

Carlos A. Brochado de Almeida *

O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos

À cultura do quotidiano pertencem conhecimentos que são universais.

Aos Chineses é atribuída a invenção das massas alimentares, séculos depois divulgadas por Marco Polo em Veneza; o melão terá sido levado de Nápoles para a França pelo rei Carlos VIII; a massa folhada, ao que se diz, foi inventada por Claude Gellée antes de tornar-se, em França, num pintor de reconhecidos méritos; o *paté de foie gras* foi inventado em 1788, em Estrasburgo, pelo marechal de Contades (Flandrini e Montanari, 1996, 7); as tripas à moda do Porto nasceram de uma necessidade alimentar da população da cidade num momento de crise militar; foram os portugueses, com mais de uma centena de receitas, que fizeram do bacalhau um dos mais afamados pratos da culinária portuguesa e quiçá da cozinha ocidental. Nunca, um peixe do reino de Neptuno, mereceu tanto génio inventivo nem chegou à mesa dos consumidores sob tantas e variadas formas.

É evidente que a alimentação variou ao longo da História e de acordo com os povos. Aliás a dieta alimentar de um povo, nos seus aspectos gastronómicos e nutricionais, resulta de uma série de interações, entre as quais avultam os factores étnicos conjugados com os aspectos culturais, entre os quais avulta a religião e naturalmente os aspectos géo-climáticos (González Turmo; Romero de Solis, 1996, 136). Na área mediterrânea, judeus e muçulmanos excluíram o porco dos seus hábitos alimentares (Goody, 1995, 109); os católicos ainda conservam, nos dias de hoje, o hábito, já não o princípio, de abolir a carne na Quaresma.

A trilogia mediterrânica padronizou o trigo, o vinho e o azeite como alimentos basilares da alimentação dos povos que séculos a fio viveram nos territórios confinantes com aquele mar. Gregos e Romanos, cada povo à sua maneira, pautaram os seus conceitos civilizacionais, pelo consumo de tais produtos, apodando os outros de bárbaros, porque e de acordo com o conceito homérico «*não eram*

■ Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Coordenador da equipa de História Antiga do GEHVID.

comedores de pão» (Finley, 1982, 58; Vidal-Naquet, 1983, 45). Foram aliás os Romanos que transformaram o vinho em produto de consumo ordinário (Tchernia, 1986).

O Homem civilizado, no conceito clássico, é aquele que convive. O Homem civilizado não come só. Só o faz por necessidade de trabalho ou porque vai em viagem. Comer é um acto social. Assim o entendeu, por exemplo, Plutarco quando escreveu «*não nos sentamos à mesa para comer, mas sim para comer juntos*». Assim era o acto de beber para os Gregos, já que o symposium – ritual colectivo em que os convivas, sob a invocação de Zeus, celebravam Apolo através da poesia e do vinho que os fazia incorporar o espírito de Dionísio – mais não era que uma importante manifestação de vivência social (Vetta, 1998, 149). Para Gregos e Etruscos o vinho era uma forma de comunicar com a divindade. Ambos não usarão o vinho como elemento essencial de uma refeição. Os Gregos não o bebem enquanto comem, pelo contrário, para os romanos, o vinho é parte integrante do banquete. Apesar das diferenças, para todos eles, o vinho é um dos mais importantes elos culturais, um sinal que distinguia os povos civilizados dos bárbaros. Os primeiros só bebiam o vinho misturado com água – o vinho puro era bebida de deuses – os bárbaros, porque desconheciam as sementes da civilização e porque não sabiam dominar os seus instintos, bebiam-no puro, até à saciedade. Assim exteriorizavam a bestialidade dos seus sentimentos, provocando distúrbios e demonstrando a ferocidade selvagem em combate (Quesada Sanz, 1995, 281).

A alimentação mediterrânica do homem civilizado incluía o vinho, o azeite e o pão, mas também as leguminosas (favas, grão-de-bico, lentilhas), as hortícolas (alhos e cebolas), as couves a quem Catão teceu um verdadeiro hino, sem esquecer os nabos e as plantas aromáticas. Se a este grupo juntarmos ainda os figos, teremos então a base alimentar de Gregos e Romanos e o tão apregoado princípio da frugalidade. Séneca, por exemplo, em viagem, contentava-se com um pedaço de pão e um punhado de figos secos (Dupont, 1997, 184).

