

AS BOAS MANEIRAS

Renato Janine Ribeiro - A Etiqueta no Antigo Regime

No século XI uma princesa de Bizâncio — do Império Romano do Oriente, mais refinado que os ocidentais semibárbaros — casa-se com um Doge de Gênova. Traz um garfo na sua bagagem. Escândalo: na Itália e na Europa praticamente só se conhecia como talher, a faca. Que, aliás, nem se poderia definir como utensílio de mesa, porque era múltiplo o seu uso: servia para cortar a carne, mas também para levar os alimentos à boca, palitar os dentes, matar um animal ou um homem, cortar uma corda ou galho era arma e ferramenta. Mais que talher, fazia parte da indumentária e talvez, até, da caracterização varonil ou nobre (varão, afirma-se, provém de barão). Cada homem portava consigo a sua faca; os convivas ainda não haviam perdido, em favor do anfitrião, os seus meios próprios de cortar. O garfo bizantino (dizíamos) escandaliza, a princesa é insultada: um sacerdote, num sermão, acusa-a de ímpia. Como logo vem a morrer, considera-se que Deus a castigou por sua soberba.

Nada, melhor que este episódio, assinala a distância entre o Oriente mais culto (bizantino e árabe) e o Ocidente de maneiras rústicas, ou entre a Europa do século XI e a da Renascença. quando — finalmente! — se aceitarão o garfo e os talheres. Os costumes que nos acostumamos a chamar de boas maneiras custam muito a se implantar na Ocidente. A sociedade medieval europeia pouco refinada: os cruzados que entram em contato com o Império Bizantino ou com os inimigos árabes, são fascinados pela riqueza, pelo fausto, pela qualidade do viver encontrados no Oriente às vezes tão árido. Na Palestina os cavaleiros europeus com frequência mandam comprar sorvetes no acampamento do adversário Saladino isto sob um sol causticante. E de outra terra islâmica, a Península Ibérica, conta-se que passam à Provença as concepções do amor que inspirarão os trovadores (René Nelim. L 'érotique des troubadours).

Contudo, a partir do século XIII inúmeros documentos atestam a crescente preocupação europeia em refinar os costumes. Norbert Elias compilou uma série desses textos: canções, manuais de diversas naturezas. Servem para conhecermos tanto a sociedade medieval como o processo, muito lento, que a levou a “civilizar os (seus) costumes”. Podemos começar pelas maneiras de comer. Não apenas não existem talheres, como não há pratos individualizados: as comidas são postas sobre a mesa de madeira — às vezes simples tábuas armadas para a ocasião, em cima de cavaletes; não se usa toalha, e talvez uma bota esteja ao lado da travessa.

É regra comer com as mãos. Não há garfo ou colher. As pessoas se servem dos demais alimentos com a faca — se vão cortar a carne, que os nobres consomem em quantidade ou com um pedaço de pão como ainda se faz no mundo árabe. As críticas de Tannhüuser (século XIII) ou Erasmo de Roterdã (século XVI), entre tantos que falaram das maneiras dirigem-se muitas vezes aos costumes rústicos (dizem eles: de “camponeses”) que ainda prevalecem no meio nobre. Por exemplo, diz Tannhüuser que o conviva não deve palitar os dentes com a faca, afrouxar o cinto sentando-se à mesa, assoar-se com a mão durante as refeições, devolver à travessa os restos do que comeu. Erasmo: “é coisa de camponês mergulhar os dedos no molho. Servimo-nos do que desejamos com a faca e o garfo (*estejá apareceu*) sem fuçar o prato inteiro...” (1530).

Também não convém entornar a sopeira corno se fosse um copo: outras pessoas vão servir-se dela e, se forem delicadas, poderão sentir nojo.

