanova**: doutrina reformista e concepção escatológica. São Paulo: Humanitas, 2018.

FATÁS CABEZA, Guillermo. **La Cámara de cuentas de Aragón**. El Maestre Racional y otros antecedentes. Zaragoza: Calidad, 2015. p. 65.

FERRAGUD, Carmel. A Multiple Poisoning in the City of Valencia: Sanxo Calbó's Crime (1442). In: TRACY, Larissa (Org.). **Medieval and Early Modern Murder**: Legal, Literary and Historical Contexts. Dublin: Boydell & Brewer, 2018.

FLANDRIN, Jean Louis; LAMBERT, Carole. **Fêtes gourmandes au Moyen Âge**. Paris: Imprimerie Nationale, 1998.

FOSSIER, Robert. **As pessoas da Idade Média**. Petrópolis: Editora Vozes, 2018. FREEDMAN, Paul.

FOSSIER, Robert. **O trabalho na Idade Média**. Petrópolis: Editora Vozes, 2018. FREEDMAN, Paul.

FREEDMAN, Paul. **Los que vino do Oriente**. Valência: Universitat de València, 2010.

FREEDMAN, Paul. **História do Sabor**. São Paulo: Editora Senac, 2009. FALBEL, Nachman.

GARCÍA ARANCÓN, María Raquel. Muertes sospechosas y procesos políticos en torno a los reyes Capetos de Navarra (1302-1317). *In: Iura Vasconiae*, n. 14, 2017.

GARCÍA BALLESTER, L. Panorama de la medicina en una sociedad medieval mediterránea: la Valencia Cristiana bajomedieval. *In: Acta Hispania ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, Barcelona, v. 7-8, 1987.

GARCÍA BALLESTER, L. **La búsqueda de la salud**: sanadores y enfermos en la España Medieval. Barcelona: Península, 2001.

GARCÍA BALLESTER, L. Los orígenes del renacimiento médico europeo: cultura médica escolástica y minoría judía. *Manuscripts*, Madri, n. 10, 1992.

GARCÍA GUTIÉRREZ, Santiago. La cultura de la mesa y dos libros de caballerías. *In: Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval*. Servicio de Publicaciones: Alcalá de Henares, 1997.

GARCÍA HERRERO, María Carmen. Huevos y gallinas en los inicios de la vida. *In: GARCÍA HERRERO, María del Carmen. GALÁN, Cristina Pérez. Mujeres de la Edad Media*: atividades políticas, socioeconómicas y culturales. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2014.

GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. La alimentación en el medievalismo valenciano: un tema marginado. *Anales d la Universidad de Alicante, Historia Medieval*, v.8, 1992.

GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. Alimentación y salud em la Valencia Medieval. Teorías y Prácticas. *Anuario de Estudios Medievales*, v. 43, n. 1, pp.115-158, jan. /jun. 2003.

GAUVARD, C. As doenças dos reis da França. *In: LE GOFF, J. As doenças têm História*. Lisboa: Editora Terramar, 1995. FREEDMAN, Paul.

GERBET, Maria-Claude. **Las noblezas españolas en la Edad Media**: siglos XI-XV. Madri: Alianza Editorial, 1997.

GIMÉNEZ SOLER, Andrés. **La Edad Media en la Corona de Aragón**. Barcelona: Labor, 1930.

GONZÁLEZ DE FAUVE, M.E; FORTEZA, P. Salud y enfermedad em la Españã Bajomedieval. *In: RODRÍGUEZ, G. (Org.). Cuestiones de Historia Medieval*. Buenos Aires: Ediciones Selectus SRL, v.2., 2011.

GOULLET, Monique; PARISSE, Michel. **Aprenda o latim medieval**: manual para um grande começo. Campinas: Editora Unicamp, 2019.

GRIECO, Allan. Alimentação e classes sociais na Idade Média e Renascença. *In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação*. Estação Liberdade, 1998. Tradução de.....

GRILO, Vera. **A caça na sociedade aristocrática dos séculos XII ao XV**. Disponível em: <http://cadernosdahistoria.weebly.com/a-caccedila-na-sociedade-aristocraacutetica-dos-seacuteculos-xii-a-xv.html>. Acesso em: 12 maio 2021.

GUIMARÃES, M. L. **As vidas dos Trovadores Medievais**. Quem foram esses homens e mulheres que cantaram o amor. Curitiba: Máquina de Escrever, 2021.

GUIMARÃES, M. L. O corpo do rei: capítulos sobre doença e saúde em D. Duarte (1433-1438). *In: Locus: Revista de História*, Juiz de Fora, v. 22, n. 1, 2016.

HINOJOSA MONTALVO, J. **Jaime II y el esplendor de la Corona de Aragón**. San Sebastian: Editorial NEREA, 2006.

