Filozofski fakultet

Sveučilište u Zagrebu

Odsjek za romanistiku

Katedra za portugalski jezik i književnost

Eça de Queirós e a gastronomia

Eça de Queirós i gastronomija

Diplomski rad

Studentica: Rozalia Grgić

Mentor: Mr. sc. Želimir Brala

Zagreb, 14. rujna 2017.

ÍNDICE

Sumário 1

1. Introdução 2

2. A vida do autor 4

3. A gastronomia na vida e obra de Eça 13

4. A gastronomia n'*Os Maias* 27

4.1 Jantar no Hotel Central 28

4.2 Jantar na Casa dos Gouvarinhos 35

4.3 Outros episódios gastronómicos 40

5. Conclusão 49

Bibliografia 51

Eça de Queirós e a gastronomia

Eça de Queirós i gastronomija

Sumário:

A presente tese pretende mostrar a importânica da gastronomia na vida e obra do autor português, Eça de Queirós. Começando por falar sobre a vida do autor, a tese vai gradualmente introduzir o tema da gastronomia, primeiro na vida e na obra do autor em geral, e depois focando-se na utilização dos elementos gastronómicos na obra prima do autor, *Os Maias*. Discutindo vários episódios gastronómicos na obra, a tese pretende solidificar a hipótese de a gastronomia ter um papel relevante no desenvolvimento do enredo no romance e que contribui de várias maneiras ao romance em geral, e que também dá a oportunidade ao autor para exprimir suas opiniões sobre vários assuntos no país e na sociedade, bem como a oportunidade de mostrar a sua própria afinidade pela gastronomia. Portanto, a tese pretende ainda mostrar que o motivo da gastronomia tem um valor literário, no sentido do desenvolvimento do enredo, da criação do ambiente e da expressão do ponto de vista do autor, mas também um valor que se baseia puramente na gastronomia, no sentido da glorificação das refeições e do gozo que as mesmas provocam.

Palavras chaves: Eça de Queirós, gastronomia, *Os Maias*

Sažetak:

Ovim diplomskim radom nastoji se pokazati važnost gastronomije u životu i djelu portugalskog spisatelja, Eçe de Queirósa. Rad započinje raspravom o životu autora, a potom postepeno uvodi temu gastronomije, prvo u životu i djelu autora općenito, a naposljetku se usredotočujući na upotrebu elemenata gastronomije u možda najbitnijem djelu autora, *Obitelj Maia*. Raspravljajući o nekoliko gastronomskih epizoda iz navedenog djela, radom se nastoji potvrditi teza da gastronomija ima bitnu ulogu u razvoju radnje romana i da na različite načine doprinosi djelu kao cjelini te da autoru pruža mogućnost izražavanja svojih stavova o različitim problemima i temama u državi i društvu, ali i mogućnost da pokaže vlastitu ljubav prema gastronomiji. Stoga se radom dodatno nastoji pokazati da motiv gastronomije ima i književnu vrijednost, u smislu razvoja radnje, stvaranja ugođaja i izražavanja mišljenja autora, ali i vrijednost koja se temelji na samoj gastronomiji, u smislu slavljenja jela i uživanja u njemu.

Ključne riječi: Eça de Queirós, gastronomija, *Obitelj Maia*

1. INTRODUÇÃO

Eça de Queirós marcou a cozinha portuguesa e a cozinha portuguesa bem como a cozinha do mundo marcaram a obra dele. O gosto incrível pelos pratos e vinhos finos nota-se em toda a obra do autor, portanto a comida tem uma grande importância na sua obra e leva consigo conotações sociais e culturais. Esta tese pretende mostrar a afinidade de Eça de Queirós pela gastronomia portuguesa, apoiada por vária literatura e pela obra provavelmente mais conhecida do autor, *Os Maias*. A tese tenta assim investigar o amor de Eça pela gastronomia, a importância que a comida teve para o autor, e como a gastronomia influenciou a sua obra.

O autor nasceu na Póvoa de Varzim, mas viveu em vários sítios em Portugal e no mundo e assim conheceu a comida diferente de todos estes sítios, apaixonando se de tal maneira que apesar de ter problemas de saúde nos últimos anos da sua vida, não pôde resistir aos sabores de pratos refinados. Tanto foi o seu amor pela gastronomia que até escreveu um ensaio especificamente sobre culinária para a *Gazeta de Notícias* intitulado *Cozinha Arqueológica* em que sobretudo estuda a gastronomia dos Romanos.

Na obra de Eça, é por volta das refeições que os momentos mais importantes do enredo acontecem, mostrando assim a grande relevância da comida para o autor. Podemos presumir que cada prato e bebida ou episódio gastronómico que o autor introduz tem um papel único no romance mencionado, mas também em toda a obra dele. Portanto, com o fim de mostrar-nos como é que o autor reflete o seu amor pela gastronomia na sua obra, a tese vai, além de falar sobre a culinária na vida e obra do autor em geral, apresentar algumas cenas de jantares d'*Os Maias* e outros episódios gastronómicos que desempenham um certo valor na obra dita, quer para o desenvolvimento do enredo, quer para a realização dum certo efeito ou para a apresentação do juízo do autor sobre a sociedade portuguesa. Desta maneira, a tese tenta

chegar à conclusão de qual foi a intenção do autor quando recorreu à gastronomia no ato de escrita do romance.

2. A VIDA DO AUTOR

O início da vida do escritor era um segredo por muito tempo. Não se sabia com certeza onde realmente Eça nasceu; havia pessoas que diziam que ele era "'filho de Aveiro" e outras que diziam que era "um pobre homem da Póvoa de Varzim'" (Simões 1981: 11). Durante a sua vida, isto permaneceu um mistério. Foi só depois da sua morte que se revelou uma parte deste mistério. Vila do Conde e Póvoa Varzim "disputaram entre si a honra de berço do grande escritor" (Simões 1981: 11). Depois do debate entre as duas povoações, finalmente se esclareceu o lugar de nascimento do escritor, sendo este a Póvoa de Varzim.

Apesar de ter nascido na Póvoa de Varzim, o seu batismo ocorreu na igreja de Vila do Conde. Foi por isso que um vila-condense disputou o berço do escritor, argumentado que se Eça nasceu na Póvoa de Varzim, não passou muito tempo junto da mãe. Porém, Vila do Conde foi na verdade o lugar do seu batismo. Nascido em 1845, o escritor passou os primeiros quatro ou cinco anos da vida na casa vila-condensa da sua ama e madrinha, a Ana Joaquina Leal de Barros, como filho ilegítimo de Carolina Augusta Pereira de Eça e de José Maria d'Alemida de Teixeira de Queiroz, mas sem o nome da mãe tem sido anunciado no batismo.

Sendo um filho ilegítimo, passou a vida longe da sua família. Quando Eça teve cinco anos de vida, a sua madrinha Ana Leal de Barros faleceu, e o menino foi enviado para a residência dos seus avós paternos. No entanto, o avô Joaquim José de Queirós já tinha falecido no ano 1850, e foi então a avó Teodora Joaquina que cuidou do menino Eça durante os quatro anos seguintes. Em 1855 a avó faleceu, Eça foi enviado para um colégio interno, e assim continuou a passar a vida longe da sua própria família, cujo número já cresceu às cinco, uma vez que o seu pai e mãe nesta altura já tiveram mais três filhos, desta vez legítimos.

No colégio conheceu Ramalho Ortigão, o seu primeiro amigo literário, e cujo pai Joaquim da Costa Ramalho foi o seu mestre. Nesta altura, Eça descobriu a literatura, e o seu amigo

Ramalho, além de ensiná-lo o francês, também contribuiu para o desenvolvimento do amor pela literatura do pequeno Eça. Foi principalmente o livro de Garrett, as *Viagens na Minha Terra*, que influenciaram o gosto do menino Eça, "ensinando-lhe, inclusivamente, a amar o estilo sóbrio e coloquial, alto bordão da sua literatura" (Simões 1981: 16).

Foi em 1861 que Eça se matriculou na Faculdade Jurídica de Coimbra, com dezasseis anos de idade. Nesta altura o escritor teve os seus primeiros contactos com a vida intelectual, e como era "sensível e tímido, afoga a sensibilidade em delírios boémios e românticos" (Simões 1981: 17). Durante pouco tempo, Eça passou a ter parte no Teatro Académico, que, como ele mesmo confessa, "pouco a pouco (...) pusera-me em contacto com a literatura. Encontrei, organizada, completa, uma larga sociedade literária, a que em parte presidia o homem, entre todos excelente e grande, que é mais que uma glória da sua pátria porque é uma glória do século" (citado no Simões 1981: 19). O homem era Antero de Quental, com quem Eça desenvolveu intimidade só mais tarde, depois de o encontrar na escadaria da Sé Nova a improvisar, deixando Eça impressionado.

Chegou ao último ano da Faculdade de Direito como estudante medíocre. Nesta altura, "só muito vagamente se dá conta do duelo que entretanto ia decidir do destino da literatura portuguesa" (Simões 1981: 19). Fala se aqui do duelo de Teófilo Braga e Antero de Quental com Castilho e a sua gente. Contudo, Eça parecia alheio a tudo isto, "não o sabia ainda o próprio Eça de Queirós, por demais cativo de romantismos e de preocupações *snobs* para se dar conta da importância do messianismo de Antero" (Simões 1981: 20, 21).

No ano 1865, Antero saiu de Coimbra e Eça ficou com o amigo João de Penha. Com este mesmo amigo, Eça experimentou o episódio da Sé Velha, que, alegadamente, influenciou o primeiro escrito do autor na *Gazeta de Portugal*, *Notas Marginais*, uma vez que "há nesse poema em prosa algo que nos habilita a pensar que ao escrevê-lo lhe não saíra da imaginação

o episódio da Sé Velha, de facto tão significativo no acordar da consciência literária do moço estudante" (Simões 1981: 25). Deve notar-se aqui que quem navegou Eça para a literatura não foram Antero ou Teófilo, os quais achou "demasiado positivistas ou diletantes em excesso (Simões 1981: 25), mas foram exatamente João Penha e os seus companheiros, que se davam mais à "boémia literária do que à veneração dos mestres do pensamento ou dos doutrinários das novas ideias sociais" (Simões 1981: 26).

O autor completou os estudos em 1866 e saiu de Coimbra para ir a Lisboa. Ele próprio disse que a capital foi cheia de coisas francesas, "mas era realmente como se eu habitasse Marselha. Nos teatros – só comédias francesas; nos homens – só livros franceses; nas lojas – só vestidos franceses; nos hotéis – só comidas francesas... Se nesta capital de Reino, resumo de toda a vida portuguesa, um patriota quisesse aplaudir uma comédia de Garret ou comer arroz de forno, ou comprar uma vara de briche – não podia" (citado em Simões 1981: 28). Tanta era a influência francesa na capital portuguesa.

Lá inscreveu-se como advogado no Supremo Tribunal da Justiça, mas ainda continuou a escrever para a *Gazeta de Portugal* e os temas que escolheu resultaram com muito divertimento entre as pessoas. Nesta altura conheceu Batalha Reis, através de quem se relacionou com as pessoas que formaram o "Cenáculo", Antero, Santos Valente, Salomão Saraga, Manuel de Arriaga, Lobo de Moura, Mariano Machado, Oliveira Martins, Ramalho e Guerra Janqueiro. Com a carreira de advogado interrompida, assumiu a tarefa de fundar o jornal oposicionista *Distrito de Évora*, que redigia quase exclusivamente, e que foi a função que executou por sete meses. Depois, regressou a Lisboa e retomou os folhetins na *Gazeta de Portugal*, com uma prosa intitulada *O Milhafre*.

Nessa altura Antero voltou a Lisboa e tomou a direção das operações do Cenáculo. O Cenáculo, agora enriquecido pelo Antero, Oliveira de Martins e Ramalho Ortigão, foi o ponto

onde se misturaram "o romantismo de uns com o aguerrido positivismo de outros, constituindo-se, pouco a pouco, um núcleo intelectual como outro ainda não existia no País" (Simões 1981: 34). Três deles, Batalha Reis, Eça e Antero, tinham o desejo de introduzir o "satanismo" dos poetas de Norte em Portugal, e foi por isso que apareceu Carlos Fradique Mendes, o heterónimo coletivo do Cenáculo. Presume-se que a ideia do heterónimo foi sugerida pelo próprio Eça, uma vez que ele foi "o único com predisposição mental para criar personagens" (Simões 1981: 35). Foi no ano 1869 que pela primeira vez apareceu Carlos Fradique Mendes num folhetim da *Revolução de Setembro*. No mesmo ano, Eça partiu para o Oriente.