A carne é o grande alimento da nobreza. Sem dúvida isto se prende à caracterização do nobre como guerreiro: na repartição da sociedade feudal entre os que *rezam*, os que combatem, os que trabalham (ou lavram), a nobreza hereditária justifica-se pelo ofício das armas. A caça é prolongamento da guerra ou treino para esta; está ligada à conquista, na figura bíblica de Nemrod; por isso, é ocupação limitada aos nobres, proibida aos plebeus. Grandes quantidades de carne, de todos os tipos — gado ou caça —, compõem a refeição aristocrática. Numa corte alemã já do século XVI calcula-se que cada pessoa consumisse em média um quilo de carne por dia, sem contar a caça de pequeno porte, as aves e peixes. O fenômeno é europeu: também na Inglaterra os nobres se reservam a carne — também excluem o leite, bebida de crianças, e os legumes, comida de pobre —, sofrendo por isso de falta de vitaminas A e D e, com frequência, de gota e pedra na vesícula. Pequeno consolo para os pobres, privados de carne, é que consomem legumes e por isso a gota não os afeta.

A apresentação da carne à mesa é também característica: o animal é servido inteiro, ainda um boi; é um privilégio cortá-lo, que cabe ao anfitrião, ao convidado de mais prestígio ou a alguém a quem se deseje honrar. Tarefa que, pela sua importância, ainda no século XVII merece comparar-se à caça, esgrima ou dança, três das principais ocupações do nobre. Courtin, autor de um manual publicado em 1672, explica que não dirá em sua obra como cortar a carne, “porque sobre tal assunto se fizeram livros especiais, que chegam a apresentar em figuras todas as partes do animal, para mostrar por onde se deve começar segurando a carne com o garfo a fim de cortá-la”. Mais tarde, porém, a apresentação dos animais à mesa se tornará desagradável: exceção feita para alguns de tamanho menor, eles serão servidos por assim dizer desnaturados em sua figura, cortados em pedaços que fazem esquecer o seu corpo e os afastam de nossa humanidade — reduzidos, simplesmente, a alimentos. (Quem leu *Papilion*, de H. Charrière, recorda o nojo do ex-presidiário ao comer um macaco assado — tão parecido com um homem. A identificação do homem com os demais mamíferos certamente cresceu nos últimos séculos.)

Outras maneiras também se civilizaram. Erasmo, um dos grandes educadores dos costumes, ensina às crianças que só um camponês assoa o nariz no boné ou na roupa, só um vendedor de peixes no braço ou no cotovelo: “Devemos recolher as sujeiras do nariz num lenço. afastando-nos por um momento se estivermos com pessoas superiores a nós” (*De civilitate moram puerilium*. 1530). Como o garfo, o lenço é objeto novo e de luxo, ainda na Renascença: às vezes aparece com destaque num inventário ou num testamento. Luís XIV será o primeiro a ter uma grande coleção de lenços e é no seu reinado que se difunde, finalmente, o uso desta peça (tanto de vestuário como de higiene). Talvez por essa razão — por ser o lenço algo valioso — os professores de maneiras advertem o seu dono contra um certo risco de vaidade: “Tu não deves, depois de te assoares, abrir o lenço e olhar o que este contém, como se pérolas ou rubis te houvessem descido do cérebro pelo nariz”, afirma o arcebispo Giovanni della Casa no seu *Galateo* (1558).

A maneira moderna de cuspir — ou melhor, de não cuspir — também se define vagarosamente. Alguns manuais da Idade Média instam as crianças a não cuspirem na mesa, à mesa nem na bacia: Erasmo, autor de transição, depois de afirmar que “é mal educado engolir a saliva”, adverte que devemos afastar-nos dos outros para expeli-la no

chão e, se isto não for possível, usar um lenço. Com Giovanni della Casa, a proposta é repressiva: o homem deve evitar cuspir o quanto for possível: bom mesmo seria fazer como certos povos que não cospem jamais: porém, se não o conseguirmos, pelo menos podemos reduzir o número de nossas cusparadas (1558). Em 1672, Courtin retorna o exemplo de Erasmo, para dizer que não é mais admissível cuspir no chão — nem bocejar diante dos outros.

