

Maria Antónia Lopes

1. COSA SONO I RITUALI

I rituali – familiari o non – celebrano, commemorano e fissano nella memoria momenti speciali di chi li pratica così come della stessa comunità a cui i partecipanti appartengono. Possono essere formali o informali, di matrice religiosa e non, festosi o funebri. Ciò che accomuna tutti questi rituali è la ripetizione di parole e gesti, precedentemente appresi, come forme di comunicazione simbolica. Esistono rituali non solo ciclici, ma anche unici e irripetibili, che determinano veri e propri cambiamenti esistenziali. Questi ultimi, ma non solo, vengono chiamati riti di passaggio.

L'espressione e il concetto di rito o rituale di passaggio, oggi del tutto noti, sorgono soltanto nel 1909, utilizzati da Arnold Van Gennep per classificare pratiche standardizzate, presenti in ogni comunità, in occasione di nascite, matrimoni, decessi e molti altri momenti dell'esistenza². Questo autore, accusato talvolta di aver preannunciato un tropismo, fu in realtà il primo a interpretare questi riti come una fase di passaggio, individuando per ognuno una sequenza rituale scandita in tre tempi che si può identificare con tre stadi: separazione e aggregazione, mediati da una situazione di transizione, di durata variabile, da lui stesso denominata momento di margine. A partire da quel momento, tale tematica è stata analizzata in particolare modo in ambito antropologico, da Victor Turner³.

Nell'anno 2007/2008 ho avuto l'opportunità di esaminare i rituali di passaggio portoghesi dell'Epoca Contemporanea in un articolo che è stato pubblicato nel 2011⁴. Come prima fase di indagine, ho cercato di raccogliere e fornire informazioni concrete, datandole e localizzandole sia nello spazio geografico, sia nel contesto sociale – arricchendo così quanto mancava agli studi antropologici. In seguito, ho cercato di trovare un signifi-

¹ Traduzione di Maria Antonietta Rossi

² Arnold van Gennep, *Les rites de passage. Étude systématique des rites, De la porte et du seuil, De l'hospitalité De l'adoption, de la grossesse et de l'accouchement De la naissance, de l'enfance, de la puberté, De l'initiation, de l'ordination, du couronnement Des fiançailles et du mariage. Des funérailles, des saisons, etc.*, Émile Noury, Paris, 1909. Mi sono avvalsa dell'edizione spagnola Idem, *Los ritos de paso*, Alianza Editorial, Madrid, 2008.

³ Victor Turner, *The forest of symbols. Aspects of Ndembu ritual*, Cornell University Press, Ithaca, 1994 (1ª ed. 1967).

⁴ Maria Antónia Lopes, *As grandes datas da existência: momentos privados e rituais públicos*, in José Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal 3. Época Contemporânea*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 2011, pp. 152-193; pp. 470-473.

cato e una spiegazione a queste cerimonie. In questo articolo analizzerò soltanto la componente alimentare dei rituali di tipo familiare, utilizzando sia i dati allora raccolti, sia ulteriori risultati di ricerche posteriori su tali riti e sulla celebrazione del Natale.

Riflettendo sui riti familiari – e non solo, ma è di questi che ci stiamo occupando – potremmo facilmente concludere che il consumo di alimenti in comune, il cosiddetto commensalismo⁵, è sempre presente ed è assolutamente fondamentale.

Come ha scritto Isabel Drumond Braga, riflettendo sul legame tra l'alimentazione e questioni di identità, «*as práticas alimentares [...] têm que ser entendidas não apenas como consumo material de alimentos mas também como representações culturais figurativas e simbólicas*»⁶. Nei rituali familiari, questa dimensione culturale risulta fortemente accentuata, poiché gli alimenti da consumare sono spesso prestabiliti, essendo essi stessi parte integrante del rituale, che ubbidisce a norme rigide e codificate. Esisteva, così come del resto esiste tutt'oggi, un certo timore, più o meno diffuso, per le conseguenze dovute alla non osservanza di queste norme. Non porterà sfortuna festeggiare un matrimonio senza la torta nuziale? O non mangiare *rabanadas*⁷ a Natale o i chicchi di uva durante la notte di San Silvestro?

Queste riflessioni antropologiche sono fondamentali per capire il significato dei rituali; essendo però io una storica, utilizzerò in questo articolo la metodologia che si confà al mio campo di indagine. Ciò significa che tutte le informazioni e le interpretazioni devono basarsi su determinate fonti, che forniscono dati spazio-temporali concreti. Inoltre, tempo e spazio devono essere contestualizzati dal punto di vista culturale, sociale ed economico.

2. BATTESIMI

Ho trovato pochi dati riguardo gli alimenti consumati durante il pasto che seguiva la cerimonia del battesimo nell'alta società. Il galateo degli inizi del secolo XX considerava come obbligatorio soltanto il consumo di mandorle come dessert⁸. Ricordiamo a tale proposito che la mandorla sim-

⁵ Per il commensalismo si veda A. Van Gennep, *Los ritos de paso*, op. cit., pp. 49-50.

⁶ «Le pratiche alimentari [...] devono essere considerate non solo come il consumo materiale di alimenti, ma anche come rappresentazioni culturali figurative e simboliche» (Tutte le traduzioni in nota devono essere considerate a cura di M. A. R.). I. Drumond Braga, *As cristãs novas e as práticas e interditos alimentares judaicos no Portugal moderno*, in «Caderno Espaço Feminino», 2008, n. 20, p. 56.

⁷ Le *rabanadas* sono dolci tipici della gastronomia portoghese, consumati soprattutto durante la vigilia di Natale, costituite da fette di pane bagnate, dapprima, con latte e vino e, successivamente cosparse con sciroppo a base di zucchero. Alla fine di tale procedimento, le fette di pane vengono fritte in padella (NdT).

⁸ Beatriz Nazareth, *Manual de civilidade e etiqueta*, Arnaldo Bordalo, Lisboa, 1908, p. 12. Indica gli stessi precetti nelle edizioni del 1914 e del 1919.

boleggia la luce, la nascita, la vita nuova e, per tali ragioni, era un alimento imprescindibile anche per le festività pasquali.