Ao regresso do Oriente o autor teve vinte e cinco anos e teve que escolher uma carreira. Uma vez que tinha um espirito aventuroso e não era um homem de rotina, a vida diplomática apresentou-se como uma carreira lógica. Primeiro foi apontado para um cargo de confiança administrativa na Leiria, contudo, no próximo ano fez provas na sala do Corpo Diplómatico do Ministério dos Negócios Estrangeiros nas quais tirou notas muito boas que lhe garantiram funções mais importantes. Durante o seu trabalho administrativo escreveu *O Mistério da Estrada de Sintra* e também ordenou as notas que criou durante a sua viagem pelo Oriente, que apareceram na forma de folhetins no *Jornal do Porto* sob o título *De Jerusalém ao Cairo*.

Embora Eça fosse o primeiro classificado no concurso do Ministério dos Negócios Estrangeiros, foi Saldanha da Gama que foi nomeado para a vaga de Baía. Isto foi uma preterição política, mas uma que resultou numa situação boa. Em 1871 Eça e Ramalho começaram com a publicação de *As Farpas* e Eça passou a ser um conferencista do Casino Lisbonense, nada de qual teria acontecido se o autor tivesse ido embora para a Baía.

No entanto, Eça decidiu publicar uma carta em *As Farpas* para revelar a injustiça de que estava sujeito. Escreveu ele que a razão de ele não ter sido despachado não foi uma razão

racional, dizendo duma forma divertida que a razão foi ele ter feito uma conferência em que condenou o romantismo, "Ora, realmente, eu não sabia que para ser cônsul – era necessário ser romântico. Eu não via, entre as habilitações que o programa requeria, esta: 'Certidão do regedor de que o concorrente recita todas as noites, ao luar, *O Noivado do Sepulcro*, do chorado Soares de Passos. Eu não sabia disso!" (citado em Simões 1981: 44). Adicionando, entre outras coisas, que o realismo lhe obstruía a carreira. Afinal, quatro meses depois da publicação desta carta, o ministro dos Negócios Estrangeiros nomeou-o cônsul de primeira classe nas Antilhas espanholas. No ano 1872 foi para a Havana para executar a função de cônsul. No entanto, logo se sentiu triste por causa da ausência de literatura causada pela carga do novo trabalho. Numa letra ao amigo Ramalho disse, "Eu preciso política, crítica, corrupção literária, humorismo, estilo, colorido, palheta; aqui, estou metido num hotel e quando discuto, é sobre câmbios – e quando penso, é sobre *coolies*" (citando em Simões 1981: 47). Evidentemente, sentia falta da sua maneira de vida em Portugal. Também, toda a sua atividade literária foi interrompida, que "*O Crime do Padro Amaro*, principiado em Leiria, jazia intacto na gaveta" (Simões 1981: 48). Passando o tempo, a saudade não aplacava, escreveu ao amigo que "o exílio importa a glorificação da pátria. Estar longe é um grande telescópio para as virtudes da terra onde se vestiu a primeira camisa. Assim, eu, de Portugal, esqueci o mau – e constantemente penso nas belas estradas do Minho, nas aldeolas brancas e frias – e frias! - , no bom vinho verde que eleva a alma, nos castanheiros cheios de pássaros, que se curvam e roçam por cima do alpendre do ferrador..." (citado em Simões 1981: 51). Em 1873 passou mais do que cinco meses nos Estados Unidos a investigar as condições de vida dos colonos portugueses em certas cidades americanas, entre as quais Nova Iorque, Nova Orleães, Chicago etc. Voltou a Havana em novembro do mesmo ano, e em novembro do próximo ano foi transferido para o consulado de Newcastle-on-Tyne.

Em março de 1874 foi para Lisboa e passou lá oito meses. Nestes meses conseguiu trabalhar na primeira versão de *O Crime de Padre Amaro*. Batalha Reis, que estava nesta altura a preparar uma revista com o Antero, pediu do Eça a autorização para publicar o romance nesta revista, *Revista Ocidental*. Com efeito, os primeiros capítulos da obra forma publicados em fevereiro. Também, o primeiro conto realista do autor, *Singularidades Duma Rapariga Loura*, fez parte do *Brinde aos Senhores Assinantes* do *Diário de Notícias* que foi distribuído no Natal de 1873. Com estas obras, que mostraram um estilo desenvolvido do autor, nasceu "um mestre do romance do século XIX" (Simões 1981: 55).

Não parece que ficou mais feliz com a vida em Newcastle-on-Tyne do que com a em Havana. Queixava-se ao amigo Ramalho do clima e da cidade de tijolo negro meio afogada em lama. Arrependido de ter autorizado a publicação de *O Crime do Padro Amaro*, decidiu escrever a segunda versão, que foi publicada em 1877. No mesmo ano, o autor concluiu o seu primeiro romance naturalista, *O Primo Basílio*. No próximo ano escreveu as Cenas Portuguesas que constituíram 12 volumes. No entanto, uma queda deveu suceder depois desse sucesso. Experimentou o Eça "frequentes nevralgias, febrículas, desequilíbrios nervosos – e os apertos financeiros azedavam-no. Só a confiança com que trabalhava e a certeza de estar criando uma obra revolucionária o compensava largamente da monótona solidão da sua vida" (Simões 1981: 57).

Em junho de 1878 o autor foi transferido para Bristol, no entanto, ficou em Newcastle até o novembro na mesma. A razão disso foram as dívidas que tinha e das quais se queixava ao amigo Ramalho, pedindo dele se sabia um homem que lhe possivelmente podia ajudar. O amigo sugeriu-lhe a pedir um adiantamento de ordenado do Ministro dos Negócios Estrangeiros. Uma vez que isto não funcionou, o irmão de Ramalho sugeriu ao Eça uma colaboração com a *Gazeta de Notícias* do Rio de Janeiro. O autor teve a romance *O Desastre da Travessa do Calda*, primeiro volume das *Cenas da Vida Real*, que ainda não publicou.

Mudou o título do romance para *Os Amores dum Lindo Moço*, mas não o mandou a revista por causa de o assunto do romance ter sido o incesto. Assim iniciou a sua colaboração com a revista com a série das *Cartas de Inglaterra*. Até teve a ideia de escrever um romance escandaloso, sobre a pátria, mais especificamente uma guerra na pátria. Contudo, preocupado com as repercussões que isto podia levar, uma vez que era cônsul, escreveu ao Ramalho a esclarecer a sua ideia e situação. Porém, o amigo não queria fazer parte nesta "especulação de uma ingenuidade quase perversa" (Simões 1981: 65). Assim a ideia do romance foi reduzida às poucas páginas.

Nos dez anos que separam a publicação de *O Primo Basílio* e *Os Maias* o autor abandonou o "realismo de escola, através de uma incursão furtiva no domínio da fantasia e a aceitação do romanesco inglês como forma ideal da enfabulação no romance" (Simões 1981: 65). Portanto, é óbvio que na obra prima do autor, *Os Maias*, se nota a influência da literatura tipicamente britânica. O dito romance teve que ser publicado no *Diário de Portugal* no ano 1880, contudo, isto não aconteceu. O autor julgou que precisava mais tempo para o desenvolvimento do romance, dos carateres e incidentes, e em vez disso, publicou-se o conto fantástico *O Mandarim*.

Em 1883, com trinta e nove anos de idade, Eça voltou a Lisboa para as férias. Mal tinha chegado, foi convidado por Bernardo Pindela a passar uns dias na sua propriedade no Norte. Antes de partir, escreveu a Luís de Magalhães pedindo se lhe pudesse visitar na Costa Nova. Já no Norte com Oliveira Martins e Antero de Quental, os três combinaram a visita a Luís de Magalhães, porém no último momento Eça desistiu da visita, dizendo aos amigos que teve muitas provas a rever. No entanto, em vez de ir a Costa Nova com os amigos, ele foi a Granja, que soubera que lá estiveram a Condessa de Resende e as suas filhas. Com uma delas, Emília de Resende, o autor desenvolveu uma relação, experimentado o sentimento de amor, estranho para ele, e assim, em setembro do mesmo ano, os dois estiveram noivos. No entanto, não

parece isto uma surpresa total, que o autor escrevia ao amigo Ramalho sobre o seu desejo de casar e sobre a sua mulher ideal. Porém, esta situação não era tão idílica. A relação entre os dois não era uma dessas românticas e líricas, mas "'uma séria, grave afeição', eis o que ligava aqueles dois seres que iam associar as suas vidas nesse 'ângulo tão perigoso da dificuldade social' que já era para Eça o casamento em 1872 e agora se lhe apresentava como a única maneira de não continuar entregue exclusivamente a si mesmo, o 'pior inimigo de um artista', como ele dizia" (Simões 1981: 74). Foi também isto que forçou os pais do autor a legitimar Eça como o seu filho em 1885, quarenta anos depois do seu nascimento.

Os noivos instalaram-se em Bristol, e dois anos depois do casamento foi publicada *A Relíquia*, enquanto um ano depois foi publicado *Os Maias*. Neste altura o autor ainda experimentava problemas económicos, sendo estes agora ainda mais graves do que antes. Também foi nessa altura que pensou na ideia da *Correspondência de Fradique Mendes*. Escreveu ao Oliveira Martins, dizendo que imaginou isto como uma série de cartas sobre vários assuntos, no meio de que era o Fradique Mendes, o amigo já falecido dos membros do Cenáculo, sobre quem ninguém falava havia dezasseis anos. No jornal dirigido por Oliveira Martins, o *Repórter*, foram publicados os primeiros capítulos da *Correspondência de Fradique Mendes*. No ano seguinte, a sua publicação continuou na *Revista de Portugal*.

O amigo do autor, Oliveira Martins, aderiu à monarquia e foi altamente cotado no partido progressista. Este conhecimento serviu a Eça bem. Uma vez que soube sobre a vaga no consulado de Paris, o autor escreveu ao amigo, com o desejo de realizar o seu maior sonho na vida consular. Com efeito, o autor foi nomeado cônsul de Paris em agosto de 1888, e assumiu a posição em outubro do mesmo ano. As suas finanças permaneceram num estado ruim, ainda mais agravadas pela transferência de Bristol para Paris. Surgiu nessa altura a ideia da publicação de uma revista. Em março de 1889 voltou a Lisboa, quando a *Revista de Portugal*

se preparava para sair. Morreu neste ano Dom Luís, e Eça aproveitou da oportunidade para traçar um necrológio do rei, e assim conquistou o novo rei.

A cidade de Paris não teve para Eça o mesmo esplendor como quando foi mais jovem e solteiro. Agora, casado e com filhos, parecia-lhe como qualquer outra cidade. Continuou a escrever, contos, artigos e vidas de santos. Falou sobre isso numa carta de 1894 ao Oliveira Martins, também se queixando da sua saúde pobre, "Eu é que não tenho andado bem de saúde. No Inverno tive influenza, ou uma série de pequenas influenzas. Fiquei fraco. Na minha qualidade de abdominal, essa fraqueza localizou-se sobretudo nos intestinos, que se tornaram anárquicos. Além disso o sistema nervoso está desnutrido e acanaviado" (citado em Simões 1981: 83). Também lhe disse sobre as obras nas quais estava a trabalhar, entre os quais a *Correspondência de Fradique Mendes, Campanha Alegre*, *A Ilustre Casa de Ramires*, *O José Matias*, e *A Civilização*, que em breve transformou em *A Cidade e as Serras*, o seu último romance.

Ao autor foi diagnosticada uma enterocolite, embora esse diagnóstico não fosse completamente certo, e a doutora recomendou-lhe a sair de Paris. Foi a Glion para repousar, mas quinze dias depois voltou a Paris, mais fraco do que nunca. No dia 16 de agosto de 1900 morreu na sua casa de Paris, prematuramente, com cinquenta e cinco anos de idade. Sendo cônsul, teve um funeral de Estado e foi primeiro sepultado no Cemitério dos Prazeres de Lisboa, mas depois foi transladado para o cemitério de Santa Cruz de Douro em Baião.

3. A GASTRONOMIA NA VIDA E OBRA DE EÇA

Por causa dos problemas de saúde, o autor era obrigado a privar-se duma das coisas que o mais amava, os pratos e vinhos finos, para evitar consequências graves. No entanto, "Sempre que podia entretanto escapava às restrições, regalando-se então, por exemplo, com um estupendo bacalhau à cebolada" (Berrini 2000: 161). Alguns ainda destacam esse amor e consumo abundante de pratos gulosos e vinhos finos como uma das causas da doença do autor.

Era ele um amador da cozinha portuguesa, mas também da cozinha de todo o mundo. Na vida e na obra dele talvez não há nada mais evidente do que a sua predileção pela gastronomia, que lhe dava tanta felicidade e satisfação. "Essa preferência indiscutível pelos bons pratos e por vinhos muito selecionados está presente em toda a obra queirosiana, na ficção como nos textos jornalísticos e na correspondência, na juventude como na maturidade" (Berrini 2000: 161). Berrini diz sobre a obra do nosso autor que "lembrava inicialmente o parecer de Foster, para quem o alimento tem sobretudo função social na ficção, uma vez que as personagens raramente sentem fome ou saboreiam especialmente os alimentos. A refeição é pretexto para reuniões familiares ou de maior amplitude, importante sobretudo o estabelecimento, o estreitamento ou o rompimento das relações sociais e afectivas entre personagens, e a exposição de ideias e sentimentos" (Berrini 2014: 5). Pois são exatamente alguns destes pontos que são o alvo da utilização da gastronomia na obra dele.