Há um desenvolvimento, nem sempre linear, mas que vai transformando os atos naturais de cuspir, coçar-se, bocejar, soltar gases em ações indecentes. Talvez o apogeu desta tendência se constate num manual francês de 1839, em que um eclesiástico afirma que o cristão deve sempre considerar o seu corpo “como um templo do Senhor”: por isso é preciso suportar com paciência as incomodidades e desconfortos, não se coçando (nem mesmo a sós), evitando apoiar-se na parede quem estiver de pé etc. Aqui, porém, chegamos a um extremo em que o ideal do corpo se desencarnou, ou melhor, se transformou em instrumento de flagelo da carne. Podemos dizer que a modificação bem-sucedida nos atos naturais foi a que os limitou, sem reprimi-los excessivamente.

Nesta metamorfose do ideal do corpo, o primeiro passo foi dado pela polidez: os homens pararam de cuspir, bocejar, soltar gases *em público* para não serem desagradáveis às pessoas sensíveis. Tratava-se de recortar um espaço privado para as funções naturais de secreção do corpo, o qual não se devia exibir ao outro. Contudo, com o correr do tempo surge uma justificação *higiênica* para estes cuidados, que passam a se impor ao homem também na sua privacidade. Comparando as edições de 1729 e 1774 das *regras da decoro e da civilidade-cristã*, de la Salle, “vemos que ao ocorrer uma repressão mais severa dos atos secretivos, aparece uma argumentação higiênica para fundamentá-la: no texto inicial o ato de assoar o nariz é regulado segundo a deferência em relação aos outros, e especialmente aos superiores; na edição revista, está dito que “enfiar os dedos no nariz é uma falta de asseio revoltante e, repetida muitas vezes, produz incomodidades no nariz, das quais passamos a sofrer”. Em 1859 um manual inglês diz que o hábito de cuspir não apenas é atrozmente vulgar, como ainda é muito perigoso para a saúde” .

Desta maneira a linha divisória deixa de passar entre os atos permitidos na intimidade e em público, para distinguir o que é bom para a saúde (coincidindo com o aceitável socialmente) e o que é condenado pela higiene (e, curiosamente, também pelas boas maneiras). Há uma remodelação do ideal do corpo em função de normas sociais que se travestem de científicas, higiênicas. Mas esta repressão “racional”, “médica”, é menos excessiva que a redução do corpo a um “templo do Senhor”, pretendida às vezes pela Igreja — ela não chega a erigir o desconforto, o flagelo, o martírio da carne como ideal em si. Talvez por isso, adotando a linguagem da razão mais que a da fé, contentando-se com um ideal mais plausível aos olhos do mundo leigo, esta estratégia tenha sido mais eficaz na imposição de suas normas no século XIX e na primeira metade do século XX.

As boas maneiras são eficientes na relação com os outros, na criação de um mundo agradável e de uma dominação política. N’O *leopardo*, de Lampedusa (que Visconti filmou), Calogero Sedàra, homem grosseiro e só interessado no dinheiro, vai descobrindo a sedução das belas maneiras ao conhecer mais de perto o príncipe Fabrizio de Salina: “Aos poucos, *don* Calogero ia compreendendo que uma refeição em comum não era necessariamente uma tempestade de ruídos de mastigação e nódoas de gordura;

que uma conversa pode muito bem deixar de se parecer com uma briga de cães; que ceder a passagem a uma mulher é sinal de força e não, como havia julgado, de fraqueza; que se pode obter mais de um interlocutor dizendo: *não me expliquei bem, talvez?* do que *não entendeste nada*; é que, adotando estas precauções, as refeições, as conversas, as mulheres e os interlocutores serão de quem os tiver sabido tratar bem” (cap. IV).

À medida que as maneiras se refinam, tornam-se distintivas de uma superioridade: não é por acaso que o exemplo parece sempre vir de cima e, logo, é retomado pelas camadas médias da sociedade, desejosas de ascender socialmente. Esta imitação é um dos grandes veículos da difusão das boas maneiras: é exibindo os gestos prestigiados que os burgueses adquirem estatuto nobre. Aliás, quando Luís XIV, o rei que é personagem principal em qualquer história da etiqueta, manda recensear os seus fidalgos e expurgar os falsos, um dos critérios de nobreza é uma família manter, desde três gerações ou um século, padrão de vida nobre. Quer dizer: nem sempre são cartas patentes ou testemunhos genealógicos que fundam a pretensão aristocrática; tais papéis poderiam ser falsificados, e além disso só se referem à nobreza posterior a 1270. O aristocrata de raiz antiga, o companheiro de São Luís, o descendente dos cruzados não tem documentos a apresentar. O que funda a qualidade de nobre é um *estilo de vida*, desde que reconhecido por longo tempo. Nada, por sinal, mais barroco: o ser de um homem se confunde com sua aparência. Quem age como nobre é nobre.

