

ELISA PAULA MARQUES

A DOCE ARTE DE COZINHA EM PORTUGAL

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Doutor em História Cultural.

Orientador: Prof^o Dr. Valmir Francisco Muraro

Coorientadora: Prof^a Dra. Aline Dias da Silveira

Florianópolis
2016

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca
Universitária da UFSC.

Marques, Elisa Paula
A DOCE ARTE DE COZINHA EM PORTUGAL
/ Elisa Paula Marques ; orientador, Valmir Francisco
Muraro ; coorientadora, Aline Dias Da Silveira. -
Florianópolis, SC, 2016.
246 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de
Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências
Humanas. Programa de Pós-Graduação em História.

Inclui referências

1. História. 2. Cozinha. 3. Idade Média. 4.
Receitas. 5. Cozinha Medieval. I. Muraro, Valmir
Francisco. II. Silveira, Aline Dias da . III. Universidade
Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-
Graduação em História. IV. Título.

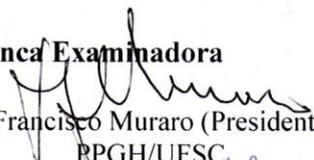
A Doce Arte de Cozinha em Portugal

Elisa Paula Marques

Esta Tese foi julgada e aprovada em sua forma final para obtenção do título de:

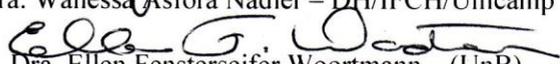
DOUTORA EM HISTÓRIA CULTURAL

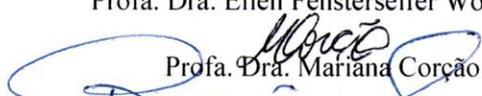
Banca Examinadora

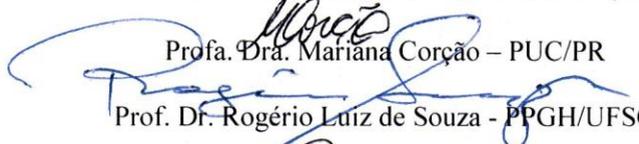

Prof. Dr. Valmir Francisco Muraro (Presidente e Orientador) -
PPGH/UFSC


Prof. Dra. Aline Dias da Silveira (Coorientadora) -
PPGH/UFSC

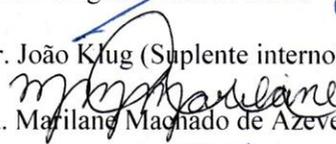

Prof. Dra. Wanessa Asfora Nadler - DH/IFCH/Unicamp


Prof. Dra. Ellen Fensterseifer Woortmann - (UnB)


Prof. Dra. Mariana Corção - PUC/PR


Prof. Dr. Rogério Luiz de Souza - PPGH/UFSC

Prof. Dr. João Klug (Suplente interno) - PPGH/UFSC


Prof. Dra. Marilane Machado de Azevedo Maia (Suplente
externa) -



Prof. Dra. Cristina Scheibe Wolff
Coordenadora do PPGH/UFSC
Florianópolis, 07 de dezembro de 2016

Dedicada em primeiro lugar para André
e em segundo lugar para Dodó que
cozinhou a mesma comida por quarenta anos
e para Gungum que comeu essa comida todos os dias.

AGRADECIMENTOS

Muitas são as pessoas que colaboraram para que esta tese fosse concluída. Foram anos durante os quais amigos e familiares se mostraram compreensivos, pacientes e sempre animadores, quando às vezes eu mesma pensava que a tarefa era grande demais. Embora desistir nunca tenha sido uma opção, foi imensamente difícil terminar o Doutorado sofrendo de TDAH e tendo parado a medicação em 2014.

Dentre todas as pessoas a quem preciso agradecer, para uma delas, certamente, nunca vou conseguir expressar em palavras o que significou sua participação em minha jornada. Ao meu orientador, Professor Dr. Valmir Francisco Muraro, gostaria de dizer que não teria chegado até aqui sem a sua presença. Foi a admiração que sinto pelo seu trabalho e pela sua pessoa que me fizeram reunir forças e escrever. Se não fosse você, não teria tido a oportunidade de realizar este Doutorado. E, justamente, por tê-lo como meu orientador é que consegui terminar esta tese. Além de grata, sinto-me na obrigação de fazer aqui, por escrito, um pedido de desculpas. Sou sua última orientanda, gostaria de ter lhe dado mais alegrias e menos trabalho.

À Professora Dra. Aline Dias da Silvera, minha coorientadora, que me inspirou através da indicação da tese da Professora Wanessa Asfora Nadler, para fazer um projeto de Doutorado envolvendo alimentação e Idade Média. Obrigada pelas oportunidades de estar ao seu lado e por compartilhar comigo sua sabedoria, não apenas sobre o medieval, principalmente sobre a vida.

Aos Professores João Klug e Ellen F. Woortmann, pelas inestimáveis contribuições durante a banca de qualificação. À Professora Ellen devo ainda um agradecimento especial por seu curso de Antropologia da Alimentação, realizado em 2013, onde suas palavras me mostraram novos caminhos para trilhar no futuro.

À Professora Wanessa Asfora Nadler, agradeço por aceitar fazer parte de minha banca de defesa, especialmente por ter me indicado o livro de Anabela Leal de Barros, que se tornou a terceira fonte de investigação desta tese. Professora, você foi minha inspiração desde o princípio do projeto deste Doutorado.

Ao Professor Rogério Luiz de Souza, que em suas aulas da Graduação em História, me oportunizou o desenvolvimento de

um trabalho sobre o banquete medieval, e que ao longo dos anos, estimulou a realização de pesquisas mais elaboradas.

À Professora Mariana Corção, por aceitar fazer parte de minha banca da defesa.

À Professora Maria José Azevedo Santos por ter gentilmente enviado seus escritos de Portugal.

Ao meu filho Ângelo, por ter sido um grande companheiro nas minhas correrias diárias nesses últimos anos e, principalmente, por ter participado ativamente das apresentações e cursos que ministrei decorrentes do Doutorado.

Meu carinho à minha irmã Lisiane, por toda ajuda nos assuntos familiares e novamente por ter cuidado do Ângelo quando eu não podia lhe dar a atenção devida.

À Tania Mari Damiam, por ter cuidado da minha casa com dedicação e responsabilidade, possibilitando que eu realizasse as disciplinas do Doutorado. Espero que um dia você possa realizar seu sonho de cursar História.

Sou extremamente grata à amiga Carla Quartim, pelas conversas e pela ajuda com o texto da qualificação.

Ao amigo Marcos Costa Melo, por ter me ajudado com o texto do projeto de pesquisa. Mesmo que a convivência não seja frequente, agradeço por nossa amizade.

Há pessoas que marcam sua presença em nossas vidas apenas com sua energia. Meu obrigado à Marilane Machado, Diana Lunardi dos Santos, Charline Garcia e Bianca Pinheiro, por entoarem: termina essa tese, Elisa!

Agradeço à minha mãe Iara, por ter me ensinado a gostar de ler e estudar e, principalmente, a sonhar grande.

Ao CNPq pelo financiamento desta pesquisa.

E mais uma vez tenho que agradecer ao meu amor, André Vasconcelos Marques, sem você NADA teria sido possível. Obrigada!

RESUMO

Os manuscritos de receitas e livros de culinárias são fontes importantes para se estudar a história da alimentação e demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos que pensem a comida e as relações sociais ligadas ao ato de alimentar-se. Em Portugal, principalmente durante o medievo, estas fontes não são abundantes. Todavia, investigando o manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, também conhecido como Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga e o livro Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues, conseguimos obter informações que nos revelaram uma cozinha portuguesa, marcada pela predileção por sabores doces e adocicados. As receitas das fontes citadas evidenciam paradigmas de continuidade e permanência, muito mais do que mudanças e assimilações provenientes da influência da cozinha francesa do período. Estes documentos guardam, portanto, um saber culinário que era preservado, sistematizado e transmitido, ao longo do tempo e, trazem consigo categorias de análises como a identidade, o gosto e a comensalidade dentro do grupo nobiliárquico português.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Livros de Receita, Idade Média, Doces, Portugal

ABSTRACT

Manuscripts recipes and culinary books are important sources for studying the history of food and show a huge range of possibilities for studies to think the food and social relations linked to the act of eating. In Portugal, especially during the Middle Ages, these sources are not abundant. However, investigating the IE 33 manuscript of the Naples National Library, also known as Kitchen Book of the Infanta D.Maria of Portugal, the manuscript 142 of the Braga District Archive and the book Art of Cookery from Domingos Rodrigues, we managed to get information on They revealed a Portuguese cuisine, marked by preference for sweet and sugary flavors. Revenues from sources cited evidence of continuity and permanence paradigms, much more than change and assimilation from the influence of French cuisine of the period. These documents hold therefore a culinary knows it was preserved systematized and transmitted over time and bring with analysis categories such as identity, taste and commensality within the Portuguese nobility group.

KEYWORDS: Food, Recipe Books, Middle Ages, Sweets, Portugal

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
O Alimento e a Cultura Culinária	14
2 COZINHAR É CONTAR UMA HISTÓRIA.....	41
Gosto, Ritual e a Arte Culinária	50
Os Nobres à Mesa: alimentação, ritual e poder.	68
3 MANJARES DE MAJESTADE.....	91
A Sistematização do Conhecimento Culinário	98
Breve História dos Livros de Cozinha	107
Açúcar: os caminhos de uma doce especiaria	116
4 EM PORTUGAL O DOCE NUNCA AMARGOU.....	139
Banquetes de Açúcar	147
O Ofício de Confeiteiro da Casa Real.....	154
A Doçaria Conventual	168
5. ARTE DE COZINHA: UM SABOR ALÉM DO SABER	177
Além dos Ingredientes e das Panelas: União Ibérica e Restauração.....	177
A Corte Lusa	182
A Cozinha da Corte Portuguesa	184
Entre Parâmetros e Panelas.....	196
Uso de especiarias.....	196
Uso de legumes	204
As gorduras animais.....	206
O uso do açúcar nas receitas	208
As técnicas de cocção.....	209
Influências Estrangeiras nos Livros de Receitas Portugueses	212
Arte de Cozinha	220

6 CONCLUSÕES	223
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	231
GLOSSÁRIO	243

1 INTRODUÇÃO

O desejo de estudar a alimentação na Idade Média surgiu em 2001 no terceiro semestre da graduação em História na Universidade Federal de Santa Catarina. Na disciplina de História Medieval, ministrada pelo Professor Rogério Klaumann Souza, apresentamos um banquete medieval com alguns dos principais alimentos consumidos no período, mas foram necessários vários anos para que um projeto que tratasse desta temática fosse possível dentro do Programa de Pós-graduação em História da UFSC. A definição do projeto de pesquisa aconteceu após o professor Valmir Muraro apresentar a professora Aline Silveira, medievalista do departamento de História. As principais fontes utilizadas no projeto eram conhecidas desde a graduação e haviam servido de base para a construção do banquete. A investigação da alimentação dos portugueses durante a Idade Média, instigou a hipótese de uma possível identidade alimentar ligada à predileção de pratos doces e ao uso abundante do açúcar na culinária. A maioria dos autores que tratam deste período histórico como Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin organizadores do clássico História da Alimentação são unânimes em afirmar que os receituários da Idade Média apresentam inúmeras receitas parecidas, com nomes iguais ou análogos, e que a cozinha regional é uma invenção posterior ao século XVI. Nossa pesquisa nos manuscritos medievais portugueses revelou uma cozinha sincretista que procurava dotar as mesas nobres de produtos provindos de todas as partes do mundo conhecido, mas com sinais de identidade locais, ligados ao uso de certo produto, como o açúcar que evidenciam diferenças e especificidades em relação às cozinhas francesas, inglesas e italianas estudadas por Montanari e Flandrin.

O tema da alimentação torna-se muito proífico, principalmente nos últimos anos assistimos alarmada a crescente onda de doenças e problemas decorrentes da má alimentação. Entretanto, o foco deixou de ser a escassez de alimentos, como nos anos 80 em que a imprensa veiculava imagens de pessoas famélicas na África, e passaram a ser os casos de obesidade que atingem indiscriminadamente todos os segmentos da sociedade, principalmente nos países onde o *fast food* se transformou em uma alternativa barata e de fácil alcance. Vários

estudos¹ mostram que o sobrepeso e a obesidade estão se espalhando rapidamente e devem se transformar em problema de saúde pública, inclusive no Brasil nos próximos 10 anos. Para combater este flagelo da contemporaneidade, que é o excesso de peso, alguns profissionais da saúde recomendam o retorno a velhos hábitos alimentares. Dietas que preconizam “não coma nada que seu avô ou bisavô não comeria²”, ou a cura através dos alimentos, procuram reforçar uma idéia onírica na qual o passado gastronômico de nossos antepassados seria prenhe de saúde e longevidade.

Os corpos garbosos de homens e mulheres em fotografias e imagens antigas reforçam a idéia simplista de que antes da

¹ REPETTO, Giuseppe. Prevalência, riscos e soluções na obesidade e sobrepeso: Here, There, and Everywhere. *Arq Bras Endocrinol Metab* v. 47. n. 6. São Paulo Dec. 2003. PINHEIRO, Anelise Rízzolo de Oliveira; FREITAS, Fernando Sérgio Torres de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 17, n. 4, p. 523-533, 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1415-52732004000400012&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 03 julho 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732004000400012>. A obesidade integra o grupo de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis, e se caracteriza segundo este estudo como no acúmulo excessivo de gordura corporal em extensão tal, que acarreta prejuízos à saúde dos indivíduos. A etiologia da obesidade é um processo multifatorial que envolve aspectos ambientais e genéticos. Atualmente, colocam os autores, a obesidade é um problema de saúde pública mundial, tanto os países desenvolvidos como os em desenvolvimento apresentam elevação de sua prevalência. A transição nutricional é um processo de modificações sequenciais no padrão de nutrição e consumo, que acompanha mudanças econômicas, sociais e demográficas, e mudanças do perfil de saúde das populações. Neste novo perfil, a urbanização determinou uma mudança nos padrões de comportamento alimentar que, juntamente com a redução da atividade física nas populações, vem desempenhando importante papel. O aumento da prevalência da obesidade no Brasil é relevante e proporcionalmente mais elevado nas famílias de baixa renda.

² POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**: Um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2006. p. 272; DEVELLIS, David. **A Cura Pela Comida**. 1 ed. São Paulo: Reader's Digest, 2005: 352 p.

existência do *fast food* a alimentação era natural, equilibrada e muito mais nutritiva. O retorno a uma dieta considerada tradicional, a valorização dos produtos com rótulo caseiro, do campo, sem conservante, natural, fazem parte de algumas estratégias de propaganda que atingem em cheio o consumidor atarefado, que procura expiar a culpa da gula e de um mês inteiro sem aparecer na academia, comprando alguns produtos mais saudáveis. Todavia uma análise mais demorada no endereço de fabricação de alguns rótulos surpreenderia a maioria dos consumidores, pois alguns destes produtos são provenientes de locais próximos da casa dos consumidores e não de um local longínquo que muitas vezes um rótulo com a inscrição da colônia sugere. Vivemos um momento de inversão de valores, pois o apelo aos produtos que nos remetem a uma produção caseira, rural ou colonial são mais atrativos. Há quarenta anos acontecia exatamente o contrário. A produção caseira e artesanal de alimentos, assim como vários produtos da granja eram menos reconhecidos do que seus respectivos concorrentes industriais. Atualmente com a divulgação de vários males e doenças ligadas aos conservantes e processos químicos pelos quais os alimentos passam, a importância à mesa dos produtos caseiros passou a ser bem maior.

Nesta valorização do passado, os alimentos associados às cozinhas regionais e nacionais tendem a ser mais glorificados, seja por sua suposta predisposição nutritiva, ou por seu sabor inigualável. Achamos que conhecemos nossos hábitos alimentares porque eles foram os mesmos de nossos antepassados. No entanto, uma busca mais apurada demonstraria que o que nos é familiar foi recriado num passado recente. Surpreende mais o brasileiro saber que a feijoada como a conhecemos só apareceu no século XX? Ou mais ao português, que a primeira aparição de uma receita com bacalhau tenha se dado num livro do século XVIII? Num primeiro momento o que é denominado como tradicional carrega uma gênese ancestral imutável, mas uma pesquisa mais atenta como nos ensinou Eric Hobsbawn³ revela uma construção histórica muito

³ HOBBSAWM, Eric. "Introdução" In: HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence. A Invenção das tradições. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984, p. 9-23. Segundo Hobsbawn e Ranger a tradição está ligada à memória, especificamente a "memória coletiva"; envolve ritual;

mais próxima do que gostaria de admitir. No caso das cozinhas que optamos por denominar de regionais, visto que as noções de território e nacionalidade são posteriores ao período investigado, os pratos considerados tradicionais têm origens mais recentes, no entanto algumas predileções culinárias deixaram longos rastros e conseguimos, no caso dos doces portugueses, segui-los até a Idade Média.

O Alimento e a Cultura Culinária

Acompanhando a concepção teórico-metodológica que se verifica na produção historiográfica desde os anos 60, quando a Escola dos *Annales*, em torno das noções de sociedade, cultura, mentalidade e sensibilidade, abriu espaço para as pesquisas em História da Alimentação, encontramos novas possibilidades em termos de fontes, aproximando a História de outras áreas do conhecimento, como a Antropologia e a Sociologia assim optaram por abordar a alimentação da Corte Portuguesa Medieval numa perspectiva multidisciplinaridade, utilizando autores antropólogos, sociólogos, nutricionistas, químicos e psicólogos além de historiadores. Assunto complexo, a alimentação pode ser estudada segundo múltiplas abordagens. De acordo com Carlos Alberto Antunes Santos⁴, a melhor forma de discutir o tema é não isolando-o, mas sim enquadrando num contexto o mais amplo possível, combinando vários tipos de variáveis históricas e dialogando constantemente com outras disciplinas, já que a história da alimentação abrange muito mais do que os alimentos consumidos e suas caloria. Ela abrange as

está ligada a noção formular de verdade; possui “guardiães”; e, ao contrário do costume, tem uma força que combina conteúdo moral e emocional.

⁴ O Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, falecido em julho de 2013, era um dos maiores especialistas em História da Alimentação no Brasil. Desde 1992 desenvolvia na UFPR projetos de pesquisa e orientações nesta área. Em grande parte os estudos acadêmicos realizados no sul do Brasil tem influência dos escritos e palestras do Professor Carlos, que em todas as oportunidades se referia com alegria a invasão na História de assuntos ligados a alimentação.

idéias sobre nutrição, os valores, os símbolos, as mensagens, as vias de transmissão de receitas, os vários níveis de produção, as técnicas de tratamento de solo, a circulação de produtos e a formação dos mercados⁵. Partindo desta perspectiva, escrever sobre a alimentação de qualquer povo em qualquer período, implica adentrar em terrenos que aparentemente não estão relacionados. E será dentro deste panorama maior que estaremos compreendendo nossas fontes, os livros de cozinhas; como registro social e objeto a partir do qual é possível apreender diversos aspectos da sociedade na qual eles foram produzidos.

Utilizar a via da alimentação para apreender aspectos da sociedade medieval portuguesa nos possibilitou a introdução de novas perspectivas de análise das relações sociais. Para Fernand Braudel os estudos que optarem por este caminho devem levar em conta a necessidade de se investigar além do evento alimentar e situá-lo num quadro mais amplo e que desse conta das conjunturas de curta e longa duração⁶. Em dois artigos⁷ Braudel elevou o estatuto da alimentação a objeto sério

⁵ SANTOS, Carlos Alberto Antunes. Por uma historia da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, v.14,n.26/27, jan./dez. 1997,p.155-161.

