

Aurélio de Oliveira *

Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda

INTRÓITO

Tenho muita notícia do pão.
Não tanto a tenho dos vinhos.
Mas nas trovas que aqui vão
dos poetas de Quinhentos
muito Baco há, senhores,
p'las esquinas dos caminhos.

Não se amofine o leitor!
Não tome por vinho, água-pé!
Todas as provas vou apor
em notas do roda – pé!

PRIMEIRA LEITURA

De tudo quanto se leu,
logo se conclui e entende:
Tomou menos vinho Miranda
que Mestre Gil ou Resende!

Assegura Baco, com mágoa,
que nos versos do minhoto
corre muito menos o vinho
que a cristalina água¹.

Sirvam duas estrofes d' exemplo:
*«A vossa fonte tão fria
da Barroca, em Julho e Agosto
Ah! quam bem que nos i sabia
Quanto na mesa era posto»!*²

E, na verdade,
mal os vinhos vão à merenda!...
Mas,
que das noites é alongador
como as terras e vinhas de renda
nas canseiras do lavrador³.

* Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Investigador do GEHVID.

¹ MIRANDA, Francisco Sá de – *Obras Completas*. Notas e pref. de M. Rodrigues Lapa. 2.ª ed. Lisboa, 1942-1943. (Clássicos Sá da Costa). Vols. I e II. Passim.

² MIRANDA, II, 85.

³ Idem. Outra referência à carestia de vida. Desta feita, com referência expressa à subida das rendas agrícolas em que o lavrador, geralmente «*paga muito mais do que deve*» (MIRANDA, II, 90). Menos sentida porém, que nos restantes sectores.

E, como referência local, abaste o que diz, dos vinhos, com graça: Que ao lado dos azedos de Basto se engole a ardente cachaça⁴.

«A quem nos convites dado a provar, se lhe aprouvesse, depois nos olmos mostrado: – Nunca vi – disse – enforcado que a força assi merecesse»⁵.

E, para última conveniência, enquanto maduram as uvas, se não presenteia ninguém com pelotes ou com luvas!⁶

SEGUNDA LEITURA

Nos bardos do Cancioneiro, em geral, é onde o vinho mais corre e mais gente desatina! Será mesmo o lugar primeiro, na prosa, em Portugal, onde o Rei Baco domina.

Já na Época de Quinhentos, (e se a leitura não erra), se adulterava ou bebia duro (menos no verde, que no maduro): pois era í a mór da guerra:⁷

Para tudo se recomenda: Para a mesinha, e sorte torta para gozo, para oferenda, como em Hanrique da Mota.

⁴ Idem, II, 86. Referência clara, à destilação de vinhos e/ou bagaços. (Ver, aqui adiante, idêntica referência em Resende ao referir a cachaça do Abreu «ali p'ros lados de Osela»! Dos primeiros pode ter servido para compor e melhorar vinhos na região do Douro cuja prática naturalmente seria idêntica. (Ver o que sobre isto deixamos dito em *Capítulos para a História do Douro*. A publicar).

⁵ Idem, II, 82. Creio ser das primeiras, se não a primeira referência, ao sistema de cultura de Entre Douro e Minho. A cultura (ou sistema) de *enforcado* usando as árvores das bordaduras dos campos e leiras de cultura: olmos (como vemos), carvalhos e choupos, sobretudo, embora se pudessem as vides «enforçar» em árvores de fruto. O sistema de cultura em latadas é mais tardio (processo selectivo que aqui e ali se vai usando a partir do século XVII). Só os melhores proprietários o puderam, porém, ir praticando. Os Monges beneditinos muito para isso contribuiriam nas explorações que directa ou indirectamente controlavam. Mas é um facto que alguma mudança começou por aí levando a um uso mais frequente pelos finais do século XVIII (altura em que em algumas das Casas se experimentou a cultura em linha) e, depois, durante o século XIX. (Vide OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães*. Porto, 1979). Não se olvida, que já em datas anteriores se usava em pequenas latadas junto às casas cobrindo pequenos alpendres, pequenos rexiros e quinteiros. É a esta circunstância que as latadas vêm já referidas em Mestre António, em 1512. (RIBEIRO, Luciano – *Uma Descrição de Entre Douro e Minho por Mestre António*. «Boletim Cultural da CMP». Porto. Vol. XXII (1959), p. 9. Outrossim cartografadas no Livro de Horas de D. Manuel). Porém, não como sistema generalizado de cultura.

⁶ Idem, I, 64 ... cada coisa no seu tempo!

⁷ RESENDE, Garcia de – *Cancioneiro Geral*. I, 344. Primeira referência clara a que, já então, nos vinhos se pedia a qualidade e, pensa-se, que sobretudo fora das adulterações... que, idênticamente, ficam, também, desde aqui, documentadas.