Entre os artigos jornalísticos escritos pelo autor, pode-se destacar o na *Gazeta de Portugal,* intitulado *Lisboa*, em que Eça compara a capital portuguesa com outras cidades históricas. Ele destaca as semelhanças entre a Lisboa e Roma, Atena, Jerusalém, no entanto, há uma diferença que tem a ver especificamente com a comida. Ele diz, "Lisboa o que faz? Come! Come ao cair da tarde", adicionando que "só se pode ver seu brilho e sua beleza à noite,

depois que a cidade comeu" (citado em Andrade 2015: 167). Isto portanto dá para ver que a comida é uma parte da vida digna de destaque, que é um aspeto que define as pessoas, as cidades, o mundo. Mas é o artigo intitulado *Cozinha Arqueológica* em que o autor mostrou o seu interesse e conhecimento da gastronomia de um jeito mais abrangente. No artigo fala sobre a cozinha dos romanos, os pratos mais famosos, chefes mais importantes, mostrando no fim algumas receitas romanas para que nos mostre o aspeto dum jantar à romana. Destaca ele a importância da cozinha por dizer, "Há dias, folheando os três pesados tomos de Ateneu, pensava eu quanto – através desta nobre, piedosa e filial curiosidade que nos leva a esquadrinhar toda a civilização antiga, sobretudo a greco-romana, em cada uma das suas manifestações, desde a religião até à jardinagem – tem sido esquecida, ou menos atendida, uma das que melhor revelam o génio de uma raça: a cozinha!" (Queirós 1996:51) Em relação a isso a Berrini diz que "Estranha ele o facto da erudição arqueológica não estudar mais experimental e intimamente a cozinha dos Antigos" (Berrini 2014: 19). Ele julgou a cozinha uma assunto cujo papel na vida humana era mais que importante, pensou que "a cozinha e a adega exercem uma larga e direta influência sobre o homem e as sociedades", adicionando que "a mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte alicerce das sociedades humanas" (Queirós 1996: 59). Portanto, o seu famoso "dize-me o que comes, dir-te-ei o que és" (Queirós 1996: 62) faz tudo o sentido quando levarmos em consideração esta importância que ele dá à gastronomia. A gastronomia para ele é uma das características mais cruciais de uma nação, ou de um indivíduo. Ele acreditou que "O carácter de uma raça pode ser deduzido simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca preparado em Portugal, em França, ou em Inglaterra, faz compreender talvez melhor as diferenças destes três povos do que o estudo das suas literatura" (Berrini 2014: 19). É então também natural que nos seus romances ele escolha caracterizar a sociedade e desenvolver o enredo através da comida, jantares etc. Como já foi mencionado, no artigo também incluiu receitas para um jantar à

romana, dizendo, “Eu não possuo, nem conheço este tratado venerável. Mas, através de ténues e modestas leituras, tenho recolhido algumas receitas, suficientes para aqueles espíritos curiosos, que queiram investigar sem cansaço, sem extensos estudos, esta feição do génio antigo” (Queirós 1996: 63). Portanto, é óbvio que o autor basicamente considerou a gastronomia uma forma de arte, uma arte da mais alta importância.

Na história eram muitos os escritores que utilizaram a cozinha como um meio da criação literária, mas a maneira de que Eça descreve cenas de jantares ou em geral cenas que de qualquer forma têm a ver com a gastronomia não podem ser comparadas com qualquer outro autor. Ele fizesse isto “de tal maneira que, na verdade, o leitor não somente vê adiante de si um prato deleitoso mas ainda irá saboreá-lo com emudecida admiração garfada por garfada, acompanhando com um saboroso vinho essa refeição naturalmente abstrata, que não lhe mata a fome; concreta porém no sentido que através da leitura apreende os sabores e os prazeres que o texto queirosiano lhe proporciona” (Berrini 2000: 162, 163). É duma maneira fluida e que faz todo o sentido que o autor utilizava a comida, o processo quase cerimonial de saboreá-la, os instantes de degustar vinhos e aperitivos deliciosos para desenvolver o enredo dos seus romances, analisar a sociedade, caracterizar as personagens das suas romances, e para assim criar uma atmosfera emocionante, nalguns momentos divertida e noutros lúgubre, mas em todos os sentidos interessante. É portanto válido dizer que “quando parece estar falando de um jantar ou descrevendo uma ceia, através da enumeração dos pratos e das bebidas vai expondo subversivamente a sua visão céptica e bem humorada da sociedade” (Berrini 2000: 163). Berrini oferece-nos neste contexto um exemplo de como o autor utilizou o campo da gastronomia para caracterizar uma personagem no romance *A Cidade e as Serras*. Dá uma citação do romance em que Jacinto fala sobre uma cozinheira, “Uma afilhada do Melchior: Mulher sublime! Hás de ver canja! Hás de ver a cabidela! Ela é horrenda, quase anã, com os olhos tortos, um verde e outro preto. Mas que paladar. Que gênio!” (citado em Berrini 2000:

163) Então, a mulher não se destacava por ser formosa de qualquer forma, mas a sua habilidade de preparar pratos extraordinários foi o suficiente, mais que o suficiente, para o Jacinto a julgar um verdadeiro génio. Assim o autor põe em primeiro lugar as características da personagem, sendo estas as que têm a ver com a culinária, e não dá importância ao aspeto da personagem. Portanto, o que importa é na verdade a personagem saber cozinhar duma forma esplêndida o que sublinha o fato do autor empregando a cozinha como um meio de dar vida ao romance e às personagens. Na sua obra é exatamente isto que faz desenvolver o enredo, pois muitos dos desenvolvimentos essenciais acontecem num contexto que duma forma ou outra tem a comida em primeiro plano ou no fundo.

Na verdade, às vezes é como se o autor mesmo tentasse refletir a sua predileção pela comida aos protagonistas dos seus romances. Podemos ver isto em mais um exemplo *d'O Primo Basílio* em que a Leopoldina fica mais que encantada com o jantar que lhe é oferecido.

> E como Juliana entrava com o bacalhau assado, fez-lhe uma ovação!
>
> - Bravo! Está soberbo!
>
> Tocou-lhe com a ponta do dedo, gulosa; vinha louro, um pouco tostado, abrindo em lascas.
>
> - Tu verás – dizia ela. – Não te tentas? Fazes mal!
>
> Teve então um movimento decidido de bravura, disse:
>
> - Traga-me um alho, Sr.ª Juliana! Traga-me um alho! (citado em Berrini 2000: 163)

O espetáculo que foi o bacalhau é sublinhado pela reação da Leopoldina que o regala, observa sem tirar os olhos dele, e ainda pede alho para que o possa apreciar ainda mais. A descrição do bacalhau, sendo ele louro, um pouco tostado e abrindo em lascas, uma descrição que

aponta para o fato do bacalhau ter sido suculento e dum sabor ótimo por ter sido um pouco tostado, mostra a minuciosidade de que o próprio autor observava a comida e deleitava nela. Somente uma pessoa realmente apaixonada pelos deleites da gastronomia repara pormenores como os acima mencionados, pormenores que ao olhar "leigo" parecem irrelevantes. Além disso, neste episódio também "a própria sensualidade de Leopoldina faz-se presente através da descrição do bacalhau. Tão intenso o seu prazer que ela declina do possível asco do amante diante da emanação do cheiro do alho, prefere não se privar do condimento" (Berrini 2000: 164). Mais uma vez é mostrada a afinidade duma personagem pela gastronomia, uma afinidade tão grande que a personagem não dá conta ao fato que o seu amante talvez fique com náusea por causa do cheiro do alho.

"Estudos que mencionam a culinária na obra de Eça são unânimes em destacar a obsessão do escritor pela comida. Ele levou para as páginas da sua obra os ingredientes de grandes banquetes e de frugais refeições. A culinária rendeu cenas de vária páginas, em romances como *Os Maias* e *O Primo Basílio*." (Andrade 2015: 169, 170). É portanto válido dizer que "na verdade caracterizam-se os textos queirosianos, nesse âmbito, pela especial ênfase dada aos alimentos e bebidas e, com isso, constituem casos de exepção dentro do panorama geral da ficção. Ou seja, os alimentos e as bebidas nos romances de Eça de Queiroz valem por si mesmos: mencionam-se e louvam-se os pratos, degusta-se o bom vinho que os acompanha, o leitor encata-se com a descrição da mesa e compartilha o prazer dos convivas" (Berrini 2014: 6). Pois é quase impossível escapar o modo de escrita do autor que nos leva a imaginarmos nos mesmos no contexto do enredo, deleitando os pratos espetaculares descritos tão minuciosamente e com um toque tão delicioso.

Já foram mencionados dois instantes na obra do autor em que o mesmo utilizou a gastronomia como um meio de caracterizar os personagens. Toda a obra dele é repleta de exemplos deste género, no entanto, além disso ele também utiliza a gastronomia como um instrumento de

crítica social, um instrumento através do qual consegue exprimir o seu ponto de vista sobre a situação no seu país e sobre a sociedade e os aspetos maus da mesma. Nesse contexto, Berrini oferece-nos um exemplo tirado do romance *O Crime do Padre Amaro*, onde o abade de Cortegaça oferece um jantar aos colegas do clero. Temos neste episódio uma possível crítica do clero por parte do autor. Segundo Berrini,

> a leitura da descrição do almoço do abade de Cortegaça – voltemos a ela – tão sugestiva sob o ponto de vista culinário, dá elementos ao leitor para a avaliação do comportamento dos sacerdotes: despedem as capas, desapertam os colarinhos, esparramam-se pelas cadeiras... Através desses sinais exteriores, o leitor pode traçar o quadro crítico da situação, pois a narrativa permite que se avaliem gestos, acções e palavras. Mais: esses padres metonicamente representam o clero português em geral à época; a crítica queirosiana atinge portanto todos os membros (Berrini 2000: 164).

Com o desenvolvimento do episódio notam-se mais pontos da crítica, como o instante em que a empregada dá a um pedinte como esmola uma meia broa, e mais adiante a desaprovação do Amaro em diante do comportamento dos sacerdotes que falavam sobre "a condenação da pobreza, a prática de costumes e a formulação de opiniões pouco condizentes com as normas que deveriam orientar suas acções e palavras" (Berrini 2000: 164). Como escritor, Eça tem a oportunidade, de que se aproveita, para revelar, comentar, julgar e condenar as ações da sociedade, de cada classe desta sociedade. Ademais, Maria José de Queiroz diz neste contexto que se servem "à mesa a falta de pudor, de modéstia com que os burgueses agridem a moral e os costumes. Fortemente acentuado pelos traços da caricatura, o apetite instrui as mais variadas formas de comportamento. Compete à temperança e à gula determinar as reações instintivas, as peculiaridades de caráter e demais pronunciamentos da individualidade" (citado em Andrade 2015: 171). Portanto, estes instantes "gastronómicos" além de serem uma amostra do conhecimento da culinária do autor e do seu amor pela mesma, também

claramente servem para ele como um meio de divulgar os seus pensamentos e desvendar a desgraça que invadiu a sociedade do seu tempo. “O que ele visa é a transformação da sociedade, através da sua crítica, por vezes feroz outras vezes risonha; mas sempre em serviço da destruição da velha sociedade para que seja possível a construção de um mundo novo mais justo” (Berrini 2000: 165). No entanto, vale também mencionar que além da função social, “as refeições valem especialmente como refeições mesmo. Através da apresentação sugestiva, o leitor alcança participar, torna-se ele também uma conviva. E encanta-se com o aroma do caldo na caçoila, e leva aos lábios a boa e suculenta sopa ou experimenta uma garfada tainha, ou saboreia ao final os nacionais ovos queimados e o infalível arroz-doce...” (Berrini 1982: 350).