⁶ Fernand Braudel, historiador francês, organizou sua primeira grande obra *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época da Filipe II*, em três partes, cada uma articulando a história em um determinado registro, mostrando que o tempo avança com diferentes velocidades. Isso faz com que cada um dos patamares analisados em *O Mediterrâneo* corresponda a uma temporalidade diferente. Já na longa duração, fala-se em ciclos, tendências seculares, mas principalmente em estruturas. Braudel encara as estruturas como sustentáculos e obstáculos sociais: permanências, resistências e regularidades. A ciência histórica feita desta maneira tomando a profundidade obscura do tempo longo como seu eixo e nunca a superfície clara do acontecimento, torna-se mais profícua. É necessário trilhar as estradas monótonas e tranqüilas da longa duração. O tempo histórico a ser privilegiado é o da longa duração estrutural em contraposição ao tempo curto do acontecimento. BRAUDEL, Fernand. *História e Ciências Sociais. Escritos sobre a história*. São Paulo: Perspectiva, 2009.p.41-78.

⁷ *Vida Material e Comportamento Biológico e Alimentação e Categorias de Alimentos*. Ambos escritos na Revista dos *Annales* v.1.6, 1961.

de estudo e a alimentação passou a ser entendida conjuntamente com o contexto biológico, econômico, social e cultural do período estudado.

O Livro de Domingos Rodrigues, o manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles e o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga que utilizamos como fontes transmitem uma grande quantidade de detalhes sobre as operações culinárias e a maneira de preparar os alimentos, que não seriam possíveis descobrir em outras fontes, visto que estas se ocupam diretamente de assuntos relativos ao preparo e consumo dos alimentos. A arte de cozinha tem sua própria linguagem e sua própria sintaxe; sua história esta imbricada na história do gosto e das práticas culinárias que a tornam possível. Entretanto, nossa análise dos textos gastronômicos não se restringirá ao compartimento da casa onde se preparavam os alimentos. Iremos extrapolar as paredes da cozinha e relacioná-las as práticas culturais presentes na Península Ibérica Medieval, descobrindo, como aponta Ginsburg, um paradigma indiciário⁸, em meio a uma realidade opaca, que nos permitiu traçar uma peculiaridade na cozinha portuguesa do final do medievo, a forte presença do açúcar nos pratos.

Em todos os momentos e instâncias da vida social, como a celebração de um casamento ou uma reunião familiar, o alimento se faz presente e desde a antiguidade possui, em maior ou menor grau, uma carga simbólica capaz de determinar ou explicar comportamentos, regras e valores de uma sociedade. Na medida em que as sociedades humanas se tornavam mais complexas, frente às condições naturais adversas os seres humanos buscaram alternativas para garantir sua alimentação e, com o tempo, o aprimoramento em termos de condutas e escolhas alimentares. Mas isso só foi possível quando passaram a dispor de um excedente agrícola e da diversidade de alimentos. Na penúria⁹ não existia a possibilidade da escolha, ou

⁸ GINSBURG, Carlo. Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história. São Paulo: Cia das Letras, 1989.

⁹ Alguns pratos que hoje são representativos de algumas cozinhas regionais, como a Paella espanhola originalmente eram consumidos pelos camponeses e trabalhadores que agregavam algum tipo de carne à legumes da estação e as sobras que possuíam. Da mesma forma, o fondue também possui um passado camponês.

do aparecimento do gosto. Somente quando a busca diária pelo alimento deixou de ser um problema e uma parcela da população passou a ter acesso a alimentos diversificados é que surgiram às condições necessárias para o desenvolvimento da culinária e, posteriormente da gastronomia.

A valorização de tudo o que cerca o ato de comer; a comensalidade e a escolha, o preparo e o modo de servir certos pratos, fazem parte de um processo de distinção social, que separou *grosso modo* os indivíduos que não mais precisavam labutar pelo alimento dos outros. Podemos inferir que os livros de culinária assumem uma importância crescente tão logo aparecem, por se revestirem de uma aura de orientação, ao mesmo tempo em que são um produto desse processo. Estudamos os códices culinários, em nossa tese, levando em conta o processo de aparecimento deste tipo de literatura procurando conhecer o consumo, a privação ou fartura de certos alimentos. Procurando sempre demonstrar que os manuscritos, tratados e livros de receita dão conta das práticas e ritmos alimentares de um fragmento da população, que no caso das nossas fontes, é a nobreza portuguesa. Estas fontes evidenciaram que tudo o que esta atrelado ao comer não pode ser nominado como supérfluo, mas sim como outro viés para se compreender a sociedade ibérica medieval, em especial o reino de Portugal.

Sempre em busca de novos caminhos para a interpretação das sociedades, os historiadores se debruçaram com maior interesse sobre o tema da alimentação e suas múltiplas possibilidades em termos teóricos e empíricos. Ao longo das últimas décadas vemos crescer o número de estudos que tentam apreender o valor real das práticas alimentares, demonstrando a importância desta categoria de análise que até pouco tempo parecia não ter um lugar nos estudos históricos. A história da alimentação

Originalmente era a única refeição quente que grupos de pastores saboreavam a noite. Reunidos para se abrigar do frio das montanhas, cada pastor contribuía com o pedaço de queijo e de pão que tinham nos bolsos. WOORTMANN, ELLEN F. A COMIDA COMO LINGUAGEM. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

[...] é original, uma história em que se conjugam o natural e o humano, uma natureza transformada, já histórica e cultural, associando espírito e matéria. É uma história onde se lê o resultado de um imenso labor que durou milênios [...]. Enfim, será talvez o domínio onde as necessidades, as formas simbólicas e as oposições de classe se cruzam com mais intensidade¹⁰.

A alimentação, como já afirmamos, trata-se de um fenômeno complexo, e uma das razões seria a onivoridade dos humanos, que podem escolher, dentre a variedade disponível os alimentos favoritos. Em termos nutricionais comer gato ou coelho não difere muito, mas dificilmente a primeira opção foi aceita no ocidente. Por conseguinte, comer nunca foi uma atividade meramente biológica. A comida é algo mais que uma coleção de mantimentos eleitos de acordo com uma racionalidade baseada na dietética e na conservação da vida. Tampouco as razões das escolhas alimentares são apenas econômicas. A necessidade de se recorrer aos aspectos culturais para se compreender a alimentação, baseia-se na argumentação de Jesús Contreras e Mabel Gracia, de que a alimentação é um fator que transcende a biologia e está intensivamente ligado à cultura¹¹. Três observações nos ajudam a entender esta intrínseca relação:

As preferências e aversões as mesmas fontes de proteínas (por exemplo: insetos, sapos, caracóis, cachorro, cavalo, porco, vaca, etc.) diferem muito entre culturas, vão além dos condicionamentos biológicos e remetem a diferentes estratégias particulares de adaptação ao meio.

Em todas as culturas conhecidas, as proibições alimentares parecem ter maior importância quando se trata de produtos animais do que quando dizem respeito a produtos vegetais. Os animais tem atributos morfológicos que os aproxima

10 FISCLER apud CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz.p.55.

11 CONTRERAS, GRACIA. op. cit., p.126.

consideravelmente dos seres humanos. E quanto maior essa proximidade, mais são objeto de proibições e aversões, já que, ao contrário da seiva dos vegetais, o sangue dos animais remete à imagem da vida humana.

Os antropólogos observaram que, com bastante frequência, a carne é o alimento mais demandado. A valorização da carne em numerosas culturas e inumeráveis épocas é uma constante, a ponto de os historiadores medirem a prosperidade de um período e/ou de uma categoria social pelo aumento per capita de carne [...]. Na maioria das sociedades a presença de produtos de origem animal na dieta é tanto mais elevada quanto mais alto é o nível de renda¹².

Partindo do pressuposto de que os usos do qual as diferentes sociedades fazem da comida se modificam também ao longo do tempo, as práticas alimentares são cruciais para a reprodução das relações sociais e com frequência os alimentos constituem um elemento de manutenção destas relações. Analisando, de acordo com Contreras e Gracia, a comida como objeto de pactos e conflitos, os comportamentos alimentares marcam tanto as semelhanças como as diferenças étnicas e sociais, classificam e hierarquizam as pessoas e os grupos e expressam formas de conceber o mundo que incorporam um grande poder de evocação simbólica até evidenciar que, de fato somos o que comemos¹³. Segundo Fischler, “o homem biológico, o homem social, a fisiologia e o imaginário, estão estritamente, misteriosamente misturados no ato alimentar”¹⁴. Mesmo assim, durante um longo tempo, a história da mesa e da cozinha, juntamente com suas fontes, não foram examinadas com frequência pelos historiadores, ficando seu estudo relegado ao campo do curioso ou anedótico, quando se examinavam os hábitos alimentares da antiguidade, ou servindo de coadjuvante da análise econômica de grupos sociais. Contudo a mudança

¹² Ibid., p.126/127.

¹³ FISCLER apud CONTRERAS, GRACIA. Ibid., p.127.

¹⁴ Ibid.

revigorante promovida pela revolução dos *Annales*¹⁵ abriu espaço para a interdisciplinaridade, promovendo novas técnicas, novos objetos e novas abordagens, mudando até mesmo o conceito de fonte histórica. “A história cultural ganhou o lugar da história econômico-social.¹⁶” Com essa transferência, os temas ligados a alimentação¹⁷ e a gastronomia aparecem como propícios à integração da História com outras disciplinas. As práticas e os hábitos alimentares constituem um domínio desta integração, que respeita as permanências e a inovação, onde o necessário diálogo entre o passado e presente se coloca a fim de satisfazer as necessidades contemporâneas. A história da alimentação assim concebida, nos domínios da memória da vida material, do imaginário e do simbólico, constitui espaços de sociabilidade, marcada pelo prazer, invenção, criatividade, sensibilidade, comunicação e amizade¹⁸.

¹⁵ Ao criar a Escola dos *Annales*, Febvre e Bloch, não se preocuparam em criar um paradigma, mas sim propor um novo campo de atuação para a história, conjuntamente com as ciências sociais, buscando a interdisciplinaridade, a fim de retirar-lhe do isolamento, dando-lhe um caráter revolucionário e realizando uma mudança considerável no conhecimento histórico. Os defensores dos *Annales*, na verdade, quiseram propor uma nova concepção de ciência histórica ao rejeitar a “história normal ou historiografia tradicional”, provocando então, a idéia de progresso para a história e estabelecendo um novo olhar e um novo pensar histórico. A revolução científica promovida no campo histórico, ou melhor, dizendo, o(s) paradigma(s) criado(s) no campo da História, só tornou-se possível por meio da associação e do compartilhamento dos conhecimentos históricos com outras ciências sociais, no intuito de provocar, uma mudança substancial ou uma descontinuidade no saber histórico. IN: REIS, José Carlos. Escola dos *Annales*: a inovação em história. São Paulo Paz e Terra, 2000.

¹⁶ REIS, J. C. **Escola dos *Annales*** - a inovação em história. São Paulo: Paz e Terra, 2000. p.113.

¹⁷ Ver o texto de MENESES, U. T. B. e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. História e Cultura Material. Nova Série 5. jan/dez 97. E no Brasil o departamento de história da Universidade Federal do Paraná e o departamento de história da Universidade de São Paulo possuem importantes pesquisadores que são referências para se analisar os caminhos percorridos pelo tema alimentação.

¹⁸ SANTOS, C. R. op.cit. p.163.

A originalidade da história da alimentação, principalmente para quem se inclina sobre o tema, tornasse-se evidente, quando percebemos que através desta história podemos unir o natural e o humano, a natureza e a cultura, na medida em que as necessidades biológicas transformam-se em bens culturais. Como exemplo, citamos os tabus ou a interdição de certos alimentos. Estas práticas são determinadas por padrões culturais que definem quais alimentos podem ser consumidos em detrimento de outros, e regula as diversas formas como devem ser preparados e servidos, além de estabelecer a maneira como serão preservadas e transmitidas as tradições alimentares para os futuras gerações. O alimento é, portanto, parte essencial do produto cultural e ao comer vemos o ser humano se revelar e revelar seu grupo social. No período medieval a análise do que compunha a refeição de um indivíduo mostraria claramente a posição que este ocupava na sociedade. A quantidade e diversidade das carnes ou sua falta no prato mostraria se ele era membro da nobreza ou do povo.

Ao considerar as múltiplas abordagens possíveis do tema alimentação¹⁹, e levando em conta a preferência de análise das fontes selecionadas para esta tese – as práticas e hábitos alimentares, numa perspectiva identitária -, o enfoque cultural se mostrou o mais profícuo. Consideramos esta abordagem mais adequada, pois buscamos perceber, como a presença o açúcar e seus aspectos simbólicos ligados ao entorno do comer da nobreza portuguesa medieval, favoreceu o desenvolvimento de uma cozinha com características próprias em um tempo onde os historiadores consideram não ser possível traçar elementos considerados regionais.

Na excursão culinária pelo passado alguns autores foram fundamentais para a análise das fontes, entre eles temos a contribuição de Claude Fischler. De acordo com o sociólogo

¹⁹ Com forte influência da antropologia, os estudos ligados a alimentação cresceram a partir da década de 70 do século XX, multiplicando-se pelo mundo, chegando à academia brasileira na década de 90. São vários os autores que escreveram sobre o tema da alimentação na antropologia, entre os mais conhecidos temos: Lévi-Strauss, Claude Fischler, Mary Douglas, Stephen Menell, Jésus Contreras, Mabel Gracia, Marshall Sahlins, e Marvi Harris, só para citar alguns que contribuíram para esta tese.

Fischler²⁰, o gosto é um sentido complexo que não basta a si próprio, pois compreende mais do que a simples percepção do sabor, ele abarca as preferências e as aversões alimentares, o desejo, as inclinações, as preferências e o julgamento estético de um indivíduo. Sendo que apenas uma parte da sensação do gosto resulta das funções do organismo humano, a outra parte está ligada à subjetividade e envolve emoções e experiências vividas. Dentro desta perspectiva mais abrangente entendemos o ato alimentar como uma atividade autônoma e individual e o gosto alimentar como uma expressão da relação entre o corpo individual e o entorno social. Concordamos desta forma com o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos que considera o gosto alimentar determinado por múltiplos elementos:

[...] não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores [...]²¹.

Nesta tese investigamos o consumo de iguarias doces pelos portugueses como sendo determinante de um gosto alimentar que congregava predileções comuns pertencentes à nobreza medieval e que passaram ao longo do tempo a constituir uma predileção regional. Na psicologia alimentar de Paul Rozin²², seriam a herança biológica, a cultura e a experiência os

²⁰ FISCLER apud CONTRERAS, GRACIA, op. cit., p. 89.

²¹ SANTOS, Carlos Roberto SANTOS. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, v. 14, n. 26/27, jan./dez. 1997, p.162.

²² ROZIN, Paul. The Psychology of Food and Food Choice. In: KIPLE, Kenneth F, ORNELAS, Kriemhild Coneè(ed.). **The Cambridge World History of food**. 2o vol. Cambridge: Cambridge University Press, 2001, p.1476- 1486.

principais fatores na determinação das preferências alimentares, desta forma as pessoas tendem a dar preferência aos alimentos da região em que cresceu, uma vez que foi introduzido a este tipo de alimentação desde a infância²³. Nas palavras do antropólogo Renée Valeri, a ligação simbólica entre as tradições alimentares e a pátria explica o uso dos alimentos como critério de identidade étnica, desta forma :

O consumo de certos pratos tem, de fato, o valor de um verdadeiro culto das origens. Isto verifica-se, provavelmente, para cada sociedade, porque cada sociedade deve construir, através de atos que dizem respeito à vida quotidiana, uma continuidade e permanências próprias. A alimentação pode então assumir uma importância simbólica decisiva em sociedades como as atuais, em que todos os outros laços tradicionais foram destruídos. Isto pode explicar o atual sucesso das cozinhas regionais, a utopia rural, senão popular, do pão feito à camponesa, o aristocrático da gastronomia²⁴.

Neste sentido, compreendemos a reedição do livro de Domingos Rodrigues por mais de dois séculos em Portugal. Ele se constituiu como a via de transmissão da identidade portuguesa. Enquanto em outros locais temos uma longa lista de livros sobre culinária sendo editados, Arte de Cozinha de mestre Rodrigues reinou sozinha por quase cem anos e mesmo com a chegada de outras obras continuou a ser publicada. Para Joël Candau, a transmissão de uma memória que faz viver uma identidade não consiste apenas num legado, mas, sobretudo, numa maneira de estar no mundo²⁵. É nesse sentido que a convivência familiar se transcreve nos corpos dos indivíduos:

A aquisição de uma identidade profissional ou, mais genericamente, de uma identidade

²³ Ibid.

²⁴ VALERI, René. Alimentação. In: **ENCICLOPÉDIA Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1989.p.206.

²⁵ CANDAU, Joël. **Memória e Identidade**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2011, p.118.

vinculada a poderes e saberes não se reduz apenas a memorizar e dominar certas habilidades técnicas: ela se inscreve, na maior parte dos casos, nos corpos mesmos dos indivíduos²⁶.

No caso específico português, essa maneira de estar no mundo se manifesta na predileção de sabores doces que conseguimos rastrear até a Idade Média e que determinaram primeiramente o gosto de uma parcela da sociedade, a nobreza, para depois se espalhar e assim se tornar a base das tradições alimentares deste povo. Autor da máxima *dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* (Diz-me o que comes e te direi quem és)²⁷ devemos a Brillat-Savarin uma associação direta entre alimentação e construção da identidade na História Ocidental. Sua obra *Fisiologia do Gosto* revisa o lugar do prazer na refeição, discussão marginalizada desde a ascensão do Cristianismo na Europa. Nesse sentido, é proveitoso citar a pesquisa de Wanessa Asfora sobre os caminhos da obra de Apício, manuscritos culinários que remontam à Antiguidade Greco-Romana e que foram traduzidos durante os primeiros séculos da Idade Média, período caracterizado no contexto alimentar por uma presença quase que abstrata da comida. A comida invadia cada centímetro da vida daquela sociedade: produtos alimentícios constituíam moeda de troca corrente para pagamentos de tributos de distintas naturezas envolvendo laicos e eclesiásticos, ricos e pobres; convívios, festas e banquetes com farta oferta de iguarias eram formas simbólicas de aproximação ou distinção social e política; a prática de jejuns e abstinências, em diferentes gradações, constituía norma de conduta fundamental para ser e estar nos primórdios da sociedade medieval. No entanto, ao mesmo tempo, a comida parece estar em lugar nenhum. Para Asfora a comida apresenta-se sem sua materialidade orgânica, quase como uma abstração²⁸.

²⁶ Ibid. p.119.

²⁷ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. 6. ed. São Paulo: Companhia das letras, 1995.p.15.

²⁸ ASFORA, Wanessa. **Apício**: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média(séculos VII e IX). Tese de doutorado. São Paulo. USP ,2009.p.47.

O paradoxo de uma sociedade medieval produtora de alimentos e uma matriz de pensamento que exalta a temperança alimentar silenciou a noção de prazer alimentar da cultura greco-romana, ao mesmo tempo que incorporou o sentido medicinal dos alimentos. Nos séculos XV e XVI, manuscritos greco-romanos, como os do próprio Apício, são revisitados e a noção de prazer alimentar volta a ser pensada. Segundo Michel Onfray, o trabalho fisiológico estava em alta no contexto de produção de *Fisiologia do Gosto*, publicado em 1825, tendo Brillat-Savarin escolhido o sentido mais esquecido entre os cinco sentidos humanos, o gosto:

A tradição espiritualista e idealista os hierarquiza, dando os primeiros lugares à visão e à audição: esses dois sentidos têm a vantagem da mediação; tratam com imagens e sons, duas espécies de objetos que se comprometem pouco com a matéria. O gosto coloca em evidência o corpo: mastigação, deglutição, excreção, ele é excessivo ao mostrar quanto o homem é matéria²⁹.

A obra de Brillat-Savarin dialoga com o aparecimento do corpo moderno, a ordem transcendental do corpo deixa de ser predominante nos estudos científicos que passam a focar o organismo humano³⁰. Nesse sentido, a história da culinária analisa “um corpo que come, bebe, digere, engorda, descansa, dorme, sonha, emagrece, jejua e morre”³¹. No que se refere ao gosto, Brillat-Savarin (1995:34) inicia sua fisiologia meditando sobre a relevância do apetite para à conservação da espécie. Em seguida, aponta a importância de descobertas para o aperfeiçoamento dos sentidos – como os óculos, o telescópio e o microscópio para a visão – no campo gustativo: “Os últimos séculos também deram à esfera do gosto importantes extensões: a descoberta do açúcar e de seus diversos usos, as bebidas

²⁹ ONFRAY, Michel. **A Razão Gulosa**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. p.84-85.