Assim, p´rá solteira,
p´rá casada , e p´rá pega!
E, D. Leonor da Silva,
tanto à pressa casada,
como praga,... vinho beba!...⁸

«Como a cachaça do Abreu
ali p´rós lados d´Ósela,»
para tudo serve o vinho:
limpa a maleita!
limpa bostela!
tira a tosse e a mazela!
tira a lepra do focinho!...⁹

E a receita tanto vale
pró mísero do mendigo
P´ró vilão, como p´ró frade:
mesmo que o recado acabe
direitinho em D. Rodrigo:

«Levareis mais sobraçada
borracha cheia de vinho
a que deis gram topetada
muy bem dada
se cansardes no caminho.
Çarrar-vos –eis no que digo
E fazey por ser vermelho
E avê-me por vosso amigo,
Dom Rodrigo,
Pois vos dou tão bom conselho»¹⁰

Até a mula de D. Diogo
escouceia, faz pirraça
ande ela pelo caminho
ou presa, às moscas, na praça,
quando sol aperta em fogo:
«Todos tiveram folgança,
Senhor meu, neste caminho
Cevada, pão, carne e vinho
Tudo foi em abastança.
Senão eu, sem esperança
Qu´sta fome (e esta sede) por
[herança
m´ atormenta»¹¹

Resende foi dos vinhos
um bom conhecedor!
Di-lo sem abatimento,
e, com grande clamor
entre os da Atouguia, Lourinhã
de Lamego, Porto e da Guarda
não poupa, logo de manhã,
o escrivão – Corregedor:

⁸ Idem, I, 117.

⁹ Idem, I, 59.

¹⁰ Idem, II, 40. Borracha: recipiente de couro, com bocal de madeira para transporte de líquidos e de vinho. Mais uma vez, ao lado de outras referências, a clara escolha e preferência pelos vinhos tintos. Os brancos eram, aliás, muito raros e pelo que se vê, muito menos apreciados! (mas no Porto, onde ocorriam os vinhos de todo o alargado hinterland «de cima de douro», desde Lamego aos «de Vila Real e de Vila real pera baixo». (OLIVEIRA, Aurélio de – *Vinhos do Douro na primeira metade do Século XVII*. Gaia, 1982). Os brancos do Douro, aparecem nos mercados do Porto, com preços quase sempre superiores aos “vermelhos” (Vide nossos *Capítulos para a História do Douro*). Estamos ainda longe dos grandes consumos dos tempos posteriores (Século XVIII), mas fica esta referência à normalidade de vinhos nas refeições do português de Quinhentos. Fosse no acompanhamento do peixe (ver a sardinha do Corregedor!) ao mais variado tipo de carnes.

¹¹ Idem, II, 271.

«Tem ofício na cozinha
Das caldeiras mexedor
E Sobre lombos da sardinha
Bebe mais fruto de vinha
De quanto leva um tenor»¹²

Como a trova não ofende,
trarei agora aqui
(mui breve e em resumo),
o que do clero e do sumo
diz Garcia de Resende.

«Óh vinho quem te perdera
Primeiro que te comprara
Òh! quem nunca te provara
Ou provando-te morrera!

Que farei em vossa ausencia?
Não posso ter paciência
Por vos ver assi perdido!
Ò pipa tão mal fundada
Desditosa,
De fogo sejam queimada
Por teres tão mal guardada
esta rosa!»

Vai a culpa para a negra:
«Ah!, perra do Manicongo
Tu m'éntornaste este vinho!
Hũa posta de toucinho
te vou gastar nesse lombo!»

Qual quê?
Não fará o que quer
Vossa mercê!

«– Aqui estar juiz no Fora!
mim logo vai té lá
Mim também falar Mourinho
Sacrivam
Mim medo não ter no toucinho
Guardar não ser mais que vinho,
Creligam!

– Chorareis a minha pipa!
Do meu bem de Caparica!

Oh! gordo padre vigayro,
Vós que sabeis que dor é
Ajudai por vossa fee
A choror este fadayro!
Se perdera breviayro
Ou a capa que comprey
Nam chorara o que chorey!»

¹² Idem, I, 102. As inferências são explícitas: referência a terras de bons vinhos no Século XVI e que já desde aí seriam dos mais consumidos e apreciados no País. Depois, a acusação a uma oficialidade venal, a que os vinhos emprestavam um certo condimento temperamental e comportamental. E, ao que se vê, os vinhos (sempre dos vermelhos) iam muito bem com a sardinha. Outra referência paralela a um pescado de largo consumo, que os galegos, do Norte até Lisboa, metiam em grande quantidade e frequência nas terras de Portugal, incluindo muitos centros pesqueiros do litoral. Sirva o Porto de exemplo. E, como vemos, não eram só os plebeus e população rural que a este peixe recorria. (Vide nosso e em colaboração com LOMBARDERO, Jaime Garcia – *Alguns dados em torno das relações entre o Porto – sua região – e a Galiza na Época Moderna*. Porto, 1979; *Do Porto a Pontevedra*. (Séc. XIII-XVII). Pontevedra, 2001. No Prelo).

Para o Juiz dos orfãos:

*«Vos que tendes jurdiçam
Naqueles que nam tem pay,
Vynde, vynde, aqui choray
Que eu também órfaão sam!»*

A reposta

logo alí, bem asinha,

fica posta:

*«Esforçay, nam vos mateis
Perto he daqui a Agosto!
A negra fica convosco
Com que vos confortareis.
(Que mais quereis)?
Do perdido nam cureis
Nem que chameis aqui del Rei!
Eu vos consolarei!»¹³*

Mais há inda p'ra contar
nas trovas de Mestre Garcia.

Mas, por hoje,
não direi mais.