Per l'Alentejo rurale, in particolar modo per la cittadina di Elvas ma includendo una zona ancora più vasta, disponiamo di un'ottima fonte sul decennio 1890-1900: *Através dos campos*, di Silva Picão⁹. Anche in questa zona è presente l'associazione delle mandorle alla celebrazione del battesimo. Ogni padrino portava con sé un sacco contenente da 1 a 3 chili di mandorle, le quali, dopo essere state offerte agli invitati, venivano lanciate ai bambini che aspettavano per strada questo momento. Soltanto dopo tale prassi veniva servito il pranzo. «*O pai, a parteira e todos do acompanhamento sentam-se à mesa. A mãe fica de fora, com a criança ao colo. Uma pessoa de família serve os comensais*»¹⁰. Nelle cittadine e nei paesini il pasto era molto leggero: soltanto tè o caffè, dolci e pasticcini; nelle tenute più recondite, invece, si organizzava un vero e proprio banchetto durante il quale non potevano mancare carne d'agnello o di gallina¹¹.

Negli anni '40, alla classe medio-alta sofisticata (sebbene calibrando sempre le spese) veniva consigliato il seguente menù per la festa di battesimo: panini di diverso tipo, panzerotti di gamberetti, rustici farciti con carne di gallina, crocchette, budino all'arancia, la cosiddetta torta splendida¹², *papos de anjo*¹³, *amores de Azeitão*¹⁴, *maravilhas*¹⁵, ananas fresco e *cup*¹⁶. Si trattava, dunque, di un pasto leggero che, all'epoca, veniva già denominato *copo-de-água*, letteralmente "bicchiere d'acqua", cioè il rinfresco a base di

⁹ La 1ª edizione a stampa risale al 1903, ma è composta da articoli pubblicati a partire dal 1891. L'edizione consultata è la seguente: José da Silva Picão, *Através dos campos. Usos e costumes agrícola-alentejanos (município de Elvas)*, Dom Quixote, Lisboa, 1983.

¹⁰ «Il padre, la levatrice e tutta la comitiva si siedono a tavola. La madre rimane fuori con il bambino in braccio. Una persona di famiglia serve i commensali».

¹¹ J. da Silva Picão, *Através dos campos*, op. cit., pp. 171-172.

¹² La terminologia culinaria utilizzata nel testo originale è *bolo esplêndido*, tipologia di torta a base di cocco, frutta secca e cannella (NdT).

¹³ Dolcetti dalla forma arrotondata cotti al forno, preparati con uova sbattute e successivamente bagnati con sciroppo a base di zucchero (NdT).

¹⁴ Dolcetti simili alle meringhe preparati con albume, zucchero e mandorle tritate. Tali dolci fanno parte della gastronomia tradizionale della regione di Azeitão, che si trova sulla riva opposta del fiume Tejo (NdT).

¹⁵ Dolcetti dalla forma arrotondata cotti al forno preparati con uova, zucchero, margarina, latte e farina (NdT).

¹⁶ Cocktail di origine londinese la cui ricetta risale alla fine del secolo XIX. Tale drink alcolico viene consumato ancora oggi e per la rispettiva preparazione sono necessari i seguenti ingredienti: liquore, champagne, succo e pezzi di frutta (a scelta) (NdT).

dolci e liquori. Per di più, si raccomandava di evitare esibizionismi di cattivo gusto e di usare invece «*esmero na apresentação, simplicidade, alegria discreta*»¹⁷. Per questo periodo non compare da nessuna parte l'usanza delle mandorle, così come non ne troviamo nei menù per le feste di battesimo del mondo rurale.

Tali feste includevano, nella zona di Coimbra (S. Silvestre e Tentúgal), *canja*¹⁸, *arroz pardo*¹⁹, *chanfana* e cappone arrosto²⁰; a Cambeses (Monção, Minho), carne di gallina con riso²¹; a Longroiva (Meda, Beira Transmontana), *canja*, riso, carne e fritti (*rabanadas*)²²; nella zona di Cadaval e Lourinhã (Estremadura), *canja*, carne di gallina stufata, coniglio, risolatte, pan di Spagna e frittelle²³; nel Basso Alentejo (Castro Verde e Mértola), infine, *canja*, stufato a base di carne di agnello o gallina rosolata al forno e risolatte²⁴. Si evince, dunque, che la presenza della *canja* e dello stesso stufato di gallina era obbligatoria sulle tavole delle feste di battesimo, più o meno in tutta la nazione. La distribuzione dei confetti ai bambini del paese, era un'usanza comune, perlomeno nell'Alentejo.

3. MATRIMONI

Le feste di matrimonio erano invece più sfarzose. Di fatti, tra i tre grandi riti di passaggio, questo merita maggiore attenzione rispetto agli altri

¹⁷ «Accortezza nella presentazione dei cibi, semplicità, senza particolare esuberanza». La 1ª edizione risale al 1949. L'edizione consultata è la seguente: Laura Santos, *A perfeita dona de casa*, Editorial Laves, Lisboa, [s. d.], p. 37; p. 48.

¹⁸ La *canja* è una delle zuppe più note della gastronomia portoghese, preparata con riso, carne di gallina, salsiccia secca, sale e cipolla (NdT).

¹⁹ Il piatto menzionato è conosciuto nel nord del Portogallo anche con l'espressione *arroz de molho pardo* o *arroz de cabidela*: pietanza a base di riso e carne di pollo condita con una salsa preparata con aceto e sangue estratto dall'animale in fase di preparazione, ingredienti che rendono il riso di colore grigiastro (NdT).

²⁰ Fonti orali (tutte le testimonianze sono state raccolte nel 2008): Francelina Ferreira, di Tentúgal, comune di Montemor-o-Velho; Madalena Vieira, di Ançã, comune di Cantanhede; Maria da Anunciação Maia e Maria da Ascensão Sousa, di S. Silvestre, comune di Coimbra.

²¹ Fonte orale: Aida Lourenço, di Cambeses, comune di Monção.

²² Fonti orali: Esperança Martins e Maria da Encarnação Lopes, di Longroiva, comune di Meda.

²³ Fonti orali: Elísia Mendes, di Miragaia, comune di Lourinhã; Agostinho de Oliveira, Francisco Oliveira, Francisco Evaristo, Maria Adelaide Rodrigues, Maria da Conceição Oliveira, Maria da Natividade Rodrigues e Maria Edviges Oliveira, di Vilar, comune di Cadaval.

²⁴ Fonti orali: Aurora Alegre e Catarina Veríssima, della cittadina e comune di Castro Verde; Cândida Costa, di Santana de Cambas, comune di Mértola.

per quanto concerne l'alimentazione.

Un menù pubblicato da Isabel Drumond Braga riportante l'elenco delle portate servite a Casa Ferrari, durante il matrimonio del conte di São Lourenço, nel mese di febbraio del 1901, è elucidativo per quanto concerne le usanze dell'élite lisbonese²⁵. Come d'abitudine in questi ambienti, il menù è redatto in francese (una delle tante strategie di differenziazione sociale), ma oggi giorno tale elenco risulterebbe piuttosto ridicolo. Vediamo, a mo' d'esempio, la prima portata: «*potage de volaille au riz*», in altre parole la *canja* di gallina.