A tão propalada ideia de frugalidade, que imperava entre Gregos e Romanos, não excluía o princípio do banquete, nem tão pouco justificava a opinião daqueles que neles viam a afirmação do vegetarianismo.

O banquete é o convívio que os selvagens desconheciam e os semi-selvagens raramente praticavam. Participar no banquete era estar integrado numa comunidade, fosse ela familiar ou de grupo. O banquete era a expressão da comunidade hierarquizada, expressa no lugar que se ocupava à mesa, nos alimentos que se consumiam, no número de pratos que se serviam (Pasquier, 1988, 323-332). Haverá melhor exemplo que o banquete de Trimalquião descrito por Petrónio?

Apesar dos povos clássicos privilegiarem os cereais e os produtos da horta, de fazer do pão e do vinho – «pão e vinho e anda a caminho» diz ainda hoje o afo-

rismo popular – não significa forçosamente que não fosse consumida carne, peixe, bem como outros produtos, nomeadamente ovos e leite. A expressão «*não comedores de pão*», na linguagem homérica, poderá muito bem ser entendida como homens que não conhecem ou só esporadicamente praticam a agricultura, povos que não comem pão, nem bebem vinho, porque o seu alimento é a carne e a sua bebida o leite.

São homens que viviam em pequenos grupos, semi-nómadas, porque acompanhavam os seus rebanhos, que não viviam em núcleos habitacionais com regras, com deuses, com ordem social hierarquizada e estabelecida. Deles tudo havia a esperar. O cíclope Polifemo comeu os companheiros de Ulisses e mitigou a sede com o vinho puro que o herói transportava; os soldados iberos lançaram-se no combate depois de terem ingerido enormes quantidades de vinho puro (Plutarco, *Dion*, XXX, 3-4). A alimentação dos selvagens era carne crua, porque ignoravam o fogo ou porque lhes era difícil conservá-lo aceso nas contínuas andanças atrás dos seus rebanhos.

Os Romanos consumiam carne. A carne dos sacrifícios, porque continha força simbólica. A matança, tal como a hecatombe dos gregos, tinha o sentido de expiação das faltas, através do expediente da oferta aos deuses e da distribuição da carne. Os animais, que eram para consumir, eram antecipadamente sacrificados. Os deuses recebiam a sua parte e a restante era vendida nos talhos das cidades. Excluídos, por motivos óbvios, estavam os animais caçados em montarias, porque escapavam à lógica intrínseca do sacrifício (Dupont, 1996, 173-188).

Em Roma, a carne de maior consumo era a do porco (Políbio, *Histórias*, XII, 4). Consumidas podiam também ser as cabras e teoricamente as ovelhas, só que estas, por causa da lã, só eram sacrificadas em condições de excepção. Para alguns autores gregos e latinos, abater bovinos equivalia à consumação de um crime. Todavia os egípcios sacrificavam bois e vitelos, mas não as vacas porque estavam consagradas à deusa Ísis.

Os bovinos só eram comidos já velhos e quando já não tinham préstimo para o trabalho. Difícilmente os agricultores romanos passavam sem a força do seu trabalho, sendo de extrema utilidade em terrenos difíceis e sobretudo onde era necessária a força concertada de vários animais no transporte e nas lavragens. Difíceis de imaginar são algumas das paisagens agrárias do Noroeste da Ibéria, por exemplo no Minho e Douro, sem o precioso auxílio dos bovinos.

Por exclusão de partes, o porco era portanto o animal doméstico por excelência, aquele a quem Cícero apelidou de «*despensa ambulante*» e que no período imperial era distribuído gratuitamente, juntamente com o pão, aos deserdados da cidade de Roma.

Urbanos e civilizados foram os Gregos e os Romanos, conceitos que progressivamente foram-se alargando a todos os povos que os Romanos foram conqui-

tando e romanizando. Até às respectivas conquistas, salvo os Gregos e algumas das civilizações do Médio Oriente, todos os demais povos eram considerados e apelidados de bárbaros. Não tanto pelo seu modo de vida – neste capítulo os Romanos nunca foram tão fundamentalistas como os Gregos – mas porque houve povos que ofereceram feroz resistência às armas republicanas e posteriormente às legiões imperiais. Entre estes povos englobavam-se, pela sua ferocidade posta no combate, muitas das “nações” que compunham a Ibéria do final do I milénio a.C. Eram povos, que o ponto de vista romano considerava sem lei, bandidos que faziam emboscadas, que atacavam do alto dos montes e que preferiam matar-se a si e aos filhos, a deixarem escravizar-se.