*Virei aqui em outro dia
porque mui atrasados vão
meus trabalhos sasonais.*

Diremos com ele, porém:

Haja merenda, haja tasco,
tão só, pelo caminho:

*«que renego da renda também
que é menos que o gasto
como renego também do pasto
em que não entra o bom vinho»¹⁴*

Por remate

e pera qu' Anrique da Mota
não fique de beija torta
ante o Testamento da Parda,
dispersado o arraial,
ouçamos como brada,
com grande contrição,
«a confysam final»:
*«In die illa tremenda
quando for o çeo movido
e o vinho faleçido
que nam achem quem no venda
nem fiado nem aa tenda
nem per força nem per roguo.
Domine michi defenda
De tam aspera emmenda!
Ante me julgue per fogo!»¹⁵*

Agora,

per qu' o fim não seja tardo
passemos ao outro bardo:

¹³ Idem, II, 253-255. Forte e sarcástica diatribe acerca da luta do clero com os vinhos! (vinho e sexo são coisas que muito convêm. E, na falta de um... serve o outro! Refira-se como os vinhos da Caparica eram dos mais apreciados (*celeberrima Caparicae, notissima Flandriae et Gernmaniae Principibus!* cit. em OLIVEIRA, Aurélio de – *Capítulos para a História do Douro*). Veremos aqui ainda outras alusões muito elogiosas a esses vinhos. Estas estrofes andam, porém, carregadas de outras significâncias, na verdade, muito mais extensas e importantes que o consumo de vinho, propriamente dito (Vide nosso: *Nos Rumos da Modernidade*. Braga, 1999). Paralelamente, outro dado de relevância atinente às vinhas: a de que a maturação plena, e a colheita se faria, então, habitualmente pelo mês de Agosto. Referência a reter para a História do Clima em Portugal (Sem mais, vide nosso: *Clima e colheitas em Portugal*. No Prelo. Parte em, nosso, *Capítulos para a História do Douro*). Estamos ainda na primeira metade do século XVI.

¹⁴ Idem, II, 102.

¹⁵ Idem, II, 265/264.

TERCEIRA LEITURA

«E pois o primor inteiro
 nace aqui em tais lugares,
 e todo o al he grosseiro,
 não presuma o soveiro
 de dar tamaras doçares.
 Gil Vicente, o autor
 me fez seu embaixador,
 mas eu tenho na memória
 que pera tão alta história
 naceo mui baixo doutor»¹⁶

Nos vinhos e nos frutos
 se esbugalham
 (no *Auto dos Quatro Tempos*)
 os desejos do vilão,
 passados os rigores do Inverno,
 chegados os benefícios do Verão:

Pelo estio,
 apetitosos e cobiçados
 são, por todo o lado, os frutos:
 para as gentes mesquinhas
 e caterva de animais

«que muito gostam de furtar
 e pascer,
 polas vinhas
 que não puseram seus pais»¹⁷

Do plantio à colheita
 são cuidados, trabalhos mil!
 Come o senhorio a renda,
 come o bacelo a cabra vil¹⁸.

A cava das vinhas,
 diz o nosso Mestre Gil,
 é trabalho bem esforçado
 bem suado e bem servil¹⁹.

Se o da terra se vai
 outro logo aqui vem.
 Bebe o perro e come o lobo
 da vinha que o escravo,
 a todo o custo, mantém²⁰.

Ter vinhas em Mestre Gil
 já não é desdém nem vileza.
 Produzem bom rendimento,
 são sinal de riqueza,
 prenúncio de bom casamento:

¹⁶ VICENTE, Gil – *Obras Completas*. Lisboa, 1942-1944. (Clássicos Sá da Costa). VI, 64 .

¹⁷ Idem, IV, 320-322.

¹⁸ Idem, IV, 264; V, 201.

¹⁹ Idem, V, 357. Uma realidade social (e económica) grande: o peso das rendas agrícolas que com encargos da feitorização levava tudo ao lavrador, mesmo num sector que já seria mais rentável – a lavoura dos vinhos. (Vide *Nosso, Braga e o Arcebispado no tempo de D. Fr. Bartolomeu dos Mártires*. Braga, 1999).

²⁰ Idem, IV, 264. A estrofe anterior como esta, documentando a entrega dos trabalhos agrícolas aos escravos – realidade social e económica muito importante e significativa em Portugal, sobretudo na primeira metade do século XVI. Saída da população (com claros reflexos na produção agrícola, tenha-se dito também o contrário) e sua substituição pelos escravos. A vinha, pode ter sido, sobretudo no Sul, um dos sectores que mais utilizou essa mão de obra africana. É mesmo possível que ao lado dos açúcares nas ilhas e no Brasil se pudessem contrapor, na metrópole, as lavouras dos vinhos como das fainas em que mais foram utilizados! (Mas ficam por aprofundar estas realidades aqui tão só sugeridas ainda que devidamente documentadas!)

«Tem muitos pomares e vinhas
E mil pinhas
de rosas para folgares
Tem vilas e lugares
E mais de trinta e nove galinhas!»²¹

Que não entre bicho em rolha!
Depois de longos caminhos
(na *Romagem dos Agravados*)
Mestre Gil, alfim, faz escolha:
maus vinhos e maus vizinhos
ali vemos, ajuntados²².