³⁰ Ibid., p.104

³¹ Ibid.

alcoólicas, os glacês, a baunilha, o chá, o café, nos transmitiram sabores de uma natureza até então desconhecida³²”.

Ao definir o gosto, Brillat-Savarin explora o campo científico: “O gosto é aquele de nossos sentidos que nos põe em contato com os corpos sápidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los³³”. Ele aponta dois aspectos do gosto, entendido fisiologicamente como o aparelho pelo qual apreciamos sabores e moralmente como a sensação que o órgão humano desperta pelo contato com a matéria. A reflexão segue, apontando elementos da mecânica do gosto. Em sua percepção o gosto é objetivo, resultante de uma operação química. Já as sensações provenientes do gosto, ele as divide em três: sensação direta que é a primeira impressão causada nos órgãos bucais, sensação completa que resulta da passagem do alimento para o fundo da boca, e a sensação refletida que é “o julgamento feito pela alma sobre as impressões que o órgão transmite³⁴”. Observamos que na sensação refletida abre-se uma brecha para que a subjetividade do indivíduo dialogue com a sensação ocasionada pela matéria em contato com seu organismo.

Se a obra de Brillat-Savarin tem autoridade em conhecimentos fisiológicos e filosóficos, a obra de Julio Camba, *La Casa de Lúculo*, publicada em 1929, tem autoridade no conhecimento gastronômico adquirido pelo autor em sua vida errante como jornalista. Nesta obra o autor centra a discussão em torno da alimentação, sobretudo, em questões nutricionais, devido a significativas descobertas científicas o século XX, como a das vitaminas. Depois de expor um resumo do conhecimento científico do contexto a respeito da teoria dos alimentos, da teoria das vitaminas, da teoria da assimilação e da teoria da digestão, Camba apresenta argumentos em favor da teoria do fator psicológico:

Andábamos por el mundo ya casi todos nosotros y lós sábios creían que para nuestra alimentación bastaban las sales minerales, el carbono y el azoe. Luego se vio que una

³² BRILLAT-SAVARIN, 1995:38

³³ Ibid.p.41

³⁴ Ibid 44-47

alimentación rica en azoe, en carbono y en sales minerales podía depauperarnos gravísimamente, y se descubrieron las vitaminas, elementos misteriosos que no consideraron menos indispensables porque se ignorase lo que eran. Pues bien, yo afirmo que, a más de las vitaminas y las sales minerales, y a más del carbono y el azoe, nuestra alimentación necesita otros elementos todavía, y que, cuando no los contiene, es una alimentación incompleta. [...]

Toda comida debe dejarnos al final una satisfacción psicológica, y si no nos la deja es que falta algo, por muchas vitaminas, albuminoides e hidratos de carbono que contenga³⁵.

Fica evidente que para Julio Camba, a satisfação psicológica do alimento é superior à satisfação de ordem nutricional a tal ponto que sugere que se os nossos costumes alimentares não coincidem com a sugestão científica, deveríamos esperar pelo dia em que a ciência alcançará os nossos hábitos. Para ele, o gosto está acima da ciência tanto quanto o instinto está acima da razão. Ao se referir ao paladar, Camba retoma a teoria de Brillat-Savarin da importância do olfato para a percepção do gosto de alimentos e bebidas. Se Brillat-Savarin defende um estatuto científico para a gastronomia em sua *Fisiologia do Gosto*, Camba, diferentemente, já defende a

³⁵ Caminhamos por todo o mundo e quase todos nós e os sábios acreditavam que para nossa alimentação bastavam os sais minerais, o carbono e o nitrogênio. Logo se viu que uma alimentação rica em nitrogênio, carbono e sais minerais poderia nos debilitar de forma grave e as vitaminas foram descobertas, elementos misteriosos que não consideravam menos indispensáveis porque se ignorava o que eram. Bem, eu digo que, além das vitaminas e dos sais minerais, e além do carbono e do nitrogênio, nossa alimentação precisa de outros elementos, e que, quando não os contém é uma alimentação incompleta. [...] Toda comida deve nos dar uma satisfação psicológica, senão ficamos com a impressão de que falta alguma coisa, por muitas vitaminas, albuminoides e hidratos de carbono que contenha” (CAMBA, 2010:36-37, tradução nossa).

comida diante de uma ameaça científica que pretende transformar a cozinha em um laboratório, buscando imitar a natureza na produção de alimentos. E se o tratado de Brillat-Savarin é conduzido por termos fisiológicos e filosóficos, Camba, a partir da crítica científica, defende as cozinhas regionais. Assim, apresenta um mapeamento das seguintes cozinhas nacionais: a cozinha espanhola, a cozinha francesa, a cozinha italiana, a cozinha alemã, a cozinha inglesa, a cozinha norte-americana e a cozinha chinesa, com maior destaque para a primeira, uma vez que Camba era espanhol.

Encontramos mais embasamento para esta tese na obra de Julio Camba do que em Brillat-Savarin para a percepção do gosto português pelo açúcar desde a Idade Média. Isso porque quando Brillat-Savarin articula alimentação e identidade, o faz em nível essencialmente fisiológico e filosófico, já Camba articula alimentação e identidade em associação ao nacionalismo.

Segundo o historiador Henrique Carneiro, desde o final do século XIX foram produzidos estudos históricos em diversos países tratando da alimentação nacional, com destaque para a Inglaterra, os Estados Unidos e a França. Na América Latina, esses estudos foram publicados a partir da primeira metade do século XX. Essa produção se insere na linha nostálgica do movimento folclórico, a qual remete ao lirismo da vida no campo em face do desenvolvimento urbano intensificado na Europa, e no início do século XX na América Latina³⁶. O sentimento nostálgico diante de um mundo em transformação perpassa o pensamento nacionalista do período, pensamento que transmitiu uma ideologia de construção de uma identidade nacional que garantiria unidade aos Estados Nacionais europeus. No caso das cozinhas nacionais, havia uma idéia de que essas deveriam superar, por vezes integrando e por vezes isolando, os particularismos regionais³⁷. Segundo os historiadores Laurioux e Bruegel, a identidade alimentar é um vetor da consciência nacional que contribui de forma efetiva na consolidação da comunidade³⁸. Nesse sentido, consideramos que a cozinha

³⁶ CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade- Uma história da Alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.p.134.

³⁷ Ibid.p.134-135.

³⁸ LAURIOUX, Bruno; BRUEGEL, Martin. **Histoire et identités alimentaires en Europe**. Hachette Littératures, 2002.

nacional seja um dos elementos significativos para a constituição da nação como uma comunidade política imaginada, conceito de Benedict Anderson³⁹. Imaginada como uma comunidade, uma vez que entre os membros de uma nação, apesar de não se conhecerem entre si, cria-se uma imagem viva de comunhão entre eles⁴⁰.

Na obra *Etnografia Portuguesa de Leite de Vasconcellos*, referenciada em diferentes passagens no Livro *História da Alimentação no Brasil de Câmara Cascudo*, observamos um exemplo de exaltação da cozinha nacional:

Quando nos lembramos da cozinha nacional tão saborosa, tão suculenta, tão saudável, tão variada, que outorgou fama imorredoura aos conventos extintos e aos solares fidalgos desaparecidos; quando nos recordamos que não existe uma única terra no País, por pequena que seja, que não se orgulhe de uma especialidade na aperfeiçoadíssima arte da copa ou da confeitaria; quando evocamos na nossa mente e no nosso paladar a copiosíssima profusão de vinhos de toda a comprida faixa do nosso Portugal, em que cada região produz uma bela qualidade, digno e capitoso vinho da Fuzeta até o efervescente e refrigerante “verde” branco de Amarante, Monção, etc., desde o inigualável Porto até o tenuíssimo e delicado Bucelas, desde o espumoso da Anadia, Lamego, etc, até o néctar admirável do Dão, ufanamo-nos e entristecemos-nos. Poderia o nosso povo durar a vida de um Lidador, que derrotava os Moiros aos noventa anos, varonilizar-se como os velhos guerreiros que fundaram a nossa nacionalidade, robustecer-se como alguns aldeões sertanejos que, alimentando-se à portuguesa, nunca chamaram o médico nem entraram na botica. Tal não sucede. O culto do estrangeiro invadiu tudo, o cérebro e

³⁹ ANDERSON, Benedict. *As Comunidades Imaginadas. Reflexões sobre a origem e difusão do nacionalismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

⁴⁰ *Ibid.*, p.32

o estômago, o nosso gabinete de trabalho e a nossa casa de jantar, o nosso tálamo e a nossa dispensa. Repudiamos a nossa sadia alimentação e importamos o veneno que nos definha e incapacita⁴¹.

A partir da passagem acima, observamos que assim como outros elementos que embasam uma comunidade, como a língua e os ritos, a cozinha nacional tem seu fundamento na alteridade, entre o que é “nosso” e o que é estrangeiro. Dentro dessa relação entre os elementos comuns de um grupo e os elementos distintos em relação a outros grupos, destacamos o conceito de identidade. Todavia não estamos procurando uma cozinha nacional portuguesa durante à Idade Média, mas existem vestígios que encontramos em nossas fontes do período medieval que permitem perceber a existência de traços de uma cozinha regional, no caso português perceptíveis e claros desde o medievo. Podemos inferir que Portugal, um país independente desde 1143, já possuía grandes tradições culinárias. Muitas receitas do período medieval e também algumas que ainda hoje são produzidas baseiam-se em pratos que já existiram em séculos anteriores⁴². Mesmo sabendo que algumas receitas foram escritas no século XVI, muitas delas são cópias de receitas mais antigas. Um livro caseiro de receitas é sempre a compilação de cópias de receitas que agradaram e foram passadas de uma geração à outra. Nunca se terá a certeza da época em que primeiro se executou tal receita, pelo menos com base nesse tipo de livro caseiro.

Comparando-se a alimentação quinhentista com a atual, a partir da leitura de livros que tratam do assunto como *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, de Salvador Dias Arnaut⁴³, podemos afirmar que a da população em geral era pobre em

⁴¹ VASCONCELLOS, J. Leite de. **Etnografia Portuguesa vol.IV**. Lisboa: Imprensa Nacional- Casa da Moeda, 2007.p.p454.

⁴² É uma pena que o terremoto de 1755, além de ter destruído inúmeras vidas, tenha deixado em suas chamas, as cinzas do passado português, com a destruição dos monumentos e livros sobre os mais variados assuntos, incluindo, com certeza, a culinária.

⁴³ ARNAUT, Salvador Dias. **A Arte de Comer em Portugal na Idade média**. Lisboa: Colares Editora, 1986.

termos de diversidade, prevalecendo a quantidade dos alimentos sobre a qualidade. Naquela época (séculos XIV e XV) se comia basicamente cereais, carne, peixe e vinho. Sendo a carne a base por excelência da alimentação. Dentre os cereais tem-se o trigo, o milho, o centeio. As exceções, apontadas por Arnaut, eram os banquetes em que além da quantidade a qualidade e a excentricidade dos pratos eram elementos de status. Sobre o banquete podemos citar Bakhtin:

Uma refeição não podia ser triste. Tristeza e comida eram incompatíveis, afinal o banquete celebraria a vitória sobre a morte. O comer, enquanto enquadramento essencial da palavra sábia, da alegre verdade, reveste-se de uma importância especial. Uma ligação eterna sempre uniu o banquete a palavra simpósio. As conversações à mesa são livres e brincalhonas. Rebelais estava certo de que não se podia exprimir a verdade a não ser no ambiente à mesa. As conversações à mesa misturavam livremente o profano e o sagrado, o superior e o inferior, o espiritual e o material⁴⁴.

Encontramos no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria e na Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues receitas especiais para banquetes. No primeiro podemos imaginar pela elegância de alguns pratos que estes deveriam ser servido em ocasiões especial. Já em a Arte da Cozinha temos um capítulo, o de número três, com o título: “Formas de como ham de dar os banquetes em todos os meses do ano⁴⁵”, dedicados a sugestões de preparados para as refeições formais e solenes.

Nestas ocasiões a qualidade e a natureza dos alimentos, as quantidades consumidas, os modos de preparo, tudo concorre simbolicamente para definir a classe de pertença, a “qualidade da pessoa”, como se dizia então. Essa expressão já era

⁴⁴ BAKHTIN, Mikhail. **A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. São Paulo: Hucitec; Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2008.p.12.

⁴⁵ RODRIGUES, Domingos.op.cit. p.198.

empregada nos textos de medicina antiga, mas para indicar as características individuais do consumidor e suas necessidades alimentares subjetivas, condicionadas ao mesmo tempo, pelo clima, meio, a estação, o trabalho exercido e claro, pelo sexo, a idade, a constituição física. Na Idade Média (principalmente entre os séculos VII e IX) a noção de qualidade da pessoa muda radicalmente de sentido; ela designa não mais a identidade fisiológica do indivíduo, mas sua pertença social⁴⁶.

A dietética não se define mais apenas como um conjunto de preceitos de higiene, mas revela-se portadora de uma nova dimensão de norma social, de código de comportamento, um exemplo dado por Massimo Montanari é o do o monge Alcuin que apresenta as diversas manifestações possíveis do “pecado da boca”, e não deixa de condenar a falta comedida por aqueles que se servem de pratos mais refinados do que seria adequado a sua “qualidade pessoal”⁴⁷.

A culinária revela traços sutis, das pessoas e dos tempos, ou seja, das várias culturas. Algumas receitas revelam um período onde o tempo, grande velocista de nossa época, se apresentava mais moroso. No cotidiano, não havia tanta pressa para o preparo dos alimentos, das compotas e dos assados.

Tomem umas cinco ou seis dúzias de peras, não muito maduras nem muito verdes, e dêem-lhes uns cortes oitavados, lançando-as imediatamente numa vasilha com água fria. Em seguida, ponham água a ferver num tacho, e deem ali as peras para cozer, perfurando-as antes ao comprido, duas vezes. Para saber se estão cozidas, espetem-nas com um alfinete. Se caírem, estão boas. Tirem então as peras da água, e coloquem-nas em uma peneira, abafando-as com panos de cozinha. A seguir, façam uma calda em ponto regular, e lancem-na morna sobre as peras, que já estarão arrumadas num tacho; a calda deve cobrir as peras, e o

⁴⁶ MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilo de alimentação. IN: FLANDRIN, Jean-Louis ;MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.p.296-297.

⁴⁷ Ibid.

tacho há de ficar bem abafado. **Durante oito dias seguidos** dêem uma fervura na calda, cada dia mais forte, e derramem-na morna sobre as peras que ficaram no tacho. **Usem desse processo por mais sete dias, dia sim, dia não.** Se no fim desse tempo a compota não estiver no ponto desejado, continuem fervendo a calda e derramando-a morna sobre as peras, por mais **dois dias.** Finalmente, levem tudo junto ao fogo, peras e calda, acrescentem um pouco de água-de-flor, e deixem ferver regularmente por uma meia hora. Separem novamente as peras de sua calda, a qual, após ser coada, voltará novamente para junto das frutas. Enquanto se fizer a compota, **a calda será coada diariamente,** antes de se juntar às frutas. E será conveniente **clarificar essa calda de dois em dois dias.** Se durante o fabrico da compota aparecerem nódoas brancas na calda, levem tudo ao fogo, para uma fervura. Para que as frutas fiquem mais bonitas, cada dia adiciona-se-lhes uma calda nova. (grifos nossos)⁴⁸

Vemos que alguns pratos levavam dias para serem finalizados e saboreá-los era o presente pela espera. As receitas de doces abusam da disciplina do executor: massas folhadas, biscoitos, compotas, doces de frutas — marmelo, pera, flor-de-laranjeira, pêssego e limões. Os condimentos apontam para a importância das especiarias vindas do oriente: cravo-da-índia, pimenta, canela, gengibre, cominho, açafraão, ervadoce e o arbusto almíscar⁴⁹.

⁴⁸ Perinhas Dormideiras. GOMES FILHO, Antonio (org). **Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV.** Instituto Nacional do Livro. 1963,p.95-99.

⁴⁹ A palavra especiaria não designava qualquer tempero na cozinha, mas apenas os produtos exóticos, vindos de longe. Muitos destes produtos não tinham a função culinária, mas terapêutica. Para saber mais ver: FLANDRIN, J-L. Tempero, Cozinha e Dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, J-L., MONTANARI, M. op. cit., p. 478.

A exemplo das roupas os alimentos também se revestiam de um valor externo e aparente que se inscrevia na hierarquia social. A linguagem alimentar do séculos XV e principalmente XVI se reveste de um conteúdo cada vez mais ostentatório, onde existe espaço para a produção cenográfica e teatral. O alimento não poderia ser apenas saboroso, deveria surpreender os convidados e comensais. Sendo assim podemos inserir o que Lisa M. Hargreaves denominou de ciborgue gastronômico na cozinha medieval, ou seja, criações híbridas de alimentos que invadem o território do grotesco tão caro a Rabelais⁵⁰.

Os tratados e livros de culinária constituem fontes fundamentais sobre a alimentação e a vida cotidiana, entretanto como aponta Wanessa Asforra, à valorização dos livros de cozinha como fonte para a história, e questões de método envolvendo seu tratamento parecem pouco discutidas⁵¹. Sobre a alimentação na Idade Média um trabalho pioneiro parece ser o artigo de Allan Grieco, que levanta um importante questionamento: somente o fato de uma receita aparecer em um livro de cozinha significa que ela era realmente, sempre preparada, servida e consumida?⁵² Esta pergunta segundo Grieco pode ser respondida pela análise serial da fonte e no

⁵⁰ Em sua análise na obra *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento - o contexto de François Rabelais*, Mikhail Bakhtin propõe que a compreensão do grotesco se dá pela cultura popular por concebê-lo como um corpo social que se opõe ao corpo clássico, a exemplo do Carnaval em que a proibição imposta pela sociedade dita elevada é transformada em alegria nos festejos carnavalescos, caracterizados pela inversão de valores, status, ordem, sexualidade, entre outros. Para o autor, comer e beber são as manifestações mais importantes da vida do corpo grotesco. As características especiais desse corpo são que ele é aberto, inacabado, em interação com o mundo. “É no comer que essas particularidades se manifestam da maneira mais tangível e mais concreta: o corpo escapa às suas fronteiras, ele engole, devora, despedaça o mundo, o faz entrar dentro de si, enriquece-se e cresce às suas custas” BAKHTIN, Mikhail. Op. Cit. p.245.

⁵¹ ASFORA, Wanessa. op. cit., p. 5.

⁵² GRIECO, Allen. *Alimentação e classes sociais no fim da Idade média e na renascença*. IN: FLANDRIN, Jean-Louis ;MONTANARI, Massimo (Org.). op. cit., p. 466-477.

cruzamento das informações ali contidas com outras advindas indiretamente de outras fontes⁵³.

Grieco formula outras questões sobre as quais nos debruçaremos no decorrer desta tese. Qual a relação entre livros de cozinha e prática culinária? Se as receitas desses livros eram realmente preparadas, é possível dizer algo sobre o grupo social ao qual elas estavam destinadas? No conjunto de receitas praticadas, o que se sabe sobre seu contexto de preparação? Trata-se de receitas cotidianas, elaboradas para banquetes ou para tratamento de doentes? Se não há respostas definitivas, podemos procurar saída para algumas delas investigando as obras dentro do contexto em que foram escritas. O historiador Carlo Ginzburg, demonstra como os detalhes aparentemente sem importância são surpreendentemente relevantes à explicação científica e propõe encontrar as raízes de um paradigma indiciário estudando sinais e pormenores muitas vezes negligenciados. “Se a realidade é opaca, existem zonas privilegiadas – sinais, indícios – que permitem decifra-la.⁵⁴”, nos indica Ginzburg. E este foi o ponto que motivou esta tese, descobrir e confrontar pistas, traços, resíduos, nesse caso, escondidos entre tampas, panelas temperos e cheiros.

Para Rabelais a gastronomia é uma arte complicada, da qual o estômago é o pai⁵⁵. E podemos considerar que é também um dos melhores reflexos dos hábitos e costumes de uma época. No início de nossas investigações nos sentamos à mesa medieval, acompanhados de dois manuscritos; O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal e A arte da Cozinha de Domingos Rodrigues.

