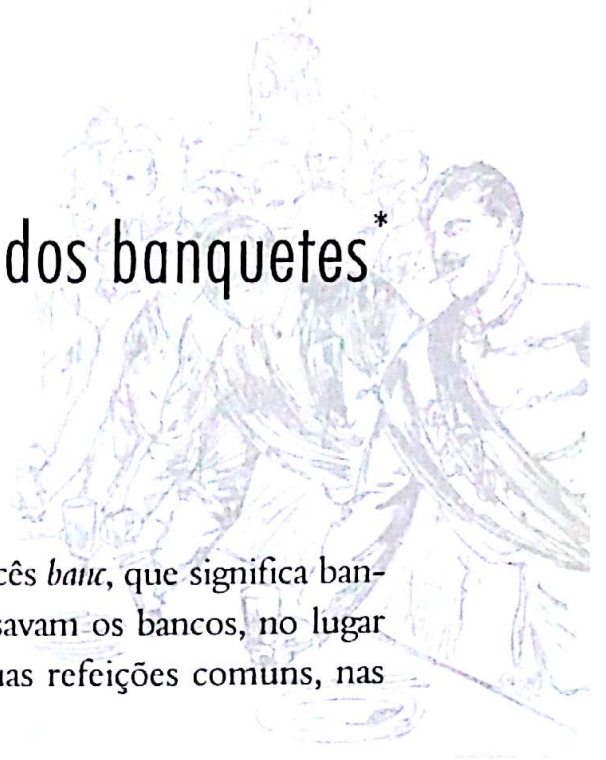


# Histórico dos banquetes\*



A palavra *banquete* parece derivar do francês *banc*, que significa banco. Diz a história que os cristãos primitivos usavam os bancos, no lugar das cadeiras dos dias de hoje, para celebrar suas refeições comuns, nas catacumbas, em companhia de outras pessoas.

Qualquer que seja a origem da palavra, *banquete* significa uma refeição suntuosa, farta e solene, oferecida a um número elevado de convidados. O *banquete* é realizado em ocasiões festivas ou cerimoniais, com a finalidade de juntar pessoas com as mesmas crenças religiosas ou políticas, as mesmas afinidades literárias, artísticas ou gastronômicas, pessoas do mesmo *status* social ou profissional e da mesma área geográfica ou da mesma etnia.

As pessoas se reúnem em volta de uma mesa por necessidade imposta pela vida familiar, para comemorar uma ocasião importante, para compartilhar sentimentos ou discutir ideias. As origens dessas razões para se agrupar em volta de uma mesa datam de tempos remotos.

Os homens primitivos muito naturalmente faziam suas refeições com suas famílias e amigos, pois viviam em grupos, da mesma forma que muitos animais, como os macacos ou os elefantes. Essas refeições familiares consistiam de alimentos em forma bruta, sem terem sido melhorados por cocção planejada. Assim que o fogo foi descoberto, o homem trouxe as carnes para sua proximidade, primeiro para secá-las e depois para grelhá-las ou cozinhá-las. A descoberta do fogo propiciou aos homens o hábito ainda mais natural de se agrupar em volta dele para fazer suas refeições.

---

\* Extraído e resumido do *Nouveau Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1967.

Arqueólogos têm nos provido de informações valiosas sobre as refeições de nossos antepassados por meio de escavações, que mostram claramente traços de fogo, pilhas de cinzas, em que foram encontrados ossos de animais, utilizados para alimento nas diferentes eras pré-históricas.

O caráter místico e mágico de um banquete também é encontrado na pré-história. Nas cavernas de Trois Frères, em Ariège, na França, um artista primitivo pintou a figura de um bruxo em vestes cerimoniais, que parece estar interpretando uma dança sagrada no meio de uma imensa horda.

Era um tipo de encantamento para que as caçadas fossem bem-sucedidas; uma vez vencido, o animal era dividido naturalmente em duas partes: a primeira para as divindades benevolentes e a outra para o clã, a tribo ou a família. O homem se acostumou, então, a se agrupar para dividir os pedaços escolhidos do animal e continuou a fazê-lo nos dois maiores momentos de sua vida: no nascimento e na morte, tendo sido os primeiros banquetes da humanidade em comemoração a esses acontecimentos.

16

Progressos enormes foram feitos na cozinha quando foram criados os vasilhames de argila e bronze, pois resistiam ao fogo e neles poderiam ser cozidos carnes, peixes e vegetais temperados. Desde então se tornaram possíveis agrupamentos mais numerosos à mesa. A era dos grandes banquetes teve início, e os mais magníficos foram os que aconteceram nas terras férteis do Oriente, especialmente ricas em temperos e condimentos.