HOURAINE, A. **Uma história dos povos árabes**. São Paulo: Cia das Letras, 1994.

JACINTO GARCÍA, L. **Comer como Deus manda**. Notícia Editorial: Lisboa, 2000.

JOHNSON, Hugh. **A História do Vinho**. São Paulo: Cia das Letras: São Paulo, 1999.
FREEDMAN, Paul.

KANTOWORICZ, Ernest. **Os dois corpos do rei**: um estudo sobre teologia política medieval. Cia das Letras: São Paulo, 1998. Tradução de.....

KRIEGEL, M. Judeus. LE GOFF, J; SCHMITT, J.C. (org.). **Dicionário Temático do Ocidente Medieval**. São Paulo: UNESP, 2017. Tradução de.....

LADERO QUESADA, Miguel Ángel. **El ejercicio del poder real en la Corona de Aragón**: instituciones e instrumentos de gobierno (siglos XIV y XY). *In: En la España Medieval*, nº17, Madri, 1994.

LADERO QUESADA, Miguel Ángel. La Casa Real en la Baja Edad Media. *In: Historia, Instituciones, Documentos*. Madri, nº 25, 1998.

LANZIERI JUNIOR, Carlile. **As pegadas de um gigante medieval**: liberdade e ética nas concepções políticas de João de Salisbury (c.1120-1180) no *Metalogicon* e no *Policraticus*. Trabalho apresentado no 28º Simpósio Nacional de História, Florianópolis, 2015.

LAURIOUX, Bruno. **Idade Média à mesa**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1989.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas Medievais, séculos XIV e XV. *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LE GOFF, Jacques. A História do Cotidiano. *In: LE GOFF, Jacques et al. História e Nova História*. Lisboa: Terra e Mar, 1986.

LE GOFF, Jacques. Rei. *In: LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude. Dicionário analítico do Ocidente medieval*. Vol. 2, 2017.

LEITE, Bruno Martins Boto. **Mezinhas antigas e modernas**: A invenção da Triaga Brasílica pelos jesuítas do Colégio da Bahia no período colonial. Disponível em:

https://www.13snhct.sbhc.org.br/resources/anais/10/1345053666_ARQUIVO_Mezinhasantigasemodernas.pdf. Acesso em: 06 dez. 2020.

LEIMGRUBER, Veronika. Introdução. *In*: NOLA, Roberto de. **O Livro do Cozinheiro**, 2010

LENGUAS DE ARAGON. **El aragonés o lengua aragonesa**. 2021. Disponível em: <http://www.lenguasdearagon.org/el-aragones/>. Acesso em: 12 de maio de 2021.

MARAVALL, J. A, “La idea de cuerpo místico en España antes de Erasmo”. *In*: **Estudios de Historia del pensamiento español**, p.191-214, 1956.

MENSA I VALS, J. **Arnau de Vilanova**. Barcelona. Editorial Dalmau, 1997.

MICHEAU, F. A idade de ouro da medicina árabe. *In*: LE GOFF, J. (org.). **As doenças têm História**. Lisboa: Terramar, 1995.

McEVEDY, Colin. **Atlas de História Medieval**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

MCVAUGH, M. **Medicine before the plague: practioners and their patients in the Crown of Aragon (1285-1345)**. Nova York: Cambridge Press, 1993.

MONTANARI, Massimo. **Histórias da Mesa**. Estação Liberdade: 2016.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MONTANARI, Massimo. Alimentação. *In*: LE GOFF, Jacques; SCMHITT, Jean-Claude (Coord). **Dicionário Temático do Ocidente Medieval**. São Paulo: UNESP, 2017, v 1. **Dicionário**, v.1

MOXÓ, Salvador de. De la nobleza vieja a la nobleza nueva: la transformación nobiliaria castellana em la Baja Edad Media. **Cuadernos de Historia**, n. 3, 1969, p. 25.

NIETO SORIA, José Manuel. **Fundamentos ideológicos del poder real en Castilla (siglos XIII-XVI)**. São Paulo: Martins Fontes, 1988, p. 90.

PEDRERO-SANCHÉZ, M. G. **História da Idade Média: textos e testemunhos**. São Paulo: Editora UNESP, 2000. p. 253.

PEREIRA, R. H de S. O legado de Galeno e a tradição médica árabe. *In*: MATOS, O; MILAN, D; AMADEO, J. (org.). **Diálogos das civilizações: culturas e passagens**. São Paulo: Editora UNIFESP, 2017. p. 69-70.

PIEDRAFITA, Elena. Comiendo herbas silvestres. El aprovechamiento del medio natural en la alimentación medieval aragonesa. *In*: **Naturaleza Aragonesa**. n. 31, p. 60-66, 2014.