Traducendo dal francese, il pasto era costituito dalle seguenti pietanze: *canja*, salumi di selvaggina, filetti di rombo, rotolo di vitello, scaloppine di pollo con tartufi, galantina a base di cappone, lombata di vitello, prosciutto crudo della Vestfalia, pasticcio di fegato alla moda di Strasburgo, aragosta, caldo-freddo di pernice alla spagnola, panini farciti alla romana, gelati, mousse all'ananas, torta nuziale, diversi biscotti e dolci, frutta candita e caramellata, mandorle ricoperte, cioccolatini, *suspiros*, ananas fresca, vini nazionali e stranieri, tè, caffè e liquori.

Se confrontiamo questo menù di matrimonio con quello proposto da Laura Santos nel 1949 – le cui pietanze venivano preparate in casa e non erano destinate alle classi sociali più elevate – si desume che molti dei piatti sopra citati coincidono. Ciò vuol dire che le raffinate abitudini alimentari dell'aristocrazia avevano avuto ampia diffusione. Infatti, il “rin fresco” consigliato doveva essere a base di: brodo di gallina, galantina, tacchino arrosto, aragosta fresca, calzoni ripieni di pesce, crocchette di carne, costolette impanate, rustici con carne di gallina, scaloppine, diversi tipi di panini, torta nuziale, budino inglese, budino Flan, budino di latte, torta nuziale a forma di cuore, tortine paradiso, *maravilhas*, pasticcini all'arancia, mandarini cinesi²⁶, torte sacher, ciambelloni al cioccolato, pasticcini alla crema, dolcetti alle mandorle, *rebuçados de ovos*²⁷, gelatina di zampa di vitello (servita in piccoli bicchieri), frutta candita, ananas fresca, *cup*, vini selezionati, liquori, spumanti e vino di Porto²⁸.

L'autrice istruiva anche su come disporre i fiori e gli alimenti a tavola:

²⁵ I. Drumond Braga, *Do primeiro almoço à ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 2004, p. 133.

²⁶ Nel testo originale viene utilizzata l'espressione *laranjinhas da China*, ossia dolcetti dalla forma arrotondata preparati con carote, zucchero, cocco e limone. Il colore arancione derivato dalla carota e la forma degli stessi fanno sì che questi dolcetti assomiglino ai cosiddetti mandarini cinesi (NdT).

²⁷ Dolcetti dalla forma arrotondata preparati con il tuorlo delle uova, zucchero e olio di mandorle dolci. Questa tipologia di dolci veniva preparata nei conventi portoghesi a partire dal secolo XVIII (NdT).

²⁸ L. Santos, *A perfeita dona de casa*, op. cit., pp. 39-40.

la torta nuziale al centro, «*mais afastados alguns pudins e bolos de espécie, e, nos copos da mesa, galantine de galinha, lagosta e peru assado*»²⁹. In piatti piccoli, sparsi qua e là, si dovevano collocare i pasticcini secchi insieme ai dolcetti a base di uova e ai cioccolatini. Nello stesso modo, ma in piatti leggermente più grandi, si dovevano disporre i calzoni ripieni di pesce, le crocchette, i vari tipi di panini – con lombata, prosciutto cotto, formaggio e altri alimenti – e i restanti cibi del rinfresco³⁰. Veniva inoltre consigliato: «*o caldo de galinha será servido bem quente em tigelas ou chávenas, que as criadas trazem para a sala dentro de tabuleiros; os convidados, depois de beberem o caldo colocam as chávenas ou tigelas dentro dos respectivos tabuleiros, que as criadas seguram nas mãos*»³¹.

Ho raccolto la testimonianza orale di una signora della media borghesia lisbonese, sposatasi nel 1932³². Il ricevimento nuziale, che ebbe luogo in casa dei suoi genitori, fu preparato da una cuoca, assunta per preparare filetti di pesce, carne di maiale e di capretto arrosto, risolatte, la torta Sacher guarnita con *ovos-moles*³³, budino di mandorla e d'arancia e frutta di stagione. La torta nuziale fu fatta preparare in pasticceria. Gli invitati bevvero vino rosso, liquori e Porto.

Andiamo ora indietro al periodo di transizione fra i due secoli, scendendo nello spazio geografico così come nella scala sociale.

Nell'Alentejo rurale il pranzo, offerto dallo sposo e preparato dalla madre e dalle sorelle, veniva servito agli invitati delle due famiglie prima della cerimonia: «*Consta de sopa de verde ou sangue cozido, com fressuras misturadas, ensopado, queijo, frutas, bolos, vinho e licor. Chá ou café só aparece se entre os comensais figuram pessoas finas. Mas em compensação, bebe-se vinho e licor à franca*»³⁴.

²⁹ In italiano: «Più distanti alcuni budini e dolci particolari e poi, servite all'interno di bicchieri disposti sul tavolo, galantine di gallina, aragosta e tacchino arrosto».

³⁰ *Ivi*, pp. 38-39.

³¹ «Servire il brodo di gallina ben caldo in scodelle o in tazze, collocate su vassoi che le cameriere portano in sala; gli invitati, dopo aver bevuto il brodo, mettono le tazze o le scodelle nei rispettivi vassoi, tenuti in mano dalle stesse cameriere». *Ivi*, p. 40.

³² Maria Magalhães, di Lisboa.

³³ Dolci a base di tuorlo d'uovo e sciroppo a base di zucchero tipici del distretto di Aveiro (NdT).

³⁴ «È composto da zuppa *verde* o sangue cotto, con una mistura di coratelle, stufato, formaggio, frutta, dolci, vino e liquore. Il tè o il caffè vengono consumati soltanto se tra i commensali vi sono persone sofisticate. In compenso, però, si bevono vino e liquore a volontà». La zuppa menzionata è un piatto tipico della gastronomia portoghese molto nutriente preparato con verdure e olio (NdT). J. da Silva Picão, *Através dos campos*, op. cit., p. 179.

Dopo la cerimonia religiosa, veniva servita la refezione principale del matrimonio: il pranzo di nozze. Così come per i battesimi, i padrini e i rappresentanti della madrina lanciavano mandorle, confetti e caramelle a coloro che stavano in strada ad aspettare questo momento: la maggior parte era costituita da bambini, ma vi erano anche adulti³⁵. Cito un passo particolarmente significativo di Silva Picão:

Passado o período do bulício ocasionado pelo rapazio, vai para a mesa o jantar: sopa de macarrão, olha acompanhada de carne cheia, arroz com galinha, ensopado, fricassé (impropriamente chamado cabidela), coxo frito³⁶, salada, frutas, folos [sic], arroz doce e vinho. Isto nas bodas de esbarrunto, em que se alardeia abundância. Noutras, menos espaventosas, o menu reduz-se consideravelmente, sem contudo faltar o ensopado, tido e havido como prato de resistência indispensável.