## Banquetes dos egípcios

De acordo com Heródoto, os egípcios acreditavam que a causa da maioria das doenças era devido à forma pela qual o alimento era ingerido. Por esse motivo eram muito cuidadosos no seu procedimento culinário e muito criteriosos na escolha dos alimentos.

Descrições têm sido preservadas sobre festins egípcios, nos quais, contrariando os costumes da maioria dos países orientais, a mulher se incumbia da organização das refeições, dirigia o serviço e presidia a mesa. Os convidados, chegando em palanques, eram guiados ao primeiro recinto, onde lavavam suas mãos e pés. A seguir, distraíam-se com vários jogos, antes do banquete. Na entrada da sala do banquete, empregados coroavam

os convidados com tiaras de flores, as primeiras bebidas eram servidas e, após as preces usuais, a refeição tinha início.

Os egípcios não tinham o hábito de se reclinar em divãs na hora das refeições; era frequente não haver nem uma mesa, e os diversos pratos eram servidos em cestas, colocadas perto dos hóspedes. Meninas e meninos tocavam música na harpa, no tamborim e na lira, mesclando a harmonia de seus instrumentos com a fragrância dos pratos e com os movimentos comedidos das dançarinas. Às vezes até acrobatas e mímicos interpretavam seus papéis cômicos ou assustadores durante ou após a refeição.

Heródoto, Atheneu e Plutarco registraram o fato de que, para inspirarem o convidado a gozar plenamente todos os prazeres terrestres, às vezes um caixão era trazido ao final da refeição, com um esqueleto de imitação, para que, diante da imagem da morte, mais valor fosse dado aos prazeres da vida em geral e aos prazeres da mesa em particular.

## Banquetes dos assírios

Os assírios, um povo essencialmente militar, sempre comemoravam as vitórias de seus exércitos com grandes banquetes. Apesar de a maioria das pessoas viver na pobreza das terras devastadas pelas guerras, os ricos, assim mesmo, saboreavam pratos delicados e cuidadosamente preparados. A frase escrita sobre o túmulo de um personagem assírio – “passante, beba, coma e divirta-se, pois o resto nada vale” – diz tudo sobre a filosofia de vida desse povo.

## Banquetes dos hebreus

Os hebreus foram nômades por muito tempo, tendo saído da Caldéia para ocupar a terra de Canaã. Quando decidiram ficar nas margens do rio Jordão, tiveram um período de prosperidade e uma vida pacífica, o que lhes propiciou compartilhar os prazeres da mesa.

Mais tarde, o luxo e o requinte foram introduzidos, e seus banquetes tornaram-se muito elaborados. Na época dos reis, os hebreus sentavam-se para comer. Mais tarde adotaram o hábito de reclinar-se em sofás para se alimentar. Depois perfumaram e adicionaram essências aromáticas a seus vinhos.

Assim que o convidado chegava na residência preparada para o banquete, era coroado com flores e tomava seu lugar de acordo com sua hierarquia. Taças de vidro, com desenhos em relevo, eram colocadas à sua frente, assim como utensílios de bronze, ouro e prata. Quando se queria prestar honras especiais a um convidado, era servida uma porção dobrada.

De acordo com o profeta Isaías, os hebreus usavam em seus banquetes harpa, tamborim e flauta para alegrar suas refeições.

## Banquetes dos persas

As mesas dos reis persas eram fartas, segundo os historiadores da época. Conta-se que mil animais eram abatidos diariamente para suprir as mesas do rei, entre camelos, bois, asnos, veados, avestruzes, gansos e galos. Algumas vezes os animais eram assados inteiros, e os grandes banquetes, muito luxuosos, chegavam a durar até cinco ou sete dias e noites.

## Banquetes dos gregos

Os gregos antigos organizavam seus banquetes ou festins da cidade por motivos sociais ou religiosos. Quem participava desses eventos estava revestido temporariamente de caráter sacerdotal. Cada participante devia trajar roupa branca, cor que agradava aos deuses, com uma coroa de flores e folhas na cabeça. Os banquetes, feitos em honra dos deuses, eram enormes. Em Atenas os homens que compartilhavam do banquete eram selecionados por sorteio, e a lei punia severamente quem se recusasse a cumprir seu dever. Em todas as cidades havia recintos destinados às refeições comunitárias.

Homero fala dos banquetes gregos em algumas passagens da *Odisseia*, mas o fato é que não existem muitas descrições a esse respeito, sabendo-se, no entanto, que as mulheres jamais participavam deles.