Eliano, na sua *História dos Animais*, escreveu que os Vaceus consideravam nobres e valentes todos os que haviam perdido a vida em combate e que, por isso mesmo, mereciam que os seus corpos fossem comidos pelos abutres, animais considerados sagrados. Enquanto isso, os corpos daqueles que haviam morrido de doença eram queimados, porque a sua morte era tida como afeminada e covarde. Tito Lívio na sua *História de Roma*, apelidava os habitantes de Ilegertes de bandidos porque «*tinham força para arrasar os campos dos seus vizinhos, queimar as casas e roubar o seu gado, mas fugiam ao combate*» e mais adiante considerava Bergio como «*um refúgio de bandidos donde saíam para fazer incursões nos campos já pacificados*», leia-se conquistados e conseqüentemente romanizados e civilizados. Finalmente Estrabão esclarece-nos que a ferocidade e selvajaria dos Lusitanos e Galaicos não se devia só ao facto de andarem em guerra, mas também porque viviam longe e arredados da civilização. A distância e a dificuldade nas comunicações haviam-nos feito perder a sociabilidade e os sentimentos humanitários. O autor completa esta ideia afirmando que ela passou a ser menor «*graças à paz e à presença dos romanos, mas aqueles onde estes benefícios não haviam chegado conservavam um carácter feroz e brutal*» (Estrabão, III, 3,8).

Estrabão é o autor destas últimas linhas e tais referências, nada abonatórias para o carácter dos habitantes da Ibéria, só podem ser entendidas como vindas de alguém que escreveu nada agradado com as dificuldades impostas pelos Galaicos, Ástures, Cântabros, Vaceus e Lusitanos, na ânsia de vitória fácil e rápida por parte das águias romanas. As suas afirmações são, obviamente, o ponto de vista do vencedor, que encontrou resistência e atribui ao vencido todas as culpas pelo longo insucesso das armas romanas. Em certa medida e por causa de tão prolongada e dura oposição, os povos do Norte da Península Ibérica foram apelidados de bárbaros, ingénuos, brutais nas suas relações com os vencidos, realizando sacrifícios humanos, desconhecendo o nome dos seus deuses e praticando hábitos de higiene considerados repugnantes.

O primeiro dos romanos que oficialmente tomou contacto com os povos do

Norte de Portugal e da Galiza foi Decimus Junius Brutus, o Galaico. Corria o ano 138 a.C quando chegou às portas de Portus Cale, atravessou o Douro e alcançou o Rio Minho. De permeio ficou a célebre passagem do Rio Lima: o Letes do esquecimento da mitologia greco-latina (Apiano, *Ibéricas*, LXXIV-LXXV).

Os povos que encontrou e cujo território atravessou ofereceram-lhe resistência. Mas quem são eles?

As fontes, escritas um século depois, mencionam a grande família dos Galaicos e entre eles os Brácaros que subdividiam-se, por sua vez, em Gróvios, Seurbos, Leunos e Limici. De uma forma mais textual e de acordo com Plínio-o-Velho «a partir do território dos Cilenos começava o convento dos Brácaros; depois vinham os Helenos, os Gróvios, o Castellum Tude» acrescentando mais adiante «o Rio Minho com quatro milhas de largo na desembocadura, os Leunos, os Seurbos, Augusta opido dos Brácaros sobre os quais fica a Galécia» (Guerra, 1995,31).

De acordo com a documentação não é possível colocar os Celtas entre os ocupantes do território ibérico a Norte do Rio Mondego, pelo simples facto que estes povos encontravam-se localizados na parte meridional de Portugal, mais especificamente em território Ribatejano e no Alto Alentejo.

Os Celtas, cuja origem é centro-europeia, percorreram longas distâncias e em vagas distanciadas no tempo, foram chegando ao ocidente europeu em finais do I milénio a.C. À Ibéria, a primeira dessas vagas, chegou nos primórdios do I milénio antes de Cristo e não passou da Catalunha e de Aragão. A segunda, um pouco mais tardia, enveredará pelos vales do Douro e sobretudo do Tejo, atingindo Portugal aí pelo séc. VII a.C.

Tanto os autores gregos como os latinos, sobretudo Estrabão, Plínio e Ptolomeu, são coincidentes na colocação dos Celtas na parte sul de Portugal. Todos eles os mencionam, como ocupando territórios que hoje pertencem ao Alentejo e à Andaluzia, chegando mesmo Estrabão a considerá-los como vizinhos dos Lusitanos e dos Turdetanos. Linguisticamente eram indo-europeus e religiosamente é possível relacioná-los com Endovélico cujo santuário estaria situado em S. Miguel da Mota no Alandroal (Alarcão, 1988, 154).