Aos menos bons das Castelas
antepõe, Mestre Gil, os das Beiras.
Em frescos pichéis de barro
(venham eles per almocreves,
per bestas muares ou per carro).
«Trazei os vinhos das Estrelas»!
mesmo que em preço careiro
sempre será preferido
«ao castelhano vinagreiro»²³

«traze mais um pão
E o vinho das Estrelas.
– Quanto trazerei de vinho?
Três pichéis deste caminho.
Dais-me um cinquinho, no mais?
– Toma ahi, mais dous reaes»²⁴

Ali p'rórs lados de Celorico
e pelas Terras do Sardeal
cantar, bailar e beber
todos gostam, não al²⁵

Bom comer, melhor beber
todos querem, pois então!
Até o clérigo relapso o diz
pela voz do Ermitão.²⁶

«E que fosse num deserto
D' infindo vinho e pão
E a adega muito perto.
Bem longe a contemplação!

²¹ Idem, I, 60. As frutas e os vinhos seriam no século XVI (como posteriormente) dos sectores mais vantajosos da agricultura nacional. Mercê de factores vários que não se podem aqui analisar com mais detalhe. Os vinhos sobretudo, beneficiando de uma “liberdade” do comércio e circulação invejáveis relativamente a outros produtos de primeira necessidade, puderam constituir, quase, um ramo à parte na economia agrícola nacional. Na sua cultura e no seu trato se fez riqueza e se obteve até às vezes nobilitação! (Mais uma vez sirva de exemplo o que se passou no Porto com os vinhos e os vizinhos-cidadãos «criadores de vinhas em cima de doiro» no Século XVI e seguinte(s). (Vide trabalho nosso já citado).

²² Idem, V, 79.

²³ Idem, V, 102-103. Indubitavelmente os vinhos das Beiras eram dos que mais circulavam. E a maioria deles extraíam-se do Vale do Douro da margem esquerda onde se localizava Lamego – que não era a única terra que produzia e exportava bons vinhos. Iam para todos os lados já no Século XVI: para o Minho, para o Sul, para as Castelas, para a Corte, pelo rio em barcos, mas também entravam no Porto «per almocreves per bestas muares e per carro» – os meios que indubitavelmente mais se utilizavam nos itinerários terrestres (Vide *Capítulos para a História do Douro*). Nota: documentada também o gasto e consumo de vinhos vindos de fora que concorrenciavam com os portugueses.

²⁴ Idem, 103.

²⁵ Idem, IV, 221. Outra referência a terras de bons e de muita produção de vinhos. Em particular os de Celorico da Beira. Baco, crismou o lugar, por isso, de Celorico – o Bêbado! (Vide *Capítulos para a História do Douro*).

²⁶ Idem, IV, 216-217. Não o dizia só Gil Vicente. Ribeiro Chiado (1545?) glosava-o noutro mote: «Mui

À ceia e jantar, perdez,
 ao almoço, moxama
 E vinho do seu matiz!»
 E, pela noite,
 «que a filha do juiz
 me fizesse sempre a cama!...»²⁷

Para uma boa vianda
 se requer do melhor vinho.
 Assim, na “ovelhada” das Beiras
 «ou p rá metade d´ um cabritinho»²⁸

A vinha ou o vinho são
 (na *Farsa de Inês Pereira*)
 um sinal de perdição!
 Que o diga o Clérigo da Beira
 quando à Lia, deitou a mão!...²⁹

E não era nada estouvado
 este discípulo de Baco,
 este créligo sangacho:
 vede, lá!
 «Diz que havia de saber
 se eu era fêmea ou macho!»

E logo ali lhe deu a sova,
 que nem marido depois da boda:
 «foi e esfarrapou-me toda
 do cabeção à camisa!»
 (Já não era a vez primeira
 desta moça vinhateira):
 «Assi me fez dessa guisa
 outro, no tempo da poda»!!!³⁰

Também do comer
 das uvas e das ameixas
 Branca Anes – a Brava –
 do marido fez as queixas:

«e sobe o malvado às figueiras,
 come o verde e o maduro;
 e quantas uvas penduro
 jeita nas gorgomileiras:
 parece negro monturo.

elle me vindima as parreiras
 e não sei que faz das uvas»³¹

Há bons vinhos pelo Centro.
 Também os há por Cascais.
 Mas os da Candosa são aqueles
 que os ratos preferem mais³².

bem se pode viver / sem ver auto nem autinho / pão, carne pescado e vinho / isso só queria eu ver / porque isto anda o caminho». (*Auto da Natural Invenção*. Ed. do Conde da Sabugosa. Lisboa, 1971, p. 89).

²⁷ Idem, IV, 216-217.

²⁸ Idem, V, 111. Boas carnes exigem bebida, e boa bebida. Vinhos dos melhores. Para os Quinhentistas apreciadores, sempre, sempre, dos vermelhos!

²⁹ Idem, V, 223.

³⁰ Idem, V, 224. A socio-antropologia do vinho, (como o imaginário do vinho) tem um selo e um itinerário eminentemente masculino. A cerimónia e a liturgia do vinho são, efectiva e essencialmente, masculinas. Em algumas tarefas, porém, e como se vê, surgia já também a mulher. Então Baco, do podador ao clérigo, não perdoa!