Ao ingressar no local do banquete, os convidados deviam tirar os calçados, lavar-se, tomar lugar sobre os leitos devidamente preparados para essa finalidade e, após a invocação dos deuses, começar a beber e a comer. O guardanapo foi desconhecido por muito tempo e os gregos comiam com as mãos. Os convidados usavam coroas de flores, pois diziam que o perfume que exalavam amenizava a dor de cabeça causada pelo vinho.

Os convidados cantavam, entretinham-se com dançarinas famosas, ao som de harpas e alaúdes tocados por meninas jovens. Plutarco dizia que esses prazeres preveniam querelas e desavenças, comuns entre os convidados, que se tornavam muito excitados no fim das refeições.

Todavia, apesar da abundância dos pratos nos banquetes gregos, é sabido que sempre foram inferiores em qualidade aos dos romanos no tempo do Império.

## Banquetes dos romanos

Os esplendores gastronômicos do Império Romano são famosos até hoje. De Apicius, que gastou vastas somas de dinheiro na satisfação de seu estômago, a Lucullus, que enviou exploradores a outros países em busca de novos alimentos, a história nos guardou a magnificência de uma era dedicada aos prazeres físicos e, em particular, aos deleites da mesa.

Os romanos frequentemente sacrificavam os pratos em si em função da apresentação, da ostentação e da decoração. Numa refeição, Heliogabalus serviu seiscentos miolos de avestruz, ervilhas com grãos de ouro, lentilhas com pedras preciosas, e outros pratos com pérolas e âmbar. Em seu palácio dourado, Nero tinha tetos que se abriam para chuviscar flores sobre os convidados.

A sala de jantar onde os romanos faziam suas refeições era denominada *triclinium*. Era assim chamada devido ao hábito de se colocarem somente três divãs em volta de uma mesa. O quarto lado ficava livre para facilitar o serviço e deixar espaço para o entretenimento que dançarinos, mímicos, palestrantes e por vezes gladiadores proporcionavam aos convidados. Nesses divãs normalmente as visitas se reclinavam, com o braço esquerdo escorado por uma almofada. Cada convidado trazia seu próprio guardanapo. Alguns poetas satíricos da época comentavam que às vezes alguns convidados roubavam o guardanapo do vizinho.

Na chegada, os convidados trocavam suas roupas de cidade por vestes brancas. Tinham de entrar na sala onde se passava o banquete com o pé direito. Reclinavam-se em divãs, que estavam arrumados em volta da mesa de várias maneiras, tomando seus lugares em ordem de importância. Escravos removiam os sapatos dos convidados para então colocar sandálias

em seus pés. Eles se lavavam após cada prato, amarravam um guardanapo no pescoço e tinham outro a seu lado, porque por muito tempo os romanos comeram com as mãos. Após invocar os deuses Penates, Lares e Júpiter, o festim se iniciava. Dividia-se geralmente em três partes. A primeira etapa da refeição, durante a qual um vinho leve e doce era bebido, incluía um *hors d'oeuvre*. A segunda era a refeição verdadeira, depois da qual sacrifícios aos deuses eram feitos em meio ao silêncio. Um escravo adentrava a sala, empunhando uma taça na mão, e oferecia um brinde aos deuses que lhes eram favoráveis. A terceira era a sobremesa, normalmente composta de frutas frescas, secas ou doces.

Algumas vezes os convidados retiravam pétalas de rosas de suas coroas e as deixavam cair no vinho, que lhes era servido por empregados jovens, e depois bebiam o líquido com as pétalas. Músicos, cantores, recitadores e dançarinos apareciam em banquetes importantes. Às vezes havia lutas com gladiadores, acrobatas e palhaços.

A combinação desse ambiente luxuoso com a suntuosidade da cozinha e com a abundância das festividades criou nos banquetes romanos uma magnificência nunca igualada ou imitada até os dias de hoje.

## Banquetes da Idade Média até o século XV

Durante a Idade Média, nas grandes residências, um som de chifre anunciava o início do festim, o que constituía um privilégio reservado aos personagens mais elevados do reino. Os outros tinham de se contentar com sinos, como nos mosteiros.

O primeiro ato dos convidados era o de lavar as mãos com água perfumada, já que todos os alimentos eram comidos com as mãos e dedos. Garfos e facas ainda não eram utilizados, e por isso se lavavam as mãos tanto no início como no final das refeições. Donzelas e jovens pajens entregavam, então, guardanapos aos membros da corte, sendo esse procedimento considerado uma grande honra.