Confrontados com tais afirmações, somos obrigados a concluir que os povos Galaicos e em especial os Brácaros não são nem de origem, nem de colonização céltica. São, isso sim, povos de origem autóctone, divididos em famílias, que tinham ligações afectivas aos Lusitanos, sendo igualmente vizinhos dos Ástures, dos Zoelas e dos Vaceus. Como todos os povos, tiveram as suas influências, algumas também celtas, mas não ao ponto que a historiografia do início do séc. XX o pretendeu, criando um mito de tão maneira forte – foram homens da craveira de Martins Sarmiento e do galego Florentino Lopes Cuevillas que e de um certo modo, exponenciaram arqueologicamente esta teoria – a pontos de ainda hoje prevalecer, sobretudo entre os autores menos precavidos e bibliograficamente

actualizados. A celtização do território galaico é por isso assim dizer, um mito muito mal calçado, estruturado já no séc. XVII (PUIG, 1996, 43-59), mas que teima em manter-se – veja-se, por exemplo, a recente obra de Rosa Brañas, *Indixenas e Romanos na Galicia Céltica*, datada de 1995 – apesar dos esforços que são feitos no sentido de repor a legalidade da História. Talvez que seja este o momento para parafrasear as palavras de Jesus Cristo quando, instado pelos fariseus, aconselhava os Judeus a dar a César o que era de César e a Deus o que era de Deus. Por outras palavras e neste caso específico, não se dê aos celtas mais importância do que aquela que eles efectivamente tiveram. E nesta região ela foi muito escassa.

Lusitanos primeiro e Galaicos depois, opuseram feroz resistência à conquista romana. Os textos são claros e mostram bem quão difícil terá sido a penetração da romanização. De acordo com Estrabão «o território que habitavam era pobre e carente do mais necessário» (Estrabão, III, 3, 5).

Onde falham os textos, avança a ciência arqueológica.

De acordo com conhecimentos bem alicerçados em mais de um século de escavações arqueológicas, Lusitanos e Galaicos viviam em povoações de pequena a média dimensão. Localizados no alto de colinas, quase sempre solidamente defendidas pela natureza e quando esta não bastava, avançavam as muralhas em terra e pedra, tantas quanto a engenharia militar de cada castro assim o entendeu.

Para o interior das muralhas foram as habitações e os cercados dos animais. Distribuíam-se por núcleos familiares, que comportavam várias habitações, sendo uma delas o sítio onde se cozinhava e dormia e o outro, necessariamente onde se guardavam as ferramentas e as provisões alimentares da família. Presidia a cada um destes núcleos a autoridade do pai, à roda do qual viviam filhas e filhos, estes certamente até à idade do casamento.

Apesar de apelidados de bandoleiros e de fazerem a guerra a partir dos montes para se apropriarem de bens que não fabricavam ou produziam, os Galaicos, apesar de não terem cidades como o mundo mediterrânico as entendia, não era o povo “bárbaro” que a propaganda romana veiculava. Conheciam a agricultura e nos currais havia cabras, ovelhas, cavalos e bovinos, apesar destes serem caros e escassos. Tinham hortas e na floresta havia carvalhos, sobreiros e castanheiros. Nas áreas cultivadas as cerejeiras já estão documentadas.

As recolhas efectuadas em muitas das muitas escavações, conjugadas com os textos clássicos, têm permitido estabelecer um quadro já bastante preciso dos bens alimentares postos à disposição dos diversos povos galaicos. Entre eles o destaque está, naturalmente, em algumas espécies de trigo, cevada, paíño, ervilhas, favas, grão de bico, castanha, bolotas, cerejas, frutos secos vários e as hortaliças, nomeadamente os nabos e as couves (Vásquez Varela, 1983, 147-158;

Vásquez Varela, Aira Rodriguez, 1988, 291-297). Por outro lado sabemos das referências que Plínio faz à cevada e as de Díon Cássio acerca do trigo que Ástures e Cântabros tinham de fornecer ao exército Romano (Plínio, XXVII,164; Dion Cássio, LIII, 29).