PINHO, Lúcia Regina Oliveira. **Trótula de Salerno**: périplo na história e historiografia. Monografia apresentada ao Departamento de História, do Instituto de Ciências Humanas, da Universidade de Brasília, 2016. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/15710/1/2016_LuciaReginaOliveiraePinho_tcc.pdf. Acesso em: 22 fev. 2022.

POUCHELLE, Nome? Título do verbete. In: LE GOFF, J; SCHMITT, J.C. (orgs.). **Dicionário Temático do Ocidente Medieval**. São Paulo: UNESP, 2017. Tradução de.....

REVEL, Jacques. Os usos da civilidade. In: ARIÈS, Philippe; CHARTIER, Roger. (orgs.). **História da Vida Privada**. vol. 3: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991.

RIERA BLANCO, M. Las constituciones de Cataluña en la enseñanza de la medicina. **Revista Gimbernat**, 1999. p. 82.

RIERA MELIS, Antoni. O Mediterrâneo, crisol das tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In: MONTANARI, Massimo (org.) **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

RIERA MELIS, Antoni. Gastronomía y política em los banquetes cortesanos de la baja edad media. In: **La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)**. Zaragoza: IFC, 2013, p. 83.

RODRÍGUEZ LÓPEZ, A. Viajar y Gobernar: la monarquía itinerante. **Viajar en la Edad Media**. In: XIX Semana de Estudios Medievales. Nájera: Instituto de Estudios Riojanos, 2009, p. 381-404.

RUCQUOI, Adeline. **História Medieval da Península Ibérica**. Lisboa: Editorial Estampa, 1995, p. 187.

RUNCIMAN, S. **Vísperas Sicilianas**: una historia del mundo mediterráneo a finales del siglo XIII. Madrid: Alianza Editorial, 1979.

SABATÉ, F. Expressões da representatividade social na Catalunha tardomedieval. In: FERNANDES, F. R. (ed.). **Identidades e fronteiras no Medieval Ibérico**. Curitiba: Editora Juruá, 2013, p. 77.

SANTANACH, Joan. **Per aparellarlos bons menjarsneles bonés viandes**: el Llibre de Sent Soví i altres receptaris de cuina de latardor medieval catalana, 2014. p. 82-83.

SANTANACH, Joan. El Libro de Sent Soví e los orígenes de la cocina catalana. In: **Libro de Sent Soví**, 2007, p. 18-20.

SANTOS, Dulce O. Amarante dos. O corpo cristianizado sob os cuidados da escolástica médica (século XIII). In: FRANÇA, Susani Silveira Lemos (org:), VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. **Cuidar do espírito e do corpo entre o velho e os novos mundos (séculos XIII-XVIII)**. EDUFSCAR, 2019.

- SILVA, A.F. O. da. **Físicos e cirurgiões medievais portugueses**. Contextos socioculturais, práticas e transmissão de conhecimentos (1192-1340). Cidade do Porto: Editora CITCEM, 2016. p. 43-45.
- SOTRES, Pedro Gil. Les regimes de santé. *In*: GRMEK, Mirko. (org.). **Histoire de la pensée medical en Occidente**: Antiquité et Moyen Age. Paris: Seuil, 1995.
- STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.
- TREVISAN, M. B. **A primeira geração de Avis**: uma família “exemplar”: Portugal – séc. XV. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016.
- VALDEÓN BARUQUE, Julio. “Los conflictos sociales en los siglos XIV y XV en la Península Ibérica. **Anales de la Universidad de Alicante**. Historia Medieval. n. 3, 1984.
- VIANNA, Luciano José. A confiscação da Coroa de Maiorca em 1343: historiografia e direito na Crônica de Pedro IV de Aragão. **Diálogos Mediterrânicos**, n.8, p. 290-291, jan./jun 2015.
- VIEIRA, Thaiana Gomes. **Moda e controle**: as vestimentas e adornos nas leis suntuárias em Valladolid na Baixa Idade Média. 2017. 169f. Dissertação (Mestrado em Artes, Cultura e Linguagens) – Instituto de Artes e Design – IAD, Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017, Juiz de Fora, p. 49.
- VIGARELLO, Georges. **Histórias do Corpo**: da Renascença às Luzes. Petrópolis: Vozes, 2005.
- VIGARELLO, Georges. **As metamorfoses do gordo**: História da Obesidade. Petrópolis: Editora Vozes, 2012.
- WITTEKIND, Susanne. Las Ordenacions de Pedro el Ceremonioso en Paris, adaptación, transposición y reorganización artística. *In*: ALCOY, Rosa (ed). **Art fugitiu Estudis d'art medieval desplaçat**. MNAC: Barcelona, 2012, p. 332.
- WOOLGAR, C. M. Banquetando e jejuando: comida e sabor na Europa na Idade Média. *In*: FREEDMAN, Paul. **História do Sabor**. São Paulo: Editora Senac, 2009 Tradução de.....
- ZLATIC, C. E; GIMENEZ, J.C. Entre os ataques nobiliárquicos e a coesão do reino: a atuação de Maria de Molina nas minoridades régias de Fernando IV e Alfonso XI. **Diálogos**. Maringá, v. 20, n. 2, p. 82-98, 2016. Disponível em: <http://www.periodicos.uem.br/ojs/index.php/Dialogos/article/view/34568>. Acesso em: 09 out. 2019.