Como os comensais costumam ser muitos e as acomodações poucas servem-se primeiro os noivos, os padrinhos e as pessoas mais gradas. A este primeiro serviço chama-se primeira mesa. À segunda concorrem os convidados e parentes de menos cerimónia, e à terceira e última as mulheres anteriormente ocupadas com o serviço e os rapazes adolescentes.

À mesa, a noiva ocupa o lugar de honra, à direita da madrinha, tendo, na frente, o noivo entre os padrinhos.

É da praxe a noiva comer pouco ou nada³⁷.

«Entretanto se come, mandam-se presentes de ensopado e de outras vianças, às pessoas amigas que não concorrem ao festim. A abundância da comida

³⁵ *Ivi*, p. 184.

³⁶ *Ibidem*: «Guisado de borrego, ou de chibo, preparado na frigideira, com manteiga de porco e alho». («Stufato di agnello, o di capretto, preparato in padella con strutto e aglio»).

³⁷ «Passato il momento del subbuglio provocato dai ragazzi in strada, viene servita la cena: minestra, brodo grasso accompagnato da carne ripiena, riso con carne di gallina, stufato, fricassea (impropriamente chiamata stufato di frat-taglie), stufato di agnello, insalata, frutta, dolci [sic], risolatte e vino. Questo menù era tipico dei matrimoni in pompa magna, durante i quali si ostentava l'abbondanza. In altri ricevimenti, meno sfarzosi, il menù era considerevolmente ridotto, tuttavia non mancava lo stufato, considerato come un piatto sostanzioso indispensabile. Dal momento che i commensali erano generalmente in grande numero e i posti disponibili erano pochi, si servivano prima gli sposi, i padrini e i parenti più stretti. Questa disposizione iniziale è riservata al primo tavolo. Al secondo si riunivano gli invitati e i parenti meno importanti, al terzo – ossia l'ultimo tavolo – si sedevano le donne, precedentemente occupate a servire i giovani. A tavola, la sposa occupa il posto d'onore, a destra della madrina e di fronte allo sposo, seduto tra i rispettivi padrini. Come da prassi, alla sposa spetta mangiare poco o niente». *Ivi*, p. 185.

chega a todos, incluindo os pobrezinhos, a quem se distribuem os sobejos»³⁸. Infine, «no dia imediato reúne de novo a gente da boda, para tomar parte do almoço, derradeiro número da festa. Nas bodas da gente que reside no campo, seguem-se costumes semelhantes aos que deixo referidos (próprios das vilas e aldeias)»³⁹.

Il pasto collettivo è un rito di aggregazione e, di conseguenza, una costante sempre presente nei momenti di festa. L'abbondanza predomina durante queste refezioni e i commensali beneficiano, tutti insieme, del benessere che il cibo e la compagnia offrono. Per tale ragione, le rispettive famiglie dello sposo e della sposa, così come i loro invitati, condividono lo stesso tavolo. Tuttavia, come abbiamo appena letto, non sempre era possibile consumare i pasti insieme. Inevitabilmente si seguivano criteri di differenziazione sociale: mangiavano per primi gli sposi, i padrini e le persone di riguardo; in seguito, gli altri invitati; in terzo luogo (e chissà a quale ora), le donne che avevano cucinato (e che facevano parte della famiglia) e i ragazzi adolescenti (da notare come le donne erano considerate allo stesso livello dei minori di sesso maschile); infine, venivano mandate alcune vivande agli amici – che non erano stati invitati – e ai poveri.

Molto più radicale, invece, era l'usanza di una zona che partiva da Pinhel fino ad arrivare a Castelo Branco, ma riscontrata anche nella cittadina di Mértola, tradizione rispettata almeno durante tutta la prima metà del XX secolo: ognuna delle due famiglie organizzava una festa per i propri invitati, dando vita, quindi, a due ricevimenti di nozze contemporaneamente. Tale rito può essere unicamente interpretato come opposizione al fenomeno di aggregazione: coloro che si uniscono sono gli sposi, i quali partecipano a entambe le refezioni, non le rispettive famiglie. La cerimonia poteva durare due giorni, fatto che implicava la preparazione di quattro banchetti. Nella zona di Castelo Branco, il primo giorno gli sposini partecipavano al banchetto a casa dei genitori dello sposo e, il giorno dopo, a quello dei genitori della sposa. Tuttavia, sebbene la non aggregazione delle due famiglie fosse cosa nota, l'intera comunità era comunque simbolicamente coinvolta. Oltre ai parenti, veniva invitato un rappresentante di ogni nucleo familiare del paese e, per di più, tutte le ragazze nubili e tutti i ragazzi celibi – circostanza, questa, che ritualizzava il passaggio degli sposi al gruppo dei coniugati, processo approvato dal proprio gruppo di origine. I banchetti nuziali oltrepassavano, quindi, l'ambito familiare. Essendo feste della comunità, tutti quanti

³⁸ «Mentre si mangia, vengono mandati come omaggio stufati e altre pietanze agli amici che non hanno partecipato al banchetto. L'abbondanza del cibo raggiunge tutti, anche i più poveri, ai quali vengono distribuiti gli avanzi». *Ivi*, p. 186.

³⁹ «Il giorno dopo gli invitati al matrimonio si riuniscono di nuovo per presentare il pranzo, ultima parte della festa». «Durante le feste di matrimonio della società rurale si rispettano costumi simili a quelli che ho riferito (tipici delle cittadine e dei paesini)». *Ivi*, p. 189.

vi erano coinvolti. Inoltre, i commensali mangiavano in grandi zuppere di argilla, ognuna destinata a quattro o più persone, usanza che ha preceduto la moda dell'uso dei piatti individuali, le cosiddette *nozze al piatto*⁴⁰.

Le spese per i festeggiamenti di matrimonio erano considerevoli. Per questo, nelle località modeste del municipio di Castelo Branco, i familiari contribuivano con vino, pane, uova, salciccia secca e prosciutto crudo. In cambio, se avanzava del cibo, gli stessi portavano con sé una serie di alimenti convenzionali: pane, dolci e risolatte⁴¹. Tale circostanza viene denominata da Gennep «commensalismo alternativo», in quanto determina uno scambio di cibi: tale usanza rientra, tra l'altro, all'interno del sistema generale dell'offerta, basata sul processo del dare-ricevere-retribuire⁴².