³¹ Idem, I, 227.

³² Idem, V, 350. Novas referências a outras terras de vinhos, com alguma circulação no mercado interno. Alguns deviam essa irradiação aos hábitos de origem de alguns estratos sociais que se deslocavam pelo país, como era o caso dos ratinhos que afluíam às fainas sazonais do Sul e da

Menos bons são os do Minho
na vicentina ementa,
excepto os de Riba d'Ávia.
Mas, a outros,
da má fama não isenta:

«Os de Óbidos e Santarém?
Se aqui pedirem pousada
Dem-lhes tanta bordoada
Como de maus vinhos tem!»³³

Ao clérigo da Beira
recomenda
que alimpe mui bem a pia
e não asse sempre castanhas!
E, em levando à vinha a merenda,
que com frangas e capões,
(ou galinhas)
marmelos e melões
ou noutros cuidados,
se não prenda³⁵.

E nas tabernas das Beiras
os vinhos não correm a sós.
Há de toda a trataria:
da manteiga ao veludo,
do pão de calo, às filhós.
Todo o género de mezinha abonda
que, com gaitas e moças formosas,
fazem curta a noite longa:³⁴

Capital levando atrás de si os vinhos que mais apreciavam – os da Cadosa (que, aliás, eram também das Beiras geralmente produtora de bons vinhos. Como acima se referiu).

³³ Idem, VI, 243. Mestre Gil não apreciava nada estes vinhos a avaliar por esta saborosa referência aos destas proveniências. Dos azedos do Norte que se cultivavam de enforcado – mas que só para enforcados serviam, como dissera Miranda – exceptua porém os de Riba d'Ávia. Referência a sublinhar, por que denuncia alguma penetração destes vinhos (na verdade, da Galiza) em alguns mercados; cremos que essencialmente na Capital. Mas os de Monção aparecem várias vezes referidos.

³⁴ Idem, V, 351. As estalagens tiveram uma relevância muito grande nos circuitos dos mercados internos. Para alguns produtos, como locais e centros de consumo de determinadas mercadorias. Entre elas os vinhos (até pelos seus efeitos colaterais nesses lugares de convívio)... Depois, também, como nódulos importantes da circulação de outros produtos. Finalmente um papel não menos relevante em termos sociológicos e culturais. Passe, na verdade o escândalo da afirmação. A importância na manutenção e difusão de temários, modas e manifestações etno-musicais e literárias histórias, tradições, romances etc. (de que muitos almocreves eram, aliás, bons cultores e bons difusores. Foram-no ainda por muitos tempos dentro da Era Moderna! (Para quem não me acredite, vou citar-me mais outra vez: *Peregrinação por Terras de Portugal em meados de Seiscentos*. «Rev. da Fac. de Letras, Filosofia». Porto. 2ª Série, nº 14 (1997). *Olhares e impressões do Porto Setecentista. 1789-1790*. (James Murphy). «O Tripeiro». Nº12 (1998). As estalagens da Beiras estão aqui expressamente referidas pela sua importância estratégica (e, logo, de grande frequência) entre as terras mais povoadas do Norte e os maiores centros consumidores do Sul. E mais se poderia dizer, mas ficamos por aqui.

³⁵ Idem, V, 17- 24. Para lá de mais uma violenta cacetada no clero (muito se meteu Mestre Gil com ele (e nem por isso o puseram a assar, na fogueira!) esta referência marginal mas muito de fixar e reter: a enorme importância da castanha do Douro e das Beiras no ciclo alimentar não só da região como de muitas outras localidades para onde era exportada em grande quantidade incluindo ilhas, ultramar e até para o estrangeiro. Nestes tempos era cultura mais importante que os vinhos. E dela, como vemos, todos se alimentavam. Um substituto ou um complemento da produção cerealífera

Reparem também naqueste:
 Musicado (ou não) com alaúde
 Vinho bom cura a peste
 e faz mui bem à saúde!³⁶

Para o são
 Pr'ò "aleijado",
 Pr'ò doente
 já lá dizia Resende
 numa rima mais corrente:

*«he hûa cousa muy saã
 pera os corrutos aares
 nos dias caniculares
 o beber pela menhaã
 Atouguya ou Lourinhaã
 Quem nam tiver, Caparica
 Sobre pera ou maçaã
 E o alheé cousa vaã
 Em salvo esta, quem repica»³⁷*

Para o bom desempenho
 do clérigo com a donzela,
 a par de outras mezinhas,
 (não diz bem como é
 entre os sumos do marmelo
 e as favas de Guiné...)
 muito se lhe recomenda
 tomar o suco das vinhas³⁸.

Entre os vinhos claretos,
 entre os brancos e os tintos
 Mestre Gil dá os conselhos!
 Para as boas refeições?
 «muito bons vinhos, vermelhos!»³⁹

muito importante! Por outro lado, a referência à *pia*, não tem apenas efeitos sarcásticos e ridicularizantes: era a castanha o principal alimento dos suínos das Beiras, razão, aliás, das suas excelentes carnes e presuntos, (pelo menos assim opinava outro bom comedor – Rui Fernandes). Dali saíam, por esses tempos já, para diferentes terras e muita quantidade para a capital do Reino e mesa de Sua Alteza (a darmos crédito, como se deve ao «*tratador das lonas de El Rei*» que tal nos assegura, pelos anos de 1530-1532! OLIVEIRA, Aurélio de – *Capítulos para a História do Douro*).