APÊNDICE 1 –

LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E SEUS FUNCIONÁRIOS SOBRE O ESTADO DE SAÚDE DOS INFANTES

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
36, p. 22	maio, 1306	Jaime II	Daroca	Físico Juan Amell	Latim	Encarrega o físico dos cuidados das infantas.
45, p. 26	setembro, 1306	Jaime II	Barcelona	Artaldo de Azlor, porteiro maior.	Latim	Incumbe ao porteiro o cuidado dos infantes D. Jaime e D. Alfonso enquanto seusaios Garcia Simón e Sancho de Loris estão doentes.
50, p. 30	junho, 1307	Jaime II	Huesca	Guilherme Barberá, físico.	Latim	Exige que o físico vá a Villena para cuidar da infanta Constança com urgência.
55, p. 31	novembro, 1307	Jaime II	Daroca	Abade do mosteiro de San Cugat del Vallés	Latim	Agradece o envio de um monge especialista em medicina, recomendado pelos físicos Guilherme Gallifa e Pedro Llul, para atender aos infantes.
58, p. 39	Julho. S.A	D ^o Saurina de Beziers	Huesca	Jaime II	Aragonês	Informa o estado de saúde da infanta Constança e de sua nodriza D ^o Huga.
67, p. 44	janeiro, 1311	Jaime II	Játiva	Guilherme Gallifa	Latim	Pede que o cuidador do infante Don Juan admita Pedro Calderer como aio do infante Don Ramón Berenguer.
110, p. 71	março, 1311	Jaime II	Valência	Dom Pedro de Castela, marido da infanta D ^o Maria.	Aragonês	Pede notícias do estado de saúde da infanta e as medidas das pernas do genro para confecção de armaduras militares.
127, p. 85	novembro, 1312	Jaime II	Egea	Guilherme de Riú, mordomo da casa real da infanta D ^o Leonor.	Latim	Pede que se limite a enviar notícias somente da saúde da infanta, pois é mais urgente.
141, p. 97	agosto, 1313	Jaime II	Lérida	Infanta Branca.	Aragonês	Comunica que tanto o rei quanto os infantes D. Jaime e Juan estão bem. D. Juan sarou das febres e, em breve, irá visita-la.
142, p. 98	agosto, 1313	Jaime II	Lérida	Juan Amell, físico real.	Latim	Pede que o físico atenda o primogénito Don Jaime com urgência, pois o mesmo sofre de crises de febre, paroxismos e delírios.
154, p. 106	maio, 1314	Jaime II	Valência	Galcerando de Barberá	Latim	Recomenda que se hospedem no mosteiro de Montblach em razão de uma grave enfermidade que acometeu várias pessoas do séquito de Don Juan. Caso o ar na região não seja dos melhores, que se desloquem para Valls, Constatí ou Tarragona.
163, p. 111	setembro, 1314	Jaime II	Lérida	Juan Amell, físico real.	Latim	Ordena que o físico permaneça junto ao infante Don Ramón Berenguer até que se recupere da infeção que o acomete.
168, p.114	janeiro, 1315	Jaime II	Zaragoza	Infanta Maria	Aragonês	Pede notícias de sua saúde, pois sabe que está grávida.
170, p. 115.	janeiro, 1315	Jaime II	Zaragoza	D. Juan Manuel, esposo de Dona Constança.	Aragonês	Pede notícias urgentes, pois sabe do alarmante estado de saúde da infanta Constança. Recomenda que a envie até Valência para melhor recuperação e comunica que o físico Guilherme Barberá está a caminho para atendê-la.
201, p. 139	dezembro, 1315	Jaime II	Barcelona	Bernardo Espuglas, baillio general do palácio de Valência.	Latim	Ordem para preparar os banhos termais, pois chegará em breve com a rainha Maria do Chipre.
214, p. 152	janeiro, 1316.	Jaime II	Tarragona	Isabel, rainha de Jerusalém e do Chipre.	Latim	Agradece o envio de notícias do seu filho, o rei Enrique e deseja saúde e prosperidade a eles e seu reino. Deseja notícias constantes do estado de saúde dos reis cipriotas.
245, p. 175	dezembro, 1317	Jaime II	Valência	Infanta Branca.	Aragonês	Manifesta alegria por saber que está melhor e lhe dá conselhos para que se encontre totalmente curada.
250, p. 178	abril, 1318	Jaime II	Tortosa	García Fernandes de Heredia, mordomo da Casa de Dona Leonor.	Latim	Pede que acompanhe a infanta até as Caldas de Montbuy em razão de uma convalescência pós-enfermidade.
252, p.179	maio, 1318	Jaime II	Tortosa	Infanta Constança	Aragonês	Felicita a rainha por ter dado a luz a uma menina.
260, p. 183	agosto, 1318	Jaime II	Barcelona	García Fernandez de Heredia, lugar tenente do mordomo da Casa da infanta Leonor.	Latim	Repreende o lugar tenente por ter se ausentado quando a maioria do pessoal da casa da infanta estivesse doente. Pede que ao transportar a infanta até Zaragoza, que a aloje na casa do prior de Santa Maria la Mayor.
313, p. 234	fevereiro, 1320	Jaime II	Tarragona	Infanta D. Maria	Aragonês	Comunica que ele e seus irmãos estão bem de saúde. Recomenda à infanta que não se preocupe com sua doença, pois ele já passou por situação parecida e a recuperação é rápida.
315, p. 235	fevereiro, 1320	Jaime II	Tarragona	Pedro Gavet, mestre em medicina e físico.	Latim	Solicita uma obra de cirurgia recentemente chegada de Paris para ler e, caso lhe interesse, solicitará uma cópia.
322, p. 239	abril, 1320	Jaime II	Montblach	Infanta Maria	Aragonês	Consola a infanta pelo seu delicado estado de saúde.