O problema, porém, é que pelas boas maneiras não é possível discernir com precisão os *graus* da sociedade: elas marcam apenas uma ruptura, entre o refinamento e a rudeza. Além disso, como são fáceis de copiar, as fronteiras se apagam. Por isso é importante no Antigo Regime outra função da vida social — a moda. Através dela constantemente se resgatam critérios que distinguem as classes: desde que um é apropriado pelos burgueses ambiciosos, outro aparece, e assim ano após ano. A repartição entre refinados e rudes vê-se reiterada; nada mais ridículo que usar a roupa do ano passado. Se é a vaidade que impele a imitar as maneiras, é também ela que o dificulta — porque o arremedo merece a zombaria. A corte de Luís XIV ri do “burguês fidalgo” de Molière, não porque os trajes e manias do sr. Jourdain lhe pareçam exagerados, mas porque não convêm a *um burguês*. Rir é mais eficaz que as antigas leis suntuárias, que nunca tiveram muito êxito na delimitação das roupas entre as classes sociais, e são definitivamente aposentadas pelo sistema da moda, da etiqueta, da comédia.

O luxo, além de constituir a “indústria de ponta” no sistema econômico da França setecentista, responde a uma necessidade de distinção social, em que as classes endinheiradas procuram ascender — *copiando* — e as camadas aristocráticas se resguardam dos intrusos — *inovando*. A moda, aliás, não se limita ao vestuário — está presente também no vocabulário e na pronúncia. No século XVI a corte francesa decide passar a pronunciar o ditongo *ai* como “oá”, em vez de “ué”: a nova maneira, que terminou prevalecendo, durante muito tempo serviu de distintivo ante os falares campônios e burgueses. Assim, é complexo o problema da imitação, na moda: se confirma a qualidade do “criador de moda”, atestando a sua superioridade social, ela também o induz a abandonar sua criação e a propor novas. A moda é questão de velocidade; de tornar efêmero o belo; de grifar uma assinatura, mais importante que a obra exposta. Os sinais de prestígio revelam-se não mais que sinais: ouropéis, despidos de substância; aparências que se desfazem quando o burguês as atinge; a sutileza do aristocrata, ante os que tentam alcançá-lo, está menos em criar signos do que em

afirmar-se seu criador. Pois o que ele produz não são os meros objetos, mas o próprio produzir, o fazer-se reconhecer enquanto criador.

Contudo, permanece o corte binário entre refinados e rudes, criquante falamos de roupas e maneiras. Uma distinção tão simples só beneficia a nobreza enquanto esta acelera os ritmos, apressa a substituição dos gestos que a caracterizam e, feito um comandante que troca a cada noite a senha do quartel, garante o controle sobre o ingresso em seu meio. Ao mesmo tempo, a elegância é cara, o que favorece quem tem dinheiro; e bastará que se multipliquem os centros de criação da moda para perturbar-se a hegemonia do gosto nobre. Quando Paris, no século XVIII, desaloja Versalhes da posição de ditadora da opinião, quando a Cidade suplanta a Corte, está aberto o caminho para as modas divergirem, deixando de haver um critério consensual sobre o que merece prestígio. Pode o velho duque de Richelieu reclamar dos “filósofos” (“*Isso* ousa raciocinar e não tem mil libras de renda”), mas à sua frente os salões mais brilhantes acolhem e respeitam — às vezes com um certo paternalismo — os pensadores da Enciclopédia. Mas, ainda quando havia consenso na nobreza e dominava a corte de Versalhes, as maneiras não bastavam para fazer a etiqueta.

RIBEIRO, Renato Janine

A Etiqueta no Antigo Regime; Editora Moderna, 1999, São Paulo, S.P.