In altre località, come nel municipio di Mirandela, dove le famiglie dei due sposi si riunivano attorno allo stesso tavolo, l'intera comunità del paese era invitata ad assistere alla cerimonia in chiesa e a far parte del corteo, ma non al ricevimento. Alla fine della cerimonia in chiesa, la sposa andava con una cesta di casa in casa per offrire lupini e dolci, ringraziando in questo modo la presenza durante la cerimonia religiosa e nel corteo⁴³; ancora una volta, assistiamo alla festa della famiglia allargata condivisa con la comunità e allo scambio dei doni. Nella regione ad Ovest, invece, esisteva anche l'usanza di donare alimenti per rendere partecipe la comunità alla festa di matrimonio, offrendo paste a ferro di cavallo⁴⁴ a tutti coloro che non avrebbero partecipato al banchetto nuziale⁴⁵.

Invece, nelle regioni del Minho, di Trás-os-Montes e dell'Alto-Douro e in alcune località di Coimbra e dell'Estremadura, le nozze riunivano le due famiglie a casa dei genitori della sposa e il banchetto constava di *canja* di gallina, bollito misto, riso al pollo e risolatte (Ponte de Lima), agnello con patate lesse e risolatte (Mirandela), capretto arrosto con patate, riso con bocconcini di capretto, frittelle, risolatte, pan di Spagna o *cavacas*⁴⁶ (S. João da Pesqueira e Meda). In molti paesini dell'Alto Douro, della Beira Alta, dell'Alto Alentejo e della Beira Litoral, il giorno della vigilia (o dell'antivigilia) i genitori della sposa facevano recapitare a casa dei padri-

⁴⁰ João Lourenço Roque, *Casamentos e baptizados*, in «Reconquista», 31.7.2008.

⁴¹ J. L. Roque, *Casamentos e baptizados*, op. cit.

⁴² A. Van Gennep, *Los ritos de paso*, op. cit., p. 50.

⁴³ Fonti orali: Lurdes Perdigão e Margarida Perdigão, di Fradizela, comune di Mirandela.

⁴⁴ Nel testo originale l'espressione utilizzata è *bolos de ferradura*, ossia paste fresche a forma di ferro di cavallo guarnite con zucchero a velo e cannella (NdT).

⁴⁵ Fonti orali citate per i comuni di Cadaval e Lourinhã.

⁴⁶ Dolci conventuali a base di uova, zucchero, farina e vaniglia, la cui forma ricorda quella dei nostri diplomatici (NdT).

ni, o addirittura di tutti gli invitati, ceste con dolci tradizionali. Quelle riservate ai padrini, ovviamente, erano più abbondanti. Nelle aree ad Ovest e nella regione dell'Algarve, era previsto un secondo giorno di festa con un pasto collettivo che riuniva anche i parenti più stretti⁴⁷.

È ovvio, dunque, che il commensalismo è un rito di aggregazione, e non di separazione o di transizione tra i due stati. Tuttavia, non è detto che abbia sempre una natura festiva.

4. FUNERALI

Il consumo di cibi, come parte integrante dei riti funebri, è un'usanza presente in diverse parti del globo. Di fatti, tale tradizione si rispettava anche in Portogallo, sebbene soltanto in alcune zone circoscritte. Già durante la veglia funebre, per esempio, era usuale mettere a disposizione alimenti, o perlomeno bevande, a coloro che trascorrevano lì tutta la notte senza dormire. Dal momento che esistevano anche divieti alimentari per i riti funebri, i cibi messi a disposizione erano in generale molto leggeri. Soltanto caffè nella zona di Meda, caffè e acquavite a Monção e a Vila Real, mentre si consumava baccalà lesso con patate a Ponte de Lima e *canja* a Castro Verde⁴⁸: tale usanza era contraria a quella praticata nel Centro e nel Nord, dove si osservava l'assoluta astinenza dalle carni per alcuni giorni o perlomeno fino a quando il corpo non fosse stato seppellito.

Durante il secolo XIX, il cosiddetto "pranzo della sepoltura" nel giorno del funerale era usuale nella regione dell'Alto Minho. Si consumava pane, vino e sardine o, nel caso in cui queste non fossero disponibili, baccalà e «*era devida aos padres que acompanhavam o féretro e oficiavam a cerimónia religiosa, aos pobres e principalmente aos familiares, parentes e vizinhos*»⁴⁹. Secondo Margarida Durães «*nas zonas rurais, estes costumes mantiveram-se vivos ao longo dos séculos, só começando a ser recusados a partir de finais do século XIX início do século XX*»⁵⁰, ma «*ainda hoje em*

⁴⁷ Fonti orali citate per i comuni di Cadaval, Cantanhede, Coimbra, Lourinhã, Meda, Mirandela, Montemor-o-Velho e Ponte de Lima. E ancora: Maria Elisa Vieira, di Espinhosa, comune di S. João da Pesqueira; Constância Carita, di Montalvão, comune di Nisa; Francisco Coelho della cittadina e del comune di Ponte de Sor; Albertina Brito e Juliana Leal, di S. Clemente, comune di Loulé.

⁴⁸ Fonti orali citate e Júlio António Borges, *Monografia do município de Vila Real*, [s.n., s.l.], 2006, p. 397.

⁴⁹ «Tale pranzo veniva offerto ai sacerdoti, che avevano accompagnato il feretro e officiato la cerimonia religiosa, ai poveri e soprattutto ai familiari, parenti e vicini».

⁵⁰ «Nelle zone rurali, questi costumi si sono mantenuti vivi durante alcuni secoli e si è cominciato a trascurarli soltanto a partire dalla fine del secolo XIX e agli inizi del secolo XX».

*muitos locais do Minho*⁵¹ si prepara questa tipologia di pranzo⁵². Un'altra fonte ci informa che negli anni 1930-40, a Ponte de Lima, le prefiche seguivano la coda del corteo, trasportando sulla testa ceste con pane e brocche di vino da distribuire alla fine del funerale⁵³. Da notare che la carne non è presente in questa refezione.

Nella stessa epoca, a Cadaval e, nella zona di Lourinhã, si distribuivano bevande dopo la sepoltura e si servivano in casa del defunto pane, olive e salsiccia secca, ma quest'ultima si mangiava raramente, dal momento che in tale località, in generale, la famiglia si asteneva dal consumare carne per un periodo che oscillava tra i 15 e i 30 giorni⁵⁴. Uso molto più discreto e generalizzato, ma che implicava anche la distribuzione di alimenti, dove non era l'offerta del pane a coloro che partecipavano alla messa del 7° giorno, nel momento in cui si praticava questo suffragio. Ad Ançã (Cantanhede), dove non era prevista questa messa, per una settimana le donne del vicinato si presentavano tutte le sere a casa del defunto per recitare il rosario con la rispettiva famiglia e vi dormivano anche, a terra. Durante l'ultima veglia, la famiglia offriva una cena con frittelle, dolci e caffè, usanza che chiudeva, in questo modo, il rito di passaggio⁵⁵.