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
325, p. 241	abril, 1320	Jaime II	Montblach	Ramón de Oracu, veguer de Barcelona e de Vallés	Latim	Pede que investigue uma mulher alojada no palácio da rainha Maria que fazia misturas venenosas. Caso fosse verdade, e ela fosse pega, que a punisse severamente para que servisse de exemplo.
364, p.270	dezembro, 1321	Jaime II	Tortosa	Faida de Mauleó, esposa do comandante Roger de Lauria.	Latim	Aconselha que vá viver com sua sogra, Dona Saurina de Enteza, sem resistência e pelo bem do seu marido cujo estado de saúde era bastante delicado. Pede que cuide bem dele.
366, p. 272	dezembro, 1321	Jaime II	Tortosa	Infanta D. Constança	Aragonês	Felicita pelo nascimento de seu filho, pede notícias de sua saúde e do bebê e recomenda não dar ouvidos aos conselhos dos físicos judeus.
436, p. 317	1325	Don Juan, arcebispo de Toledo	Alcalá de Henares (Reino de Castela)	Jaime II	Latim	Descreve o estado lastimável de saúde da infanta após visitá-la no castelo de Garci Muñoz; chora frequentemente, resiste a tomar medicamentos e sua aparência é de "dar pena". Pede que o rei a escreva imediatamente.
438, p. 318	setembro, 1326	Jaime II	San Baudilio de Llobregat	Físico Juan Amell.	Latim	Pede para se trasladar ao lado de D. Constança, pois a mesma está doente. Após a chegada dela, encontrar-se com D. Jaime, pois o mesmo precisa de seus serviços.
441, p. 320	janeiro, 1327	D. Juan Manoel, esposo de D. Constança.	Castillo de Garci Muñoz, reino de Castela.	Jaime II	Castelhano	Informa que a infanta melhorou, mas requer cuidados e pede que envie físicos, pois não há na região. Assim que ela melhorar, pede para o monarca encontrá-los em Valência.
445, p. 323	maio, 1327	D. Constança	Castillo de Garci Muñoz, reino de Castela.	Jaime II	Castelhano	Reclama que o pai esqueceu-se de enviar os físicos para Castillo Garci e ela está novamente doente e precisa do serviço deles.