Podemos também notar alguns contrastes na obra do autor, o mais óbvio destes talvez o contraste entre riqueza e pobreza, que se também manifesta como um contraste entre abundância e escassez de alimentos. Desta maneira Eça tenta mostrar a desgraça dos pobres cuja existência não fica a preocupação de ninguém, mas também mostra assim a desgraça dos ricos, da burguesia, da nobreza, cujo modo de vida merece nada mais do que a desaprovação. Os pobres então “têm como alimento marcante o pão, acompanhado às vezes de um caldinho, raramente de carne, seja de que espécie for”, enquanto “a mesa dos abastados, ao contrário, seja dentro da cozinha endógena ou na exógena, tem fartura de pratos de carne de animal, ave ou peixe. Constitui a carne a parte central da refeição” (Berrini 1982: 345). N’*Os Maias* temos o exemplo da Maria Eduarda que experimentou pobreza e que, para o bem da sua filha, teve que aceitar o apoio do Castro Gomes. Mas o mais óbvio contraste entre a abundância e escassez que se pode encontrar n’*Os Maias* é o Palácio de Sintra, um verdadeiro símbolo da cupidez real, com os seus dois chaminés colossais e disformes, “como se essa residência fosse toda ela uma cozinha talhada às proporções de uma gula de Rei que cada dia come todo um Reino” (Quierós 1999: 262). Berrini adianta que “Através das chaminés que simbolizam os

alimentos confeccionados na cozinha, para os grandes do reino, e da adjetivação que as qualifica (disformes, colossais), expressa o texto desmesura da gula real – de comida, de impostos, de regalias... - , uma gula ilimitada, insaciável" (Berrini 2014:11). Berrini ainda destaca mais um contraste, o entre a cozinha endógena e a cozinha exógena, que ela também define como cozinha urbana e cozinha provinciana, "sendo a primeira sobretudo composta de pratos estrangeiros e, a segunda, nacionais" (Berrini 2014: 11). Pois na época a cozinha francesa era uma coisa saboreada pelos ricos e pela nobreza. Não é portanto supreendente que em várias obras do autor encontramos chefes franceses, que "Portugal, com o seu francesismo, não poderia deixar de importar – e Eça de Queiroz de mencionar – os seus mestres de culinária" (Berrini 2014: 11). Berrini ainda destaca que "mais que a presença de chefes estrangeiros, é a confeção e a nomeação dos pratos de uma refeição que evidenciam a influência de uma culinária exógena. Por vezes, como Ega comenta, a cozinha dos hoteis e restaurantes enfatiza "'Pratos lúgubres, traduzidos do francês em calão como as comédias do Ginásio'" (citado em Berrini 2014: 12). Portanto, "A ascensão social na cidade tem como consequência a penetração sempre maior de alimentos estrangeiros, ou feitos e baptizados com denominações não vernáculas" (Berrini 1982: 338). Mas apesar de a cozinha exógena ficar venerada e importante nas obras do autor, a cozinha nacional não representa necessariamente uma cozinha má ou menos deliciosa, que há muitíssimos instantes em que podemos ver o respeito pela cozinha portuguesa nas obras do autor, um destes já mencionados, o episódio com a Leopoldina e o bacalhau, ou também quando Carlos n'*Os Maias* deseja "cozido, arroz de forno, grão-de-bico, etc., para matar saudades" (Queirós 1999: 663).

Imagem 1 A vista do Palácio de Sintra do alto do Castelo dos Mouros

Berrini apresenta-nos com mais um binómio na cozinha queirosiana, sendo este o da cozinha ocidental e da cozinha do Oriente. O autor conheceu a cozinha da Palestina "de experiência própria por ocasião da sua viagem ao Egipto, Palestina e Alta Síria, em fins de 1869, e início de 1870" (Berrini 2014: 13). A cozinha chinesa que aparece n'*O Mandarim* o autor nunca conheceu de experiência própria, mas somente através das leituras. Segundo Berrini, "o imaginário queirosiano – como o de Flaubert, de Gautier, e de tantos outros – viveu sempre povoado pelas imagens do Oriente, e por isso a sua obra será marcada, entre outras, por essa característica: na ficção queirosiana há sempre ou quase sempre, alguém que vai ou já esteve no Oriente" (Berrini 2014: 14).

Afinal, em respeito aos binómios, podemos ainda mencionar que o binómio "vestuário = pensamento" se pode substituir pelo binómio "comida = ideais", que o próprio Eça propõe na

Cozinha Arqueológica (Berrini 2014: 15). Berrini acrescenta que "isso explicaria a importância dos alimentos na sua ficção, e as funções que lhes atribui. Por trás das lamentações de Fradique Mendes, que chora a perdida autenticidade da cozinha portuguesa, cozinha traduzida no seu tempo, do francês para o calão; por trás dos lamentos, dizia eu, insinua-se, subtil, a crítica às alterações que o tempo trouxera para a cultura tradicional portuguesa em todos os seus aspectos" (Berrini 2014: 15). Pois o autor utiliza as personagens e os pensamentos deles sobre vários assuntos no país para exprimir os seus próprios pensamentos. Neste contexto Berrini diz que "em Fradique estão presentes a nostalgia e o amor pelo Portugal antigo e, sobretudo, em consequência, 'o ódio à universal modernização que reduz todos os costumes, crenças, ideias, gostos, modos'. Igual opinião manifesta João de Ega, que censura 'a mania francesa e burguesa de reduzir todas as raças ao mesmo tipo de civilização', o que iria tornar o mundo 'duma monotonia abominável'" (Berrini 2014: 17). Assim queixou-se o autor numa carta a Oliveira Martins, escrevendo, "Quando voltará este desventurado país à sua tradição que é o senhor D. João VI, o padre, o arrieiro, o belo caldo de galinha, o rico assado de espeto e o patriótico arroz de forno!" (citado em Berrini 2014: 15). Para mostrar ainda mais respeito pela cozinha nacional, o autor faz com que as personagens das classes sociais mais elevadas mostram preferência pelos pratos nacionais, e não estrangeiros. Berrini diz que "os jantares que Carlos da Maia oferece – a Maria Eduarda e aos amigos reencontrados após dez anos de ausência – são feitos à base de pratos da tradicional cozinha portuguesa. Gonçalo Mendes desfruta no romance a sua saborosa e farta refeição na tasca do Gago, à luz de dois candeeiros de petróleo; e alimenta-se de pratos e vinhos nacionais, considerados estes superiores a quaisquer vinhos franceses" (Berrini 2014: 16). Afinal Berrini propõe a fórmula que se pode relacionar com a cozinha nacional na obra de Eça, a fórmula sendo "cozinha nacional = cozinha do povo = cozinha da genuína aristocracia" (Berrini 2000: 17).

O autor põe tanta importância e valor nos trajes e alimentos porque tive como objetivo realmente apresentar a cultura e sociedade duma época e desta maneira criar uma atmosfera "viva", uma atmosfera que faz com que o leitor se sente parte do romance. Por isso "a cozinha, os cozinheiros, os menus, os restaurantes de renome e as tascas, determinados pratos, algumas receitas, e assim por diante, partes constituintes da vida contemporânea e, numa obra que pretendia dar uma visão ampla e completa de uma sociedade, não poderiam faltar. E, é claro, some-se a tudo isso a natural inclinação do autor para comer e beber: a representação social dos alimentos não se constitui para Eça de Queiroz um fardo constrangedor" (Berrini 2014: 22). Ele fazia isto duma maneira que mostra que o alimento não é somente uma maneira de sobreviver, é um ponto de encontro, é uma coisa que se valoriza, que se saboreia. Mais, não é só o alimento em si mesmo que o autor descreve e utiliza na obra, são todas as coisas que se encontram no contexto dum jantar ou almoço, no contexto dum ato de comer. Em relação a tudo isso, quanto ao alimento, "não se trata, portanto, de dar apenas uma resposta, com maior ou menor prazer, a uma necessidade vital. O prazer, na verdade, nasce de várias circunstâncias: os locais, os mobiliários, os pratos oferecidos, a sua apresentação, os convivas presentes e assim por adiante. O contexto passa a pesar tanto quanto o prato, se não mais. Em alguns casos, o texto ou seja, o alimento, tem menos valor do que o contexto" (Berrini 2014: 23, 24). Berrini adianta que

> o que acima de tudo é peculiar no nosso ficcionista, não é nem a referência e enumeração dos pratos e das bebidas; nem a descrição visual deles do contexto, pobre ou de luxo, onde são servidos. Tudo isso tem importância. O "comer com os olhos", a partir da leitura dos textos de Eça, é favorecido, pois as suas palavras são capazes de nos fazer saborear os manjares que apresenta, bem como nos fazer conviver nos ambientes que descreve. O jantar oferecido por Barrolo e Gonçalo ao Sr. Governador Civil, André Cavaleiro, onde nenhum prato é mencionado sem ser os ovos queimados

> (que funcionam no interesse da trama e como índice dos sentimentos de Gracinha), esse jantar impressiona-nos pelo requinte da apresentação: pratos de porcelana da China, os famosos talheres dourados da baixela do tio Melchior, as duas jarras de Saxe transbordantes de cravos brancos e amarelos, as cores heráldicas dos Ramires... (Berrini 2014: 36).

O jeito de que o autor criava esse contexto fascinante era, claro, através de palavras. E fazia-o duma maneira que faz com que o leitor quase possa provar o prato descrito. Que "o modo como dela (da palavra) se serve faz-nos ver os alimentos em si, saboreá-los também, além de nos tornar participantes das refeições das suas personagens, celebradas com iguarias sem par e bebidas subtis" (Berrini 2014: 26). Portanto, as suas descrições de pratos, de jantares, do ambiente, ficam tão mesmerizáveis que ao leitor não resta nada do que tornar-se uma "vítima" dum jantar queirosiano. Pois o autor causa que o leitor sente em si "despertado, o anseio de experimentá-los (os pratos)" (Berrini 2014: 37). Berrini acrescenta que ele "na verdade, empregou a palavra de tal forma, que a leitura das suas obras proporciona aos leitores a degustação física de certos pratos, o refinado sabor de vinhos excepcionais" (Berrini 2014: 26). Além disso, a autor também recorreu "à manifestação da reacção da personagem diante dos pratos ou dos vinhos servidos" (Berrrini 2014: 37) para conseguir no leitor o efeito desejado. Vejamos isto no já mencionado exemplo da Leopoldina, mas Berrini também oferece o exemplo do Gonçalo, "Mas o Fidalgo emudecera, embebido na cheirosa sopa, dentro da caçoila nova, com raminhos de hortelã" (citado em Berrini 2014: 37), e ele "esquece a conversa com o Pereira, na qual estava tão interessado, para mergulhar na contemplação da sopa; emudece" (Berrini 2014: 37). Na obra do autor podemos também notar outros recursos com que atinge o efeito desejado, como a adjetivação, comparações, metáforas e hipérbole (Berrini 2014: 38). Berrini dá-nos um dos exemplos, "Sim senhor, famoso! Disto nem no céu! Bela coisa!" (citado em Berrini 2014: 38). Mas há um monte de exemplos onde estes recursos

se encontram em função de tornar episódios gastronómicos um ponto de desenvolvimento do enredo, de caracterização das personagens, de glorificação de comida. Podemos também mencionar o episódio com as queijadinhas d'*Os Maias* que serve para criar um sentido de humor no romance e representa um ponto de alívio humorístico. Afinal, podemos dizer que através de todos estes recursos "sabe o narrador compor o ambiente de um grande jantar, exaltar as baixelas, mencionar os cristais, por exemplo. Faz das refeições importantes momentos sociais, de discussão de ideias, de encontros, além de servirem literariamente também para apresentação de personagens" (Berrini 1982: 349).

Tal é a ênfase do autor na gastronomia que os seus romances inspiraram "obras que organizam e catalogam a gastronomia eciana" (Andrade 2015: 169, 170). Como se vê pelas citações na tese, Beatriz Berrini, que também participou na constituição da Fundação Eça de Quieroz, estudava meticulosamente a gastronomia na vida do Eça e o papel da mesma na obra dele, reunindo os seus pensamentos e conclusões em várias obras, como *Comer e beber com Eça de Queiroz*, *Portugal de Eça de Queiroz*, *Eça de Queiroz: palavra e imagem*, e muitas outras. Além dela, Andrée Grabbé Rocha falou no verbete Alusões Alimentares, parte do Dicionário de Eça de Queirós, sobre o fato que "todas as personagens ecianas podem ser caracterizadas pelo que comem", contabilizando "2650 itens culinários diferentes" e enfatizando "a obsessão de Eça de Queirós pelo tema" (Andrade 2015: 170). Além disso, Maria Antônia Góes falou no livro *À mesa com Eça de Queirós* sobre o número de certos eventos gastronómicos/pratos na obra do Eça, dizendo que podemos falar de "560 jantares, 232 almoços, 179 ceias, 20 cafés, 185 chás, 192 pães e 77 sopas" (Andrade 2015: 170). Alguns dos outros autores que podem ser mencionados são Dário Moreira de Castro Alves, Jõao Gaspar Simões, José Quitério e outros.