O primeiro, que não chegou a ser impresso, trata-se do mais antigo livro de cozinha portuguesa, conhecido até o momento: o Manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, e temos contato com ele através da edição crítica mais completa: O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal de

⁵³ Ibid.

⁵⁴ Sinais: raízes de um paradigma indiciário: IN Carlo Ginzburg. **Mitos, emblemas e sinais**. São Paulo; Cia das Letras, 2003 p177.

⁵⁵ BAKKTIN, MiKail. A cultura popular na Idade Média e no renascimento: o contexto de François Rabelais. São Paulo: HUCITEC, 1993.

Giacinto Manuppella⁵⁶. Um códice, que apesar dos problemas paleográficos e cronológicos que levanta, é valioso, contribuindo não só para o vocabulário histórico da língua portuguesa, como também mostrando um lado importante da vida social que é a arte de cozinhar e bem comer, numa época da história gastronômica portuguesa de que muito pouco se conhece. O segundo é o mais antigo documento impresso de receitas culinárias portuguesas, *Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues* impresso pela primeira vez em 1680. O manuscrito que não chegou a ser impresso, pertenceu a Dona Maria, filha de Dom Duarte, Duque de Guimarães, e neta de Dom Manuel. As casar-se com Alexandre Farnésio, Duque de Parma, Plácencio e Castro, a jovem versada em latim e grego, viajou em 1565 para residir em Parma. O códice, que teria sido levado pela infanta para a Itália, faz parte de um grupo de cinco tomos⁵⁷. Os fólios⁵⁸ reúnem 61 receitas, divididas em quatro cadernos; o de manjares de carne (que contabilizam 26 receitas), o de manjares de ovos (4 receitas), de manjares de leite (7 receitas), e das “coisas de conservas”(24 receitas).

Para G. Manuppella⁵⁹, os quatro cadernos que o compõem eram originalmente separados e independentes, produzido em épocas diferente e por 3 autores, provavelmente fidalgos. As características ortográficas dos cadernos localizam sua origem entre fins do século XV e início do século XVI. A data provável em que foi concebido o manuscrito, (não necessariamente as receitas, que podem ser mais antigas) é anterior a 1565. Podendo ser enquadrado entre as décadas de 1530 e 1560. Para o estudioso, pelo menos uma das receitas, intitulada “vinho de açúcar (que se bebe no Brasil)” foi acrescentada posteriormente.

O segundo códice é de autoria de Domingos Rodrigues, nascido em Vila Cova, norte de Portugal em 1637 e falecido em

⁵⁶ MANUPPELLA, Giacinto. **Livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal**. Códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986.

⁵⁷ O termo tomo se refere a uma divisão bibliográfica que pode ou não coincidir com o volume.

⁵⁸ Número que indica a paginação.

⁵⁹ G. Manuppella. op. cit. p. 05.

Lisboa em 1719⁶⁰. Rodrigues ascendeu hierarquicamente ao ser designado cozinheiro de Dom Pedro II e de sua mulher Dona Maria Francisca Sabóia, filha do Duque de Nemours, em casa de quem o cozinheiro *La Varenne* já havia servido⁶¹. Segundo o historiador e gastrônomo Alfredo Saramago, a rainha vinha de uma família conhecida por seus bons cozinheiros e era muito interessada em boa cozinha. Domingos Rodrigues, ao ser contratado para cozinhar, devia saber da importância que os tratados e compêndios culinários assumiam não só para a aristocracia como também para a alta burguesia em busca de prestígio social⁶². Trata-se pois, de um livro de cozinha voltado para a elite, para as grandes casas, que mostraria, também, como a alimentação e os modos à mesa serviam para marcar a diferença entre os grupos sociais.

Durante nossas investigações no ano de 2013 foi publicado em Portugal um livro intitulado *As Receitas de Cozinha de um Frade Português do Século XVI*, que conseguimos ter acesso no ano seguinte. A pesquisa de Anabela Leal de Barros, professora do departamento de estudos portugueses e lusófonos da Universidade do Minho, se concentra principalmente no âmbito da linguística histórica e da história da língua portuguesa, mas a tradução das receitas e principalmente a compilação dos originais forneceram mais uma fonte a ser analisada para a elaboração de nossa tese. Desta forma incluímos o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, composto por 151 fólios, no qual o primeiro caderno contém cerca de trezentas receitas de cozinha, porém sem o fólio inicial o que deixou o códice sem seu título original. Anabela de Barros afirma que a letra aparenta ser dos séculos XVI-XVII, a língua e a grafia compatíveis com o português clássico e muito semelhantes a encontrada no Livro de

⁶⁰ As poucas referências bibliográficas sobre o autor estão em Alfredo Saramago prefácio de *Arte da Cozinha* (Sintra Colares 1995, reprodução da edição de 1693) e em Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria prefácio a *Arte de Cozinha* (Lisboa : Imprensa Nacional, Casa da Moeda 1987, reprodução da edição de 1732).

⁶¹ SARAMAGO, Alfredo. Prefácio a arte de cozinha. In: RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha**. Sintra: Colares, 1999. p.16.

⁶² Ibid.

Cozinha da Infanta D. Maria⁶³. O mais interessante nestas receitas são as anotações feitas a margem como “**Esta he boa Receita**” sobre a receita número 239 ou o final da receita 278 [...] ao cabo de 24 horas tiralo hão dahi, e polo ho e outra taboa adonde lhe não e quentura senão frio, e cabo de 8 dias se pode comer asado. **Custa m^{to} p^a tão ruim iguaría**⁶⁴. As receitas evidenciam preocupações católicas como a da abstinência da carne. E para nós servem tanto de contraponto entre a alimentação da nobreza e dos menos abastados, como testemunho de que o gosto adocicado já se fazia presente fora das mesas palacianas.

Em 1961 Fernand Braudel publicou dois artigos que mostravam as contribuições de se investigar as sociedades através da vida material. A alimentação se constitui numa via privilegiada para esse exercício de pesquisa, mas para Braudel era necessário situar o evento alimentar numa perspectiva mais ampla que desse conta das conjunturas de curta e longa duração. Avaliando as mudanças ocorridas na alimentação europeia ao longo do medievo e a introdução de novos sabores provenientes das terras americanas, a incorporação ou rejeição destes nas receitas portuguesas nos evidenciam hábitos culinários fortemente arraigados e identitários.

A metodologia que utilizamos nesta tese compreende uma divisão em quatro capítulos, no primeiro capítulo, a alimentação, a cultura e a culinária investigamos as possibilidades abertas pela nova historiografia aos estudos no campo da alimentação, analisando os aspectos culturais dos alimentos e da arte culinária entendida como um saber que é construído socialmente e reflete a sociedade da qual é espelho. No segundo capítulo, Manjares de majestade, discutimos a literatura culinária medieval, os manuscritos e os tratados gastronômicos que circularam no período, buscando mapear nos contornos das principais obras as diferenças e semelhanças com o fazer culinário português. Neste capítulo são utilizados os autores e os trabalhos específicos sobre a alimentação na Idade média e em Portugal. No terceiro capítulo a alimentação em Portugal na Idade Média, a análise das fontes permitirá

⁶³ BARROS, Anabela Leal. **As Receitas de Cozinha de Um Frade Português do século XVI**. Coimbra. Imprensa nacional, 2013.p.13.

⁶⁴ Ibid.

apresentar como a predisposição portuguesa ao doce estava presente nas receitas, tanto as destinadas as mesas palacianas como nos conventos. Os doces conventuais são característicos da doçaria portuguesa quer no que se refere às conservas de frutos ou aos doces de ovos. O primeiro livro específico sobre este assunto, intitulado *Arte Nova, e Curiosa, para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros* de autoria anônima foi impresso em 1788. Nele constam diversas receitas e informações sobre as diferenças dos açúcares da ilha da Madeira, da Bahia, Pernambuco e Rio de Janeiro. Mas antes da publicação das *Receitas de Cozinha de um Frade Português do século XVI*, a bibliografia sobre a presença do doce nas mesas portuguesas dificilmente se aventurava para além do século XVII e menos ainda fora da alta nobreza. Sobre o assunto temos o Livro de Paulino Mota Tavares, *Mesa, Doces e Amores no século XVII Português*, onde o autor investiga um manuscrito do Arquivo e Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, assinado pela conserveira Bernarda Maria. Nesta obra além de receitas estão regras que disciplinavam o comportamento de comer e beber no convento de Santa Cruz. Nossa investigação neste capítulo demonstrara que a doçaria portuguesa tem origens mais remotas e que podem ser percebidas quando comparamos as fontes. As informações que obtivemos reforçam a tese de uma identidade portuguesa ligada ao doce perceptível desde a Idade Média. E no quarto capítulo a *Arte de Cozinha*; um sabor além do saber modificamos o enfoque dado as fontes e mostramos como a ausência ou incorporação de pratos e sabores estrangeiros, servem para marcar a identidade alimentar portuguesa frente às mudanças na culinária que estão ocorrendo na Europa. Estas mudanças em Portugal foram mais lentas e podem ser percebidas além das receitas que continuam a abusar da mistura doce e salgado e no uso das especiarias, mas também nos relatos dos viajantes estrangeiros que passavam por Portugal e que reclamavam do açúcar que vinha em cima de todos os pratos e das sobremesas serem demasiado doces⁶⁵. Este capítulo amarra as discussões iniciadas nos capítulos anteriores, mostrando que a construção de uma identidade alimentar

⁶⁵ VELOSO, Carlos. *A Alimentação em Portugal no século XVII nos relatos os Viajantes Estrangeiros*. Coimbra, Minerva, 1992.p.121-122.

portuguesa ligada ao doce foi pioneira num período onde a maioria dos autores afirma não ser possível isto existir.

2 COZINHAR É CONTAR UMA HISTÓRIA

Os alimentos compreendem um dos inúmeros aspectos da sociedade medieval que estavam prenhes de significados. E na tarefa de análise desta tese estamos interligando o contexto do seu consumo nos ritos que os envolviam e na série complexa de funções imaginárias, simbólicas e sociais que os cercavam. O alimento ao ser transformado em refeição perde, ao final de todo o processo de preparo, sua função meramente instrumental, revestindo-se de um caráter de produção cultural, parâmetro das relações sociais dialógicas que um grupo ou sociedade mantém com o mundo que o cerca. Assim, o alimento para a nobreza medieval era efetivamente muito mais que um instrumento do qual o indivíduo fazia uso para saciar a fome e manter-se vivo e saudável. De acordo com Carlos Alberto Antunes Santos, o alimento constitui uma categoria histórica,

[...] pois deve ser explicada a sua produção, circulação e consumo à luz dos níveis do desenvolvimento de uma determinada formação econômica e social. O consumo alimentar tem, portanto, um duplo significado material e social, o que o torna bastante heterogêneo dentro de um conjunto econômico, social e cultural⁶⁶

Afirmamos então, que não apenas os fatores econômicos determinavam o consumo alimentar do grupo nobiliárquico português, pelo contrário, os hábitos e padrões alimentares eram definidos por conjuntos de regras sociais e religiosas que influenciavam na seleção, no consumo e na interdição de certos alimentos. As sextas-feiras, eram dias reservados à penitência e por isso existia a proibição do consumo de pratos a base de carne de animais de sangue quente. Domingos Rodrigues oferece um possível menu para este dia :

Para a sexta-feira
Primeira iguaria: gemas de ovos com manteiga, depois sopa de nata com aletria

⁶⁶ SANTOS, Carlos R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995. p. 124.

2. Linguados recheados assados guarnecidos com azevias assadas de modo castelhano
 3. Corvina em conserva guarnecida com besugos pequeno
 4. Tigelada de chocos
 5. Empadas de salmónetes
 6. Pastéis de mariscos
 7. Peixe frito
 8. Ovos moles
- No fim, doces frios e frutas.

Observando a quantidade de pratos e também a diversificação no preparo dos diferentes peixes servidos: assados, fritos, em conserva e ensopados percebemos a preocupação do autor em manter a mesa abundantemente abastecida e os comensais satisfeitos, mesmo em um dia destinado ao comedimento e a penitência. Os abusos das mesas fartas e ostentatórias da Corte foram tópicos recorrentes nas críticas dos dietistas portugueses. A intemperança resultante, provocada tanto pela variedade como pela quantidade de produtos, era considerada prejudicial ao organismo. Muitas vezes os dietistas e médicos associavam a falta de temperança à gula, considerada pecado capital, contra a qual médicos, teólogos e moralistas advertiam⁶⁷.

A diversidade na oferta de alimentos vai possibilitar as escolhas alimentares e também as regras de consumo; a inovação nas técnicas de preparo, o ritual das refeições, e a comensalidade. Todos estes aspectos formam os hábitos do segmento nobiliário da sociedade portuguesa, visto que a mesa refletia o espelhamento das relações sociais precisas e hierárquicas em seu seio. E serviam para determinar os critérios

⁶⁷ Em A Arte de Conservar a Saúde dos Príncipes e das pessoas da primeira qualidade, o médico Bernardino Ramazzini, em obra traduzida para o português, ao longo de mais de cem páginas, criticava duramente os excessos alimentares praticados nas cortes. E Elogios da Vida sóbria ou conselhos para viver Largo tempo de Luiz Cornaro, um nobre veneziano, louvava as virtudes da sobriedade e da contenção. IN: FELISMINO, DAVID. **Discurso higienista e dietético em Portugal**. Lisboa, Circulo de Leitores, 2010.

envolvendo a preparação e o ritual que antecedia o consumo; evidenciando o seu caráter simbólico.

O ritual de lavagem das mãos que antecede a ida para a mesa - e que se manteve até os nossos dias - é uma das regras valorizadas no espaço do banquete. Como é descrito nos tratados dos séculos XIII e XIV, é cortes lavar as mãos longe dos outros, cortar as unhas, enxugar as mãos numa toalha e não na roupa, e só depois, passar à mesa⁶⁸.

Tal como Cristo na Última Ceia, o rei assegura seu poder à mesa na partilha dos alimentos. Ele é o grande provedor e senta em local de destaque, com sua mesa sobre um estrado de madeira para que fique aparente sua superioridade. O banquete representa um ritual quase sobrenatural, na imagem sugerida pela partilha do alimento, na presença do amo que alimenta. Isso confere à refeição seu papel eminentemente simbólico no seio dos rituais de poder.

De outro ponto de vista, teoricamente, os comensais que partilham os mesmos alimentos, ficam em pé de igualdade, o que faz com que o rei seja um amo dominador, sem que seus súditos se dêem conta dessa autoridade. A mesa se constitui de espaço metafórico, pois é à mesa que se define todo tipo de relacionamento. Uma ocasião em que isso pôde ser verificado ocorreu em 1525, no enlace da irmã de D. João III, D. Isabel, com o imperador Carlos V. No dia seguinte à cerimônia do casamento, em 2 de novembro, o rei, num ato considerado de rara distinção, convidou ao jantar para sua mesa os dois embaixadores que atuaram em nome de Carlos V, o senhor La Chaux e Juan de Zúñiga, e os seus irmãos, o cardeal D. Afonso e os infantes⁶⁹.

Verificamos que nas sociedades medievais ocidentais, o aspecto gastronômico torna-se preponderante, especialmente

⁶⁸ VISSER, Margareth. O Ritual do Jantar: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campos, 1998.

⁶⁹ Relações de Pero de Alcáçova Carneiro, Conde de Idanha, do tempo que ele e seu pai, Antonio Carneiro, serviram de secretários (1515-1568), publicação revisão e notas de Ernesto de Campos de Andrada. BUESCO, Ana Isabel; FELISMINO, David, **A Mesa dos reis dos Portugal**: ofícios, consumos, cerimônias e representações. Lisboa: Circulo de Leitores, 2011.p.232-233.

quando o objetivo é atrair amigos, parentes, e principalmente estabelecer relações políticas. A convivência à mesa é quase sempre um sinal de proximidade, confiança e fraternidade. Através da partilha da comida e de todo o ritual que a envolvia; preparação, apresentação e o ato de servi-la, os indivíduos do grupo nobiliárquico percebiam a si mesmos e sua posição, passando a representar a fartura de alimentos por eles valorizados, como fonte de prestígio e respeito social.

A comensalidade⁷⁰ é um traço que diferencia os seres humanos dos animais e, para a Nobreza na Idade Média, em grande parte, constitui-se também no momento de servir pratos especial, escolhidos e preparados com requinte. Nestes momentos, a história da literatura gastronômica mostra a importância da *patisserie*; a arte de fazer bolos e a doçaria, em geral, que em Portugal será marcada pelo uso abundante do açúcar e que podemos demonstrar na análise dos livros de cozinha portugueses. Nas receitas verificamos a grande presença dos doces, em especial bolos e sobremesas, que de hábito encerravam as refeições baixo medievais. Em A Arte de Cozinha, no capítulo intitulado ‘Como se há de dar a comer uma semana de vários comeres a meia dúzia de hospedes, acrescentando ou diminuindo conforme os convidados’, todos os dias as refeições terminavam com doces frios. A cozinha medieval, em particular a portuguesa constitui-se, ao mesmo tempo, em espaço de inovações e permanências que convivem e

⁷⁰ O conceito de de comensalidade é comer junto. Essa idéia foi utilizada nesta tese sob a perspectiva de que a essência do ser humano é comer de forma coletiva, embora tenhamos todo o aparo corporal para comermos sozinhos. O ato biológico é solitário, mas conforme o homem vai se socializando em uma comunidade, esse caráter (de ser comensal) torna-se fundamental. Segundo o termo, a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana e um sistema simbólico de códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. Este conceito foi abordado por Denise Oliveira em: OLIVEIRA, Denise. Coordenadora do Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura aborda o conceito de comensalidade. Agência Fiocruz de Notícias.2013. Disponível em: <<https://agencia.fiocruz.br/coordenadora-do-programa-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-nutri%C3%A7%C3%A3o-e-cultura-aborda-o-conceito-de-comensalidade>>. Acesso em :05 maio 2016.

contrapõem-se em determinados períodos. Será entendida aqui, não somente como um espaço físico e, portanto, concreto de um castelo ou residência, mas também como um espaço de relações sociais específicas que podem servir para caracterizá-la como um *locus* privilegiado de análise das pessoas que a ocupam e onde tem origem um tipo particular de conhecimento – o saber culinário. Este saber constitui-se de permanências e incorporações que se intercalam e convivem, mas que em certos períodos, reestruturam padrões já conhecidos, reforçando-os frente às novidades gastronômicas, consideradas perigosas e suspeitas já que as inovações, especialmente alimentares, para a sociedade medieval, eram recebidas com desconfiança.

Como em muitas profissões medievais, tais como, sapateiro ou alfaiate, a iniciação na cozinha começa na posição de aprendiz e o tempo e a habilidade determinavam a ascensão ao posto máximo. No Livro do Cozinheiro, escrito por mestre Roberto ele comenta: “é da maior importância aos de idade jovem aprender a arte dos ofícios, em especial aqueles que se agradem de servir às pessoas mais cultas e nobres, nas coisas de que estas mais necessitem. Para esse propósito escrevi este presente livro⁷¹” O saber que durante séculos foi passado oralmente, ao ser transcrito, reveste o cozinheiro e seu ofício de um novo *status*, sendo que livros de cozinha proliferam no final da Idade Média.

A partir dos alimentos dos quais podia dispor, o cozinheiro medieval, na elaboração de um livro de receitas, como é o caso de Domingos Rodrigues, selecionava o que lhe parecia melhor ou mais agradável. Mesmo que no final da obra aparecessem receitas não produzidas por ele ou que a escolha tivesse sido influenciada por preparações mais aceitas, podemos a partir da análise serial dos ingredientes das preparações e dos cruzamentos com outras fontes determinar alguns dos hábitos alimentares do grupo para o qual se destinavam. Mesmo optando por uma abordagem cultural não podemos negligenciar o sentido peculiar de mantenedor da saúde e da vida, que o alimento ainda carrega na Idade Média. Somente compreendendo a relação entre remédio e comida, que alguns ingredientes carregavam podemos apreender totalmente os hábitos alimentares da

⁷¹ NOLA, Roberto de. **Livro do Cozinheiro**. São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciências, 2010.p.27

nobreza em Portugal neste período e que serão definitivos para a formação da identidade gastronômica deste povo.