Ma era a Porto, perlomeno durante tutta la seconda metà del secolo XIX, che veniva ritualizzato in modo più definito il *terminus* del tempo funerario: di fatti, il rito si svolgeva in maniera fastosa, tramite la condivisione di alimenti e il rispettivo consumo in comune. Alberto Pimentel ci informa di questa usanza nell'opera pubblicata nel 1893. Egli scrive a tale proposito:

Ainda subsiste [no Porto] o costume de haver na casa do falecido grande comezaina durante o oitavário do falecimento. Os jantares são lautos, abundantíssimos de vitualhas. A família do finado recebe dos seus amigos enormes presentes de pernas de vitela, aves cozidas e assadas, sem falar em várias iguarias, tais como bandejas de bolos, pasteis, etc.

Às vezes até recebe jantares inteiros e completos, que duplicam e triplicam a abundância da mesa. Os íntimos da casa, que são por via de regra os oferentes, banqueteam-se conjuntamente com a família do falecido⁵⁶.

⁵¹ «Ancora oggi in molte località del Minho».

⁵² Margarida Durães, *Herança e sucessão. Leis, práticas e costumes no termo de Braga (séculos XVIII-XIX)*, Universidade do Minho, Braga, 2000 (tesi di dottorato), pp. 432-433.

⁵³ Isaura Mateus, di S. Pedro de Arcos, comune di Ponte de Lima.

⁵⁴ Fonti orali citate.

⁵⁵ Fonti orali: Delfina Vaz e Graciete João, di Ançã, comune di Cantanhede.

⁵⁶ «Esiste ancora [a Porto] l'usanza di offrire in casa del defunto una grande quantità di cibo durante l'ottavario del decesso. Le cene sono abbondanti, ricchissime di alimenti. La famiglia del defunto riceve dai propri amici omaggi sostanziosi

Da notare, in questo caso, doni in alimenti, consumo abbondante di cibo in comune e assenza di pesce. I riti funebri hanno come intento quello di aiutare il defunto ad affrancarsi dalla vita precedente, seguendo il viaggio che lo porterà ad integrarsi in una nuova realtà. Allo stesso tempo, tali riti aiutano i vivi a separarsi dai defunti e a continuare la propria vita senza di loro. La condivisione e il consumo degli alimenti durante i riti funebri hanno questi ultimi propositi: la proclamazione della vittoria della vita, il ricomporsi del gruppo dei vivi e l'occasione di liberare e canalizzare l'energia emozionale. Tali riti possono anche essere considerati, infine, come un ulteriore rito di aggregazione, ma soltanto per i sopravvissuti.

5. FESTE FAMILIARI CICLICHE: IL NATALE

Le feste familiari cicliche, o riti commemorativi, sono ripetizioni di rituali che includevano il Natale – il cenone del giorno 24 e il pranzo del 25 –, la Pasqua, i compleanni, gli onomastici, le nozze d'argento, ecc. Riprendendo le parole di Rui Cascão, queste festività (familiari e non) «*revestiam formas estabelecidas pela tradição, apresentavam aspectos rituais e tinham conotações simbólicas, cujo sentido, muitas vezes, já se tinha perdido*»⁵⁷. Il Natale è la festività più associata al commensalismo, i cui alimenti da consumare sono pre-stabiliti più rigidamente. Per questa ragione, illustrerò soltanto questo rituale familiare, dal momento che lo stesso Rui Cascão ha già esaminato le "Festività cicliche"⁵⁸ e i "Cibi cerimoniali"⁵⁹. Alle informazioni illustrate da questo autore riguardo i menù dei due pasti del Natale, ne aggiungerò altre che non vanno assolutamente a contrastare ciò che egli ha già scritto.

«*A geografia da culinária da época natalícia [noite de consoada], justificada por razões de carácter religioso e cultural, estava fixada desde há muito tempo: domínio do peixe (em especial o bacalhau) no Norte e da*

come zampe di vitella, cacciagione bollita e arrosto, per non parlare delle varie prelibatezze, come vassoi di dolci, paste, ecc. Alcune volte la famiglia riceve addirittura cene intere e complete, che raddoppiano e triplicano l'abbondanza di cibo a tavola. Gli intimi di famiglia, che di regola sono i benefattori, si riuniscono a tavola insieme alla famiglia del defunto». L'edizione consultata è la seguente: Alberto Pimentel, *O Porto há trinta anos* (nota introdutória de Gonçalo de Vasconcelos e Sousa), Universidade Católica, Porto, 2011, pp. 92-93.

⁵⁷ «Rispettavano convenzioni stabilite dalla tradizione, presentavano aspetti rituali e avevano connotazioni simboliche, il cui significato, molte volte, si era già dissipato». Rui Cascão, *À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia*, in J. Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal* 3, op. cit., pp. 56-91 (citazione: p. 88).

⁵⁸ R. Cascão, *Em casa: o quotidiano familiar*, in J. Mattoso (dir.), *História da Vida Privada em Portugal*, 3, op. cit., pp. 236-244.

⁵⁹ R. Cascão, *À volta da mesa*, op. cit., pp. 88-90.

carne no Sul, com o Centro a funcionar como zona de transição»⁶⁰. A questi alimenti principali si aggiungevano il polpo al Nord e sulle sponde meridionali del Douro e, nell'intero Paese, cibi fritti. Se nella parte settentrionale del paese si osservava (e si osserva) il divieto di mangiare carne durante la sera del cenone, il cui consumo è riservato al giorno 25, al Sud, invece, la carne veniva degustata senza indugi durante la vigilia di Natale. Proponiamo a tale proposito altre due testimonianze di questo momento di passaggio fra i due secoli che dimostrano l'effettiva dualità gastronomica dei cenoni portoghesi.

L'autore, riferendosi al menù del cenone della vigilia, pubblicò nel 1896 con il titolo *Perús! Perús!*⁶¹:

Ahi andam elles pela cidade, aos rebanhos, tangidos pela vara dos vendedores. São as nossas victimas d'hoje... Glu! Glu! Glu! Não ha meza que não tenha um pedaço da sua carne loira e tostada pelo forno, o seu arroz apetitoso e amarello". "Glu! glu! glu! o canto da sua morte e a alegria do nosso jantar estivo e familiar!"⁶².

