

O CHEIRO DA CASA

Maria Manuel Valagão*

Todas as casas têm um cheiro próprio, um cheiro a antigo ou um cheiro a novo, um cheiro a vazio ou um cheiro a habitado. Entramos numa casa e os nossos sentidos despertam: somos apanhados por cheiros bons e cheiros maus, por cheiros lavados e por cheiros sujos, por cheiros mortos e por cheiros vivos, por cheiros fortes e por cheiros subtis, por cheiros nítidos e por cheiros indistintos, por cheiros ‘nómadas’ e por cheiros ‘sedentários’. Os cheiros de uma casa são a sua marca, o seu carácter, a sua definição, o seu rosto. A maioria faz parte da memória que temos dela. Ninguém como *Marcel Proust* decifrou tão claramente isto. O seu livro ‘Em busca do Tempo Perdido’ é atravessado por cheiros, perfumes, aromas, odores, palavras que são sinónimas umas das outras, mas não inteiramente coincidentes.

O poder evocativo dos cheiros é imenso. Cada cheiro é uma madalena de *Proust* que nos reconstitui um mundo. Todos temos os nossos cheiros da infância e da adolescência. Por eles, andamos no labirinto do tempo com esse fio de *Ariane*. Cada cheiro é um lugar no mapa das nossas representações. Com ele, reconhecemos ou desconhecemos, lembramos ou desejamos. Cada cheiro conta-nos uma história ou põe-nos a caminho de um novo território. Cada cheiro, liga-nos a emoções/sensações/histórias/descobertas que lhe estão associadas. Os perfumes ficam de tal forma gravados na memória sensitiva, que são sempre associados ao tempo e ao espaço que os gerou.

A literatura mostra também, eloquentemente, como o cheiro da casa é um referente de grande densidade comunicativa que, frequentemente, ganha as virtualidades de um espelho: aí se colhem/retratam os códigos mais intrínsecos das práticas de quem habita aquele espaço e muitas vezes as práticas de vida do contexto envolvente à casa. Em ‘A Cidade e as Serras’, Eça de Queiroz usa os cheiros para definir ambientes, atmosferas, caracteres, mudanças. Quando Jacinto chega à sua terra natal e diz “ Então é Portugal, hen?... Cheira bem!”, Eça está a assinalar uma metamorfose e uma conversão. O hiper-civilizado, entediado e amolecido Jacinto, habituado aos cheiros domesticados e sofisticados da cidade-símbolo (Paris), ao ser seduzido pelo cheiro silvestre das serras, desperta para uma vida mais sadia e mais feliz. Usando-se a antítese natureza-cultura, neste livro de Eça, a casa da cidade é uma casa construída “contra” a natureza, abrigo que isola e defende o homem culto e civilizado da força primitiva, bruta e selvagem. Ao contrário, a casa do campo, prolonga a natureza e propicia ao homem a comunhão

* Investigadora em sociologia da alimentação e ambiente (mvalagao@gmail.com)

com ela e com o seu poder renovador e rejuvenescedor: “Através das janelas escancaradas, sem vidraças, o grande ar da serra entrava e circulava como num eirado, com um cheiro fresco de horta regada” (1981: 122). Em ‘A Cidade e as Serras’, os cheiros campestres são sempre bons e saudáveis, abrem os sentidos e os desejos. Nas refeições, feitas de alimentos naturais e virtuosos, os cheiros abrem o apetite, consolando o corpo e elevando a alma. Por isso, Eça descreve “ todo o inebriamento do aroma do caldo, servido no jantar improvisado, depois da chegada inesperada de Jacinto e Zé Fernandes à Quinta” e continua “depois, desconfiado, provou o caldo que era de galinha e rescendia” (1981: 126).