APÊNDICE 2 –

LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E AS RAINHAS BRANCA DE ANJOU E MARIA DE ARAGÃO

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
57, p. 34	agosto, 1308	Branca de Anjou	Tartosa	Jaime II	Latim	Testamento lavrado em decorrência das sucessivas complicações pós-parto da rainha e sua debilitada saúde após o nascimento do seu nono filho.
238, p. 171	outubro, 1317	Jaime II	Zaragoza	Rainha Maria do Chipre	Latim	Pede que a rainha se traslade a Valência para encontrar o monarca e os infantes. Comunica que a infanta Blanca, monja de Siena, não está bem de saúde.
263, p. 186	setembro, 1318	Jaime II	Figueras	Simão dez Lor, conselheiro real e mordomo da rainha Maria do Chipre.	Latim	O repreende por não ter comunicado o estado grave de saúde da rainha e exige que, caso ela morra, providencie a sepultura, as honras funerárias, redija seu inventário e deixe a casa limpa e organizada até que o rei decida o que fazer.
264, p. 186	setembro, 1318	Jaime II	Figueras	Eximino de Luna, arcebispo de Tarragona.	Latim	Pede que se desloque até a rainha Maria para dar-lhe conforto, fazer as exéquias e receber a confissão da mesma, pois seu estado de saúde é muito grave.
265, p. 187	setembro, 1318	Jaime II	Figueras	Bernardo de Segalar, escrivão da casa da rainha Maria do Chipre.	Latim	Comunica o grave estado de saúde da rainha e pede revisão dos gastos com a casa.
266, p. 188	setembro, 1318	Jaime II	Figueras	Rainha Maria do Chipre	Latim	Lamenta sua doença e envia palavras de consolo, estima melhoras e promete que fará suas últimas vontades antes da morte.
272, p. 194	dezembro, 1318	Jaime II	Barcelona	Fadre Arnulfo, confessor da rainha Maria do Chipre.	Latim	Responde ao confessor que a rainha está melhor e a doença vem declinando conforme o parecer dos físicos. Diz que o manterá informado sobre o estado de saúde da rainha.
274, p.195	fevereiro, 1319	Jaime II	Barcelona	Rainha Maria do Chipre	Latim	Envia estimas e felicitações por sua boa recuperação e lhe dá poderes de demitir quem achar necessário de sua casa.
277, p. 197	março, 1319	Jaime II	Barcelona	Rainha Maria do Chipre	Latim	Dirija-se a Caldas de Montbuy por ordem dos físicos.

APÊNDICE 3 –

LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E AS NODRIZAS DOS INFANTES ARAGONESES

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
39, p. 24	agosto, 1306	Jaime II	Tortosa	Nodrizza Berenguela Lull e Dª Sibila de Cordona.	Aragonês	Pede notícia sobre o estado de saúde das infantas Maria e Constança e questiona sobre o bem estar de ambas.
51, p. 30	julho, 1307	Jaime II	Huesca	Dª Saurina de Beziers.	Latim	Comunica a aia da infanta que o físico Guilherme está a caminho de Villena.
51, p. 30	julho, 1307	Jaime II	Huesca	Dª Saurina de Beziers.	Latim	Comunica a aia da infanta que o físico Guilherme está a caminho de Villena.
55, p. 32	abril, 1308	Jaime II	Valencia	Bonanata, nodrizza da infanta Isabel.	Latim	Pagamento pelos serviços de cuidar e nutrir a infanta.
112, p. 72	abril, 1312	Jaime II	Valencia	Teresa Jiménez de Urrea, priora do monastério de Sijena.	Aragonês	Pede notícias da saúde da infanta Dª Blanca e ordena que a traslade para Tarazona.
240, p. 172	novembro, 1317	Jaime II	Valencia	Dª Tereza Jiménez de Urrea, priora del Monastério de Sijena.	Latim	Comunica que a infanta Blanca está muito melhor e em convalescência. Pede para que leve a Fontes, onde descansará e depois se trasladará pelo rio Ebro até Tortosa. Manda os agradecimentos ao físico mestre Iuncta pelo atendimento à sua filha.

APÊNDICE 4 –

LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E SEUS FILHOS SOBRE O SEU ESTADO DE SAÚDE