Dodici anni dopo, possiamo leggere in *Serões*: «No Norte de Portugal a consoada é talvez a festa mais comemorada no seio das familias. O indispensável bacalhau cosido e as indispensaveis rabanadas são prato obrigatorio ainda nos lares mais modestos»⁶³.

Agli inizi del secolo XX, nell'isola di Madeira il Natale si celebrava in modo diverso. «O primeiro rebate do Natal, que tem o que quer que seja de pagão, é o critar afflictivo dos porcos – a victima immolada – que esturje os ares na madrugada de 24 de dezembro»⁶⁴. «A festa do Natal anda intimamen-

⁶⁰ «La geografia della culinaria del periodo natalizio [la sera del cenone], giustificata da ragioni di carattere religioso e culturale, si era configurata già da molto tempo: predominanza di pesce (specialmente di baccalà) al Nord e di carne al Sud, mentre il Centro rappresentava una zona di transizione». R. Cascão, *Em casa: o quotidiano familiar*, op. cit., p. 240.

⁶¹ «Tacchini! Tacchini!».

⁶² «Eccoli che camminano per la città, in gruppo, pungolati dai bastoni dei venditori. Sono le nostre vittime di oggi ... Glu! Glu! Glu! Non c'è tavolo in cui non sia presente un pezzo delle loro carni dorate e rosolate al forno, accompagnate da un riso appetitoso e giallo». «Glu! Glu! Glu! Il canto della loro morte e l'allegria della nostra cena calda e familiare!». «Branco e Negro», 25.12.1896, n. 39, p. 193.

⁶³ «Al Nord del Portogallo il cenone è forse la ricorrenza più commemorata in famiglia. L'irrinunciabile baccalà lessato e le irrinunciabili *rabanadas* sono piatti obbligatori, anche nelle case più modeste». E. N., *O Natal*, in «*Serões*», 1908, II série, v. VII, pp. 383-386 (citazione: p. 386).

⁶⁴ «Il primo segnale dell'inizio del Natale, cosa del tutto pagana, è il grido sofferente dei maiali - le vittime immolate - che dirompe nell'aria all'alba del 24 di dicembre».

te aliada á matança dos porcos e, tanto, que o Natal e a morte do porco são sinonimos na Ilha»⁶⁵. A Funchal, dopo la messa di mezzanotte, si procede a casa con a cerimonia ritual da canja e do calice do velho vinho⁶⁶. «O dia de Natal contrasta muito com a véspera: é silencioso, recolhido e grave»⁶⁷. Il clima, dunque, risulta ben diverso rispetto all'entusiasmo del Nord, dove il giorno di Natale i commensali erano liberi dal divieto di mangiare carne.

Uno dei brani migliori che conosco di questa epoca, riguardante la celebrazione familiare del Natale, è una breve cronaca che Teixeira de Queirós pubblicò nella rivista *Branco e Negro* nel Dicembre del 1897 con il titolo *La sera del Cenone*⁶⁸, dove descrive il cenone dei diversi gruppi sociali, riferendosi, come si può fin da subito dedurre, all'ambiente rurale del Nord, da dove lui stesso proveniva. Riporto ancora una volta una citazione piuttosto lunga:

Os verdadeiramente pobres, os quasi pedintes recebem géneros, “pelo menos uma folha de bacalhau, meio alqueire de batatas, uma almotolia de azeite, um pucaro de vinagre. A infusa d'água pé, algum mollete⁶⁹ e a malga de mel”. Castanhas e lenha apanham-nas nos campos. As crianças não adormecem cedo n'essa noite querida e desejada com tanta esperança. O seu bacalhau com batatas, nadando em azeite e vinagre, comido em commum no mesmo alguidar, é manjar maravilhoso.

Nas casas dos remediados que não precisam de recorrer aos vizinhos”, “os trabalhos ruraes terminaram mais cedo. Durante todo o mez do frio dezembro, não se vendeu um só ovo; em pannelo de barro vidrado conservara-se o mel [...]. Na última feira tinha-se feito a provisão indispensável do bacalhau e do polvo seco; da villa trouxera-se no ultimo domingo o arroz e o assucar [...]. Os tachos de frigar, dois ou tres, descem solenemente da borda da chaminé, onde estiveram durante um anno sem prestimo⁷⁰.

⁶⁵ «La festa del Natale è intimamente associata all'uccisione dei maiali tanto che, nell'isola, il Natale e la morte dello stesso animale sono considerati addirittura concetti sinonimi».

⁶⁶ «La cerimonia gastronomica rituale a base di canja, accompagnata da un calice di vino d'annata».

⁶⁷ «Il giorno di Natale differisce molto rispetto a quello della vigilia: è silenzioso, assorto e severo». João Gouveia, *O Natal na ilha da Madeira*, in «Serões», 1906, II série, v. III, pp. 423-429.

⁶⁸ Teixeira de Queirós, *Noite de Consoada*, in «Branco e Negro», 26.12.1897, n. 91, 2° ano, p. 200.

⁶⁹ *Molete* era, ed è ancora, la parola in uso al Nord e nella regione della Beira Transmontana per indicare panini soffici di farina di grano che in altre zone sono denominati *papo-secos* o *carças*.

⁷⁰ «Coloro che sono veramente poveri, quasi mendicanti» ricevono generi alimentari, «perlomeno una porzione di baccalà, mezzo moggio di patate, una bottiglietta d'olio, una brocca di aceto. Una caraffa di vinello, pan buffetto e una ciotola di miele». Castagne e legna si prendono dai campi. «I bambini non si addormentano

Mentre i bambini aspettano che le castagne arrostiscano sul focolare dove le hanno collocate, «num lago de azeite, bóiam os bolos de bacalhau, os de gerimú e as indispensáveis rabanadas»⁷¹. «Ceiam ali mesmo, na cozinha, em face do soberbo lume»⁷².

Nas grandes cozinhas da casa rica, as creadas acompanhadas das meninas e da senhora é que organizam a ceia. Uma grandeza de abarroter. Numerosas cestas de ovos, que se quebram com magnificência, para alguidares largos como lagaretas. Depois de bem batidos, misturam-se esses ovos ao bacalhau desfiado, á polpa do gerimú, ao arroz cozido e ás tripas das cirgalhotas, que, tirada a espinha, andaram previamente a corar, para lhes desaparecer o gosto ensardinado. Todas estas grandes massas, que se alastram nas gamelas ou nos alguidares, em breve principiam em fórma de pequenos bolos a nadar em mares de azeite, nos tachos amplos e reluzentes como os dos conventos⁷³.