Em Tormes, tudo rescende e os sentidos cruzam-se numa sinestesia feliz, que dá uma alma ao corpo e um corpo à alma. O cheiro a cravos que rescendem, junta-se à frescura do soalho borrifado de água e à penumbra da casa, quando no exterior o dia é tórrido. Estas referências olfactivas / sensitivas estão para além das simples práticas do habitar, na sua singularidade, ou de práticas de organização do espaço doméstico. Traduzem também a proximidade ou o afastamento da natureza. O espaço interior, doméstico, é circunscrito pelo espaço exterior, associando os aromas dos cravos que rescendiam, ao silêncio, e ao “esplendor da manhã santa”. E o ambiente físico está também em relação com o ambiente metafísico. É assim que Eça descreve a visita de Zé Fernandes a Jacinto que, entretanto, depois da chegada a Tormes, arrumara a casa: “Tudo resplandecia de asseio e ordem. As portadas das janelas, cerradas, abrigavam do sol que batia aquele lado de Tormes, escaldando os peitoris de pedra. Do soalho, borrifado de água, subia, na suave penumbra, uma frescura. Os cravos rescendiam. Nem dos campos, nem da casa, se elevava um rumor. Tormes dormia no esplendor da manhã santa.” (1981: 136).

A memória dos cheiros e os cheiros da memória

“...apenas o cheiro e o sabor, mais frágeis, mas mais vivazes, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, permanecem ainda por muito tempo como almas, a fazer-se lembrados...” (Marcel Proust, 2003: 54)

Mesmo quando nada parece subsistir de um passado antigo, após a morte dos seres, após a destruição das coisas, resta-nos, diz *Proust*, a memória sensitiva dela(e)s (e a mais criadora e eficaz dessas memórias é a involuntária, como no caso da *madalena*), na qual o cheiro tem um lugar central. Nessa memória, o cheiro é transitivo. Lembramos um cheiro e lembramos os momentos e os lugares que lhe estão associados, mas também as impressões, os sentimentos e os pensamentos. Lembramos o nosso cheiro e o cheiro dos outros. Lembramos o cheiro dos outros em nós e o nosso nos outros. Lembramos o cheiro do leite que a nossa mãe nos dava. O

cheiro do quarto durante a nossa primeira doença. O cheiro do lápis e do papel com que escrevemos a primeira letra ou fizemos o primeiro desenho. Lembramos o cheiro das casas que habitámos e das casas que visitámos, da casa onde era a nossa escola e da casa onde, na praia e no campo, passámos as nossas férias. Lembramos as pessoas pelo seu cheiro: a tia que cheirava a remédio, o avô que cheirava a tabaco, a prima que cheirava a *baton*. A cada um destes cheiros ligamos os lugares onde os encontramos. O poder evocativo de um cheiro é único. Ele identifica como se fosse uma impressão digital olfactiva.

Cada cheiro tem uma história e remete-nos para os sítios onde ela se deu. Associamos os cheiros a momentos felizes e infelizes e às casas onde esses momentos aconteceram. Às vezes, com uma precisão única: lembramos a sala da clínica onde fomos operados à garganta; a cozinha onde se cozinhavam as filhoses de Natal; o cheiro do pão quente acabado de fazer, sobretudo quando era cozido com lenha de esteva; o cheiro a papel que vinha da gaveta do móvel da sala que a avó abria para nos dar o dinheiro para comprarmos rebuçados; o cheiro ‘a medo’ do quarto onde esperámos que o nosso pai nos chamasse depois de saber que tivemos uma nota má a matemática.

Nas casas, há cheiros mais materiais do que outros. Todos temos presente, como se os tocássemos, o cheiro a cera dos soalhos, o cheiro a roupa lavada, o cheiro a alfazema das gavetas, o cheiro a graxa dos sapatos....

Há outros cheiros que são mais sentimentais: o cheiro dos vestidos da nossa mãe, o cheiro das comidas em dias de festa, o cheiro dos bolos acabados de fazer, o cheiro do vinho do Porto com que se faziam os brindes...