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
275, p. 196	março, 1319	Jaime II	Barcelona	Berenguer de Londora, arcebispo de Santiago de Compostela.	Latim	Comunica que Beltrán Gallifa (cavaleiro), Guillermo de Santa Coloma (escudeiro) e Pedro Juliá (capelão) saiam em peregrinação até o santuário de Santiago de Compostela oferecendo ao Apóstolo vários objetos preciosos para culto e rogando que o mesmo interceda pela saúde do rei diante o Altíssimo.
317, p. 236	março, 1320	Jaime II	Tarragona	Infante D. Alfonso	Aragonês	Pede que não se preocupe tanto com a doença do pai, pois logo ele estará melhor e poderão se reunir.
331, p. 246	março, 1320	Jaime II	Ateca	Infanta Maria	Aragonês	Pede desculpas pela ausência, mas estava muito doente e pensa em ficar mais uns dias disfrutando da boa temperatura de Ateca.
340, p. 253	julho, 1320	Jaime II	Zaragoza	D. Juan Manuel, esposo de D. Constança.	Aragonês	Reclama de o genro o ter acusado de falta de afeto e reforça quere-lo como um filho. Pede desculpas por não ter cumprido parte do pagamento do dote, mas o usou em outras coisas, como o tratamento de sua doença.
394, p. 287	julho, 1322	Jaime II	Barcelona	Carlos IV, rei da França.	Latim	Comunica ao rei da França o desejo de vender uma coroa e outras joias e caso tenha interesse em comprá-las que envie homens para buscá-las do convento dos predicadores de Barcelona. O dinheiro será usado para quitar dívidas decorrentes da grave enfermidade do monarca em 1321.
402, p. 292	dezembro, 1322	Jaime II	Tarragona	Infante Don Pedro, conde de Ribagorza.	Latim	Pede que se encontre com o pai o mais rápido possível, que prepare uma comitiva e se dirija à Tarragona, pois ao seu lado se convalescerá mais rápido.
440, p. 440	novembro, 1326	Jaime II	Barcelona	Infante D. Juan	Latim	Comunica o infante que deseja se recluir no convento das cartuxas de Porta-Coeli, em Valência, para macerar seu corpo com jejuns e penitências decorrente de sua grave enfermidade.
442, p. 321	fevereiro, 1327	Jaime II	Barcelona	D. Juan Manoel, esposo de D. Constança.	Castelhano	Informa que não pode enviar Juan Amell e outros físicos, pois o próprio monarca precisava de seus serviços, pois estava muito doente. Caso ainda precise, ele os enviará com urgência.
444, p. 322	abril, 1327	D. Constança	Castillo de Garci Muñoz, reino de Castela.	Jaime II.	Castelhano	Manifesta desejo de ver o pai no verão, pois está convicida de que ele melhorará ao seu lado e se curaria facilmente.
337, p. 250	agosto, 1320	Bartolomé de Canals	Monastério de Santa Creus	Jaime II	Aragonês	Informa que D. Jaime, agora frade Jaime, esteve doente por oito dias, mas estava se recuperando e pensando em trasladar para Poblet.
283, p. 205	junho, 1319	Jaime II	Barcelona	Jaime, primogênito	Latim	Pede um livro de prosas e outro de cirurgia junto com os instrumentos técnicos que foram do físico Mestre Roger.
437, p. 318	setembro, 1326	Jaime II	Barcelona	Físico Juan Amell.	Aragonês	Pede urgência e que se traslade até o rei, pois precisa de seus serviços com urgência.

APÊNDICE 5 –

LISTA DAS CARTAS TROCADAS ENTRE O REI E SEUS FUNCIONÁRIOS SOBRE PROVIMENTOS, VÍVERES E ALIMENTOS

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
4, p. 3	20. 07 SA	Pedro de Rege	Lérida	Rainha Branca	Latim	Anuncia o envio de diversas frutas da diocese de Huesca.
5, p. 3	24.06.1307	Jaime II	Teruel	Conselho de Seja	Latim	Lista os víveres necessários para a chegada dos reis à cidade.
6, p. 4	04.03.1301	Jaime II	Valldigna	Abade de Valldigna	Latim	Autoriza castigar aqueles que caçarem javalis.
17, p. 9	13.07.1304	Jaime II	Zaragoza	Bernardo de Libiá, bailio de Valência.	Catalão	Ordem para preparar os banhos termais, pois chegará em breve com a rainha Maria do Chipre.
20, p. 11	16.07.1304	Jaime II	Alagón	Pedro Boll, tesoureiro real	Aragonês	Ordena aquisição de frutas para serem enviadas à Tarazona em razão do encontro dos reis de Castela e Portugal.
21, p. 12-14	17.08.1304	Jaime II	Tarazona	Arnaldo Messeguer, oficial da Câmara Real	Latim	Averiguar com Estevão de Rada o paradeiro de uma carga de cem presuntos que seriam enviados à Tarazona.
26, p. 16	17.12.1304	Jaime II	Castellón de Burriana, Játiva e Vale de Uxò.	Às aljamas	Latim	Inventários de todos os objetos, móveis, louçaria, tecidos e centenas de itens trasladados até Tarazona em razão das visitas reais na cidade.
28, p. 17	04.05.1305	Jaime II	Barcelona	Bernardo de Libiá, bailio de Valência	Latim	Exige das aljamas todas as galinhas disponíveis em razão das celebrações de Natal.
29, p. 17-18	28.07.1305	Jaime II	Barcelona	Ferrer de Cortllo	Latim	Ordena a compra de quinhentas romãs.
33, p. 19	21.12.1305	Jaime II	Zaragoza	Bartolomeu Tallavia	Latim	Exige que seja entregue com urgência um carregamento de trigo para a Casa Real da rainha Branca de Anjou. Em caso de um novo atraso ou extravio, eles serão punidos exemplarmente.
34, p. 20	27.03.1306	Jaime II	Valencia e cercanias	Aljamas de Valência	Latim	Requer a compra de ervas denominada "loparas" para matar lobos; solicita o envio de dois escravos sarracenos entendidos do preparo de algodão e cana de açúcar além das sementes das mesmas.
41, p. 26	17.08.1306	Jaime II	Barcelona	Cristian Spinola	Latim	Exige cabritos, carneiros e galinhas em razão das festividades de Páscoa.