A noção de preparação alimentar também será importante ao analisar a estrutura dos livros de cozinha e as técnicas culinárias medievais. Adotou-se a concepção de Antonieta Buriti de Souza Hosakawa⁷², que distribui nesta categoria as diferentes operações, através das quais o produto alimentar se tornava consumível. As técnicas culinárias são também as operações por meio das quais o alimento está pronto para ser utilizado. Tem-se então o amassar, aparar, apartar, escolher, ferver, clarificar, frigar, pelar, albardar entre outros procedimentos utilizados na confecção das receitas que abordaremos no próximo capítulo.

Em nossa análise dos manuscritos; I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles (BNN), 142 do Arquivo Distrital de Braga (ADB) e do livro de Domingos Rodrigues, verificamos que os elementos que constituem os sistemas culinários não são imutáveis. Entretanto, a estrutura pode se manter inalterada. Esta é uma questão importante em nosso estudo quando percebemos nas fontes, tanto os contatos interétnicos, com a adição de alimentos ou adoção de pratos exteriores ao sistema culinário medieval português, como a resistência aos produtos vindos de fora, como os de origem americana que chegam a partir de 1500. Do grupo de alimentos americanos que foram entrando no receituário português, o abacaxi, a batata, a batata-doce, o cacau, o milho, o peru e o tomate, apenas encontramos a presença de peru e do cacau e este último em apenas uma única receita no livro de Domingos Rodrigues. Algumas das especialidades da doçaria portuguesa são tanto fruto da presença estrangeira no reino português, como da resistência aos estrangeirismos. Fischler⁷³ em seu estudo apontou para o paradoxo do onívoro existente entre nós, seres humanos, que seria uma oscilação entre dois pólos. De um lado, a busca pela inovação, o desejo pela variedade e de outro, o conservadorismo, o cuidado em provar novos alimentos, definindo limites estreitos para aquilo que vai ser ingerido, uma vez já determinadas as classificações alimentares. Ao ter contato

⁷² HOSAKAWA, Antonieta Buriti de Souza. O tratado da cozinha portuguesa códice I.E.33: aspectos culturais e lingüísticos. Tese de Doutorado. São Paulo, 2006.

⁷³ FISCLER, op.cit., p. 61.

com algo desconhecido, em especial um novo alimento, estimula-se o contágio e posterior assimilação ou a repulsa. Num estudo sobre a influência estrangeira nos livros de cozinha Portugueses, Isabel Drumond Braga identifica a presença de estrangeirismos nas receitas portuguesas, analisando desde o manuscrito mais antigo, que no caso português é o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal⁷⁴.

O ser humano tem a capacidade de sobreviver a partir de uma multiplicidade de alimentos e regimes diferentes e de ajustar-se á mudanças em seu meio-ambiente; mas sendo onívoro dependente da variedade, é estimulado à diversificação, à inovação, à exploração, à mudança, o que pode ser vital para ele. Mas também é levado à prudência, à desconfiança, ao conservadorismo alimentar: Todo alimento novo, não conhecido, é visto como um perigo em potencial, pois pode fazer mal a saúde. O paradoxo do onívoro poderia ser resolvido com a cozinha, pois nas palavras de Fiscler “a cozinha permite conciliar a inovação neófila e o conservadorismo ou desconfiança dos neofóbicos. Acomodar é acomodar a novidade ou o desconhecido, literalmente ao molho ou ao modo da tradição; é introduzir ao mesmo tempo o familiar no inédito e a variação na monotonia”⁷⁵. Encontramos este paradoxo em todos os sistemas culinários. Todavia, cada cozinha se caracteriza pelos elementos que os compõem, e também pelas relações entre esses elementos, as regras que governam a escolha, a preparação e o consumo dos alimentos. Em todo caso, para o autor, tudo se passa como se certos alimentos tivessem um papel mais decisivo que outros nos sistemas culinários, como se eles tivessem uma importância particular na estabilidade da estrutura, como se eles se constituíssem de fato nos ‘elementos nodais’⁷⁶.

Especialmente em regiões que tenham passado por importantes fluxos migratórios, como foi o caso de Portugal, a presença destes elementos pode ser mais observável. Tentamos identificar estes elementos nodais sempre que possível no caso do medievo português e principalmente quando a Corte

⁷⁴ BRAGA, Isabel Drumond. Influencias Estrangeira nos Livros de Cozinha Portugueses. IN: **Do primeiro almoço à ceia: estudos de História da Alimentação**. Sintra: Colares Editora, 2003.

⁷⁵ FISCLER apud CONTRERA, GRACIA. op.cit., p. 136.

⁷⁶ Ibid.p.152 .

Portuguesa se transfere para o Brasil em 1808, visto que observamos que os sistemas alimentares ajustam-se aos imperativos da adaptação e das limitações e acabam por modificar-se, mais ou menos lentamente.

A adaptabilidade alimentar portuguesa é ao mesmo tempo fisiológica e cultural. Conjuga-se aqui o papel desempenhado pelo grupo nobiliárquico, os primeiros apreciadores de um saber culinário que está na origem das conquistas do sabor e do surgimento da gastronômica e a busca dos ingredientes necessários aos preparos que apreciavam em terras longínquas.⁷⁷ Na Idade Média o meio ambiente desempenhava um papel essencial, pois até o século XVIII, por exemplo, só era possível comer e cozinhar os víveres que se sucediam ao longo dos meses do ano, conforme as estações e regiões, e sempre dentro de condições de incertezas e irregularidades. A sazonalidade, da mesma forma que as interdições religiosas eram fatores que limitavam consideravelmente o cardápio das pessoas. Adaptações de vários tipos foram feitas o tempo todo para que um determinado prato pudesse ser feito, como manjar branco feito com lagosta ao invés de peito de frango nos dias de restrição à carne⁷⁸. No caso da nobreza, uma maior estabilidade era possível, na medida em que conservavam, em comparação com o restante da população, seu estilo alimentar e culinário. Daí optarmos por analisar o livro de Domingos Rodrigues buscando as permanências nas receitas, mais do que tentar captar as inovações, incorporações e abandono de certos preparos. Esta escolha se deveu ao fato de diversos estudos comprovam que os traços culinários tendem a ser o último traço a desaparecer entre as características culturais, talvez em razão do seu valor enquanto sistema identitário. Persistem porque adquirem importância particular para o indivíduo e para o grupo, que vê nos hábitos alimentares uma maneira de construir ou reconstruir identidades, ao mesmo tempo em que explicita a alteridade. Essa é uma das perspectivas que endossamos para justificar a longevidade de um livro de receitas medievais na bagagem da Corte Portuguesa que desembarca no Brasil, no início do século XIX.

⁷⁷ ROCHA, Rui. **A Viagem dos Sabores**. Lisboa: Edições INAPA, 1998.

⁷⁸ NOLA, Roberto de. op.cit. p.179.

Ao determinar uma identidade culinária nas receitas portuguesas do baixo medievo, a noção de alteridade⁷⁹ se tornou um ponto fundamental para compreender como se está entendendo identidade, nesta tese. Partimos de uma concepção relacional, em que a percepção de si acontece quando há a percepção do outro, numa relação que é dialética e, portanto, construída e reconstruída pelos atores envolvidos, é assim que se utilizará este conceito. Uma das estratégias para comprovar nossa tese é discutir identidade, pela via gastronômica, demonstrando que em Portugal, em comparação ao restante da Europa e mesmo entre os reinos ibéricos, apresenta uma singular predileção pelo açúcar, que contribuirá para a original doçaria portuguesa e que podemos perceber desde o final do medievo. Não se trata de tentar encontrar a progênie da cozinha portuguesa, pois como escreveu Marc Bloch, o “ídolo das origens” pertence mais aos antiquários do que à história⁸⁰. Trata-se de seguir os passos de Fischler, quando este afirma que “os homens marcam seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo qualquer pela afirmação de suas especificidades alimentares [...] pela definição da alteridade, da diferença dos outros⁸¹. Nossa observação desta característica portuguesa, parcialmente, se opõe ao que afirma Massimo Montanari⁸² de que “a noção de ‘território’, assim como a de ‘cozinha regional’ é uma invenção recente”, pois Portugal, país independente desde 1143, já possuía uma tradição culinária bem arraigada quando surgem os primeiros livros de receita⁸³.

⁷⁹ A reflexão antropológica que utilizamos nesta tese coloca alteridade como o encontro com outras cultura e contribui para que o homem ocidental entenda que sua sociedade não é natural; é cultura.

⁸⁰ MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha**: História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.p.16.

⁸¹ FISCLER apud CONTRERAS, GRACIA. op.cit., p. 139.

⁸² Ibid.p.17.

⁸³ Ver: ARNAUT, Salvador Dias. *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*. Lisboa: Colares Editora, 1986. e SANTOS, Maria José Azevedo. *Alimentação em Portugal na Idade Média*. Fontes, Cultura e Sociedade. Coimbra, 1997.

Gosto, Ritual e a Arte Culinária

Uma questão que perpassa nossas investigações é como a alimentação na Idade Média será estudada para se entender mais do que simplesmente o que era ingerido. Isso se torna possível porque entendemos que, como toda relação social, a alimentação é um dos espelhos que reflete a imagem de um determinado grupo da sociedade, sendo a cozinha seu microcosmo. Através da comida e de todo o ritual que envolvia sua preparação e o ato de servi-la, os indivíduos do grupo nobiliárquico percebiam a si mesmos e sua condição, passando a representar uma medida de fartura de alimentos por eles valorizados. O consumo alimentar não depende exclusivamente de fatores econômicos. Os hábitos e padrões alimentares são definidos principalmente por conjuntos de regras sociais que influenciam todo o processo culinário e o ritual do consumo alimentar é expresso na comensalidade⁸⁴, evidenciando seu caráter simbólico.

O homem como um ser sociável vê significado e valor inclusive nos atos ligados à alimentação, a partir do momento em que se relaciona com outros indivíduos. Mas a sociabilidade não é inata, e sim uma relação de interação. Nesse sentido, recordamos Marcel Mauss⁸⁵, para quem a troca é uma forma de sociabilidade. Para o autor, dar ou substituir uma coisa por outra é um elemento primordial da vida social. Este ato institui a sociedade mais do que a representa. Seu motivador é a necessidade de retribuir. A humanidade efetua permutas desde sempre; apenas não pelas mesmas coisas, da mesma forma, e nesses processos de interação invariavelmente deverão existir um momento de retribuição.

⁸⁴ O Conceito de comensalidade é comer junto. Essa idéia foi utilizada nesta tese sob a perspectiva de que a essência do ser humano é comer de forma coletiva, embora tenhamos todo o aparato corporal para comermos sozinhos. O ato biológico é solitário, mas conforme o homem vai se socializando em uma comunidade, esse caráter (de ser comensal) torna-se fundamental.

⁸⁵ MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. v. 2. São Paulo: EPU, 1974.

Na dádiva de Mauss está inscrito o elemento de não equivalência⁸⁶. Dar mais, mas não levar vantagem na troca. Não há qualquer cálculo de equivalência mercantil implícito na retribuição. Estabelecendo uma cadeia de prestação e contra-prestação da dádiva estabelece-se a interação e a aliança do grupo. O dar, o receber e o retribuir, quando se fala em comensalidade, podem ser aplicados perfeitamente à nobreza medieval, analisada como um seguimento da sociedade que preza os momentos de comer junto, quase sempre associados a alguma forma de aliança. Mesmo sendo a mesa do rei um local de representação do poder político, uma imagem de soberania através da qual se estabelecia e se mostrava a ordem hierárquica da sociedade. O registro que Garcia d Rezende nos deixou dos banquetes de Évora, em 1490, se mostra um bom exemplo:

Logo a terca feyra a noite ouve banquete de cea na sala da madeyra em que El Rey, e a Rainha, e o Principe, e a Princesa comeram, e com elles o Duque, e o senhor dom Jorge, e Rodrigo Dilhoa Embaixadoir, todos em hua grande mesa, com muyto grandes dorseis de brocad, que tomauam toda a sala a traves, e na primeira mesa da mão direita comia o Marquez de Villa Real com as senhoras, donas, e damas, e na primeira da mão esquerda o Arcebispo de Braga, e o Bispo Deuora, e Bispos, e Condes, e pessoas pricipaes do concelho, que eram muytos de hua parte, e da outra, assi homens como mulheres⁸⁷.

Para compreender as escolhas alimentares do grupo nobiliárquico português, a análise das definições de ‘gosto’ é fundamental, pois este tem se mostrado determinante nas

⁸⁶ Ibid.

⁸⁷ REZENDE, Garcia de. Crónica de D. Joao II e Miscelânea. Lisboa Imprensa Nacional, 1973.p.340 MIRANDA, Maria Adelaide. A mesa do rei como metáfora de poder.In: BUESCO, Ana Isabel, FELISMINO, David. **A Mesa dos reis de Portugal**: ofícios, consumos, cerimônias e representações. Ed. Lisboa: Circulo de Leitores, 2011. p.383.

escolhas alimentares dos seres humanos ao longo de toda a sua história. A gastronomia erigiu sua pedra fundamental sobre a noção de 'gosto' ligado ao bem-comer. Esquecendo que para um grande número de homens e mulheres, tudo o que pode ser biologicamente comestível, culturalmente pode não o ser. Os impedimentos alimentares, principalmente de ordem religiosa são um exemplo de veto ao consumo. Uma das proibições mais freqüentes, ainda que não de maneira universal, é a ingestão de sangue. Este é um alimento muito rico, suficiente para satisfazer múltiplas exigências nutricionais, mas sobre o qual pesa uma série de proscricões que motivaram o abandono quase total de seu consumo. No Genesis, IX, 4, por exemplo, está dito "que ninguém de vocês coma sangue, já que a alma de toda besta está em seu sangue" e São Paulo renova essa proibição aos cristãos nos atos dos apóstolos, XXI, 25. Este interdito que alguns alimentos podem carregar está na Idade Média ligada a concepções religiosas, mas também está associado às emoções e será compreendido nesta tese como um dos fatores que designará as escolhas alimentares.

O conceito de 'gosto' se modificou acompanhando as transformações pelas quais passaram as sociedades, passando da simples percepção dos sabores dos alimentos, da sua transformação em comida, até chegar a um conjunto de preferências e de aversões alimentares de um indivíduo. Sua utilização constitui uma categoria de análise que se mostra relevante para explicar e justificar as diferentes opções que culminam com a aceitação ou rejeição em termos de padrões alimentares. Para Carlos Alberto Santos, o 'gosto' alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores⁸⁸.

⁸⁸ SANTOS, C. R. **op. cit.**, p.162.

No artigo “A distinção pelo gosto”, Jean-Louis Flandrin⁸⁹ analisa as transformações do gosto alimentar nos séculos XVII e XVIII e o lugar do ‘gosto’ nas relações sociais da época. Valendo-se da literatura sobre o período, dos relatos dos viajantes e, principalmente, dos livros de culinária, o autor descreve as diferentes concepções do termo ao longo do tempo, reconstituindo um painel das relações sociais. O ‘gosto’ refere-se ao que os indivíduos são ao que sentem em sua relação com o mundo. O bom gosto é a primeira virtude social que, no âmbito da vida cotidiana, refere-se tanto à interioridade quanto à aparência dos indivíduos. A polidez ou a eloquência se relacionavam com o comportamento dos indivíduos diante de outra pessoa.

Segundo Flandrin, será a partir do século XVII que o ‘gosto’ passa a ser entendido então como um ideal normativo (a partir da sociedade de corte), mais facilmente reconhecível por todos aqueles que supõem possuí-lo: o bom gosto seria a capacidade socialmente reconhecida, de proceder às escolhas conforme normas implícitas, socialmente definidas. No que diz respeito à alimentação, “a partir de meados do século XVII os autores de livros de culinária discutem sua arte e o fazem em termos de um bom gosto, que parece independente do tempo e do espaço. De fato, opõem esse bom gosto às mudanças gastronômicas de povos inteiros e de indivíduos, salientando a importância do gosto alimentar na cultura dos séculos XVII e XVIII”⁹⁰. O estudo das receitas de cozinha deste período revela muitas inovações, pelo menos no que concerne às elites sociais, não só na escolha dos alimentos, com o desenvolvimento do gosto por determinados alimentos, mas também com relação aos temperos⁹¹.

Brillat-Savarin, em seu livro *A fisiologia do gosto*, parte do pressuposto de que este é o critério por excelência na diferenciação do que seja o prazer à mesa. Para ele,

⁸⁹ FLANDRIN, J-L. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, R. **História da vida privada: da Renascença ao Século das Luzes**. v. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

⁹⁰ Ibid.p.299-301.

⁹¹ FLANDRIN, J.L. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. Ibid., p.547.

[...] o gosto, tal como nos foi dado pela natureza, é ainda aquele dos nossos sentidos que, considerando tudo, nos oferece mais gozos [...]. “Enfim, porque ao comer sentimos um bem-estar indefinível e especial que resulta da consciência instintiva de que ao estar comendo estamos reparando nossas perdas e prolongando nossa existência.”⁹²

O ‘gosto’ refere-se então ao que os indivíduos são e ao que sentem em sua relação com o que os cerca.

A maioria dos estudiosos das práticas de cozinha considera que o desenvolvimento de uma literatura culinária e da consolidação da gastronomia como ciência acontece ao longo do século XVII. É neste período que em Portugal se publica o primeiro livro de culinária, *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues. Em outras localidades da Europa, como na Itália e na França, os livros de receita neste mesmo período se tornaram obras de sucesso incomum e tiveram ampla divulgação em seu tempo, ganhando várias tiragens, em alguns casos, até chegaram a ser traduzidos⁹³. Um exemplo é o livro de *La Varenne*, com mais de trinta edições. Para Rudolf Trefzer, este cozinheiro rompeu radicalmente com os costumes transmitidos pela Idade Média. Mas que inovações, possuía o livro de *La Varenne, Le Cuisinier François*? Observando as receitas o primeiro fato que chama a atenção é a diminuição drástica do consumo ostensivo de especiarias. O segundo fato é a substituição do sabor ácido por preparações cada vez mais gordurosas, principalmente em molhos, feitas com óleo, manteiga, banha e creme de leite. Além de uma liga feita com farinha frita preparada com toucinho, farinha, cebolas e caldo⁹⁴. Poucos anos após a primeira publicação de *Le Cuisinier François*, chegam ao grande público outros mestres de cozinha com suas compilações de receitas. Nicolas de Bonnefon, com

⁹² BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. p. 47.

⁹³ TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária; os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2009. p.15.

⁹⁴ *Ibid.* p.140.

Les délices de la campagne em 1654; Pierre de Lune, com *Le cuisinier*, em 1656; L.S.R. com *L'art de bien traiter*, em 1674. São essas obras que instigaram autores como Rudolf Trefzer a afirmar que uma abrangente revolução culinária havia começado e transformaria a alta gastronomia, inclusive fora da França⁹⁵. Enquanto em outros lugares da Europa rompia-se com os sabores medievais e procurava-se cozinhar com quantidades menores de temperos, Domingos Rodrigues apresenta em seu livro receitas repletas de especiarias, combinações de salgado e doce, excessos de açúcar e, mais importante; um rápido e discutível surgimento das novidades americanas⁹⁶, como o peru que aparece no Capítulo IV, De alguns pratos de peru⁹⁷. Estudiosos da literatura gastronômica classificaram o livro de Mestre Rodrigues como no limiar entre a cozinha medieval e a moderna. Todavia, em nosso entender ele representa mais as permanências medievais na cozinha portuguesa do que a ruptura de que trata Flandrin e outros estudiosos, que estudaram majoritariamente a cozinha francesa. Podemos verificar isso comparando dois pratos com frutos do mar

Mexilhões com achar

Ponha-se a ferver um pouco de vinagre forte e, como ferver, deem-lhe canela inteira e pimenta, vinagre, mostarda e noz-moscada, tudo mal pisado; depois de temperado o vinagre com estes adubos, passem por eles os mexilhões, os quais, depois de passados, irão pondo em camas em um boião, ou quartinho, e em cada cama deem uns pós dos ditos adubos. Como estiver cheio o boião, deem-lhe o vinagre fervendo e, se não bastar para cobrir os mexilhões, deem-lhe o vinagre frio e, por cima, sal e azeite que faça laço para se não corromperem⁹⁸.