³⁶ Idem, VI, 241.

³⁷ Idem, II, 265. Gil Vicente diz o mesmo pela boca de Maria Parda (Atouguia, Abrigada, Curujeira. Idem, VI, 241).

³⁸ Idem, VI, 106-105. Referente também às notas anteriores: novas alusões a terras de bons vinhos. Recomendavam-se, porém, estes bons vinhos para mesinha, louvando-se os seus efeitos benéficos para a saúde em beberagem acomodada e atempada: recomendavam-se como mata-bicho, logo manhã cedo, fizesse calor, fizesse frio. Estas propriedades terapêuticas são, pois, recomendadas e reconhecidas por Resende. Não menos recomendados se faziam, como vemos também, pelas suas propriedades afrodisíacas, a que o clero, pelos vistos, recorria com desabusada frequência. (Falo apenas pelas repetidas e muito interessantes referências, quer de Mestre Gil quer de Resende, do qual não aduzo aqui tudo). Ora sós ora, às vezes, calibrado com outras drogas. (Veja-se aqui as referências aos afrodisíacos da Guiné e de outros lados). Poderia juntar (mas aqui não posso) que as qualidades medicinais do vinho andam referenciadas por outros lados, inclusivé em alguns dos primeiros tratados dos físicos e médicos da altura (inter alii: «*ut insignis Medicus de illo dicere solebat...*» apud VASCONCELI, Ant. – *Anacephaleoses*). Ora tomados sós ora em adequadas misturas. As outras – as suas propriedades báquicas e afrodisíacas – demasiado glosadas e cantadas para que passemos com a referência. Daí a sua encantadora presença que estes poetas – cujas alcovas e adegas estamos revistando – de modo algum esquecem ou dispensam. Mais vale uma pequena ajuda que uma grande compreensão! – terão implorado, frequentemente, a Baco!...

³⁹ Idem, VI, 116. Disseram alguns (e já escreveram) que os claretos aparecem em Portugal muito tar-

A apologia da bebida
pela boca do romeiro meão,
vara e cabaça na mão,
encontramos, de seguida:

Em bebendo:

Ah!

«*Não há hi tal coração
Como depois de beber!...
Que Deos não he senão prazer,
e quantos santos lá estão
o dirão, se for mister*»⁴⁰

Mas,... para além do vilão
Mestre Gil traz à liça
todos os que, pela minhão ,
logo o tomam, durante Missa.

Fugindo aos azedos de Basto
a caterva do Clero tem
desde Monção a Sacavém
nos vinhos, guloso pasto:

O Cura, o arcepreste, o capelão
como também o Patriarca
os topa de borracha na mão,
andem de mula ou de barca⁴¹.

«*He Cura do Lumiar
sochantre da Mealhada
arcepreste da canada,
bebe sem resfolgar.
He capelão terrantês
bom ingrês,
Patriarca em Ribatejo
beberá sobre hum cangrejo
as guelas dum francês.*

*Danor, di-me, he Cardeal?
D 'Arruda ou da Caparica?
Nenhua cousa lhe fica
senão sempre o vaso tal!*⁴²

Dele bebem os meados
Ainda mais os taberneiros.
Dele os judeus, os traficantes,
os poltrões, os Cavaleiros⁴³

diamente. Seriam filhos de Setecentos e, sobretudo, Oitocentos – (e também para outros, foram os mesmos ingleses que o descobriram!). Fica aqui esta referência vicentina: a preferência, como aqui várias vezes vem referido, ia para os tintos (independentemente da sua cor). Ainda que seguramente menos correntes que os outros no Século XVI, os claretos corriam então, fossem de mistura, fossem de fabrico, fossem de cultura de castas e variedades adequadas. Fica a esses peritos o esforço de esclarecer a sua genética. Sendo certo que até a poderão ir buscar a tempos muito mais recuados. Já em 1377 se fazia destrinça entre tais Vinhos (OLIVEIRA, Aurélio de – *Capítulos para a História do Douro*).

⁴⁰ Idem, VI, 146. Outra estrofe, esta de Mestre Gil, (para a de Camões ver *Nos Rumos da Modernidade*) que seguramente passou despercebida aos “catadores” de heresias (ou ousadias) da Inquisição! «*Que Deus não é senão Prazer*» (!...). Que herética e comprometedora igualdade entre o Prazer e a Divindade e entre Esta e o Prazer! Apenas liberdades báquicas?

⁴¹ Idem, IV, 135.

⁴² Idem, IV, 135. Novas referências a terras e vinhos de qualidade (aos quais o clero – ao que se vê – dava clara preferência). Os monges bentos de Entre-Douro-e-Minho, sobre os verdes que conheciam, preferiam os macios de Trás-os-Montes que almocreves, por vezes privilegiados, levam às portarias dos seus mosteiros, bem como os «*maduros de Monção*», sobre os quais para melhor o poderem beber, impuseram rendas directas. (OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães*).

⁴³ Idem, II, 93.