Nos animais, a dieta alimentar podia escolher entre o porco, a cabra, o carneiro, os equídeos e os bovinos. No mar e nos rios tinham à sua disposição uma grande variedade de peixes, talvez os mesmos que a documentação medieval posteriormente referirá: lampreia, sável e salmão, trutas e bogas, pescada e congro, robalo, pargo, dourada, alguns deles documentados em restos arqueológicos das ilhas Cies e nas várias estações arqueológicas espalhadas pelas várias rias galegas. Por último os salmonetes que Marcial refere como sendo pescados na Galécia. Os mariscos são igualmente mencionados por Marcial, mas se isso não bastasse, há os concheiros distribuídos pelas estações debruçadas sobre as rias galegas e em alguns dos castros do litoral português (Almeida, 1996, II, 57). São eles os crustáceos, as percebas e as santolas, as ostras, a ameijoia, o berbigão, o mexilhão, as navalhas, as lapas e os búzios.

Com toda esta panóplia de alimentos à sua disposição, vivendo em povoados aglomerados, delimitados e defendidos à moda do *pomerium romano*, sendo sedentários e conhecedores das práticas agrícolas, como é que os conquistadores latinos os apelidavam de bárbaros? Seria porque não tinham cidades à moda mediterrânica? Porque não davam nome aos seus deuses? Porque os seus hábitos militares não estavam de acordo com as normas da guerra dita civilizada? Ou porque efectivamente os Galaicos não se alimentavam à maneira latina?

É admissível que este seja um dos pontos a reter, mas ouçamos Estrabão: «*Todos estes habitantes da montanha são sóbrios: não bebem senão água, dormem no chão e usam cabelos compridos à maneira feminina, ainda que para combater o prendam com uma banda. Comem principalmente carne de cabra; a Ares sacrificam cabras e também cativos e cavalos; costumam fazer hecatombes de cada espécie de vítima, à maneira grega e como dizia Píndaro imolam uma centena. ...Em três quartas partes do ano os montanheses não comem senão belotas que secas e trituradas, se moem para fazer pão, o qual pode guardar-se durante muito tempo. Bebem zítós e o vinho, que escasseia, quando o obtêm e consomem em seguida nos grandes festins familiares. Em lugar de azeite usam manteiga. Comem sentados em bancos construídos em redor das paredes, alinhando-se de acordo com a idade e a dignidade; os alimentos circulam de mão em mão, enquanto bebem dançam os homens ao som da flauta e de trombetas, saltando alto e caindo de joelhos*» (Estrabão, Geografia, III, 7).

Se analisarmos bem esta passagem do autor grego que viveu no século I, deparemos com uma série de informações que, do ponto de vista latino, penalizavam quem não se alimentava à sua maneira. Os Galaicos produziam cereais para

farinar e consumir das mais diversas formas, mas não faziam o pão ao modo, pelo menos, como o entendiam os romanos. De acordo com aquele autor os povos da montanha, isto é, destes territórios que nós hoje habitamos, consumiam pão de bolota durante uma boa parte do ano.

A bolota, que o autor refere, é o fruto do sobreiro, não do carvalho, maior mas mais amargo, por isso adequado ao consumo animal. Provam-no as muitas bolotas recolhidas nas escavações, muitas delas calcinadas, em vários casos envolvidas nas cinzas das lareiras. Pelo menos num caso, que nós arqueologicamente documentamos na freguesia de Santo Estevão da Facha, concelho de Ponte de Lima, havia mais de cinco dezenas destas bolotas calcinadas, mas intactas, sobre uma das duas lareiras que a casa possuía (Almeida, 1990, 59). Tal descoberta, aliada a outras, faz supor que a bolota deveria ser consumida de diversas maneiras, neste caso sob a forma de bolota assada. Aliás seria desta forma que a castanha também era, preferencialmente, consumida.

A segunda maneira de consumir a bolota seria triturando-a em almofarizes com pilões, sendo, de seguida, transformada em farinha nos moinhos manuais. Com tal farinha as mulheres galaicas poderiam fazer pão, sob a forma de bolo ou comê-la sob a forma de papas.

O pão castrejo podia ser feito com a bolota triturada ou com farinha proveniente dos cereais, como o trigo e a cevada. Mas que pão?

O pão à maneira romana – as padarias aparecem em Roma em finais do séc. II a.C. (Robert, 1992, 129) –, isto é, a farinha amassada e cozida em fornos que começam a documentar-se nos castros desta região desde o séc. I a.C.?