O mero número de instantes que têm a ver com a gastronomia nas obras do autor apontam para o fato que esses momentos não ficam lá somente para existirem, como qualquer outro

aspeto em qualquer outra obra. São cá estes instantes para dizerem mais do que se vê ao primeiro olhar, ou seja, à primeira leitura, são cá para mostrarem uma outra dimensão que o autor queria exprimir através da utilização da gastronomia. Podemos concordar com a Berrini quando diz que

> Eça consegue entremear a degustação dos pratos e dos vinhos com a tessitura da trama, a análise da sociedade, a composição das personagens. A densidade e economia da sua escrita, temeprada largamente pelo humor, ora leve e irónico, ora feroz e duro, pleno de sarcasmo, caracterizam o seu estilo. Em poucas palavras revela a sua visão de mundo, em especial do mundo português, o seu conceito de homem, a sua inconformação com a realidade, levemente adoçada no final de existência por uma aceitação serena e conformada da vida tal qual. Quando, aparentemente, apenas nos fala de um jantar ou descreve uma ceia, enumera pratos e bebidas, vai subversivamente expondo a sua visão céptica e bem-humorada da realidade (Berrini 2014: 8).

Poderia concluir-se portanto que a utilização da gastronomia pelo autor foi fundamentada e feita com um alvo na mente. Claro que nem todas as escolhas dum escritor desempenham mais do que o seu papel linguístico ou estilístico numa obra, mas "em toda a obra variada de Eça – romance, conto, crônica, lendas de santos e até na correspondência particular, há um constante movimento de talheres, retinir de baixelas, ou sons abafados de grosseiras malgas, que contribuem poderosamente para a compreensão do ambiente, material e moral e a caracterização das personagens" (Werneck citado em Andrade 2015: 170), e por esta abundância de episódios e episodiozinhos gastronómicos podemos presumir que a função dos mesmos ultrapassa a sua função principal.

4. A GASTRONOMIA N'*OS MAIAS*

Como já constatámos, quase toda a obra do autor inclui duma maneira ou outra o elemento da gastronomia. Porém, esta ênfase na gastronomia talvez seja a mais evidente na obra prima do autor, *Os Maias*. Tânia Leite diz que "os alimentos e as bebidas, nas obras de Queirós, valem por si mesmos e funcionam, sobretudo, como base para a constante crítica social que o autor evidencia em todo o romance. Este romance queirosiano estrutura-se à volta de dois vectores fundamentais: a história da família Maia e a crónica de costumes, ou seja, o retrato do Portugal da segunda metade do século XIX" (Leite 2011: 39). Pois, os assuntos discutidos no romance, especificamente nos episódios de jantares, almoços etc., servem para representar Portugal e a sociedade portuguesa da época.

O enredo do romance posiciona-se na segunda metade do século XIX, principalmente em Lisboa. O romance começa com o rico proprietário Afonso da Maia e o seu único filho, Pedro da Maia. O filho casou-se contra a vontade do pai com Maria Monforte, a filha dum antigo negreiro. Esse casamento resultou com dois filhos, um menino e uma menina. No entanto, a Maria abandonou o Pedro por Tancredo, um príncipe italiano. Levou consigo a filha, mas deixou o filho que foi mais novo. O filho foi Carlos da Maia, que foi entregue ao cuidado do avô depois do suicídio do pai. O menino passou a infância com o avô. A infância dele foi direcionada principalmente à educação e depois à religião. Mais tarde formou-se em medicina em Coimbra, depois de que regressou a Lisboa. Lá passava os dias com alguns amigos, principalmente João de Ega, Alencar, Dâmaso Salcede, Palma de Cavalão, Eusébio e Cruges. No enredo amoroso, Carlos primeiramente envolveu-se com a Condessa de Gouvarinho, que depois abandonou por Maria Eduarda, com que foi completamente deslumbrado. A relação entre os dois começou a desenvolver-se seriamente quando Maria convidou o Carlos como médico para examinar a governanta dela que esteve doente. Os encontros entre os dois continuavam, que era possível por causa do marido da Maria Eduarda estar ausente. Carlos

ainda acabou por comprar uma casa para Maria. Nesta altura, apareceu o marido da Maria Eduarda, Carlos Gomes, que disse ao Carlos que Maria Eduarda não foi sua mulher, mas sua amante. De qualquer maneira, ele não desprovou a relação de Carlos com Maria Eduarda. Um dia chegou a Lisboa um emigrante de Paris, que conheceu a mãe da Maria Eduarda e que quis entregar um cofre dela que supostamente ia fornecer à sua filha uma herança. A mulher em questão era Maria Monforte, portanto, a mãe de ambos, Maria Eduarda e Carlos. Carlos ficou abalado com esse conhecimento, no entanto, decidiu não aceitar esse fato e continuar a relação incestuosa com a sua irmã, sem divulgar com ela a informação de eles serem irmãos. Ao saber que o Carlos mantinha a relação com Maria Eduarda sabendo que ela é a sua irmã, o velho Afonso da Maia morreu de repugnância e descontentamento. Quando Maria Eduarda soube tudo, partiu para o estrangeiro, enquanto Carlos foi viajar pelo mundo para se distrair. Os anos passaram e Carlos voltou a Lisboa depois de dez anos e onde se encontrou com o seu amigo Ega, um momento quando juntos concluíram que falharam a vida.

A presente parte da tese vai ser dedicada à análise e ao destacamento de certos episódios gastronómicos que desempenham um papel no desenvolvimento do romance. Vamos analisando jantares considerados os mais importantes no romance, bem como elaborando alimentos, bebidas e pratos que se encontram ao longo do romance. Podemos, como alguns dos mais importantes episódios, destacar o jantar no Hotel Central e o jantar dos Gouvarinhos, sendo o primeiro considerado o mais importante episódio gastronómico em toda a obra ficcional do autor. Portanto, vamos começar exatamente com este episódio.

4.1 Jantar no Hotel Central

O jantar no Hotel Central destaca-se como a refeição mais importante no romance ainda antes do começo do jantar. É exatamente aqui e nessa altura que Carlos, e Craft, vêem Maria

Eduarda pela primeira vez, e ficam deslumbrados por ela. É evidente pela descrição deste evento que o papel desta senhora vai ser um de maior importância.

> (...) ofereceu a mão a uma senhora alta, loura, com um meio véu muito apertado e muito escuro que realçava o esplendor da sua carnação ebúrnea. Craft e Carlos afastaram-se, ela passou diante deles, com um passo soberbo de deusa, maravilhosamente bem feita, deixando atrás de si como uma claridade, um refluxo de cabelos de ouro, e um aroma no ar. Trazia um casaco colante de veludo branco de Génova, e um momento sobre as lajes do peristilo brilhou o verniz das suas botinas (Queirós 1999: 204, 205).

Como reação a isto, Craft somente pronuncia um "*Trés chic*" (Queirós 1999: 205), enquanto Carlos permanece mudo. Momentos depois, ao encontrarem Ega e Dâmaso, Craft diz aos dois, "Vimos agora lá em baixo – disse Craft indo sentar-se no divã – uma esplêndida mulher, com uma esplêndida cadelinha *griffon*, e servida por um esplêndido preto!" (Queirós 1999: 205). Dâmaso imediatamente sabia de quem Craft estava a falar, os Castro Gomes. A conversa vai-se desenvolvendo e Dâmaso continua a falar sobre esta gente desconhecida ao Craft e Carlos. Ele diz, "Gente muito chic: criado de quarto, governanta inglesa para a filhita, *femme de chambre*, mais de vinte malas... '*Chic a valer*!' Parece incrível, uns brasileiros... Que ela na voz não tem *sutaque* nenhum, fala como nós. Ele sim, ele muito *sutaque*..." (Queirós 1999: 206). Portanto, serve este evento como um meio de introduzir Maria Eduarda no romance, antes de tudo para apresentá-la ao Carlos, e para acordar interesse por ela em Carlos. Assim o enredo amoroso vai se desenvolvendo, nada do que seria possível sem o Carlos ter sido convidado ao jantar que se ia suceder. O jantar mesmo tem, além dos já mencionados, como principais protagonistas Cohen, em cuja honra Ega organiza o jantar que parece quase uma cerimónia, e o poeta ultra-romântico Tomás de Alencar. Este episódio serve também para introduzir certas personagens a algumas outras. Assim, ainda antes do começo

do jantar, enquanto se espera por Cohen, Carlos é apresentado ao Dâmaso pela primeira vez, que por sua vez contribua ao desenvolvimento do enredo por conhecer a mulher vista há poucos momentos pelo Carlos e Craft. Entra em breve na cena o poeta Alencar, que também até a altura não conhecia Carlos, mas conhecia o seu pai Pedro, e torna-se isto assim um momento muito emocionante para Alencar, ele diz, "E deixamo-nos já de excelências! que eu vi-te nascer, meu rapaz! trouxe-te muito ao colo! sujaste-me muita calça! Cos diabos, dá cá outro abraço!" (Queirós 1999: 207). Os restantes convivas ficaram encantados com esta história. Afinal, aparece Cohen, desculpando se da sua demora. Logo começa o jantar com ostras. Já nesta altura podemos notar as ostras como um símbolo de classe dos convivas, que "as tramas de Eça de Queiroz em que aparecem trufas e ostras são cenários de luxo e requinte, onde tais alimentos – assim como também champanhes, Portos de determinada safra, produtos com excelência determinada pela referência geográfica, como as ostras de Marennes ou peixe da Dalmácia, ou pela sua raridade, chá de Naipó – aparecem como símbolo de distinção de classe, símbolos do gosto burguês" (Medeiros 2012: 29). A conversa dos convivas começa com o crime da Mouraria, "drama fadista que impressionava Lisboa" (Queirós 1999: 209). Isto leva Carlos a pensar que o mundo de fadistas merece um romance, o que por sua vez leva os convivas a falar sobre o realismo. Logo Alencar exprime o seu desgosto perante o realismo e naturalismo, chamando-lhes "literatura *latrinária*" e um "excremento" (Queirós 1999: 209). Eça utiliza este momento para dar a sua crítica à sociedade, por referir-se a esta opinião desfavorável ao realismo que Alencar divulga, apesar do poeta ter na sua vida e obra divulgado e praticado cenas imorais de que acusa o realismo. No entanto, Craft também partilha a opinião de Alencar, chamando o naturalismo "a realidade feia das coisas e da sociedade estatelada nua num livro" (Queirós 1999: 210). Carlos também mostra desgosto ao realismo, dizendo "que o mais intolerável no realismo eram os seus grandes ares científicos, a sua pretensiosa estética deduzida de uma filosofia alheia, e a invocação de Claude Bernard, do

experimentalismo, do positivismo, de Stuart Mill e de Darwin, a propósito de uma lavadeira que dorme com um carpinteiro!" (Queirós 1999: 210, 211). Ega fica horrorizado, explicando que "o fraco do realismo estava em ser ainda pouco científico, inventar enredos, criar dramas, abandonar-se à fantasia literária! A forma pura da arte naturalista devia ser a monografia, o estudo seco de um tipo, de um vício, de uma paixão..." (Queirós 1999: 211). O argumento continua, no entanto, Ega vê que Cohen se acha superior a esta conversa e por isso muda o tema. Nesta mesma altura o criado também oferece *sole normande* [1]aos convivas, e continua-se a conversa com Ega perguntando Cohen sobre um empréstimo de Portugal. Segue-se então uma crítica de Eça sobre a situação financeira do país. Cohen diz que o empréstimo faz-se com certeza, que é imprescindível, acrescentando que "a única ocupação mesmo dos ministérios era esta – 'cobrar o imposto e fazer o empréstimo" (Queirós 1999: 211). Carlos e Cohen partilham a mesma opinião de que o empréstimo vai levar à bancarrota. Ega aplaude as afirmações de Cohen e por sua vez partilha algumas ideias de revolução e de invasão espanhola como uma solução para a bancarrota, enquanto os outros já planeiam a resistência, sendo Alencar o mais veemente neste assunto. Entre este murmúrio aparece de novo o criado oferecendo *poulet aux champignons*[2]. Com a invasão espanhola, Ega chega ao assunto de os portugueses serem "a mais fraca, a mais cobarde raça da Europa" (Queirós 1999: 215). Craft responda a isso dizendo que isto é o caso com os lisboetas, mas Ega diz que "Lisboa é Portugal (...) Fora de Lisboa não há nada" (Queirós 1999: 215). Isto resulta no protesto de todos os outros. Cohen aplaca a situação duma maneira tão fina que os outros só lhe podem admirar. Nesta altura os criados começam a servir um prato de ervilhas num molho branco, chamado *petits pois à la Cohen*[3]. Com isso faz-se a primeira saúde ao Cohen. Nesse momento esquecem de todo o conflito e terminam o jantar dum modo alegre com mais conversa e o café. E oferece-nos aqui Eça uma descrição do ambiente depois do jantar que demora três

[1] Solha normanda
[2] Frango com cogumelos
[3] Ervilhas à Cohen

horas, dizendo que “a sala, de tecto baixo, com os cinco bicos de gás ardendo largamente, enchera-se de um calor pesado, onde se ia espalhando agora o aroma forte das *chartreuses* e dos licores por entre a névoa alvadia do fumo” (Queirós 1999: 217), que faz com que o leitor tenha uma perceção não apenas visual, mas também olfativa do local do jantar. Por último, ainda no fim Alencar e Ega conseguem dar início a mais um argumento, desta vez sobre a poesia de Simão Craveiro. Isto quase acaba por uma luta, mas os restantes convivas conseguem aplacar a situação, e afinal Alencar e Ega abraçam-se.