Os cheiros da casa evocam memórias, inscrevem-se, associam-se, ligam-se, religam-se. Também nos religam a vivências que, no seu valor simbólico, são como *almas a fazer-se lembradas*, transportando até nós momentos do passado que nos acompanham como se fossem momentos do presente. Todos estes aromas são como que “cheiros a celebração”

Os aromas da habitação representam um precioso sistema simbólico, cuja descrição intensifica e supera a mera descrição das práticas que lhe estão subjacentes. São sistemas de representação que se fundem em todo um conjunto de referências e reforçam a intensidade do que querem exprimir.

Do viver rural, à casa na cidade

“...Em Portalegre, cidade/ do Alto Alentejo, cercada/ de serras, ventos penhascos, oliveiras e sobreiros /Na casa em que morei, velha/ Cheia dos maus e bons cheiros/ Das casas que têm história...” (José Régio, 1971: 100)

No viver rural, intimamente ligado aos ciclos da natureza e a todo um conjunto de práticas que caracterizam a ruralidade, os cheiros da casa estavam também associados aos ritmos da natureza. Na primavera, no sul do país, no Alentejo e no Algarve, era inconfundível o cheiro das laranjeiras em flor, cheiro este que pairando por toda a parte inebriava também o interior da habitação. No verão, a secagem das ervas aromáticas e de alguns frutos ao sol, embora se fizesse no exterior, levava cheiros e aromas a toda a parte que, ao fim da tarde, penetravam no interior da habitação inundando toda a casa-a. E todos os aromas associados à conservação dos frutos, quando estes se penduravam no sótão – melões, uvas, maçãs – eram frutos que pelos seus agradáveis aromas contribuíam para que um inebriante aroma se espalhasse por todas as divisões da casa. Também os aromas associados à confecção de compotas e outros doces de frutos, durante o verão, tornavam inconfundíveis e inesquecíveis esses dias. Por exemplo o dia em que se fazia a marmelada. Como não sentir ainda, todos os aromas que nos dias de tamanha azáfama inebriavam a casa? Estas práticas de conservação dos alimentos, renovavam-se ciclicamente de acordo com o ritmo sazonal. Foram sendo repetidas ao longo de gerações e conjugam na perfeição referências a “fragrâncias variáveis com as estações, mas móveis e domésticas, corrigindo o picante da geleia branca com a suavidade do pão quente, ociosas e pontuais como um relógio de aldeia” (Proust, 2003:54). Eram práticas sazonais que reflectiam não só um sábio aproveitamento dos recursos alimentares, mas também momentos quotidianos, ciclos de trabalho e de lazer, bem como ciclos festivos e religiosos. Proust fala de *Combray* e esse *Combray* de que ele fala é o símbolo de uma vida antiga e doméstica, com hábitos, regularidades, rituais e rotinas. Nela, os cheiros são um relógio diário, marcam as estações que chegam e as estações que findam, dizem como os tempos encarnam nos espaços. Esse tempo cíclico era ainda o tempo dos deuses e todas as casas onde esta cadência de vida se vivia, eram lugares ritualizados e, por isso, sagrados.

O profundo conhecimento dos recursos naturais, conduziu as populações locais, a procurar soluções alimentares adaptando, de forma empírica e muito sábia, esses recursos às suas necessidades. Forjaram-se assim práticas de conservação que conjugam equilíbrio nutricional, com exaltação de sabores e aromas próprios de cada estação. Todos estes aromas, nos seus

processos de confecção em época própria, invadiam o espaço da casa, constituindo-se como um património de memórias, associado a um tempo em que as estações do ano ritmavam os ciclos do consumo alimentar. Num contexto de dependência da sazonalidade em produtos frescos, na sua época de produção tornava-se necessário proceder à conservação dos produtos, para assegurar o seu consumo ao longo do ano. Essa mesma sazonalidade conduziu ao desenvolvimento de diversas técnicas artesanais de conservação dos alimentos. Muitas delas caracterizavam-se pelos cheiros que faziam percorrer na casa. No Sul do País, onde as heranças ou legados históricos e culturais de outros povos, nomeadamente das influências árabes, ao nível das técnicas de produção agrícola, saberes culinários e técnicas de conservação como a secagem, se cruzam com as características mediterrânicas do clima, são inconfundíveis os cheiros tão característicos do Verão nos países do sul mediterrânico. Era o cheiro do dia dos doces de fruta, o dia das caldas de tomate, do doce de tomate e também os muitos dias de secagem ao sol dos diferentes frutos, sobretudo dos figos. Era a época dos frutos de verão, que era também, obviamente, a estação própria para a sua secagem ao sol. Como as melhores condições de secagem se observavam nos dias quentes com vento seco, eram precisamente estas condições atmosféricas que propiciavam a circulação de aromas inconfundíveis, tão característicos de um tempo e de uma época.