Um outro tipo de pão, mais aparentado à fogaça medieval (Montanari, 1998, 257), ou com o bolo do telho que ainda se usa nos dias que correm?

Todas estas dúvidas são pertinentes, mas até à adopção da tecnologia romana, o pão castrejo seria mais do género do bolo do telho, cozido entre cinzas quentes embrulhado em folhas de couve galega ou de figueira. Por pão também poderemos entender a farinha de trigo, de cevada ou de bolota, consumida sob a forma de papas e porque não de caldo. Neste entrariam uma série de ingredientes: farinha, couve, ervilhas, favas, nabos, grão-de-bico e possivelmente algum naco de carne de porco. Não nos admiraria que o tão conhecido caldo galego procurasse as suas origens nos povos galaicos, afinal tão só, os nossos antepassados.

O pão era, sem dúvida, uma das bases de uma alimentação que Estrabão havia rotulado de “sóbria”. No dia a dia o alimento básico dos moradores dos castros seria o pão e o caldo, acompanhado de bolotas e castanhas assadas ou cozidas e de outro tipo de frutos secos, de acordo com as estações do ano. A esta dieta haverá que juntar ainda os figos, que a documentação não refere, muito menos a arqueologia, mas que seria árvore já bem conhecida dos povos galaicos, como era dos povos localizados mais a sul.

A carne não seria alimento diário. Longe disso. Não o consentia a economia pobre e espartana dos galaicos, nem tão pouco as suas convicções. Estrabão chama-lhes frugais (Estrabão, III, 3, 7) e eram-no efectivamente, se tivermos presente que caldo, pão e água não são verdadeiramente petiscos capazes de empolgar estômagos mais civilizados.

De acordo com Estrabão, os galaicos consumiam carne, mas só em dias festivos. Ele aliás é bem claro quando afirma que eles comiam sobretudo carne de cabra e que a Ares, o deus da guerra, sacrificavam cabras, cativos e cavalos, referindo o termo hecatombe, isto é um sacrifício em massa, na base da centena, tal como o faziam os gregos (Estrabão, III, 3, 7).

Se nos ativermos somente à primeira parte do texto, seríamos obrigados a considerar, de acordo com a perspectiva romana, que os galaicos eram bárbaros, não só devido à agressividade do clima, mas porque se alimentavam de carne de animais sem que estes, antes, tivessem sido sacrificados e uma parte ofertada à divindade. Só que e logo de seguida o mesmo autor corrige a informação dizendo que eles sacrificavam a Ares, às centenas, cabras, cavalos e mesmo cativos. Abstraindo-nos que os galaicos não eram canibais, é perfeitamente admissível que a carne sacrificada ao deus da guerra, fosse depois repartida pela população do castro. Carne que seria consumida em jeito de ritual, possivelmente em dia de vitória militar, no momento da morte de um chefe, porque não de um herói.

Sendo o redil castrejo limitado, não vemos como seria possível fazerem-se amiúdes vezes tais hecatombes ou a carne de cabra entrar amiúdes vezes na alimentação das populações castrejas, quando são os próprios autores romanos a referir a pobreza das populações montanhesas e o fraco saque que se oferecia aos conquistadores.

A cabra, mais que a carne, fornecia o leite, a pele e o pêlo, que seria certamente usado na confecção de peças de vestuário, à imagem da lã dos ovinos. Uns e outros eram estimados, também porque forneciam o leite, usado na alimentação diária e, embora o texto o não declare, também para o fabrico de queijo.

O cavalo, cujos descendentes ainda poderão encontrar-se nas serranias da Peneda-Gerês, era sobretudo um animal de tiro e de guerra. A isso ajudava a sua constituição física e a massa muscular concentrada sobretudo nas suas resistentes patas. Como alimento somente seriam abatidos os já velhos, sem préstimo para as tarefas mais prementes e em momentos de ritualidade. O mesmo se dirá dos bovinos, raros, caros e extremamente úteis na lavoura e em certos transportes dos povos castrejos. Para além da força de trabalho, seria das vacas que saía o leite com que se fazia a manteiga. Estrabão é claro quando afirma «*em lugar do azeite usavam a manteiga*». Só que não especifica o tipo e a origem da matéria-prima.

Na melhor das hipóteses, a base seria o leite de vaca, mas não sabemos se também aproveitavam o leite de cabra ou ovelha. Por outro lado há quem defenda que não era manteiga na verdadeira acepção da palavra, antes uma gordura animal, talvez banha de porco.