Imagem 2 Vinho do Porto nas caves Cálem

Podemos então dizer que esse episódio do jantar no Hotel Central tome um papel importante por ser o momento em que Carlos vê Maria Eduarda pela primeira vez, por ser a primeira vez que Carlos se apresenta à sociedade lisboeta, e por ser um episódio em que o autor usa a oportunidade de exprimir os seus atitudes sobre certos assuntos no país. Como os temas mais destacados cá, podemos mencionar o realismo e naturalismo, as finanças e a política. Também vale dizer que dos protagonistas quem o mais se aproxima ao nosso autor no campo político é Ega, cujo ponto de vista sobre a situação no país fica bem semelhante ao ponto de vista de Eça. Assim o autor pretende mostrar a decadência do país, ele mesmo chamando a pátria um

"enorme porco adormecido" (citado em Simões 1981: 62). No entanto, quando se trata do realismo, o nosso autor não concorda com o ponto de vista do Ega, mas partilha a opinião do Carlos e Craft. Eça exprime o seu ponto de vista através de o Carlos replicar à constatação de Ega sobre o realismo, dizendo "Isso é absurdo (...) os caracteres só se podem manifestar pela acção", e através do Craft acrescentar "E a obra de arte (...) vive apenas pela forma..." (Queirós 1999: 211). Pode concluir-se então que "este ponto de vista de Carlos, solidário com o do inglês Craft, apologista de 'arte idealização' ou de um naturalismo que mostrasse 'os tipos superiores duma humanidade aperfeiçoada, as formas mais belas viver e do sentir', eis o ideal estético que Eça de Queirós partilhava naquele momento" (Simões 1980: 555).

Devemos também notar que os pratos servidos durante o jantar, tomates *farcies à la Cohen*[4], *sole normande, poulet aux champignons, petits-pois à la Cohen,* bem como as bebidas, o vermute, *St. Emillion*[5], champanhe, *chartreuses,* todos apontam para a cozinha exógena, de que já falámos. Portanto, serve isto como um exemplo de a cozinha exógena estar o tipo de cozinha predominante quando se fala da aristocracia e gente rica. Como se pode ver do já escrito acima, são isto "pratos e bebidas que se entremeiam às discussões literárias, políticas e outras" (Berrini 1982: 340).

A importância do jantar estende se ainda depois do fim do mesmo. O interesse despertado no Carlos quanto a senhora brasileira não adormecera. Carlos indaga ao Dâmaso se a senhora vive no Hotel Central, anunciando ao leitor que Carlos vai desenvolver uma relação com ela. Dâmaso vai-se embora e Carlos continua a rumo à casa com Alencar, que continua falar sobre o passado e o pai de Carlos, e também usa a oportunidade para convidá-lo a jantar, mas não só estendendo o convite, que ele lhe também diz o que iam jantar e quem ia preparar o jantar, consolidando assim a importância da gastronomia para o nosso autor. Portanto, a conversa

[4] Recheados à Cohen
[5] Vinho francês da região de Bordéus

com Alencar faz com que Carlos se lembra da história da sua mãe e da irmã, já falecidas há muitos anos em Paris, e lembra-se de como Ega lhe revelou a verdadeira história, sobre a paixão da mãe com o príncipe, a fuga, o longo silêncio de anos que se fizera sobre ela, que o avô lhe contou uma história menos terrível. Não era fácil adormecer essa noite para Carlos; pensava sobre o passado e sobre a bela senhora brasileira, que lhe não escapava da mente. Afinal adormece, e sonha com a mulher quase desconhecida: "o banal peristilo do hotel alargava-se, claro ainda na tarde; o escudeiro preto voltava, com a cadelinha nos braços; uma mulher passava, com um casaco de veludo branco de Génova, mais alta que uma criatura humana, caminhando sobre nuvens, com um grande ar de Juno que remonta ao Olimpo: a ponta dos seus sapatos de verniz enterrava-se na luz do azul, por trás as saias batiam-lhe como bandeiras ao vento. E passava sempre... O Craft dizia *trés chic*" (Queirós 1999: 228). Assim conclui-se o episódio do jantar no Hotel Central, com o nosso principal protagonista encontrando se no início dum namoro. Portanto, podemos resumir o episódio completo com as palavras da Berrini:

> Os convivas manifestam-se contraditoriamente a respeito da política, da literatura, da economia e da crise do país - o que permite ao narrador expor a sua visão se forma indireta. Enquanto as discussões se avivam, os pratos vão sendo servidos: sole normande, poulet aux champinghnons, petits-pois à la Cohen, e os copos sucessivamente recebem o St-Emillion ou o Bucelas, brindando-se no final com champanha. O debate literário, romantismo versus naturalismo, é talvez mais importante de toda a dicção quierosiana. Mas o jantar serve, e de forma extraordinária, para o desenvolvimento da trama amorosa. Ao entrar no hotel, Carlos e Craft vêem passar à sua frente Maria Eduarda; no retorno ao Ramalhete, Cralos recorda-se do encontro, mistura essas lembranças com as memórias de infância, sonha com a deusa que cruzara o seu caminho... (Berrini 2014: 6).

4.2 Jantar na Casa dos Gouvarinhos

Chegamos assim ao episódio do jantar dos Gouvarinhos. No entanto, há no romance dois jantares na casa dos Gouvarinhos, e nós vamos falar do segundo. Antes de tudo, podemos lembrar que Carlos teve uma relação amorosa com a Condessa de Gouvarinho, e por isso "o jantar dos Condes de Gouvarinho seria principalmente para mostrar a teia de relações que aproxima Carlos e a Condessa, algo esgaçada com as visitas do Maia à brasileira, além de oferecer ocasião para a feroz crítica queirosiana à política, à diplomacia, à ignorância da aristocracia e alta burguesia lisboeta, extravasada no melhor e mais saboroso humor" (Berrini 2014: 5). Já no caminho à casa dos Gouvarinhos soubemos que Carlos faltou a um encontro com a condessa, e agora receia as queixas que tem de ouvir quando chegar ao jantar. Além disso, é nesta altura que o amigo Ega revela ao Carlos que sabe sobre a sua relação com a brasileira, dizendo que foi Dâmaso que lho disse, que deixa Carlos com raiva. Ao chegar à casa dos Gouvarinhos, Carlos logo nota o comportamento frio da condessa, que ela tem sabido sobre os encontros de Carlos e Maria Eduarda. Assim a condessa dirige "todos os seus sorrisos (...) para o Ega" (Queirós 1999: 399). Conservando antes do jantar, Carlos responde à pergunta de que de novo há na capital por dizer, "Creio que não há nada de novo em Lisboa, minha senhora, desde a morte do Sr. D. João VI" (Queirós 1999: 399). Aponta isto para o fato de o país não ter evoluído nem socialmente nem politicamente por demasiado tempo, e é isto uma das críticas mais evidentes que o autor aborda nesta obra. Na altura do escudeiro anunciar o jantar, a condessa toma o braço do Carlos e dirige-se à sala de jantar, dizendo ao Carlos, "Esperei meia hora; mas compreendi logo que estaria entretido com a brasileira..." (Queirós 1999: 399, 400). O jantar começa com a sopa, e durante esta fase do jantar, Sr. Sousa Neto nota que a condessa na sua viagem ao Porto devia ter encontrado grandes mudanças nas ruas e nos edifícios. Porém, a condessa responde que mal saiu da casa, mas o conde admirava os progressos da cidade. Ele elogia a vista do Palácio de Cristal e lembra o

fecundo antagonismo entre Lisboa e o Porto e compara-o ao dualismo da Áustria e da Hungria. Todo esse tempo Carlos permanece em silêncio, pensando sobre as palavras da condessa e sobre o fato que ela também já sabe sobre a relação dele com a brasileira. Está zangado com Dâmaso por ter espalhado esta informação e está decidido a batê-lo. De repente alguém chama o seu nome, perguntando-lhe alguma coisa sobre a Rússia, pensando que ele já tinha estado lá. No entanto, Carlos na verdade nunca esteve lá e utiliza a oportunidade para dizer à senhora condessa que não tudo o que se ouve é verdade: "Veja a Senhora Condessa! Eu nem tive mesmo ideia de ir à Russia. Há assim uma infinidade de coisas que se dizem e que não são exactas... E se se faz uma alusão irónica a elas, ninguém compreende a alusão, nem a ironia..." (Queirós 1999: 401). Quer ele assim convencer a condessa da sua lealdade. Mas, a condessa responde que "no fundo de tudo que se diz há sempre um facto, ou um bocado de facto que é verdadeiro. E isso basta... Pelo menos a mim basta-me..." (Queirós 1999: 401). A isso Carlos replica que a condessa tem uma credulidade infantil. O conde interrompe-os porque quer saber a opinião do Carlos sobre o livro de um inglês, o major Bratt, que atravessou a África e disse coisas desagradáveis sobre Portugal. O conde pensa que isto é um resultado de inveja que outras nações têm por causa das colónias portuguesas, ele admite que Portugal não tem milhões ou a marina como os Ingleses, mas diz que tem glórias e que as colónias portuguesas são as mais progressivas e mais liberais. Pede a opinião do Carlos sobre isto, e ele afirma que há verdade nisso. A tudo isto Ega declara-se contra todas essas explorações da África e as longas missões geográficas, mas diz, sarcasticamente, que é em favor da escravatura. Acrescenta ele que os desconfortos de vida começaram com a libertação dos negros, que desta maneira eles não obedecem. A seguir vão se servindo *jambon aux épinards*[6] e a *galantine*[7], que D. Maria da Cunha proclama deliciosa, enquanto a baronesa a declara uma perfeição e faz servir de novo a *galantine*. Portanto, parece aqui que o autor não

[6] Fiambre com espinafres
[7] Galantina

pode deixar de comentar a comida mesmo, desta maneira mostrando que sim, os episódios gastronómicos têm um papel de crítica e de desenvolvimento de enredo, mas também valem por si mesmos para mostrar a apreciação da comida pelo autor, mas através das personagens. Não passa muito tempo antes do Carlos perguntar à condessa "Quem tolice foi essa da 'brasileira'?... Quem lhe disse isto?" (Quierós 1999: 405). A condessa confessou que foi Dâmaso o culpado que lhe disse que Carlos passava as manhãs inteiras na casa desta senhora. Carlos responde que sim, que isso é verdade, mas que ele passa as manhãs lá porque a senhora tem uma governanta muito doente. O autor escreve aqui que "a condessa bebia estas palavras, deliciosamente" (Queirós 1999: 405), e esta escolha de palavras mostra-nos quanto entrelaçado é o vocabulário gastronómico nesta obra de Eça. De qualquer maneira, isto faz com que a condessa se sente aliviada, de novo convencida que tem o amor de Carlos só para si. Chega-se então ao tema das mulheres e a educação delas. Ega começa o tema por falar sobre a secretária da legação da Rússia que acha deliciosa, enquanto o conde a admira por causa do espírito e instrução dela. Ega acha que estas características prejudicam uma mulher, que o dever duma mulher é "primeiro ser bela, e depois ser estúpida" (Queirós 1999: 406). A seguir o conde mostra alguma incoerência nos seus pensamentos, dizendo que também não gosta das mulheres literatas e que o lugar da mulher é decerto junto do berço e não na biblioteca, mas acrescentando que "é agradável que uma senhora possa conversar sobre coisas amenas, sobre o artigo de uma revista" (Queirós 1999: 406), e afinal concluindo que uma senhora deve ser prendada. Neto replica que uma mulher deve ter algumas prendas, sobretudo quando é nova. Ega protesta contra isto dizendo que "uma mulher com prendas, sobretudo com prendas literárias, sabendo dizer coisas sobre o Sr. Thiers, ou sobre o Sr. Zola, é um monstro, um fenómeno que cumpria recolher a uma companhia de cavalinhos, como se soubesse trabalhar nas argolas" (Queirós 1999: 407). Afinal conclui que resta à mulher ter somente duas prendas, estas sendo cozinhar bem e amar bem. Isto é um dos aspetos que