Fazem parte de nós os cheiros de plantas silvestres acabadas de colher e de ervas aromáticas de intenso aroma que, acabadas de cortar, invadem toda a casa, com o seu poder evocativo. Diz Eça, a este propósito: “Os nossos cavalos caminhavam num passo pensativo, gozando também a paz da manhã adorável. E não sei que plantazinhas silvestres escondidas espalhavam um delicado aroma, que eu tantas vezes sentira, naquele caminho, ao começar o Outono. - Que delicioso dia! - murmurou Jacinto. - Este caminho para a Flor da Malva é o caminho do Céu...Oh Zé Fernandes, de que é este cheirinho tão doce, tão bom...Eu sorri, com certo pensamento: - Não sei...É talvez já o cheiro do Céu!” (1981: 196).

Hoje, a realidade do nosso habitar, se a compararmos com a do passado, é feita de continuidades e diferenças. Houve, é claro, melhorias e transformações fundamentais na vida das pessoas que asseguram mais higiene, salubridade e conforto. Mas, paradoxalmente, o cheiro da casa urbana actual é também muitas vezes tributária da falta de arejamento das modernas construções, da existência de exaustores, em vez da tradicional chaminé, ou de preparações culinárias apressadas às quais adicionamos condimentos culinários, cujos aromas não têm a frescura dos que vêm directamente da natureza. A pouca permanência em casa a que a vida urbana obriga, ou ainda os cheiros das diversas formas de poluição exterior, produzem na casa cheiros e atmosferas pouco agradáveis e saudáveis. Neste contexto, faz todo o sentido nas práticas do habitar contemporâneo/moderno da vida urbana, que a recuperação e a recriação de sensações

olfactivas se faça através da utilização de "aromas e perfumes de casa" induzidos pelos conhecidos "ambientadores". Neste caso, recorre-se a artefactos onde se produz a volatilização de óleos essenciais de diferentes aromas e fragrâncias, que recriam ambientes confortáveis e têm um carácter evocativo dos aromas da natureza: o cheiro do pinhal, do limão do limoeiro dos nossos quintais, da alfazema dos campos, ou mesmo os cheiros mais complexos de especiarias e essências, que uma nova civilização mais globalizada nos trouxe.

É neste sentido que podemos afirmar que, tal como o das cores, o 'Pantone' dos cheiros, é variado e inesgotável, nas suas 'cores' e nos seus 'tons' olfactivos. Com os cheiros construímos a nossa memória e a nossa identidade. Por exemplo, nós não somos nós, sem o cheiro das comidas dos dias das nossas festas. Fazem parte de nós os aromas das sopas da nossa infância, das frutas que eram as da sua época, dos peixes e das carnes a assar em caldeirão de barro, com os temperos repletos de sabor e que "representando uma explosão de beleza olfactiva em toda a casa traduziam uma cozinha com identidade, um património de sabor e prazer de transmissão oral" (*Santi Santamaria*, 2008: 39).

O cheiro do "lar doce lar ..."

Os cheiros, pelo que são e pelo seu poder evocativo podem transformar uma casa num lar. As emoções olfactivas que reconhecemos são como que moldadas por um reencontro de memórias que conseguem transformar a relação com o espaço, construindo um espaço humanizado e habitado por emoções positivas de bem-estar, de conforto e de proximidade, produzindo uma sensação de "lar, doce lar".