Ragu de Ostras

⁹⁵ TREFZER.lbid., p.142.

⁹⁶ BRAGA, Isabel M.R. Mendes Drumond. Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XIX). São Paulo: SENAC, 2010.

⁹⁷ RODRIGUES.op.cit.p.77

⁹⁸ RODRIGUES. op.cit. p. 137.

Pegue ostras frescas e mande abri-las. Atente para que estejam impecáveis, batendo umas nas outras; pois aquela que produzam um som oco e, portanto, não estão perfeitas, só podem ser utilizadas em salmouras. Retiradas da concha, limpe-as bem, removendo eventuais resíduos de seixo, leve-as a uma panela com água e prepare-as como um fricassê, com manteiga fresca, cebolas, salsinha bem picada, alcaparras e um pouco de migalhas de pão. Quando estiverem bem cozidas, sirva-as⁹⁹.

Na primeira receita de Domingos Rodrigues, temos Mexilhões em achar. Achar era uma conserva preparada com frutos e legumes e geralmente colorida com açafraão. Observamos ainda a presença de canela, pimenta, mostarda e noz moscada, tudo acompanhado de bastante vinagre, sal e azeite. Sendo o boião um vaso bojudo para guardar doces ou conservas, fica fácil perceber que não se tratava de um prato que, assim que pronto, se destinava à mesa. Essa conserva de mexilhões seria utilizada na confecção de outros pratos, como tortas, por exemplo. Os mexilhões não foram pensados por este mestre de cozinha para serem saboreados sozinhos e com tantos temperos o seu sabor natural facilmente desaparecia. A segunda receita é do livro de *La Varenne*, em sua receita de ragu com ostras ele utiliza-as frescas. E apenas com manteiga, cebolas, salsinha e alcaparras. Os vinte e nove anos que separam as obras de Domingos Rodrigues de *La Varenne* demonstram mais as permanências dos sabores medievais na cozinha portuguesa do que as rupturas perceptíveis na cozinha francesa. Não acreditamos em desconhecimento por parte dos portugueses do que era praticado no restante da Europa, mas sim numa predileção ou 'gosto' por sabores que ainda mesclavam grandes quantidades de especiarias.

O conceito de 'gosto' foi se constituindo ao longo do tempo, passando de mera percepção de sabores para um conjunto de preferências, inclusive alimentares. Referendamos a posição de Fischler, para quem o 'gosto' é um sentido fortemente pintado de afetividade e colorido de emoção, que preenche uma

⁹⁹ LA VARENNE apud TREFZER. op. cit., p.147

função que se transforma em um sentido de aceitação ou de recusa e, que tendo estas características opera julgamentos parciais e constantemente associados às emoções¹⁰⁰. Ainda segundo este autor, são pelo menos quatro os fatores que interferem na gênese dos gostos alimentares. São eles: biológicos, psicológicos (decorrentes da experiência individual), culturais e sociais. Podemos distinguir também, ao menos formalmente, dois modos de transmissão do 'gosto': o intergeracional e o intrageracional. A transmissão que se opera de modo intergeracional pode ocorrer de uma geração à outra por via genética de certas predisposições ou competências. Ela depende da tradição¹⁰¹, da reprodução, dos comportamentos; enfim, da cultura. Em segundo lugar, a transmissão pode se operar de maneira intrageracional, por interações entre indivíduos de um mesmo grupo social¹⁰². Este é o sentido de transmissão de 'gosto' alimentar que percebemos em nossas fontes, pois a resistência as mudanças são maiores dentro do grupo nobiliárquico português e podem ser percebidas nas permanências dos sabores medievais.

Verificando os inúmeros cuidados com o preparo das refeições e com a forma de desfrutá-la, notamos a excepcionalidade do banquete medieval, com seu cerimonial carregado de simbolismo que pode ser entendido como fazendo parte não apenas da comensalidade, mas do ritual político encenado pelos nobres ao redor da mesa. O ritual do comer era mais ou menos o mesmo por toda a Europa, dependendo da posição hierárquica dos comensais e da grandeza da ocasião. Todas as refeições começavam com a lavagem das mãos,

¹⁰⁰ FISCHLER apud CONTRERAS, GRACIA . op.cit., p.90.

¹⁰¹ "A palavra tradição , segundo Gerd Bornheim (...) vem do latim traditio, cujo verbo tradire significa entregar ou transmitir, designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou de passar de uma geração a outra geração, através do conhecimento oral e escrito. Elementos do patrimônio cultural são transmitidos, algo é dito ou escrito e o dito ou escrito é entregue de geração a geração, por meio dos contatos de continuidade que acontecem nas diferentes situações sociais nas quais as pessoas estão inseridas." In: ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade. Bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60.** Tese de Doutorado em História. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1997. p.201.

¹⁰² FISCHLER apud CONTRERAS, GRACIA . op.cit., p.81-82.

depois vinha o ritual da prova – testar praticamente tudo para verificar a presença de veneno – era padrão apenas para monarcas e outros nobres. Quase sempre era o mordomo quem testava a bebida e o despenseiro a comida (embora qualquer empregado doméstico pudesse testar). Alguns objetos especiais eram utilizados, como chifres de unicórnio (na verdade dentes de narval, uma baleia dentada de tamanho médio e o animal com os maiores caninos) tinham sua função em tais testes, mas eram muito mais comuns os dentes fossilizados de tubarão – que acreditavam ser “línguas de serpente” – e muitas vezes vinham amarrados com pequenas correntes à taça ou ao saleiro. Pedras de bezoar, um nódulo calcário que se forma no estômago ou intestinos de certos animais, também eram usadas como antídoto contra veneno. Estes objetos eram raros e muito valorizados, portanto tidos como bons presentes¹⁰³.

¹⁰³ Em 1318 Felipe, o Longo, deu ao papa João XXVII um “belo *languier* de ouro, entremeado de rubis, esmeraldas e belas pérolas, contendo seis línguas de serpente”.

Figura 1 - Língua de serpente em forma de árvore de Jessé



Fonte: BUESCU, FELISMINO (2011, p.144).

Nos grandes banquetes, os pratos entravam em procissão. Em 1490, nas festas de casamento de Afonso, filho de João II de Portugal, um toque de trombetas, tambores, charamelas¹⁰⁴ e

¹⁰⁴ A charamela é um instrumento musical de sopro, construído em madeira, e que possui uma palheta .

sacabuxas¹⁰⁵ assinalou a entrada dos reis de armas, arautos e passavantes, todos de cabeças descobertas, exceto o principal membro da procissão, o camareiro-mor. Ao chegar ao centro do salão, todos se curvaram profundamente em frente à mesa do rei. Assim, cada serviço foi trazido¹⁰⁶. Nos banquetes encontramos a figura do trinchante, um funcionário cujos deveres limitavam-se à mesa alta. Sua tarefa básica será cortar para cada um dos comensais fatias dos pães colocados na mesa pelo despenseiro. Neste momento de encenação do poder até mesmo o pão era controlado pela hierarquia; os melhores e mais frescos cabiam ao anfitrião e seus convidados. Era o que se chamava de *pain du maine*, e sua melhor parte, sem a casca, sempre ia para o senhor. Os que se sentavam mais abaixo no salão recebiam pão de três dias. As fatias eram substituídas ao longo da refeição e apareciam ao final para a distribuição entre os pobres. O trinchante também cortava a comida e entregava os pedaços para os comensais, mergulhando-os antes no molho apropriado. No caso das tortas, tinha de abrir a tampa e tirar o que havia dentro. O trinchante também tirava as espinhas dos peixes. Regras estritas definiam como ele deveria fazer seu trabalho, mesmo que utilizasse as mãos para segurar e entregar a comida. Nenhuma comida podia ser tocada com a mão direita, usavam-se apenas o polegar e dois dedos da esquerda e cada comida devia ser cortada de uma maneira específica¹⁰⁷. No entanto, apesar de tais restrições, os peritos trinchantes desenvolveram estilo e graça em suas atividades e moviam-se com grande desenvoltura.

O banquete explicita as relações sociais, não apenas entre os diferentes grupos nobiliárquicos, mas também as relações de gênero, que se viam descortinadas no momento em que as pessoas se alimentavam. Na corte portuguesa as mulheres alimentavam-se separadas dos homens. O enxoval da Infanta D. Beatriz, ao casar-se com o Infante D. Fernando, duque de Beja, continha objetos que se destinavam à mesa das donzelas. Nos

¹⁰⁵ Sacabuxa ou Sacabucho é um instrumento de sopro similar em aparência ao trombone de vara.

¹⁰⁶ STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.p.94.

¹⁰⁷ STRONG. op.cit.p.96.

Ditos Portugueses dignos de Memória, de autor anônimo, a existência de uma mesa separada para as mulheres da corte, encabeçada pela rainha, encontra-se confirmada no reinado de D. João II, ainda que não fosse proibido aos homens frequentá-la¹⁰⁸. O aspecto ritual do banquete mostra-nos muito sobre as pessoas que dele participavam. Nestas ocasiões a qualidade e a natureza dos alimentos, as quantidades consumidas, os modos de preparo, tudo concorre simbolicamente para definir a classe de pertencimento de uma pessoa ou a “qualidade da pessoa”, termo utilizado no período. Esse termo ou expressão já era empregado nos textos de medicina antiga, mas para indicar as características individuais do consumidor e suas necessidades alimentares subjetivas, condicionadas ao mesmo tempo, pelo clima, meio, a estação, o trabalho exercido e claro, pelo sexo, a idade, a constituição física. Na Idade Média (principalmente entre os séculos VII e IX) a noção de “qualidade da pessoa” muda radicalmente de sentido; ela designa não mais a identidade fisiológica do indivíduo, mas sua pertença social¹⁰⁹.

Ao analisarmos a escolha e preparação dos alimentos, assim como uma série de regras que deviam ser observadas, mais ou menos rígidas, conforme o grau de formalidade do evento, o local e a data, podemos identificar as intenções e anseios do grupo nobiliárquico. Segundo Roberto Da Matta, “os rituais seriam modos de salientar aspectos do mundo diário¹¹⁰”, eles falam, na verdade sobre as relações que os participantes mantêm entre si de acordo com códigos que foram estabelecidos ao longo do tempo, num processo de mudança de atitude que se deu com a noção de civilidade¹¹¹, como veremos mais adiante.

¹⁰⁸ SÀ, Isabel dos Guimarães. O rei à mesa entre o fim da Idade Média e o Maneirismo. IN:BUESCU, Ana Isabel, FELISMINO, David, op.cit. p.197.

¹⁰⁹ MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes:imagem da sociedade e estilo de alimentação.IN: FLANDRIN, Jean-Louis ;MONTANARI, Massimo (Org.). op. cit., p. 296-297.

¹¹⁰ DA MATTA, Roberto. Carnavais, malandros e heróis. Para uma sociologia do dilema brasileiro. 4. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983. p.52.

¹¹¹ Norbert Elias, trata deste assunto no livro O processo civilizador, especialmente no capítulo em que analisa a civilização e a

O ritual pode ser entendido como o conjunto de ações que se repetem com frequência, de uma forma estabelecida antecipadamente, com o objetivo de que certas ações sejam executadas com exatidão. As pessoas envolvidas devem conhecer as regras para não cometerem erros. Nesse sentido é que se está entendendo as refeições partilhadas no banquete; ele reproduz à ordem social existente, mas também facilita à comunicação entre as pessoas do grupo, sem esquecer à satisfação, tanto do apetite dos comensais, quanto das suas expectativas sobre a maneira de todos os presentes se comportarem. Mesmo sendo o banquete o momento mais rico em rituais e normas, podemos classificar todas as refeições como possuidoras de um ritual, cuja repetição serve para expressar o seu significado, que varia muito entre os segmentos da sociedade medieval portuguesa¹¹².

Segundo Margareth Visser,

[...] os rituais sobrevivem porque as pessoas assim o desejam: eles funcionam e estão aí para facilitar passagens difíceis [...] comemos sempre que a vida se torna dramática: em casamentos, nascimentos, funerais, na partida e na volta para casa ou em qualquer momento que um grupo decide que vale a pena assinalar.¹¹³

Inclusive as refeições mais familiares têm um aspecto ritual, mesmo que sejam menos formais que os eventos como os citados acima. O que importa é que o ser humano liga-se a fatos, pessoas, momentos e lembranças gustativas que podem ser resgatadas a partir de uma refeição ou de um prato específico, servido segundo regras mínimas de organização e apresentação.

O ritual está prenhe de ideais de permanência, ele liga o presente ao passado e, em certa medida, pretende unir o presente ao futuro. Em sua função de continuidade o ritual pode

transformação do comportamento humano, inclusive do comportamento à mesa.

¹¹² Nos mosteiros as refeições obedeciam a um ritual diferente, orientado em algumas ordens pelo silêncio absoluto.

¹¹³ VISSER, M. op. cit.p. 22.

ser usado pelos membros do grupo para manter suas experiências num mesmo padrão. Sendo a comida algo carregado de simbolismos, presta-se muito bem à ritualização, especialmente em momentos de festas ou de refeições especiais. A comensalidade na Idade Média concretizava vários tipos de ritos e ritmos, pois nada era gratuito nos rituais praticados neste período, especialmente no ato de comer, uma vez que desde a escolha, até o preparo e o consumo de um prato, tudo havia sido pensado no sentido de garantir os traços do grupo nobiliárquico que estava reunido.

As permanências aparecem e mantêm-se em função da continuidade, da repetição, e o ritual pode ser usado para reafirmar ou consolidar os laços entre os membros do grupo. Os rituais ligados ao banquete medieval português reforçam os laços de amizade e aliança e remetem a pujança da corte a partir de gostos, cheiros, cores e texturas da comida. Concordamos com o ponto de vista de Visser, quando afirma que os banquetes através da estrutura e do ritual utilizam deliberadamente as poderosas conotações da comida para lembrar as origens e tempos passados. Também tentam ser, por si mesmos, acontecimentos inesquecíveis a fim de fornecer lembranças para o futuro. Portanto, a comida servida nestas festas era mais ricamente preparada e mais esplêndida do que a comida habitual, mas também herdeira de práticas do passado, de costumes antigos; cujas receitas e os conhecimentos a elas associados são passíveis de serem transmitidos e entendidos apenas para os já iniciados na arte de cozinha. A comida festiva por seu caráter extraordinário e que é em si mesma um espetáculo, é a que encontramos descrita nas crônicas medievais, pois ela chama a atenção para o valor atribuído ao evento, neste sentido, afirma Visser, comemos história e valor cultural¹¹⁴.

O banquete, tanto na Idade Média, como em épocas posteriores, continua a cumprir a função social de fixar, renovar ou estreitar laços entre os comensais, a partir de um conjunto de regras estabelecido socialmente e reconhecido por todos. Exige uma grande preparação prévia para que essa comida festiva e excepcional esteja de acordo com o restante do “cenário”; como a mesa bem arrumada, os utensílios adequados e o serviço

¹¹⁴ VISSER, *Ibid.* p.30.

impecável. No intuito de auxiliar nestes momentos e em outras tantas questões que os livros de cozinha oferecem além de receitas, orientações e conselhos, incluindo o tipo de serviço mais apropriado para cada ocasião. O livro *Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues* oferece, inclusive um croqui de como deveriam ser dispostos os pratos de um banquete.

Desde a Idade Média, a arte culinária expressa nos livros de cozinhas, pressupõe que as práticas e técnicas culinárias através das quais se transforma o alimento em comida sejam executadas por um cozinheiro de certo talento, com o objetivo de obter o seguinte resultado: uma refeição que tenha uma boa apresentação, seja saborosa e desperte sensações agradáveis em quem a experimente. Revela-se uma estratégia, tal como entende Bourdieu, para conseguir não só prestígio, prazer e reconhecimento, como também uma forma de poder por parte de quem dispõe dos meios e conhecimentos relacionados a ela.

A arte culinária em seu nascimento está a serviço de uma pequena parcela da população, a nobreza, que podia arcar com os custos tanto de pessoal especializado, quanto de caros e abundantes ingredientes. Mas ela também tem um caráter pedagógico, de transmissão de um saber específico, que dependendo do autor necessita que o leitor ou executor da receita tenha maior ou menor domínio das práticas de cocção. Nesta tese enfatizamos a arte culinária como sendo uma prática construída socialmente, um tipo particular de conhecimento, cuja divulgação se deu primeiramente através da transmissão oral dentro das próprias cozinhas. Uma sabedoria adquirida no ver fazer, ajudar a fazer e depois executar sozinho uma receita; aprendendo, como era usual nas profissões medievais, todas as etapas que envolviam a transformação de ingredientes dispersos numa refeição. A etapa seguinte, da divulgação, seria a compilação das receitas em manuscritos, cadernos de receitas e, mais tarde, a publicação dos livros de cozinha.

Ao escrever uma receita, procura-se retirar a possibilidade da livre interpretação e da criatividade que a oralidade carregava. Um prato de *Perdizes à Portuguesa* deverá respeitar os ingredientes e modos de preparo descritos na receita, numa repetição que a impressão das palavras no papel pretende tornar imutável. A trajetória dos livros de culinária, normalmente demonstra que um livro de cozinha e suas receitas são abandonados quando surge um novo cozinheiro e autor em

busca de *status* para si e para a casa que serve. Ao adquirir fama e prestígio o novo livro torna o conhecimento de seu antecessor ultrapassado. Em Portugal isso não ocorreu, pelo menos não da maneira clássica, onde a nova obra causa o banimento da obra anterior. Quando em 1780 Lucas Rigou escreveu *A Nova Arte de Cozinha*, a obra de Domingos Rodrigues não desaparece, ainda encontramos edições de *Arte de Cozinha* até o século XIX, demonstrando que os dois saberes conviveram por muito tempo. A explicação da longevidade da obra de mestre Rodrigues, em parte está ligada ao que conceituamos como 'gosto', mas não somente a ele.

A arte culinária em comparação com outras manifestações artísticas apresenta semelhanças e diferenças, alcançando o mais alto patamar, passa a ser chamada de gastronomia, a arte do bem-comer. E, conforme os estudos de Leroi-Gourhan, na gastronomia,

[,,] tudo aquilo que provenha doutra coisa que não o desenvolvimento estético do reconhecimento alimentar já não é gastronômico. O gosto, o cheiro, a consistência, constituem teoricamente a base real desta estética sem linguagem. Contudo, no caso do homem, a visão é demasiado importante para permanecer numa posição passiva. A nível da sua função de referência espaço-temporal, não passa de facto dum acessório, quase que podemos dizer de um prato mal apresentado mas de gosto excelente, situação impossível nas artes figurativas, bem demonstrativa da separação existente, no domínio da cozinha, entre a base nutritiva estética e a estética espaço-temporal. Em contrapartida, a visão, enquanto sentido do reconhecimento alimentar desempenha um papel muito mais importante¹¹⁵.

Entendemos que o reconhecimento estético foi fundamental para perceber a culinária como uma arte, visto a

¹¹⁵ LEROI-GOURHAN, A. **O gesto e a palavra-2. Memória e ritmos.** Lisboa: Edições 70, 1965. p.99.

importância que a apresentação de um prato sempre possuiu para os comensais. Comparando o cozinheiro com o pintor, a panela seria sua tela em branco e os ingredientes de que dispõe suas tintas. Ele irá, partindo de uma série de escolhas e levando em conta o que tem disponível, dar preferência ao que comporá um resultado agradável esteticamente. Entretanto, na arte culinária não se poderia afirmar que existe um real equivalente a uma tela em branco, porque pode haver a intermediação da receita culinária, que como vimos determinará o rumo a ser seguido e uma idéia do resultado a ser alcançado. E sua produção, ao contrário de outras expressões artísticas, não é feita para durar, pois os alimentos precisam ser consumidos antes que se deteriore, ao contrário de uma pintura ou escultura, que tem uma validade indeterminada, ou da música, que poderá ser executada novamente sempre que se desejar. O produto da culinária é efêmero e sua apreciação rápida, talvez essas características expliquem a dificuldade da culinária, mesmo com seu passado secular, encontrar resistências para ser aceita como uma arte no sentido dos exemplos que anteriormente citamos¹¹⁶. Além disso, a arte culinária contemporânea

[...] escapa à característica específica de todas as outras artes, a possibilidade figurativa, pois não emerge a nível dos símbolos. Tudo é teoricamente simbolizável, mas, na gastronomia atual, tal só é possível através de um artifício: o ordenamento de uma refeição [...] mas trata-se apenas do ritmo dos serviços e do sentido das iguarias, à margem, portanto, das suas características gastronômicas¹¹⁷.