Os convidados eram conduzidos a sentar-se em ordem de importância, enquanto o anfitrião ficava na cabeceira da mesa e as mulheres se sentavam em separado, junto com suas famílias. O rei comia sozinho; os criados traziam-lhe utensílios de serviço, e sua mesa era a única coberta

com toalha. Na maior parte do tempo as taças e canecas não apareciam nas mesas; eram colocadas nos aparadores e trazidas até a mesa por pajens ou valetes.

Uma prece era dita ou rezada e em seguida vinham as travessas de alimentos trazidas pelos criados com grande pompa, às vezes até anunciadas ao som de trombetas. As travessas de alimentos eram degustadas ou apalçadas por um especialista de confiança, para ter-se a certeza de que ninguém seria envenenado, e, na corte real, esses testes eram realizados com grande solenidade. Luxo, pompa e abundância estavam no auge nessa época.

Primeiro serviam-se sopas, depois peixe e, em seguida, carnes, como pavões, faisões e cisnes vestidos de suas plumas, e por fim porcos e vitelas. A sobremesa era constituída de frutas frescas e secas, doces e vinho com especiarias. Após a refeição, os convidados levantavam-se e faziam suas preces, quando então eram servidos vinhos aromatizados, outras bebidas da época e doces como saideira.

Chegavam, então, os menestréis, os trovadores e os poetas, dentre outros que formavam a equipe encarregada de entreter os convidados, hábito muito utilizado até o século XIV.

Esse hábito de servir refeições perdurou até o século XVIII e nos dá uma ideia do esplendor dos banquetes dessa época.

## Banquetes do século XVI

Os banquetes dessa época mostram o gosto pelo linho fino à mesa, por serviço e decorações ricos não só para a mesa como também para aparadores e para qualquer peça que servisse à refeição.

Peças de prata e ouro maciço ricamente gravadas, porcelana magnífica das cidades de Faenza e Nevers, cristais de Veneza eram dispostos em toalhas de mesa de linho de qualidade. Henrique III gostava que suas toalhas de mesa fossem plissadas e engomadas exatamente como os babados e golas que se usavam em volta dos pescoços.

Essa foi a época em que o garfo e a colher de cabo longo foram incorporados aos hábitos alimentares.

A ordem de entrada dos pratos era a mesma usada anteriormente, mas a cozinha tinha de ser refinada. Belon, no seu livro *Histoire de la nature des oiseaux*, faz uma descrição da natureza de um desses festins: “Para a entrada nós tivemos diversos pratos de carne, como também sopas, *fricassés* e saladas. No segundo serviço, uma peça de carne assada, uma cozida, várias carnes de açougue e de caça. Para finalizar havia pratos frios, como frutas, produtos leiteiros, doces, bolos, pães quentes, queijos, castanhas, maçãs e uma salada de limões e romãs”.

Em 1549, a cidade de Paris recebeu Catarina de Médicis com um suntuoso festim composto de 30 pavões, 33 faisões, 21 cisnes, 33 patos, 13 capões, 90 codornas, 66 galinhas indianas, 90 frangos de leite, 66 frangos, 99 pombos e mais 250 outros tipos de aves. Havia outros pratos que se seguiram, tendo sido, porém, excluída a carne de boi, considerada ordinária. Isso não impediu que fossem apresentados pratos com leitão, coelhos e uma vasta quantidade de vegetais, como aspargos, favas, ervilhas e alcaçofras.

Em 1571, a cidade de Paris novamente fez um grande esforço para receber a rainha Elizabete, da Áustria, esposa de Carlos IX, por ocasião de sua entrada triunfal na capital. O banquete foi constituído inteiramente de peixes, pois era sexta-feira. Entre outros alimentos, 1.000 rãs, 200 arenques brancos, 200 arenques em conserva, 18 linguados grandes, 25 quilos de carne de baleia e outros 322 peixes variados.

## Banquetes do século XVII

Sob o reino de Luís XIII o luxo dos banquetes passou por grandes mudanças. Não havia tanta exibição de suntuosidade, e sim uma busca da harmonia e simplicidade. Dessa forma, a composição dos menus ficou melhor, o que não quer dizer que a grande quantidade de alimentos desaparecesse dos banquetes. Eles chegavam a ter oito serviços, cada um com inúmeras especialidades de todos os tipos de alimentos, vinhos e especiarias. Assim como os vinhos, os alimentos eram igualmente degustados por uma equipe especializada para prevenir o envenenamento.

O Rei Luís XIV seguia, nas suas refeições, prescrições minuciosas de etiqueta, tendo aparecido nessa época, com grande importância, a figu-



ra do *grand maître*, que era sempre um príncipe de sangue e comandava todo o serviço.