De todos os animais domésticos a primazia ia, tal como entre os romanos, para o porco. Os textos não o mencionam, tal como não falam de galinhas. O porco doméstico e/ou o javali – não dá para distinguir os ossos destas duas espécies encontrados nas escavações – está atestado nas escavações e sobretudo na iconografia dos Zoelas e dos Vaceus, vizinhos dos Galaicos. Estamos a falar da estatuária que representa o verraco, isto é, o porco, seja ele na sua forma selvagem ou domesticada, profusamente documentada na área de Trás-os-Montes Oriental (Santos Júnior, 1985, 31-40).

A importância do porco, tal como do javali, cresceu imenso no seio dos povos galaicos, com a descoberta que tal carne poderia ser conservada através do fumo e do sal. Embora as condições climatéricas não sejam as ideais para o fabrico industrial do sal ao longo da costa galaico-minhota, este fazia-se no verão em dois tipos de recipientes: cavidades artificialmente abertas nos rochedos que ponteiam a costa ao longo da linha de água e em gamelas amovíveis e cavadas em placas de xisto arrancadas às rochas que existem em certos pontos da costa. Um destes aglomerados rochosos encontra-se na costa esposendense, claramente em frente ao castro de São Lourenço de Vila Chã. De qualquer modo, estas gamelas, em qualquer das especialidades, havia-as e conservam-se ainda às centenas ao longo da costa a norte do Cávado e mesmo produzindo uma pequena quantidade de sal, não terá deixado de fabricar o suficiente para cobrir as necessidades dos povos mais próximos da linha da costa, sendo o sobranse usado nas trocas com os habitats do interior (Almeida, II, 1996, 43-44).

Se dúvidas tivéssemos quanto ao fabrico de sal, através de tais métodos e nesta região norte de Portugal, bastaria lembrar que no Castro de São Lourenço foram recolhidas várias gamelas em xisto, em tudo semelhantes àquelas que têm vindo a aparecer nas praias que se estendem, pelo menos, até à foz do Rio Minho. Depois nunca será por demais recordar, que neste mesmo castro, foi encontrada uma ara dedicada a Dea Sancta, deusa também designada por Ataecina, uma divindade feminina ligada a povos envolvidos na exploração de salinas na costa centro de Portugal.

No dia a dia os castrejos bebiam água. Neste aspecto Estrabão é sintético, mas muito claro: «*não bebem senão água*» (Estrabão, III, 3, 7). Apesar disso não é admissível que também consumissem leite? Provavelmente sim. Mais à frente o autor desvenda um outro dos vícios dos castrejos, um daqueles que os cataloga definitivamente como “bárbaros”. Bebem *zythós*, isto é, uma espécie de cerveja e mais raramente vinho, porque é escasso e não o produziam.

A cerveja, como ainda em algumas sociedades africanas, fabricavam-na as mulheres com o grão que haviam recolhido ou que haviam adquirido através da troca (Goody, 1995, 99). O grão basilar que entrava no fabrico da cerveja era a cevada, mas é sabido que ela podia ser feita a partir de grãos de outros cereais. O vinho, esse era importado, sobretudo das costas mediterrânicas. Daí a sua raridade, escassez e certamente alto preço. Quando o obtinham era bebido nos festins familiares, em quantidades nada frugais, dançando os homens enquanto o bebiam. A favor da sociabilidade e mesmo da civilização está o facto de o beberem em conjunto, num misto de *simposium* grego e de banquete romano. Bebiam o vinho, puro, em reunião de homens tal como os gregos quando pretendiam fundir-se com a divindade, mas aqueles nunca bebiam vinho quando comiam. Bebiam-no tal como os romanos o faziam nos banquetes, isto é, juntamente com a comida. Só que os romanos raramente bebiam vinho puro, mas sempre misturado com água, algo que os galaicos não faziam.

Para qualquer tratadista e purista romano, esta passagem de Estrabão é o maior atestado de menoridade civilizacional que à data podia passar-se à barbárie dos galaicos. Embora a cerveja fosse conhecida e consumida por egípcios, gregos e judeus, ela não era considerada bebida digna dos deuses. O êxtase obtinha-se ingerindo vinho. Sátiros, Ménades e todos os que aspiravam comunicar com a divindade, fosse ele Dionísio ou Baco, faziam-no ingerindo vinho sem misturas. Nunca cerveja. No dia a dia escravos e senhores bebiam vinho misturado com água. Ingerir vinho puro era sintoma de decadência, de imoralidade, de orgia, de hábitos impróprios de gente civilizada. De acordo com o texto de Estrabão, os Galaicos não eram civilizados, justamente porque bebiam cerveja e no tocante ao vinho, consumiam-no sem misturas e com sofreguidão.