Desaparecem as possibilidades que verificamos na mesa medieval e evoca-se aqui Lévi-Strauss que, ao explicar seu triângulo culinário e a oposição entre o cru e cozido, afirma que a comida não é só para sentir, mas também para pensar,

¹¹⁶ DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. SABOR E SABER: livros de Cozinha, Arte Culinária e Hábitos Alimentares. Curitiba: 1902 - 1950. Tese de Doutorado. Curitiba: UFPR 2003.

¹¹⁷ Ibid.

destacando que qualquer refeição pode “[...] e deve provocar os sentidos e também o intelecto, pode (e deve) promover essa união ou casamento entre o olhar e o estômago¹¹⁸.”

Em meio a tantas discussões, uma questão está diretamente relacionada às nossas fontes: como descrever, avaliar e analisar uma receita? Diante dos livros medievais de cozinha é preciso ter claro que, se atualmente é muito difícil descrever em palavras uma iguaria culinária, as fontes que analisamos, em alguns casos, tornam praticamente impossível esta tarefa. Os componentes subjetivos que transformam uma receita em uma fórmula para a confecção de um prato, como o aspecto do ponto de cozedura, por vezes não são mencionados. Este aspecto que possuem os livros de culinária medieval, sem muitas informações precisas, inclusive sobre quantidades, talvez explique por que esta cozinha foi considerada inexecutável, visto que ao que estamos acostumados, as informações parecem superficiais e insignificantes¹¹⁹. Mas analisar a forma de como uma receita está redigida, pode elucidar muito sobre a uma época em que foi redigida e não apenas em torno do que se comia, mas também sobre a língua que se falava. É importante observar que o autor de um livro de cozinha medieval não tem, na maioria dos casos, como objetivo ensinar a cozinhar. E o método pedagógico que utiliza nos livros é o mesmo transmitido dentro da cozinha, com o diferencial de que no momento em que o cozinheiro fala, seu aprendiz está vendo o que este está fazendo. Sendo assim, algumas informações podem ser suprimidas. O mesmo não ocorre quando apenas se lê a receita. A literatura medieval sobre culinária que surge em Portugal segue um modelo, destinado a um número de indivíduos já iniciados na culinária que assim teriam a seu dispor um saber sistematizado, a partir da longa experiência prática do autor/cozinheiro. Sendo a publicação de uma obra em língua portuguesa um feito tardio em Portugal, é muito provável que Domingos Rodrigues tivesse contato com outras compilações de receitas, antes de escrever seu próprio livro. Mesmo que ele tenha reclamado a invenção de muitas receitas, observamos a presença de pratos mais antigos em seu livro de cozinha, ao

¹¹⁸ LEVI-STRAUSS apud DA MATTA, op.cit. p. 52.

¹¹⁹ As receitas que mais se aproximam do que conhecemos só aparecem por volta do século XVIII.

compararmos com o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.

Os Nobres à Mesa: alimentação, ritual e poder.

Atualmente, não é raro encontrar comunidades e grupos¹²⁰ que, por alguma razão, preservam tradições culinárias rígidas. E a sistematização deste saber e sua transmissão adquirem uma importância muito grande, como é o caso dos judeus, que têm sua vida espelhada em prescrições e proibições ligadas à comida¹²¹. Porém, na Idade Média, em termos de proibições, a religião cristã era mais severa do que nos dias de hoje. O cristianismo determinava comportamentos alimentares que podiam ser considerados pecaminosos como a gula e o beber em excesso (que a moral católica cristã classifica como um dos pecados capitais), ou no extremo a virtude, o jejum, a restrição sobretudo a certos alimentos como a carne, o álcool e inclusive o sangue. A quaresma marca o período em que se aconselhava não comer carne de galinha, cordeiro, boi ou porco. Em países como Portugal onde as práticas eram seguidas pela maioria da população, os jejuns eram muito mais freqüentes, não se limitando exclusivamente ao período da quaresma. Esses jejuns consistiam não apenas em substituir a carne pelo peixe, mas de não utilizar, inclusive, gordura animal, como a manteiga¹²².

As escolhas alimentares no medievo cristão estavam condicionadas por um conjunto de crenças religiosas e também por concepções dietéticas relativas ao que era bom ou ruim para o corpo e a saúde. Uma das proibições mais severas neste sentido se destinava ao consumo de sangue. Mas, assim como variáveis no preparo de certos alimentos permitiam seu consumo

¹²⁰ Um exemplo é a Hare Krishna que segue uma das mais rigorosas dietas vegetarianas. O cumprimento da dieta é um aspecto importante da prática religiosa, eles evitam alimentos picantes, fortes e azedos, como alho, cebola e pimentas, e não consomem estimulantes como cafeína, drogas ou álcool. Os praticantes também não comem carne, aves, peixes e ovos.

¹²¹ Sobre o assunto ver ALGRANTI, M. **Cozinha judaica: 5000 anos de histórias e gastronomia**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

¹²² Jejuar ficando a pão e água era uma prática ditada pela Igreja que se intensificava nos períodos de fome devido a más colheitas, guerras ou catástrofes naturais.

na quaresma, o consumo de sangue de porco e de outros animais, pode ser feito quando frito ou misturado com outros ingredientes, nas muito apreciadas morcelas medievais, que possuíam múltiplas variedades.

Além da interdição, uma das formas de classificar os alimentos na Idade Média era na sua relação com a saúde e a doença. A saúde resultaria num equilíbrio, numa relação harmoniosa dos quatro humores e de suas qualidades (quente, frio, seco e úmido) no corpo humano. O desequilíbrio interno dos humores e de suas qualidades provocaria a doença. Os alimentos eram então separados em duas categorias: frios e quentes, sendo que seu consumo deveria respeitar as regras de equilíbrio entre o quente e o frio, baseada na teoria hipocrática dos humores¹²³, que teria se difundido desde a Grécia, graças aos mercadores árabes. Esta teoria teve influência, tanto sobre tratados de medicina¹²⁴, como também sobre livros de culinárias.

¹²³ A teoria humoral ou teoria dos quatro humores constituiu o principal corpo de explicação para a saúde e a doença entre os séculos IV a.C. e o século XVII. Também conhecida por teoria humoral hipocrática ou galénica, segue a teorias segundo a qual a vida seria mantida pelo equilíbrio entre quatro humores: sangue, fleuma, bilis amarela e bilis negra procedentes, respectivamente, do coração, sistema respiratório, fígado e baço. Cada um destes humores teria diferentes qualidades: o sangue seria quente e úmido; a fleuma, fria e úmida; a bilis amarela, quente e seca; e a bilis negra, fria e seca. Segundo o predomínio natural de um destes humores na constituição dos indivíduos, teríamos os diferentes tipos fisiológicos: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico. COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVIII-XIX)**. São Paulo, SENAC. 2007. p.52-55.

¹²⁴ Como exemplo da semelhança que as prescrições médicas guardavam com a alimentação, lembramos a obra de Pedro Hispano *Thesaurus pauperum* (Tesouro dos pobres) Para dar uma idéia da textura da obra e dos meios terapêuticos disponíveis no século XIII, transcrevemos alguns dos tratamentos prescritos para três condições: epilepsia, icterícia e excitação da libido: Para a epilepsia tomar testículo de javali ou porco varrasco com vinho cura epiléticos. Para curar a icterícia, a receita própria é raspa de marfim, suco de hepática-das-fontes e açafraão oriental, conforme parecer conveniente, sabão gaulês, na quantidade de uma castanha; ponha-se tudo num bocado de pano e agite-se em água

Considerado, sob várias perspectivas, os hábitos alimentares se formam num processo que para Bourdieu deve sempre levar em conta a classe social¹²⁵. Ele interpreta o gosto e as condutas de consumo, tanto como expressões da identidade de classe, quanto como meio de reproduzir as distinções de classe na sociedade, questionando a existência de um gosto individual neste terreno. Para Bourdieu, as escolhas são altamente previsíveis quando se conhece a origem social de um grupo (seu capital econômico e seu capital simbólico). Visto que os grupos sociais vivenciam o ato de comer de forma diferenciada, tem-se o que ele denominou como *habitus*; um conjunto de práticas e representações de um grupo social determinado, pela mobilidade social dos indivíduos ou pela variação da composição. Nesse sentido, os hábitos alimentares poderiam ser exemplos de sistemas geradores que foram criados a partir de um conjunto de estratégias que talvez não tinham sido pensadas para isso. As estratégias seriam então as ações que são objetivamente orientadas em relação a fins que podem não ser os fins subjetivamente almejados. Assim, por exemplo, o fato de se utilizar receitas de livros de cozinha para preparar uma refeição ou um prato que não tem apenas a função de alimentar o indivíduo; estar-se-ia fazendo uso de um determinado conjunto de estratégias que finalmente acabariam reproduzindo o próprio sistema.

De acordo com Bourdieu, o *habitus* forjado no interior das relações sociais ‘exteriores’, ‘necessárias’ e ‘independentes’ das vontades individuais possui uma dimensão inconsciente para o ator, já que este não detém a significação da pluralidade de seus

da fonte, o tempo suficiente para a virtude dessas coisas passar para a água e então, administrando-as sem o doente saber, atua com muita eficácia. Para excitar o coito fervam-se em azeite eufórbio, bagas de loureiro, eruca e raiz de satirião triturados, para ficar um unguento; untem-se as partes genitais e os rins; excitam admiravelmente o poder de geração. MEIRINHOS, José Francisco. **O tesouro dos pobres de Pedro Hispano, entre o século XIII e a edição de Scribonius em 1576.** p. 333. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10216/65425>>. Acesso em 14 maio 2016.

¹²⁵ Ele procura equacionar classe, membros que participam de uma posição comum em relação aos meios de produção e posição, membros que participam de um estilo de vida comum em relação ao consumo.

comportamentos, nem dos princípios que produzem seus esquemas de pensamento, percepções e ações. Assim, o *habitus* adquirido no seio do grupo estaria no princípio da estruturação de todas as suas experiências posteriores.

O indivíduo pertencente à nobreza medieval recebia na atmosfera doméstica os ensinamentos referentes às condutas de seu grupo. Mas nas grandes casas medievais não residiam, via de regra, apenas os membros da família conjugal (casal e filhos), mas também um elevado número de parentes. Em Portugal, no período analisado, coabitavam nas grandes casas, além dos proprietários, os imediatos sucessores, bem como um número elevado de colaterais, ou seja, de irmãos e tios. E, regra, quando o primogênito se casava, ficava a residir, com sua esposa e os filhos na casa paterna. Mas era frequente que o mesmo ocorresse com tios e irmãos¹²⁶, formando uma família estendida, que optamos por designar com a expressão grupo familiar.

Será no âmbito da domesticidade e do cotidiano deste grupo familiar, que explícita ou implicitamente se promove a reprodução social, que para Bourdieu são mecanismos que a sociedade constrói, mascarados nas relações de dominação e que operam em várias dimensões sociais. Isso ocorre entre as classes, grupos e culturas, produzindo mecanismos de desconhecimento, possibilitando que as relações sociais de dominação ganhem autonomia própria ao surgirem como naturais e indiscutíveis¹²⁷. É também no seio desse grupo que se desenvolvem ações no sentido de transmitir o que constitui seu capital cultural¹²⁸, incluindo-se aqui as práticas culinárias. A

¹²⁶ MONTEIRO, Nuno Gonçalo. Cozinha família e cavalaria: padrões de consumo da aristocracia de corte em Portugal século XVII. IN: BUESCU, Ana Isabel e FELISMINO, David. op.cit.. p.106/107

¹²⁷ BOURDIEU, Pierre. Reprodução cultural e reprodução social. In: BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2013. p. 295-336.

¹²⁸ Bourdieu entende por esse termo não apenas o acúmulo de bens e riquezas econômicas, mas todo recurso ou poder que se manifesta em uma atividade social. Assim, além do capital econômico (renda, salários, imóveis), é importante a compreensão de capital cultural (saberes e conhecimentos reconhecidos por diplomas e títulos) e capital social (relações sociais que podem ser convertidas em recursos de dominação). Em resumo, refere-se a um capital simbólico (aquilo que chamamos prestígio ou honra e que permite

culinária, ou as formas de se alimentar de um grupo social específico, tornam-se uma forma de identidade do mesmo. A partir do momento que possuir um capital simbólico específico posiciona determinado agente num estágio privilegiado dentro de seu grupo, o acesso a certos tipos de alimentos e, principalmente, o capital cultural necessário para apreciá-los, faz dos possuidores de tais aspectos sujeitos diferenciados socialmente. A diferenciação social parte da consideração de que existem campos sociais de disputas, ou seja, espaços sociais de posições em que os sujeitos buscam reconhecimento através da posse de formas de capital específico desse ambiente. Um campo se caracteriza, entre outros aspectos, pela definição dos objetos de disputa e dos interesses específicos relativos a esses objetos, que só são compreendidos e valorizados por quem faz parte desse espaço.¹²⁹

Um exemplo seria o consumo de prestígio praticado por algumas tribos norte-americanas como a instituição do *Potlatch*, onde o status e o nível social de uma família são postos a prova de tempos em tempos, pela obrigação que estes têm de fazer despesas altas na forma de imensos banquetes e presentes riquíssimos que são oferecidos principalmente para os rivais. Nestes festins o desperdício era sinônimo de êxito social. Analisando a Sociedade de Corte, Norbert Elias, também verifica gastos de prestígio, onde a garantia da posição social de uma família dependia da capacidade de tornar os custos domésticos, o consumo e as despesas em geral, dependentes em primeira instância do nível social, do status ou prestígio possuído ou almejado. Alguém que não fosse capaz de mostra-se de acordo com seu nível perderia o respeito da sociedade¹³⁰. Algumas famílias chegavam à ruína nestas acirradas competições por status social e nestes casos apenas a benevolência do rei

identificar os agentes no espaço social). Dessa forma desigualdades sociais não decorreriam somente de desigualdades econômicas, mas também dos entraves causados, por exemplo, pelo déficit de capital cultural no acesso a bens simbólicos.

¹²⁹ BOURDIEU, Pierre. **Questões de Sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983. .

¹³⁰ ELIAS, Norbert. **A Sociedade de Corte**. Rio de Janeiro: ZAHAR, 2001.p.86

poderia salvar da desgraça os nobres endividados. Abordando esse tema temos o filme *Vatel, um Banquete para o Rei*¹³¹.

O filme retrata o ano de 1671 e o rei Luís XIV vive em Versailles. No norte da França, o Príncipe de Condé, extremamente endividado, planeja uma solução para fazer com ele fique livre das dívidas: ele decide convidar o rei para passar um final de semana recheado de iguarias e entretenimento. Se o Príncipe conseguir cair nas graças do rei, ele será salvo do desastre econômico. Para a execução desse evento ele encarrega François Vatel, cozinheiro e *maître d'hôtel*¹³². O status de cada um dentro da sociedade de corte era determinado, em primeiro lugar, pelo status de sua casa, por seu título oficial, mas também pelo favor do rei e da posição e importância de cada indivíduo no seio da estrutura de tensões da corte¹³³. As relações com o rei, ou com quem estivesse em posição de influenciar o rei, como a amante do rei, poderiam melhorar a reputação de uma família ou indivíduo. Mas esta posição estava constantemente ameaçada, pois cada promoção significava “necessariamente o recuo de algum outro, de modo que tais ambições geravam um tipo de batalha que executando-se ações de guerra à serviço do rei, era a única ainda possível para a nobreza cortesã, ou seja a batalha pela posição dentro da hierarquia da corte”¹³⁴.

O filme também apresenta o funcionamento de uma grande cozinha encarregada de alimentar milhares de pessoas. Em uma cena vemos Vatel confeccionando um arranjo de flores e frutos todos feitos de açúcar. Um desses arranjos, um vaso com rosas é dado de presente para uma jovem cortesã chamada Anne de Montausier, mas sua criada o deixa cair e se surpreende ao constatar que o vaso não era de vidro e sim de açúcar.

Embora Brillat-Savarin considerasse a confeitaria uma arte recente na França, em Portugal e no restante da Península

¹³¹ VATEL: um Banquete para o Rei. Direção: Roland Joffé, Produção: Patrick Bordier e Timothy Burrill: 2000, 1 DVD.

¹³² Ofício cujas obrigações englobavam o controlo das cozinhas, das compras dos alimentos, de todos os utensílios, como louças, talheres, peças de ouro e prata, luminárias, fornecedores entre outro.

¹³³ ELIAS. op.cit.p.107

¹³⁴ Id., p.108

Ibérica, há registros sobre o ofício de confeitiro e conserveiro bem anteriores, datados do final da Idade Média, já que a indústria de conservas ou de doces de frutas, de influência árabe, desenvolveu-se associada à produção de açúcar. Nessas regiões, surgiu uma grande variedade de confeitos e doces de frutas (em calda de açúcar, cristalizadas) que eram, inclusive, exportados para outras partes da Europa.

Ao se investigar como acontece a transmissão de um saber culinário ligado a certos hábitos, através dos livros de cozinha utilizados pela aristocracia de corte em Portugal, detectamos muito mais as permanências do que grandes mudanças ocorridas nesses hábitos. O *habitus* orienta a ação do indivíduo e garante a reprodução da própria estrutura, assim o pode ser social e individual.

A homogeneidade do *habitus* resulta da identidade e das condições de existência de um grupo, que distingue seus membros de integrantes de outros grupos. Constitui-se também na maneira habitual de interrogar a sociedade tendo como referência um esquema de pensamento fundamental. Nesse sentido, os hábitos alimentares “se constituem em práticas específicas, mas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Eles se constituem, na realidade, num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação¹³⁵.”

Dessa maneira, a história de um indivíduo seria uma variante estrutural do *habitus* de seu grupo ou classe. O estilo pessoal seria então um desvio codificado em relação ao estilo que lhe serviu de modelo.

O *habitus*, além de orientar a ação do indivíduo, assegura a reprodução dessas mesmas relações objetivas que o constituíram, apresentando-se, portanto, ao mesmo tempo como social e individual. A consciência social do agente (incluindo suas representações, autoimagem e os recursos que aciona para explicá-las) é alimentada por suas experiências socialmente demarcadas, passadas e presentes¹³⁶. Mas então, conforme o próprio Bourdieu questionou, por que não dizer hábito?

¹³⁵ BONIN, A; ROLIM, M. do C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v. 4, n. 1, jun. 1991. p. 79.

¹³⁶ Id., p.18.

O hábito é considerado espontâneo, repetitivo, mecânico, automático, antes reprodutivo do que produtivo [...] o *habitus* é algo que possui uma enorme potência geradora. Para resumir, o *habitus* é um produto de condicionamentos que tende a reproduzir sua lógica objetiva, mas introduzindo neles uma transformação que faz com que os indivíduos reproduzam as condições sociais de sua própria produção, mas de uma maneira relativamente imprevisível, de uma maneira tal que não se pode passar simplesmente e mecanicamente do conhecimento das condições de produção ao conhecimento dos produtos¹³⁷.

Nesse sentido, quando falamos em hábitos alimentares da nobreza medieval portuguesa, estamos falando de sistemas estruturantes, na medida em que reproduzem a lógica objetiva ao mesmo tempo em que a transformam. Não é algo mecânico, mesmo que pareça que ao dispor de um livro de cozinha, as práticas culinárias se inclinam a ficar repetitivas. No entanto, o “*habitus*, esquemas geradores de práticas é diferente das representações que envolvem tais práticas [...] entre as estruturas e as práticas, coloca-se o *habitus* enquanto sistema de estruturas interiorizadas e condição de toda objetivação¹³⁸.”