Num estudo recentemente realizado em Inglaterra, a pedido da empresa *Habitat*, sobre a importância das fragrâncias e aromas na casa, foi colocada em evidência a importância dos cheiros da casa no comportamento das pessoas. Dos cheiros em geral, são particularmente apreciados os que evocam as épocas festivas, nomeadamente os do Natal. Essas épocas coincidem com períodos de maior permanência em casa, de valorização do encontro e de interacção positiva ao nível familiar. A estes aromas estão associadas também noções de conforto e de bem-estar. "Até as pequenas coisas podem transformar uma casa num lar e nessas pequenas coisas incluem-se as fragrâncias", conclui-se neste estudo.

Dos dez cheiros da casa mais apreciados, o referido estudo evidencia os seguintes: a frescura do ar; o cheiro a lavado; os cheiros do jantar de festa do dia anterior; os produtos de limpeza; os

animais de companhia; o cheiro do café; o cheiro das velas; o cheiro de torradas; os perfumes e loções para depois de barbear, finalmente, o cheiro do “assado do domingo”*.

Na linha do que se vem referindo, *Tim Jacob*, professor especialista em Psicologia do Cheiro na Universidade de Cardiff, afirma: "os cheiros fazem de uma casa um lar, por causa das sensações positivas que lhes atribuímos". Daí a importância dos cheiros associados à casa na época do Natal, ou às férias, ou aos aromas da natureza como por exemplo: o da alfazema, o do alecrim, o da esteva, o da flor de laranjeira, o do rosmaninho, o do tomilho...

A vontade que todas as pessoas têm, de que as suas casas cheirem bem, leva a existirem no mercado inúmeros produtos, alguns de fabrico artesanal, que recriam os aromas da natureza - as essências de esteva dos montados do sul do país, ou outras essências mais exóticas e diversificadas - velas perfumadas com diversos aromas, *potpourris* de folhas e flores secas aromatizadas, *potpourris* de sais aromatizantes, ceras perfumadas, sabonetes de diferentes fragrâncias,

O nosso tempo trouxe-nos a consciência de que, sem a natureza, o homem, não pode viver nem bem, nem feliz. A ‘indústria’ de cheiros, e toda a panóplia de produtos artesanais e artefactos vieram ao encontro da consciência desta necessidade. Hoje, nas nossas casas das cidades, os cheiros dão-nos o campo e a praia, o oriente e o ocidente, o norte e o sul... Essa é a nova viagem dos cheiros, com diferentes rumos. Há quem ache que aí começa uma forma de felicidade olfactiva, sem a qual não há felicidade humana.

* Estes resultados terão necessariamente que ser interpretados na perspectiva do contexto da sociedade inglesa. No contexto português, talvez se pudesse estabelecer uma analogia deste último aroma com o do “frango assado”

BIBLIOGRAFIA

AUBAILE-SALLENAVE, Françoise (2002), *Histoire Naturelle & Culturelle des Plantes à Parfum*, Paris, Ibis Press.

GIARD, Luce et MAYOL, Pierre (1980), *Habiter, Cuisinier*, Paris, Coll. L'invention du Quotidien, Union Générale d'Éditions.

PROUST, Marcel (2003), *Em Busca do Tempo Perdido. Do Lado de Swann* volume I - tradução de Pedro Tamen, Lisboa, Ed. Relógio D'Água.

QUEIROZ Eça de (1981), *A Cidade e as Serras*, Lisboa, Círculo de Leitores, 4.^a edição.

RÉGIO, José (1971), *Fado*, “Toada de Portalegre”, Brasília, Brasília Editora, 4.^a edição.

SANTI, SANTAMARIA (2008), *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía*, Madrid, Editones Temas de Hoy, S.A.

SUSKIN, Patrick (1994) *O Perfume. História de um assassino*, Lisboa, Editorial Presença

VALAGÃO, Maria Manuel (Org), *Tradição e Inovação Alimentar. Dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*, Lisboa, Ed. Colibri.