A comparação com outros povos e outras cozinhas, os galaicos consumiam os seus alimentos crus, cozidos e assados, sem esquecer que a tecnologia da sua preparação era complexa mesmo nas sociedades agrícolas mais simples. Era uma actividade de mulheres, a quem estava destinado a conservação dos alimentos, pelo fumo e pelo sal, a fermentação da cerveja, a preparação das farinhas, a todo o processo que visava transformar, pela aplicação do calor, produtos crus em cozidos (Goody, 1995, 95).

Os alimentos crus seriam os mesmos que ainda hoje estão presentes na alimentação da região: frutos, produtos hortícolas, peixe seco ou fumado, a castanha, os figos, os pinhões e naturalmente a carne de porco salgada e fumada.

Os alimentos cozidos seriam os mais usuais. Desse hábito falam os recipientes – panelas e potes – encontrados em todas as estações arqueológicas da região dos castros. Panelas que se suspendiam sobre o fogo recorrendo-se ao uso de correntes ou sistema afim; potes que se colocavam simplesmente no meio das brasas; potes, panelas e frigideiras que assentavam directamente sobre as trem-

- GONZÁLEZ TURMO, Isabel; ROMERO DE SOLIS – *Antropología de la alimentación; Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, 1996.
- GOODY, Jack – *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- GUERRA, Amílcar – *Plínio-O-Velho e a Lusitânia*. Lisboa: Edições Colibri, 1995.
- JUEGA PUIG, Juan – *A Implantación dun mito: o celtismo em Galicia*. In «A Cultura Castrexa Galega a Debate». 1996.
- MONTANARI, Massimo – *Estruturas de produção e sistemas alimentares*. In «História da Alimentação» I: Dos Primórdios à Idade Média. Direcção de FLANDRINI, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Lisboa: Terramar, 1997.
- PASQUIER, A. – *Introduction au thème du symposium: Les Princes Celtes et la Méditerranée*. Paris, 1988.
- QUESADA SANZ, Fernando – *Vino y guerreros: Banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia*. In «Arqueología del vino – los orígenes del vino en occidente». Jerez de la Frontera, 1995.
- ROBERT, Jean-Noel – *Los Placeres en Roma*. In «Cronicas de la Historia». Madrid: EDAF, 1992.
- SANTOS JÚNIOR, J. R. – *A cultura dos berrões proto-históricos fundamente radicada em Trás-os-Montes*. «TAE». Vol. 25, nº 1 (1985).
- SILVA, Armando Coelho Ferreira da – *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*. Paços de Ferreira, 1986.
- TCHERNIA, A. – *Le vin de l'Italie romaine*. Rome, 1986.
- VETTA, Massimo – *A Cultura do Symposium*. In «História da Alimentação» I: Dos Primórdios à Idade Média. Direcção de FLANDRINI, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Lisboa: Terramar, 1996.
- Convivium: el arte de comer en Roma*. Merida: Asociacion de Amigos del Museo, 1993.
- VÁZQUEZ VARELA – *Los testimonios económicos*. In «Estudios de Cultura Castrexa e de Historia Antiga de Galicia». Santiago de Compostela, 1983.
- VÁZQUEZ VARELA; AIRA RODRIGUEZ – *La economía de los pueblos prerromanos del norte de Hispania segun los testimonios palinológicos*. In «Actas do 1º Congreso Peninsular de Historia Antigua». Santiago de Compostela, 1988. Vol. 2.
- VIDAL-NAQUET, P. – *Formas de pensamiento y formas de sociedad en el mundo griego*. Barcelona, 1983.

FONTES

- APIANO – *Ibéricas*.
- ARCHIESTRATO DI GELA – *I Piaceri della Mensa*. Palermo: S.F. Flaccovio Editore, 1987.
- ESTRABÃO – *Geografia*.
- DÍON CÁSSIO
- HOMERO – *Ilíada*.
- HOMERO – *Odisseia*.
- JUSTINO – XLIV,3,7.

MARCIAL – *Epigramas*.

PLÍNIO – *Hist. Naturalis*.

POLIBIO – *Histórias*.

SÍLIO ITÁLICO – *Punica*.

PLUTARCO – *Vidas Paralelas*.