Apesar de Luís XIV seguir um verdadeiro ritual nas suas refeições, durante um jantar oferecido a algumas princesas e damas, o rei se divertia jogando bolinhas de pão em algumas mulheres, que devolviam o gesto com sua permissão, naturalmente. Diz-se que um convidado da alta hierarquia, tendo sua filha machucada pelo arremesso de uma bolinha de pão, jogou no rei uma salada inteira, com tempero e tudo.

Foi com Luís XIV que se introduziu o uso do garfo. Em consequência disso, surgiram novas formas de colocar os alimentos à mesa e também novas etiquetas a serem observadas.

## Banquetes do século XVIII

O reino de Luís XV também conheceu os esplendores da mesa. Existem registros de banquetes nos quais senhores da alta hierarquia eclesiástica e política degustavam uma culinária rica e abundante. Numerosos criados vestiam-se de veludo preto tecido a ouro e comandavam um batalhão de pessoas, objetivando fornecer uma refeição harmoniosa e elegante. Os mais altos postos para esse tipo de serviço eram ocupados por nobres de sangue real. Oboés, flautas e outros instrumentos animavam a grande sala de jantar.

Marcou época um banquete real realizado em Reims, em 25 de outubro de 1722, por ocasião da sagração do rei.

No final desse século nasceram os pequenos jantares, que foram extremamente benéficos para o progresso da cozinha. Surgiu uma espécie de *charte gourmande*, que objetivava ordenar as leis culinárias. Posteriormente os especialistas da área Antonin Carême e Auguste Escoffier voltariam a abordar esse assunto.

## Banquetes do século XIX

O início desse século foi marcado pela publicação do livro escrito por Brillat Savarin, *La physiologie du goût*, no qual o autor estabelecia as regras da arte de realizar um banquete harmoniosamente.

Para que uma refeição fosse perfeita, Brillat Savarin recomendava que:

- ▶ o número ideal de convidados não ultrapassasse uma dúzia, pois assim a conversação seria facilitada;
- ▶ os convidados deviam ser cuidadosamente escolhidos, podendo suas profissões ser diferentes, mas seus gostos precisavam ser similares. O conhecimento pessoal entre eles devia existir de tal forma que não fosse necessário recorrer ao trabalho de apresentações formais;
- ▶ a sala de jantar devia estar luxuosamente iluminada, a toalha da mesa impecavelmente limpa, e a temperatura girando em torno dos 15 °C;
- ▶ os homens deviam ser espertos, mas não pretensiosos, e as mulheres, charmosas, mas não coquetes;
- ▶ a escolha dos pratos devia ser seleta, porém restrita em quantidade, e os vinhos deviam ser da melhor qualidade, das melhores safras e na temperatura adequada;
- ▶ o banquete devia ser demorado para haver tempo de apreciar todas as comidas e bebidas, devendo ser também o último compromisso do dia;
- ▶ o café devia ser servido escaldante, e a escolha dos licores devia ser feita criteriosamente pelo anfitrião;
- ▶ o salão devia ser suficientemente espaçoso para dar lugar aos jogos de cartas e também para a reunião dos que não gostassem desse jogo;
- ▶ os convidados deviam permanecer pela companhia e com a perspectiva de que a noite não se passaria sem algum outro atrativo.

Outro autor também foi destaque nessa época. Grimod de la Reymière em seu *O Manuel des amphytrions*, igualmente decretava regras de procedimentos para os banquetes, porém de forma mais excêntrica.

## Banquetes da atualidade

A maioria dos banquetes do passado foi memorável pela prodigiosa quantidade de convidados e mais ainda pela quantidade de pratos. Nesses

eventos, porém, nem todos os pratos incluídos nas diversas etapas da refeição eram oferecidos a todos os convidados. Nos grandes banquetes modernos todos os convidados são servidos do mesmo menu.

Não há dúvida de que a quantidade de pratos de um jantar moderno foi consideravelmente reduzida, e, apesar de o número de etapas ser o mesmo, há somente um ou dois pratos no máximo em cada uma delas.

É importante observar que antigamente só os ricos e nobres tinham o privilégio de participar de banquetes, enquanto hoje esse hábito é mais comum mesmo nas camadas menos privilegiadas da população.

Os hábitos alimentares também sofreram profundas modificações, principalmente na quantidade e na qualidade dos alimentos. Cada vez mais são apreciados alimentos em quantidades menores, mais leves e saudáveis, e mais bem preparados.

A etiqueta relativa aos hábitos alimentares também tem sofrido constantes mudanças, havendo no momento uma tendência para maior simplificação.