Que todos o tomem também.
Mas não tanto com'ó bebarro
Que, pelo bafo que tem,
espanta os bois e o carro!⁴⁴

Mestre Gil levou à Feira
toda a casta de mercadorias:
Patos, cabras, francelhos;
ovos, azeite e morcelas;
carne de cão, de gato e moelas.
E também levou galinhas!
Quase se esquecia de Baco,
Passou de raspão pelas vinhas!⁴⁵

A contra-tempo,
perorando,
quase sumido,
na tenda o vem a expor
esbracejando,
– Hei! freguês, amigo:
«*Não julgueis vós pola cor!
Porque em al vai o engano
Ca dizem que sob o mau pano
Está o bom bebedor
Vá: não digais mal do ano!*»⁴⁶

O impagável Mestre Gil,
com desmedidas chalaças,
que a mofa e o riso embarga,
de Baco se despede, pelas praças
nas travessuras e ardil
do Pranto de Maria Parda.

Para que o meu rabiscar
não estrague piada tanta,
em antologia vou deixar
como a Parda pintou a manta.

Antes se diga, porém,
que muitas casas,
na Capital,
os ramos à porta tem,
onde há moças e ociosos
a par de vinhos cheirosos
como hortelã ou alecrim,
venham eles de Monção,
da Arruda, Landeira ou Cartaxo
ou dos lados de Almeirim⁴⁷.

As ruas?
Umás atrás de outras são!
Vão da Rua da Ferraria
E da Cata que Farás
até rua de S. Gião!⁴⁸

⁴⁴ Idem, VI, 423.

⁴⁵ Idem, I, 237.

⁴⁶ Idem, I, 214. Parece-nos, em termos enológicos, particularmente importante esta passagem. O paladar, gosto e preferência dos vinhos não se deve tomar principalmente pela cor. (E parece que não se tomava para os apreciadores já no Século XVI). Mestre Gil assim opina e, por isso, deixou sentença. (Pode ser já a recusa ou denúncia de misturas e corantes, mas, acima de tudo, como estamos em crer, a preferência pelo apaladar dos vinhos e pelas suas qualidades enológicas que muito pouco podem ter a ver com a cor ou podem estar muito para além dela. Mestre Gil aparece-nos como o primeiro enólogo. Soube antepor à cor, o paladar e o aroma. Sobre isto outra expressa referência aos vinhos cheirosos (no *Pranto da Maria Parda*) – vinhos «*bem recozidos* (isto é, velhos) e *de muy bôs cheiros*» (VI, 241).

⁴⁷ Idem, VI, 241; IV, 134. Novas referências a terras com vinhos apreciados e de qualidade no Portugal de Quinhentos umas coincidindo com as Resende, mas outras não.

⁴⁸ Idem, VI. *Pranto da Maria Parda*.

Ele é a Praça dos Canos!
 Ele é o Poço do Chão!
 (acrescentaria também
 as do Poço do Borratem!)
 Inda mais a rua dos Fornos,
 'té Travessa do Mata-porcós
 (onde a Biscaíña não fia
 e regateia meus trocos)!

Os ramos e as "capelas"
 a miúde também vão
 (passo sim, passo não)
 desde a Rua da Mouraria
 até à Baixa da Ribeira
 (onde a Parda passara um dia
 em acesa taverneira)⁴⁹

Mas, se a Parda não mente,
 nunca houve tanta rama,
 assegura Gil Vicente,
 como nos Bairros d'Alfama.

Desta, afirma serem tantas
 como as pulgas lá na cama!
 Eis – como diz –
 (pondo o dedo no nariz):

*«quatro ramos bem cagados
 os tornos todos quebrados
 aos bicos de minha mama»⁵⁰.*

Vi, também, no motete
 beber Parda por cabaça.
 Diabo da porcalhona,
 até no mijar tem graça!⁵¹

Como no verso sou bem fraco
 aqui vos deixo, finalmente,
 os arrotos da Maria Parda,
 o Testamento de Baco:

*«A minha alma encomendo
 a Noé e a outrem não
 E meu corpo enterrarão
 Onde estão sempre bebendo.
 Leixo por minha herdeira
 Lianor Mendes d'Árruda
 Que vendeo como sesuda
 por beber, té à peneira.*

*Item mais mando levar
 Por tochas cepas de vinha
 E huma borracha minha
 Com que me hajam d'encensar,*

⁴⁹ Idem. Passim

⁵⁰ Idem. E referente também às notas anteriores: Gil Vicente acantona aqui de modo muito explícito quer os principais mercados de vinhos na capital quer, sobretudo, aos de consumo, aludindo também às numerosas casas, tabernas e tascos para sua beberagem. As ruas são expressamente referidas. Casas de folia, jogo e prostituição, por onde a Maria Parda evidentemente peregrinou ora só, ora muito bem acompanhada. Mais uma vez, não esquecendo os clérigos que, em Gil Vicente e Resende, são, de facto, dos melhores e mais entusiásticos devotos e cultores de Baco, (salvo, claro, esta desgraçada da Maria Parda e, umas quantas outras como a Joana ou a Lianor Mendes de Arruda!...) Dado importante também a reter é a presença de vinhos estrangeiros. Mas não vimos outros que não os das Castelas. Uns fracos (ou menos bons), mas outros inegavelmente bons: destes os de Riba d'Ávia e os de Madrigal (Idem, VI, 242). Será uma presença incomodativa para a produção nacional. Viria porém, e por fim, a ser proibida a sua introdução no Reino em 1683 (nesta altura, envolvendo também os da Catalunha) (OLIVEIRA, Aurélio – *Capítulos para a História do Douro*).