levam o nosso autor a fazer a crítica da sociedade portuguesa desta êpoca, que era superficial e ignorante, características que se veem nas opiniões das personagens. Esse ponto de vista sobre mulheres é uma indicação da situação na sociedade portuguesa. No século XIX a educação das mulheres não era uma prioridade e eram só os homens que eram considerados "dignos" da educação e da intervenção na vida cívica. Através desta conversa entre membros da alta sociedade o autor pretende mostrar-nos a ignorância completa destas personagens que através de suas posições poderiam conseguir alguma mudança quanto a posição das mulheres na sociedade, mas em vez disto eles escolhem assumir o ponto de vista de as mulheres serem de menos valor e inteligência do que os homens. Esta ignorância o mais se vê na personagem de Sousa Neto, que como representante da Instrução Pública devia ser mais prudente, mas que apenas mostra incapacidade e insuficiência intelectual. Podemos dar o exemplo de Ega perguntar-lhe sobre Proudhon, sobre o que ele escreveu sobre amor, e de Sousa Neto mostrar o seu desconhecimento do mesmo. Ele ainda tenta justificar a sua ignorância por dizer que não sabia que Proudhon escrevia sobre amor, ou pelas suas palavras, "sobre assuntos escabrosos" (Queirós 1999: 407). Ega pergunta-lhe como é que o amor pode ser considerado um assunto escabroso, tendo como alvo provocar Sousa Neto. Sousa Neto, vendo que esta conversa não vai ter um fim favorável para ele, resolve em replicar duma forma neutral, dizendo, "É meu costume, Sr. Ega, não entrar nunca em discussões, e acatar todas as opiniões alheias, mesmo quando elas sejam absurdas..." (Queirós 1999: 407). Portanto mostra isto a superficialidade e a ignorância não só do Sousa Neto, mas da alta sociedade em geral com ele como o representante. Podemos constatar que Eça queria desta maneira criticar a sociedade e os seus representantes por eles não estarem educados sobre as coisas que os rodeiam. O Conde de Gouvarinho, que como ministro deveria possuir uma certa capacidade de gerir uma conversa intelectual com o seu interlocutor, mostra, muito afim ao Sousa Neto, que não é capaz de lidar com Ega e o assunto em questão. Ega declara-se em favor da escravatura, mas

o conde não percebe o sarcasmo das palavras do Ega, e portanto muda o tema para que não tenha que exprimir uma nova opinião. Sousa Neto ainda serve para mostrar ao leitor quanto limitados são os representantes da alta sociedade quanto ao estrangeiro e quanto deslumbrados são pelo mesmo. Os seus conhecimentos não ultrapassam os que têm a ver com Portugal e Lisboa, mas ele de qualquer maneira tenta falar sobre outros países com Carlos. Confirma ele a sua ignorância por perguntar o Carlos o seguinte, "...prosseguiu o Sr. Sousa Neto, com interesse, cheio de curiosidade inteligente. – Encontra-se por lá, em Inglaterra, desta literatura amena, como entre nós, folhetinistas, poetas de pulso?..." (Queirós 1999: 408). Depois Carlos pergunta Ega quem era aquele Sousa Neto que lhe perguntava se também havia literatura em Inglaterra. Ega replica por dizer, "Pois não adivinhaste? Não deduziste logo? Não viste imediatamente quem neste país é capaz de fazer esta pergunta?" (Queirós 1999: 410). Carlos responde que tanta gente é capaz de fazer este tipo de pergunta. Ega replica que é "Oficial superior de uma grande repartição do Estado!" (Queirós 1999: 411), e Carlos pergunta de qual, ao que Ega replica "Ora de qual! De qual há-de ser?... Da Instrução Pública!" (Queirós 1999: 411). Portanto, é visível aqui a crítica, bem como a ironia e o sarcasmo que o autor queria exprimir.

Através de tudo isto podemos concordar com a constatação da Berrini de que o jantar dos Gouvarinhos é uma "feroz crítica queirosiana à política, à diplomacia, à ignorância da aristocracia e alta burguesia lisboeta" (Berrini 2014: 5). O objetivo deste episódio é reunir a alta burguesia e a aristocracia e revelar a sua ignorância e superficialidade. As personagens como o conde e Sousa Neto deveriam demonstrar grande conhecimento e inteligência, mas o caso é completamente o contrário. Eles encontram-se numa posição superior na sociedade, mas na verdade estão intelectualmente numa posição inferior. A discussão que acontece durante o jantar serve para mostrar ao leitor que o país está dirigido por pessoas como estas, e que por esta razão a situação no país nem pode estar diferente do que é, que o resultado da

gestão do país por pessoas incapazes sempre será decadência. Parece assim que as pessoas com cargos políticos executam as suas funções somente por razões de divertimento e status, e não para realmente servir o país e contribuir ao bem maior.

Hão-de mencionar-se afinal os pratos e bebidas servidos durante o jantar. São estes a sopa, o *jambon aux épinards*, a *galantine*, a sobremesa, o *Sauterne*[8], e afinal o café. Nota-se durante o episódio que o autor realmente enumera os pratos e as bebidas, o que deixa a impressão que este aspeto tem relevância para o autor, portanto apontando para ambos, o seu amor pela gastronomia e o cargo simbólico que os elementos gastronómicos transmitem. Pois como já mencionamos, a cozinha exógena foi na época uma característica notável de jantares da aristocracia e burguesia, e aqui vemos claramente a enumeração de pratos franceses. Portanto, a imitação da cozinha estrangeira foi frequente na época e estes jantares que reuniram a alta sociedade não tiveram falta de pratos da cozinha exógena.

4.3 Outros episódios gastronómicos

Vamos agora enumerar alguns outros episódios gastronómicos, alguns mais e outros menos importantes, mas de qualquer maneira episódios que o autor utilizou para criar um certo ambiente ou atingir um certo efeito e exprimir um determinado pensamento ou sentimento. Podemos primeiro falar sobre a viagem de Carlos e Cruges a Sintra. Esta visita é repleta das menções de coisas que têm a ver com a gastronomia. Começamos pelo Cruges confessar ao Carlos que não esteve em Sintra desde os nove anos e ele dizer que o que lhe mais apetece é a manteiga fresca. No domínio de desenvolvimento do enredo este pormenor não tem muito valor, porém, contribui para mostrar-nos o importância da cozinha para o nosso autor através deste desejo simples do Cruges, que podia mencionar qualquer outra coisa mais sofisticada ou mais refinada, mas escolheu mencionar a manteiga que apesar de ser um alimento simples, é

[8] Vinho licoroso da região Sauternes (Bordéus)

sobretudo um alimento extremamente saboroso em si mesmo e que também dá sabor extraordinário a outros alimentos. A abundância de instantes em que algo que pertence à gastronomia é mencionado na obra solidifica a hipótese de a gastronomia ter sido um dos aspetos mais importantes na vida de Eça. A seguir, Carlos e Cruges fazem um intervalo para comer, que Cruges proclama que está morto de fome. Aqui encontramos os pensamentos de Carlos, o autor escreve que "o seu vivo desejo seria comer o famoso coelho guisado – mas como era cedo para esse acepipe, decidiu-se, depois de pensar muito, por uma bela pratada de ovos com chouriço. Era uma coisa que não provava havia anos e que lhe daria a sensação de estar na aldeia..." (Queirós 1999: 259). Então vê-se aqui que Carlos pensou muito sobre o que vai comer, mostrando assim quanta importância tem a necessidade de extinguir a fome com algo que não só alimenta, mas também satisfaz a pessoa e fornece-a uma sensação de gozo. Também, vemos aqui como é que a comida faz com que Carlos pensa no passado e acorda em si mesmo a sensação de estar na aldeia. Portanto, a comida tem também um papel de fazer a pessoa pensar, recordar, sentir. Então, comer parece ser uma experiência que ultrapassa a mera necessidade de comer para não ter fome e torna-se numa experiência de múltiplas sensações. Mais tarde temos o Carlos a pensar sobre Maria Eduarda, "Não sabia se a veria, talvez ela tivesse já partido. Mas vinha: e era já delicioso o pensar nela assim por aquela estrada fora, penetrar, com essa doçura no coração, sob as belas árvores de Sintra..." (Queirós 1999: 261). Nota-se neste exemplo o uso do vocabulário associado com a culinária para descrever sentimentos e pensamentos. Carlos descreve que é *delicioso* pensar na Maria Eduarda e que isto lhe causa *doçura* no coração. Portanto, são palavras que associamos com deleito quanto a gastronomia, e o autor por sua vez utiliza-os para exprimir o encanto do Carlos pela Maria Eduarda.

Durante o episódio não podemos a não notar o humor que resulta da situação com Cruges e as queijadas. Ainda no começo do episódio e durante o mesmo, ele menciona algumas vezes que

tem de comprar queijadas de Sintra para a sua mãe, dizendo "que diabo, não me hão-de esquecer as queijadas" e "eu tenho de comprar as queijadas" (Queirós 1999: 274, 277). Berrini diz neste respeito que "O humor nasce seja da insistência nas queijadinhas, cuja lembrança intermitentemente aflora a mente do Cruges durante a visita a Sintra, seja por contrastar com o breve instante lírico representado pela menção ao silêncio e ao luar" (Berrini 2014: 39). No entanto, o humor chega ao seu ápice no fim do episódio, quando Carlos e Cruges estão a voltar a Lisboa. Observamos o excerto:

> - Com mil raios! – exclamou de repente o Cruges, saltando de dentro da manta, com um berro que emudeceu o poeta, fez voltar Carlos na almofada, assustou o trintanário.
>
> O *break* parara, todos o olhavam suspensos; e, no vasto silêncio da charneca, sob a paz do luar, Cruges, sucumbido, exclamou:
>
> - Esqueceram-me as queijadas! (Queirós 1999: 284)

Pois é difícil não sentir a graça e o divertimento que vem desta situação. A insistência do Cruges nas queijadas durante todo o episódio e a maneira de que ele declara que se esqueceu das queijadas faz com que esta situação final se torna ainda mais engraçada e com que a personagem de Cruges é caracterizada humoristicamente. O evento seguinte não pertence a este episódio, porém devo mencioná-lo por também estar ligado às queijadas. É um excerto de quando Ega conhece Maria Eduarda pela primeira vez. Ele chega ao Ramalhete com um embrulho de queijadas, mas o embrulho foi mal atado e as queijadas esmagam-se sobre o chão, mas a situação acaba com uma risada alegre. Segundo Berrini, "O leitor que não conhece o sabor e o feitio das queijadas, continuará a ignorá-los. Mas, a insistente presença do doce no romance desperta-lhe a curiosidade, a vontade de também o provar. Além de constituir-se em recurso estilístico de humor, como se percebe. É isso que torna inesquecível o doce, hoje fartamente vendido aos turistas graças a essa propaganda do escritor" (Berrini

2014: 40). Portanto, esta insistência nas queijadas faz com que se tornam uma parte do romance que provoca o humor e caracteriza a personagem, mas também acorda a curiosidade do leitor, e "é isso que torna inesquecível o doce, hoje fartamente vendido aos turistas graças a essa propaganda do escritor" (Berrini 2014: 40).

Voltando ao episódio de Sintra, Carlos e Cruges encontram Alencar que lhes convida a jantar, dizendo "vou-me entender lá abaixo à cozinha com a velha Lawrence, e preparar-vos um 'bacalhau à Alencar', récipe meu... E vocês verão o que é um bacalhau! Porque, lá isso, rapazes, versos o farão outros melhor; bacalhau, não!" (Queirós 1999: 281). Pois nesta situação o ato de cozinhar, especificamente cozinhar o bacalhau, é considerado uma atividade que, como a poesia, merece respeito e admiração. Ainda mais se vê a importância disto porque Alencar diz que vai preparar o bacalhau "para ser festa completa" (Queirós 1999: 281), portanto, a boa comida é indispensável para a satisfação total. Afinal, no jantar o bacalhau provoca o encanto dos convivas, mas também do Alencar mesmo. O autor escreve:

> A aparição do bacalhau foi um triunfo: - e a satisfação do poeta tão grande, que desejou mesmo, caramba, rapazes, que ali estivesse o Ega!
>
> - Sempre queria que ele provasse este bacalhau! Já que me não aprecia os versos, havia de me apreciar o cozinhado, que isto é um bacalhau de artista em toda a parte!... Noutro dia fi-lo lá em casa dos meus Cohens; e a Raquel, coitadinha, veio para mim e abraçou-me... Isto, filhos, a poesia e a cozinha são irmãs! (Queirós 1999: 282, 283).

Portanto, é visível quanto orgulho Alencar tem do seu bacalhau e da sua perícia em culinária, ele mesmo a compara à poesia, pois considerando ambas coisas formas de arte. O prato torna-se ainda mais espetacular pelo autor descrever-nos a reação da Raquel ao comê-lo, que ficou tão entusiasmada que abraçou o chefe Alencar. E quando tivermos em conta o amor do nosso

autor pela gastronomia, poderíamos concluir que a opinião de Alencar sobre cozinha é provavelmente também o ponto de vista do Eça.