CARTA Nº	DATA: M/A	REMETENTE	CIDADE	DESTINATÁRIO	IDIOMA	CONTEÚDO
41, p. 26	17.08.1306	Jaime II	Barcelona	Cristian Spinola	Latim	Solicita a aquisição de quatro cargas de vinhos bons e puro da região da Vernacia. Os vinhos seriam usados para razões médicas.
46, p. 28	09.12.1306	Jaime II	Valência	Guilherme Gallifa	Latim	Passa informações de como proceder à alimentação dos infantes.
102, p. 64	03.02.1311	Jaime II	Daroca	Jurados de Calamocho	Latim	Ordena o preparo das refeições, assim como providenciar os víveres necessários para a chegada da família real à região.
104, p. 65	18.02.1311	Jaime II	Segorbe	Jurados de Muviedro	Latim	Ordena o preparo das refeições, assim como providenciar os víveres necessários para a chegada da família real à região.
126, p. 85	11.11.1312	Jaime II	Zaragoza	Guilherme Palazin, merino de Zaragoza	Latim	Proíbe a caça de javalis, codornas e perdizes na jurisdição de Zaragoza desde março até agosto.
129, p. 86	15.01.1312	Jaime II	Tarazona	García Fernández de Heredia	Latim	Ordena que admita Pedro Luppi como padeiro mestre da casa da infanta Leonor em substituição a Berenguer de Castro.
130, p. 87	28.01.1312	Jaime II	Catalayud	Pedro Garcés Densa, baillo de Catalayud	Latim	Proíbe temporalmente a caça de perdizes e trutas na jurisdição de Catalayud.
133, p. 89	16.04.1313	Jaime II	Barcelona	Rei Sancho de Mallorca	Latim	Pede que não se esqueça de enviar da ilha de Mallorca dois falcões para caça.
134, p. 89	22.05.1313	Jaime II	Barcelona	Pedro de la Gautru, mercador e servidor do monarca.	Latim	Dá salvo conduto ao mercador para trazer dois falcões-gerifalte durante sua viagem pela Inglaterra, França e Provença.
140, p. 97	01.08.1313	Jaime II	Montblanc	Jurados de Mosquerola	Latim	Proíbe a caça de javalis, cervos, corços, cabras e ursos na jurisdição de Mosquerola.
204, p. 141	05.01.1315	Jaime II	Barcelona	Gonzalo Pérez de Alagón, falcoeiro real	Latim	Pede a ele e a outros falcoeiros que achem novos falcões, pois deseja caçar ao chegar a Valência.
223, p. 158	18.03.1315	Jaime II	Querol	Simão dez Lor, mordomo real; Bernardo de Segalar, escrivão real.	Latim	Ordena que disponham de uma galinha por dia enquanto durar a doença do funcionário real Bernardo de Roda, prateiro real da rainha Maria.
231, p. 165	06.03.1316	Jaime II	Barcelona	Rodrigo Gil Tarín, baillo de Aragão	Latim	Procure veados para a residência de Vallldaura para o rei caça-los.
241, p. 173	12.11.1317	Jaime II	Valência	Rodrigo Martini	Latim	Pede que ajude o falcoeiro real Ramón de Palaciolo, que se dirige a Alcira, na busca de um falcão do rei que está ferido e perdido pela região.
258, p. 182	30.07.1318	Jaime II	Barcelona	Infante Dom Jaime	Latim	Pede o beneplácito para outorgar a Lope Sánchez de Luna, aio do infante Pedro, várias vinhas e terras, a fim de pagar a Lope várias dívidas e serviços não quitados com o nobre.
261, p. 184-185	26.08.1318	Jaime II	Barcelona	Bernardo de Segalar, escrivão da rainha Maria	Catalão	Ordena que a Casa Real seja reorganizada imediatamente, sobretudo os serviços ligados à cozinha.
267, p. 188	17.10.1318	Jaime II	Barcelona	Pedro Martorell, baillo de Aragão	Latim	Solicita uma carga de presuntos.
284, p. 206-207	30.06.1319	Jaime II	Barcelona	Rei Henrique II do Chipre	Latim	Busca resolver um conflito entre funcionários de ambos os reis sobre um carregamento de açúcar proveniente do Chipre.
325, p. 241	21.04.1320	Jaime II	Monastério de Poblet	Ramón de Orcou, veguer de Barcelona e de Vallés	Catalão	Ordena deter certa mulher suspeita de fazer misturas e venenos no palácio de Barcelona, onde está alojada a rainha. Caso seja descoberta, que a puna severamente.