Si preparavano, inoltre, risotto al polpo, budini e *rabanadas*, tutto sempre a carico della madre di famiglia. «*Não se usa caldo nesta ceia, mas vêm no fim, por causa do frio, as grandes malgas de vinho quente com mel, fumegantes*»⁷⁴.

Il tutto, dunque, era ritualizzato: gli alimenti che si consumavano, la

presto in questa notte così attesa e desiderata con tanta speranza. Il loro baccalà con patate, immerso nell'olio e nell'aceto, consumato insieme agli altri nella stessa ciotola, è un pasto meraviglioso». «In casa delle famiglie medie, che non hanno bisogno di elemosinare cibo ai vicini», «i lavori nei campi erano terminati prima. Durante tutto il gelido mese di dicembre, non si era venduto nemmeno un uovo; in una pignatta di argilla verniciata si conservava il miele [...]. Durante l'ultima fiera, tutti avevano fatto la scorta indispensabile di baccalà e di polpo secco; dalla città avevano portato, la domenica anteriore, il riso e lo zucchero [...]. Le padelle per la frittura, due o tre, scendevano solennemente dal bordo del camino, dove erano rimaste inutilizzate per un anno».

⁷¹ «In un lago di olio, galleggiano le frittelle di baccalà, di zucca gialla e le irrinunciabili *rabanadas*».

⁷² «Cenano esattamente lì, nella cucina, davanti all'incantevole fuoco».

⁷³ «Nelle grandi cucine di una casa ricca, il cenone viene preparato dalle domestiche con l'aiuto delle bambine e della padrona di casa. Una quantità esagerata. Numerose ceste di uova, che si rompono con abbondanza in ciotole larghe come tinozze. Dopo aver sbattuto con cura le uova, queste si uniscono al baccalà sfilacciato, alla polpa dei fiori di zucca, al riso lessato e alle interiora dei pesci di fiume, previamente spinati e fatti rosolare per mitigare il sapore di sardina. Tutti questi grandi impasti, che si versano in scodelle o in catini, in breve tempo prendono la forma di piccole frittelle che nuotano in un mare di olio all'interno di padelle ampie e splendenti come quelle dei conventi».

⁷⁴ «Non è abitudine consumare il brodo durante questo cenone; alla fine però, a causa del freddo, è solito bere grandi tazze fumanti di vino caldo con miele».

sequenza con la quale erano serviti, i comportamenti che ognuno doveva adottare. Convenzioni apprese in precedenza e rigorosamente rispettate.

Dopotutto, le élite cercavano come sempre di distinguersi, adottando usanze differenti. Segue il menù di un cenone di Natale del 1891:

Puré jardinière, rellena natila, arroz phantasia caseira, costeletas nacionaes e ervilhas idem, dinde classique garni, couve flor composta. Dessert: riz ancêtres à la dominus tecum, bollo experimental, fatias Victor Cordon, hors d'oeuvre gelado, puding incognito broas de Natal portuguez, fructas verdes e maduras, ditas secas familiares, bonbons et confitures à la variagatum. Vinhos: Asseiceira, Palmella, Champagne, Moscatel, Malaga. Licores: curaçao, mãos d'anneis, anisette; Bordeaux, Lisboa. Cigarettes⁷⁵.

Oltre alla varietà gastronomica, che si discosta volontariamente dagli alimenti di rito stabiliti da regole non scritte, bisogna anche notare la ricercata mescolanza linguistica — cosparsa oltretutto da vari errori ortografici — con la quale si presenta il menù.

Nel secolo XIX si verifica, da parte di persone non clericali, la rivendicazione della sacralità della famiglia e della festa del Natale, così come della rispettiva celebrazione. Questa visione, però, non corrispondeva affatto a quella della Chiesa che invece commemora in questo giorno la nascita del Salvatore. L'indignazione che Ramalho Ortigão sentiva nei confronti della messa di mezzanotte, sconosciuta al Nord ma professata a Lisbona, è un ottimo esempio di questa posizione. Egli afferma, nel solito modo truculento, che questa messa di mezzanotte «*dissolve o serão doméstico*», «*é uma invasão do lar pela sacristia*», è «*um intrometimento sacerdotal*». «*Os padres, sem de modo algum lhes discutirmos o muito que eles sabem do pecado, não sabem nada acerca da família*»⁷⁶. Eppure, era proprio a Lisbona e al Sud che si violava il precetto dell'astinenza, visto che si mangiava carne durante la notte di Natale.

⁷⁵ «*Puré jardinière, rellena natila, riso fantasia fatto in casa, costolette e piselli nazionali, dinde classique garni, cavolfiore in composta. Dessert: riz ancêtres à la dominus tecum, torta sperimentale, fette di Victor Cordon, hors d'oeuvre fresco, puding incognito, pani di miglio di Natale alla portoghese, frutta verde e matura, frutta secca comune, cioccolatini e confitures à la variagatum. Vini: Asseiceira, Palmella, Champagne, Moscatello, Malaga. Liquori: curaçao, mãos d'anneis, anisette; Bordeaux, Lisboa. Cigarettes*». Cenone a cui partecipò la 2ª contessa di Nova Goa, Raquel Anjos Jardim, citazione ripresa da I. Drumond Braga, *Do primeiro almoço à ceia*, op. cit., p. 132.

⁷⁶ «*Disgrega la serata in famiglia*», «*è un'invasione del focolare domestico da parte della sacrestia*»; «*Un'intromissione sacerdotale*»; «*I sacerdoti, senza mettere in discussione la loro ampia conoscenza sul peccato, non sanno nulla della famiglia*». Cronaca non datata. *As farpas* furono pubblicate mensilmente tra il 1871 e il 1882. Ramalho Ortigão, *Farpas V. A Religião e a Arte*, Clássica Editora, Lisboa, 1990, p. 221.

Più tardi ancora, nel 1949, il libro di culinaria di Laura Santos presenta un menù sia per la serata della vigilia, durante la quale predomina il baccalà (circostanza contraria alle usanze lisbonesi), sia per il giorno di Natale, chiamato giorno della famiglia, durante il quale il tacchino è il piatto protagonista e che veniva consumato anche durante la vigilia, per tradizione, a Lisbona e nel Sud⁷⁷. Ciò significa, senza fare nessuna allusione al sacro o al profano e alla polemica latente riguardo la celebrazione del Salvatore e della famiglia, che Laura Santos delimitava perfettamente le due feste attraverso il simbolismo degli alimenti.

⁷⁷ L. Santos, *A perfeita dona de casa*, op. cit., pp. 53-57.