⁵¹ Idem, VI, 235.

*Levar-me-ão em hum andor
de dia, às horas certas
Que estão as portas abertas
Das tabernas por hu for.*

*Diante, irão sem pejo
Trinta e seis odres vazios,
Que despejei nestes frios,
Sem nunca matar desejo.*

*Não digam missas rezadas!
Todas sejam bem cantadas
Em framengo e alemão!
Porque estas me levarão
Às vinhas mais carregadas!*

*Item, dirão por dó meu
4, 5 ou Dez trintários,
cantados por tais vigários
que não bebam menos que eu.*

*Sejam destes, três d'Almada
e cinco daqui da Sé
que todo eles são
dos bons filhos de Noé
a quem sou encomendada.*

*Item, mais me cumprirão
As seguintes romarias
Com muitas ave marias
E não curem da de Monção.
Vão por mim à Santa Orada
D'Atouguia e d'Abrigada
E à Corujeira Santa
Que me deram na garganta
Saúde na peste passada!*

*Assi por me salvar
Fiz este meu testamento,
Com mais siso e entendimento
Que nunca me sei estar»⁵².*

Mais continha o estromento.
Mas, já que Baco nos chama,
e tempo mais,
ora, não temos,
façamos como à moirama,
antecipado encerramento,
lhe demos,
por momento.

⁵² Idem, *Pranto da Maria Parda*. Passim. Para além de outras referências que aqui deixaremos de explanar, chame-se a atenção para esta expressa alusão à principal clientela estrangeira em torno dos vinhos de Portugal, nesta altura, em Lisboa – «*framengos e alemães*». Eram uma boa clientela na Capital onde, pelos vistos, muito se falava em flamengo e alemão! Mas não só na Capital. Eram também muito numerosos no Porto. Aqui, foram os comerciantes mais numerosos durante todo o século XVI e até cerca de 1650. E foram eles os principais consumidores de vinhos, até às facilidades comerciais ora concedidas, ora impostas, pelos ingleses. (E resta ainda por averiguar a sua mais que plausível influência na “preparação” dos vinhos que consumiam ou levavam para suas terras (A. Oliveira, *Capítulos para a História do Douro*).

RECOMENDATIO:

Do testamento da Parda
E do pichel de Mestre Vicente
saiu a sentença final
(se a leitura acerta e não mente):
Dos Vinhos?

– Sempre, os vermelhos
(sem que na cor vá o engano
como a bostela sob o pano)!

Na idade?

– Bem recozidos – velhos!

No aroma?

Tão subidos com' òs olmeiros!

Hf!...Hf!... Ah! –

Sempre ... sempre «*de mui bôs*
[cheiros]»!...⁵³

Por bofé acredite, amigo leitor,
não seja com' ò incrêu
não faça com' òs patetas!
Neste dia, revistamos

todo o vinho que havia
na casa destes poetas.
Agora, bem!... Deus vos ajude
e vos dê muita saúde.
Dizer de Baco em Gil Vicente
D' outra maneira não pude⁵⁴.

NB: / P.S.

Como esta Acta
tem sa fim ordenado,
trovadores e eu pomos fim
ao roteiro iniciado.
Entretanto...
oremus!...
Verá, ende,
de Baco o peregrino,
a *via sacra* completa,
prometemos,
em texto mais alongado.

⁵³ Idem, VI, 241. Quer dizer: os enólogos portugueses (e creio que mesmo europeus) poderiam tomar Mestre Gil Vicente como o seu Patrono. Não conheço, em tempos tão recuados, mesmo entre a literatura estrangeira, (para estes tempos) tão apuradas e tão concretas referências às qualidades e requisitos com que se devem chancelar os bons vinhos. Na verdade, para além de uma verborreia, por vezes bem extensa e complicada, que tantas vezes nada diz, pois que tanto se pode apor aos vinhos, como às filhós ou à banha, de uso indiferenciado, caro, tanto ao tintureiro como ao alfaiate ou serralheiro (rectilíneo, curvo, riscado, redondo, nebuloso, claro, lascado, argiloso, granítico, areado, metálico, enferrujado, diamantino, prateado etc., etc.) – deixou Mestre Vicente uma alusão precoce, (este *Canto* e este *Pranto* da Parda parece ter sido escrito em 1522 ou mesmo antes) clara, simples, directa e expressiva às principais qualidades que se requerem aos bons vinhos. *Dic pauca et delectaberis!* Como quem diz: – diz pouco e acertarás!... Por isso, / *Subvenite, sancti Dei* (Idem, VI, 239) / de tão tarde que me deitei / e dos olhos que não lavei! / *Misere! amici mei!*... (RESENDE, II, 254-55).

⁵⁴ RESENDE, VI, 119.

**Amigo leitor,
não se enfade
c'ò a autoria das citas.
Para quê beber em outros
que de capa emboçados
(mas ao sol bem penteados)
se fartaram nas minhas pipas?!...**