Até agora temos mencionado a cozinha francesa como um exemplo da cozinha exógena na obra. Porém, aparece ainda a cozinha inglesa no papel da cozinha exógena. O exemplo disso encontramos no episódio do jantar na casa do Craft. O ambiente do jantar é criado pelo autor na sua maneira característica; ele descreve a sala de jantar dum jeito que possibilita ao leitor a entrar na sala junto com os protagonistas, e assim nas suas obras o ambiente, "seja ele rústico ou aristocrático, contribui e muito para acentuar o sabor das iguarias e vinhos" (Berrini 2014: 40). O autor escreve, "Daí a pouco estavam à mesa – naquela bela sala de jantar do Craft, que encantava sempre Carlos, com as suas tapeçarias ovais representando bocados solitários de arvoredo, as severas faianças da Pérsia, e a sua original chaminé flanqueada por duas figuras negras de núbios com olhos rutilantes de cristal" (Queirós 1999: 305). É assim mesmo que o autor frequentemente cria o ambiente na obra, como também, por exemplo, no caso do Ramalhete e Toca. Logo se mencionam borgonha e *chambertin*[9], e a seguir o *pâté de foie-gras*, que, sim, fazem parte da cozinha francesa. Mas em breve temos também o peru, a língua de Oxford, o presunto de Iorque, "todas aquelas boas coisas inglesas que havia sempre em casa do Craft" (Queirós 1999: 306). Assim o autor junta a cozinha inglesa à cozinha francesa que se mostra como a cozinha exógena dominante na obra, mas talvez ainda a cozinha exógena dominante da toda a obra do autor.

No campo de desenvolvimento do enredo, ou neste caso, mais especificamente, no campo de dar vestígios ao leitor, podemos ainda mencionar o primeiro jantar do Carlos e Maria em Ramalhete, o mesmo jantar em que Ega aparece com as queijadinhas. No início do jantar Maria Eduarda observa o retrato de Pedro da Maia. Ela não sabe quem é aquela pessoa no

[9] Vinho francês da região de Borgonha

retrato e pergunta Carlos sobre ele, ao que Carlos responda que é o seu pai. Temos a seguir o autor a escrever,

> Ela examinou-o mais de perto, erguendo uma vela. Não achava que Carlos se parecesse com ele. E voltando-se muito séria, enquanto Carlos desarrolhava com veneração uma garrafa de velho Chambertim:
>
> - Sabes tu com quem te pareces às vezes?... É extraordinário, mas é verdade. Pareces-te com a minha mãe!
>
> Carlos riu, encantando de uma parecença que os aproximava mais, o que o lisonjeava.
>
> - Tens razão – disse ela – que a mamã era formosa... Pois é verdade, há um não sei quê na testa, no nariz... Mas sobretudo certos jeitos, uma maneira de sorrir... Outra maneira que tu tens de ficar assim um pouco vago, esquecido... Tenho pensado nisto muitas vezes... (Queirós 1999: 469).

Então e sem saber o que vai acontecer mais tarde no romance, esta parte desperta um tipo de suspeito no leitor, anuncia o desastre que está a chegar. Portanto, foi isto a maneira do autor a antecipar a revelação do incesto, de fazer o leitor pensar sobre a relação entre Carlos e Maria Eduarda e sobre o que é que exatamente significa o que Maria Eduarda diz neste episódio. Nota-se também que o autor insiste um pouco neste tema, escrevendo mais tarde, quando Maria Eduarda menciona a sua mãe de novo, “Então Carlos gracejou de novo sobre a sua parecença com a mãe dela. E baixando-se a remexer a garrafa de champanhe dentro de gelo: - É curioso não me teres dito antes... Também tu nunca me falaste de tua mãe...” (Queirós 1999: 469) Portanto, podemos até dizer que parece que o autor quer que o leitor desenvolva um tipo de suspeito que vai fazer com que fique com anseio de chegar ao ponto em que se descobrem mais fatos que vão revelar a verdade. Além disso, no aspeto da gastronomia, ainda podemos destacar que esse jantar é na verdade um jantar à portuguesa. É quase um elogio à

cozinha portuguesa, que o comportamento do Carlos mostra grande respeito à este tipo da cozinha. O autro escreve, “Baptista entrava com uma terrina de louça do Japão. E Carlos, alegremente, anunciou um jantar à portuguesa. Mr. Antoine, o *chef* francês, fora com o avô. Ficara a Micaela, outra cozinheira da casa, que ele achava magnífica, e que conservava a tradição da antiga cozinha freirática do tempo do Sr. D. João V” (Queirós 1999: 469). Portanto, nota-se aqui um tom favorável quanto a cozinha nacional. Não é somente a cozinha que é elogiada, mas também a cozinheira. Pois Carlos, ou seja, o nosso autor, assim mostra respeito e fascinação com a arte de cozinhar, com as pessoas que são mestres desta arte.

Podemos ainda notar a predileção do autor pela gastronomia no episódio do jantar de Ega, Maria Eduarda e Carlos na Toca. Ainda no caminho à Toca, Ega pergunta Carlos o que é que tem no embrulho que cheira tão bem, e Carlos responde que é um ananás. Mais tarde, quando chegar à Toca, Carlos desembrulha o ananás e Maria Eduarda e Ega mostram a sua admiração pela fruta, dizendo que é magnífico, admirando a sua cor, e com Ega dizendo que o seu aroma perfumou toda a estrada. Além de isto ser uma celebração desta fruta, é também um meio que faz com que o constrangimento e timidez entre Ega e Maria Eduarda dissipam, que isto é o primeiro encontro entre os dois depois do Ega saber sobre o passado da Maria Eduarda. Mais tarde, com o jantar já começado, temos Carlos a preparar o ananás com sumo de laranja e vinho da Madeira. Ega prova o ananás e fica completamente encantado, exclamando “Oh! que maravilha! Oh! que delícia!”, e Carlos, por sua vez, exclamando que “é génio” (Queirós 1999: 513). Esse prato podíamos também considerar um prato nacional, que o ananás chega dum arquipélago português, o vinho de Madeira do outro arquipélago, e podemos presumir que o sumo da laranja vem das laranjas algarvias. Desta maneira este simples prato reúne múltiplos alimentos nacionais e faz deles uma sinfonia de sabores digna dos elogios dos convivas. Portanto, este prato de ananás fica o ponto central aqui, e consolida ainda mais a hipótese de o

autor projetar na obra a sua própria admiração pela cozinha, mais especificamente aqui, a admiração pelos alimentos portugueses.

Imagem 3 Plantação de ananás na ilha de São Miguel

Podemos concluir esta parte de análise da obra mencionando o episódio em que Ega, depois de ter sabido sobre a Maria Eduarda e Carlos serem irmãos, janta no Café Tavares. Ele está muito preocupado com o que tem sabido na véspera e não sabe o que fazer neste respeito. Desde o momento em que o Guimarães lhe disse sobre o seu melhor amigo e a sua amante serem irmãos, o pobre Ega sente uma agonia horrível. No entanto, no episódio do jantar no Café Tavares vemos como é que o alimento faz com que as preocupações dele se tornam pelo menos um pouco menos prevalecentes e constrangedores. O autor diz-nos,

> Ega sorriu, cofiando o bigode. Justamente o bife chegava fumegante, chiando na frigideira de barro. Ega passou a *Gazeta* ao lado, dizendo consigo: „Não é nada mal feito, este jornal!“

> O bife era excelente: - e depois de uma perdiz fria, de um pouco de doce de ananás, de um café forte, Ega sentiu-se adelgaçar-se, enfim, aquele negrume que desde a véspera lhe passava na alma (Queirós 1999: 606).

Então, notamos que o alimento aqui serve como um meio de remédio psicológico que tem o efeito de fazer uma pessoa sentir-se melhor apesar de a situação em que se encontra estar mais do que horrenda. Por isso podemos concluir que a cozinha contribui não só ao bem-estar físico, mas também ao bem-estar psicológico, e esse aspeto fortalece tudo o que já foi dito sobre o autor ter sido um admirador da gastronomia, não só pelos sabores e delícias que ela nos fornece, mas também pelos sentimentos que nos faz sentir.

5. CONCLUSÃO

O objetivo da tese foi mostrar porque é que podemos considerar a gastronomia um elemento relevante na obra, e na vida, de Eça de Queirós. Quando estudamos a sua vida, notamos os eventos através dos quais ele conheceu cozinha de várias partes do mundo e que ultimamente influenciaram a sua predileção pela gastronomia. E assim, com a nascença dum papel significativo da gastronomia na vida do autor, também nasceu a gastronomia como veículo e motivo na sua obra. Berrini diz que "tudo, qualquer coisa, transfigura-se em suas mãos e se torna um objecto de arte. Tudo, mesmo parecendo secundário, pode ser por ele usado para expressar uma época, posições ideológicas, políticas, sociais, culturais. Assim o alimento" (Berrini 2000: 170). Portanto, a utilização duma coisa comum como a gastronomia servia-lhe como um meio de expressão, de análise, de crítica. "Não é difícil entender, assim, como um elemento material, embora grandioso, aliado à alimentação, pode ser utilizado para firmar uma posição ideológica, além de servir-lhe de veículo para retratar não só uma personagem, não apenas uma classe social, nem mesmo uma época, mas toda a nação" (Berrini 2000: 170). Dessa maneira ele consegue aproximar o leitor ao aspeto social do país através do elemento que todos conhecemos, a gastronomia. Neste respeito podemos concordar com Andrade quando diz que

> Em alguns momentos, a palavra e a comida integram a "experiência fisiológica" das personagens. E, na lógica culinária, isso poderia significar, no caso de Eça: Diga-me o que, com quem e como come e dir-te-ei que a sociedade, em especial a portuguesa do século XIX, é – ou vice-versa. Escrever talvez tenha sido tomado por Eça como um processo correlato de cozer, a ponto de a cozinha ter ordenado a maior parte do projeto de representação de um certo Portugal (Andrade 2015: 172).

Além disto, a tese conclui também que esta utilização frequente dos elementos da gastronomia é ligada ao desenvolvimento do enredo e à criação do ambiente, que a maioria dos eventos que proporcionaram à obra uma mudança do enredo ou do ambiente aconteceram durante jantares, almoços, ou quaisquer outros eventos que duma maneira têm a ver com a gastronomia.

Mas devemos também mencionar que os alimentos e pratos na obra do autor têm também importância em si mesmo, porque são uma representação do autor mesmo. Todos os ingredientes, bebidas, receitas enumeradas, mostram o conhecimento da gastronomia do Eça, e não somente isto, mas também mostram o fato que o seu amor pela gastronomia lhe levou a incluí-la na sua obra duma forma óbvia, e com mais do que um papel. A tese pretendia dar uma visão global da gastronomia na vida e obra do Eça e analisar o papel de certos episódios gastronómicos na obra prima do autor, *Os Maias*, e com tudo o que foi dito ao longo da tese, podemos concluir que a utilização dos elementos da gastronomia pelo Eça pode ser considerada uma fonte frutífera para a análise literária das obras deste autor, através de qual se podem distinguir e verificar as opiniões do autor sobre os acontecimentos na sociedade, o estado da mesma e outros assuntos globais, e, claro, determinar o papel que o autor dava à gastronomia na sua obra, seja este o papel do desenvolvimento do enredo ou das personagens, ou o papel de simplesmente mostrar o seu conhecimento da arte mais deliciosa, a gastronomia.

BIBLIOGRAFIA

Andrade, José Roberto de. *Identidade Gastronômica na obra de Eça de Quierós*. Muitas Vozes, volume 4, número 2, 2015: 165-174. Web. Acedido a 5 de abril 2017

Berrini, Beatriz; Maria de Lourdes Modesto. *Comer e beber com Eça de Queirós*. Alêtheia Editores, 2014.

Berrini, Beatriz. *Eça de Queirós: Cozinha e adega*. Revista Camões 9/10, 2000: 161-170. Web. Acedido a 3 de abril 2017

Berrini, Beatriz. *Portugal de Eça de Queiroz*. Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1982.

Leite, Tânia Elisabete Fernandes Pires. *As ideias debatem-se a mesa: As "Cenas da Vida Romântica" em Os Maias de Eça de Queirós, através da Gastronomia*. Universidade do Minho, 2011. Web. Acedido a 3 de abril 2017

Medeiros, Michelle. *Eça de Queiroz e a Cozinha burguesa: literatura e alimentação*. Universidade federal do Rio Grande do Norte, 2012. Web. Acedido a 5 de abril 2017

Queirós, Eça de. *Cozinha Arqueológica*. "Eça de Queirós - Júlio Pomar". Atelie Editorial, 1996. Web. Acedido a 2 de abril 2017

Queirós, Eça de. *Os Maias*. Editora Ulisseia, 1999

Simões, João Gaspar. *Eça de Queirós: a obra e o homem*. Arcádia, 1981

Simões, João Gaspar. *Vida e Obra de Eça de Queirós*. Livraria Bertrand, 1980