Retomando em Bourdieu a noção de ‘gosto’: este é “a propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras¹³⁹.” O ‘gosto’ não é visto como simples subjetividade, mas sim como ‘objetividade interiorizada’; ele pressupõe certos ‘esquemas generativos’ que orientam e determinam a escolha estética¹⁴⁰. Os hábitos alimentares seriam então práticas específicas que têm referencial em esquemas

¹³⁷ BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983. p.105.

¹³⁸ MICELI, S. Introdução. In: BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1987, p. XLVII.

¹³⁹ BOURDIEU, Pierre. **La distinction**. Paris: Éditions du Minuit, 1979. p. 193.

¹⁴⁰ ORTIZ, op. cit., p. 16.

interpretativos e de significação mais gerais. Constituem-se, na realidade, “num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação, que tem como referência um modelo de pensamento mais global, dado pela sociedade¹⁴¹.”

Halbwachs, por sua vez ao analisar o fenômeno alimentar, situa a comida como instituição que desempenha papel fundamental no processo de socialização e transmissão de normas¹⁴². Assim a memória, embora não seja uma categoria-chave nesta tese, nos forneceu subsídios quando analisarmos, no quarto capítulo a permanência do livro de cozinha de Domingos Rodrigues. A categoria memória foi utilizada enquanto lembranças subjetivas do passado que se apresenta quando há algum interesse particular. No nosso estudo, verificável tanto no engajamento de outros indivíduos no grupo nobiliárquico que utilizaram este livro como manual do que era apropriado comer, quanto do imigrante que procura preservar suas preferências alimentares em novas terras. Halbwachs¹⁴³, ao tratar desta categoria de análise, distingue três memórias: Da pessoa que está diretamente ligada ao grupo; a do grupo em si (tradição dessa sociedade onde o grupo está inserido engajamento) e a coletiva: apresenta ao grupo um quadro nessa memória (cada grupo se reconhece sempre nessa memória), a continuidade e preservação do social/semelhanças e não identidades¹⁴⁴.

A memória, enquanto uma visão subjetiva do passado é sempre uma representação e deve ser interpretada como um produto cultural. A memória, como categoria, é uma ferramenta importante de análise histórica. No caso desta pesquisa tentaremos encontrar as permanências e não só as mudanças no *habitus* alimentar português, porque as constâncias nem sempre são percebidas, principalmente quando se pesquisa um longo período. Notam-se com mais clareza as mudanças, pois a diferença fica mais perceptível.

¹⁴¹ BONIN, A.; ROLIM, M. C.; DEMETERCO, S. M. S. **O consumo alimentar em Curitiba**: permanências e mudanças. Curitiba: UFPR/GEAS/CAPES/COFECUB, 1994. Mimeo. p. 12.

¹⁴² CONTRERAS, GRACIA. op.cit. P.45

¹⁴³ Halbwachs estabeleceu uma nítida distinção entre memória coletiva, que é uma construção social, e a história escrita, que considerou objetiva.

¹⁴⁴ Ibid.

Para R. Verdum, refletindo sobre a Memória para Halbwachs, “tratar de memória é ter presente que o sentido dado ao passado de um grupo social está relacionado tanto à constituição de uma identidade coletiva, quanto à legitimação de várias pretensões presentes¹⁴⁵.” Perpetua-se aquilo que se tem interesse de lembrar. É importante reter do passado aquilo que interessa (memória coletiva). Não há memória coletiva que não se desenvolva dentro de um quadro espacial, ao qual se tem acesso e que a imaginação reconstitua a qualquer momento. O recorte do espaço se faz também de acordo com os interesses do grupo. Grupos e pessoas procuram imortalizar aquelas lembranças que permitem maior afinidade no presente. As lembranças mais anteriores estão ligadas a grupos mais distantes. O indivíduo que se lembra busca suas lembranças num movimento contínuo: memória coletiva. Só se retém do passado aquilo que está vivo ou é capaz de viver na consciência do grupo. Todavia, Maurice Halbwachs não opera com a memória hábito, entendida como um conjunto de sistemas sensorio-motores que o hábito elaborou e que é superficial e, assim não é útil para o historiador. Em sua análise da memória coletiva, enfatiza a força dos diferentes pontos de referência que estruturam a memória e que se inserem na memória da coletividade à qual o indivíduo pertence. Entre eles incluem-se o que Pierre Nora¹⁴⁶ chamou de lugares da memória, que podem ser o patrimônio arquitetônico, e seu estilo, paisagens, espaços públicos, datas, personagens e fatos históricos aos quais se atribui alguma importância, além de tradições ligadas às artes de modo geral. Nora destaca também os livros como sendo lugares da memória. Pensando nos livros de cozinha e em especial no livro de Domingos Rodrigues, acreditamos que, constituindo-se também num acervo documental depositário de tradições alimentares portuguesas, pode ser um lugar da memória.

Imbricada na memória, a questão da imigração também se mostra relevante, na medida em que uma mudança brusca,

¹⁴⁵ VERDUM, R. Refletindo sobre a memória com Maurice Halbwachs. In: **Ciências Humanas em Revista**. v. 5, n. 2 Goiânia: UFGO, jul/dez. 1994. p. 147. 62

¹⁴⁶ GONÇALVES, Janice. Pierre Nora e o tempo presente: entre a memória e o patrimônio cultural. In: **Revista Historiae: História, Memória e Patrimônio**, v, 3nº3. Rio Grande, 2012.

imposta - e, portanto, não desejada - dos hábitos alimentares¹⁴⁷ pode significar uma ruptura simbólica com a sociedade e com o passado, que a partir deste momento deverá ser lembrado para não se perder. Concordamos com Igor de Garine, que sempre existe certo apego aos alimentos locais, porque “os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional¹⁴⁸.” No Brasil, o colonizador português, desde o início do processo de exploração do território, teve dificuldades com a alimentação; procurou adaptar-se à alimentação da região, particularmente à do indígena num primeiro momento, baseada, na mandioca e no milho, ao mesmo tempo em que importava diversos gêneros europeus, como, por exemplo, o trigo. Com relação à alimentação, teve que se adaptar os costumes da nova terra, em razão do que o meio o permitia. As condições do ambiente influíram na aceitação de novos padrões alimentares, ou na adaptação dos trazidos. Ao lado da cultura de produtos nativos foi introduzida sempre que possível a de seus gêneros alimentícios.

O imigrante português, que aportou em nosso país nos primeiros séculos da colonização, em muitos momentos se via como estrangeiro¹⁴⁹ e mesclava ou acrescentava novos

¹⁴⁷ Quando o imigrante chega no Brasil, por exemplo, precisa se adaptar aos ingredientes locais para se alimentar. Nem sempre a adoção dos produtos nativos foi fácil. O viajante Robert Avé-Lallemant, ao chegar à colônia, escreve que alguns imigrantes não gostavam do que recebiam como alimentos do governo e quando iniciaram a produzir passaram a comer com mais prazer. Ver: FRIEDRICH, Fabiana Helma, WITTER, Nikelen Acosta. **A Adaptação da Culinária dos Imigrantes Alemães (RIO GRANDE DO SUL: 1850-1930)**. Disponível em : <http://sites.unifra.br/Portals/36/C_HUMANAS/2012/06.pdf>. Acesso em : 02 jun 2016.

¹⁴⁸ GARINE, Igor de. Alimentação, cultura e sociedade. **Correio da UNESCO**, jul. 1996. p. 6.

¹⁴⁹ Para Simmel, o estrangeiro – “...é o que se instalou em caráter de permanência numa comunidade de que não é originário (...) combina a proximidade com o afastamento, na medida em que, vindo de outra parte com seus traços culturais próprios, fixou-se num dado lugar, o que o torna um elemento do grupo, mas de um modo especialmente, uma maneira de estar com que associa a

elementos aos seus hábitos alimentares a partir das possibilidades que se apresentam na nova terra. Tem-se a adoção de certos alimentos, como a mandioca e o milho, em detrimento de outros, e a manutenção ou não de práticas e técnicas culinárias. Essa nova cozinha é adotada muitas vezes em detrimento daquela que era praticada anteriormente em Portugal. Entretanto, algumas dessas práticas culinárias, no caso português a doçaria, de certa maneira dão uma identidade ao grupo que veio para o Brasil, e através de ingredientes locais originam pratos típicos, como Câmara Cascudo¹⁵⁰ identificou em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, onde afirma que o livro de Domingos Rodrigues teria exercido influência na culinária brasileira¹⁵¹. Nota-se com isso, um movimento contrário: a população local pode adotar os chamados pratos típicos aos seus hábitos alimentares, muitas vezes até como forma de distinção social, especialmente se o grupo étnico em questão desfruta de uma maior valorização em termos de capital cultural na sociedade em questão. Os chamados pratos típicos constituem o que Maria Eunice Maciel chama de “cozinha emblemática”, que serve para expressar identidades, sejam elas nacionais, sejam regionais, ou seja, locais. Chama a atenção também para a questão de se conseguir delimitar espacialmente uma cozinha, tarefa que não é tão simples como pode parecer à primeira vista, pois, muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, implica a significação que é dada a

exclusão e a distância.” SIMMEL, Georg. O estrangeiro. In: Renato Ortiz (org.). **Georg Simmel: Sociologia**. São Paulo: Editora Ática, 1983.

¹⁵⁰ Mariana Corção em vários trabalhos, como o artigo A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo, analisou a obra cascudiana, na perspectiva de uma cozinha nacional e suas originais combinações, que atraíram o interesse do folclorista Luís da Câmara Cascudo (1898-1986), autor do clássico *História da Alimentação no Brasil*. Estudioso das tradições populares, ele investigou os caminhos que fizeram a dieta africana, sobreposta ao cardápio indígena, juntar-se à culinária portuguesa, numa síntese que define o que e de que maneira comem os brasileiros.

¹⁵¹ CASCUDO, Luiz da Câmara. **Historia da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. p.273-292.

certos pratos que vão “caracterizá-la¹⁵²”. A alimentação e a cozinha são um elemento capital do sentimento coletivo de pertencimento a uma cultura ou a um grupo, pela afirmação de suas especificidades alimentares pela definição da alteridade, da diferença dos outros.

Alguns aspectos que concernem ao processo de construção das identidades nacionais, e Portugal não deixam de ser um exemplo, envolvem a tipificação ou a estereotipia, pela qual certos elementos culturais são utilizados como indicadores identitários de uma forma de ritual de comensalidade. Mas o fundamental é perceber que afirmando identidades, afirma-se ao mesmo tempo a alteridade, reverso desta relação que é sempre dialética e, sobretudo, expressa relações sociais estabelecidas no grupo ao qual diz respeito¹⁵³.

Neste estudo, privilegiou-se a alimentação e as práticas culinárias da nobreza portuguesa medieval que ocorriam em situações excepcionais, como os dias de festas e comemorações especiais. No livro de Domingos Rodrigues isso fica muito explícito, ele têm como função auxiliar estes eventos com receitas de pratos, mas também com orientações de como servir. Nos banquetes, e refeições da alta nobreza, existia um conjunto de regras e normas a serem seguidas pelos membros do grupo, que dependendo dos presentes e da ocasião podia ser mais ou menos formal, mas que sempre visavam a exaltação do anfitrião, frente aos convidados. Tanto o ritual, como a própria refeição era organizado por um séquito ligado aos ofícios da comida e bebida. Mas nem todas as iguarias eram preparadas dentro das grandes casas. Algumas especialidades como os confeitos, podiam ser contratadas à determinados indivíduos, que passavam a fornecedores regulares, como ocorria no paço real¹⁵⁴.

¹⁵² MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, UFRGS/IFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. a. 2, n. 4, jan./jun. 1996. p.35-36.

¹⁵³ Ibid.

¹⁵⁴ PEREIRA, Ana Marques. Ofícios de boca na casa real portuguesa séculos XVII e XVIII. IN: BUESCU, Ana Isabel e FELISMINO, David. **A Mesa dos reis de Portugal**. Lisboa: Circulo de Leitores, 2011.p.. 97.

Em contrapartida, e para dar conta da permanência do livro de mestre Rodrigues, fora do contexto medieval, fazia-se necessário investigar a doçaria, como identidade gastronômica portuguesa, que nasce dentro do grupo nobiliárquico, mas que com o tempo se transforma num traço identitário e de memória dos imigrantes que chegam no Brasil. Para estes imigrantes a mesa representa um local de sociabilidade que para Baechler, é “[...] a capacidade humana de estabelecer redes, através das quais as unidades de atividades, individuais ou coletivas, fazem circular as informações que exprimem seus interesses, gostos, paixões, opiniões [...] com vizinhos, públicos, salões, círculos, cortes reais, mercados, classes sociais, civilizações¹⁵⁵.” Diz respeito às diversas maneiras que os indivíduos encontram para se relacionar entre si, prevalecendo a formação de laços sociais¹⁵⁶. Nesta tese, analisando o grupo nobiliárquico, verificamos que a comensalidade é um lugar marcante de sociabilidade da nobreza. É realizada como uma forma de reforçar laços através da partilha de uma refeição em comum, momento no qual se celebram acordos e que serve também para tratar de assuntos dos mais diversos. Acredita-se que durante estas refeições ritualizadas, cujas receitas e orientações encontramos nos livros de culinária medieval, oferecessem também estratégias de aprendizagem das boas maneiras, que foram se estruturando ao longo dos séculos. Pois, o ato de comer evoca a animalidade próxima, o que pode ser amenizado pelas maneiras à mesa, que estariam no centro dos dispositivos sociais de distinção hierarquia entre os grupos sócias¹⁵⁷.

Norbert Elias, delineando o que denominou de processo civilizador, observa a maneira pela qual as formas de comportamento em público foram moldando-se a novos valores e idéias, inclusive com relação ao comportamento à mesa. A idéia central dos estudos de Elias demonstra que este processo foi extensivo e prolongado, introduzido nas sociedades ocidentais ao longo de vários séculos. A maioria dos historiadores aponta

¹⁵⁵ BAECHLER, Jean. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R. et al. **Tratado de Sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996. p. 65-66.

¹⁵⁶ Ibid, p. 77.

¹⁵⁷ ZAIMAN, C. Maneiras à mesa. In: DHOQUOIS, Regine. (org.) **A polidez: virtude das aparências**. Porto Alegre: L&Pm, 1993. p.189.

para o fato de que os reis medievais e do período posterior comiam sozinhos observados pela sua corte numa espécie de refeição espetáculo, partilhando apenas em raras exceções, como os banquetes solenes, a mesa com a rainha, os filhos e os embaixadores, na medida em que estes últimos eram procuradores de outros soberanos. Alguns relatos de viajantes que estiveram em Portugal no reinado de D. João II permitem inferir que habitualmente a maneira como o rei se alimenta, não corresponde à imagem estereotipada da refeição real, como apresentamos a seguir:

O rei, como senhor de grande inteligência, contenta-se com quatro ou cinco pratos em sua mesa; bebe unicamente água tirada do poço e não precisa de mais nada. O príncipe, seu filho, bebe água misturada com vinho, come os mesmos pratos que o pai, mas em serviço separado. Os servidores da mesa, que servem o rei e seu filho, são geralmente dez indivíduos, que estão de pé, segundo ordem, diante da mesa, apóiam sobre ela as suas mãos e ventre, e o Rei, como um humilde senhor, suporta estas grosserias. Em baixo da mesa, e aos pés do rei, estão sentados seis a oito meninos, e um de cada lado dele, para lhe enxotar as moscas com abanos de seda. Entre eles reparte o rei e seu primeiro prato de fruta, quando não o consegue comer ele próprio. Se não há hospedes à mesa convidados, não se serve de facas, morde com os dentes, ou rasga o pão com as mãos como o rei da Polônia, ainda que tivesse uma faca nas suas mãos. O filho do rei serve-se com uma faca a mesa. São ambos servidos em pratos e vasos ordinários, como se fossem príncipes de uma corte sem importância¹⁵⁸.

¹⁵⁸ Viaje de Nicolas de Popielovo por Espanha e Portugal apud GUIMARAES, Isabel dos. Os reis à mesa. Cerimônias e etiquetas: o rei a mesa entre o fim da Idade Média e o maneirismo. **A Mesa dos reis de Portugal**: ofícios, consumos, cerimônias e representações. Ed. Lisboa: Circulo de Leitores, 2011. p.190.

Outras referências nas crônicas que analisamos mostram uma dualidade das refeições do rei: existem os momentos habituais, de caráter informal e aqueles em que estar à mesa significa exibir um Estado. Rui de Pina nos descreve uma destas ocasiões, em que o rei encenava com cuidado a refeição que tomava à vista de todos. “E a dois dias viu comer o rei publicamente, pêra que se vestiu, e mandou aparelhar a casa, e mesa, de baixelas, e tapeçarias, iguarias, serviços, ministreis e danças, tudio em grande perfeição, porque El rei nas coisas de propósito que tocavam seu Estado, era sobre todos mui cerimonial e perfeito¹⁵⁹. Nesta refeição Dom João comia perante Bemoim, rei africano, que recebia na corte. E neste comer em público o cronista descreve também o modo vagaroso como o rei se alimentava enquanto todos o esperavam, num cerimonial que tinha por fim afirmar sua condição de Rei e grande Senhor. Outro cronista, Garcia de Rezende, mais atento aos aspectos menos formais da vida na corte, escreveu que D. João II tinha dois modos diferentes de estar: “E sendo em suas câmaras, e retretes mui familiar, mui despejado, e muito alegre, em público era tão grave, que os mais chegados a ele lhe tinham maior acatamento¹⁶⁰”. Podemos perceber que não existe uma única forma como as refeições do rei se constroem. Conforme suas pretensões de hegemonia política elas poderiam ser encenadas cuidadosamente espelhando suas intenções. Neste momentos são necessários objetos cuja utilidade ritual se sobrepõe ao seu valor de uso, como o aparador onde eram colocados objetos de prata que podiam ou não ser usados no serviço da mesa. Grande parte deste objetos destina-se a demonstração da magnificência do rei, e a sua condição de primeiro entre os iguais, através da exibição da sua baixela em prata e ouro¹⁶¹.

Uma marca muito importante do cerimonial das refeições era a lavação das mãos, uma vez que se comiam com os dedos na inexistência de garfos, embora para cortar existissem as facas

¹⁵⁹ PINA, Rui. **Chronica del rei Dom João II**. Porto: Lopes de Almeida, 1977.p. 954.

¹⁶⁰ RESENDE, Garcia de. **Crônica de D. João II e Miscelânea**. Lisboa. P.xxi

¹⁶¹ Conforme ANDRADE, Maria do Carmo Rebello de. **Iconografia narrativa na ourivesaria manuelina;as salvas historiadas**. Dissertação de Mestrado. Lisboa: Universidade Nova, 1977.

de uso individual. Nos cerimoniais dar à água as mãos parece marcar hierarquias, mas, sobretudo diferenças de idade. Um grupo de jovens rapazes, por vezes aparentados com o rei e a rainha, tinha a obrigação ritual de prestar este serviço¹⁶². Para a cerimônia eram necessários uma bacia, um gomil e uma toalha para enxugar as mãos. Mas a presença de garotos perto da mesa do rei com este único propósito foi desaparecendo a partir de 1500, conforme o primeiro relato acima e também na imagem abaixo. Neste pormenor do quadro atribuído a Gregório Lopes vemos meninos do paço jogando pião no estrado onde estava posta a mesa régia. Repare-se que o jovem um pouco mais velho se apresenta em posição de atendimento, com uma toalha ao ombro, aparentemente desempenhando a função de pagem. Note-se também que a mesa do rei esta disposta em cima de um estrado coberto com pelo menos três tapetes orientais. Sobre a mesa, uma toalha branca franjada com outra por baixo, mais comprida e menos delicada. E a mesa do rei não registra a presença de escravos, negros ou brancos, que habitualmente tinham o encargo de varrer os paços¹⁶³. Aos pés do rei o que vemos ficavam os filhos dos cortesãos, que recolhem parte da comida que sobra de sua mesa. Observamos que não estamos perante papéis desqualificados na hierarquia dos serviços do paço, assim a mesa régia afirma-se como um lugar de proximidade com o rei, e dessa forma potencialmente valorizado.

¹⁶² SÁ, Isabel dos Guimarães. op.cit.p.201.

¹⁶³ Ibid.

Figura 2 - Pormenor de Apresentação da cabeça de São João Baptista Atribuído a Gregório Lopes (1539-1541)

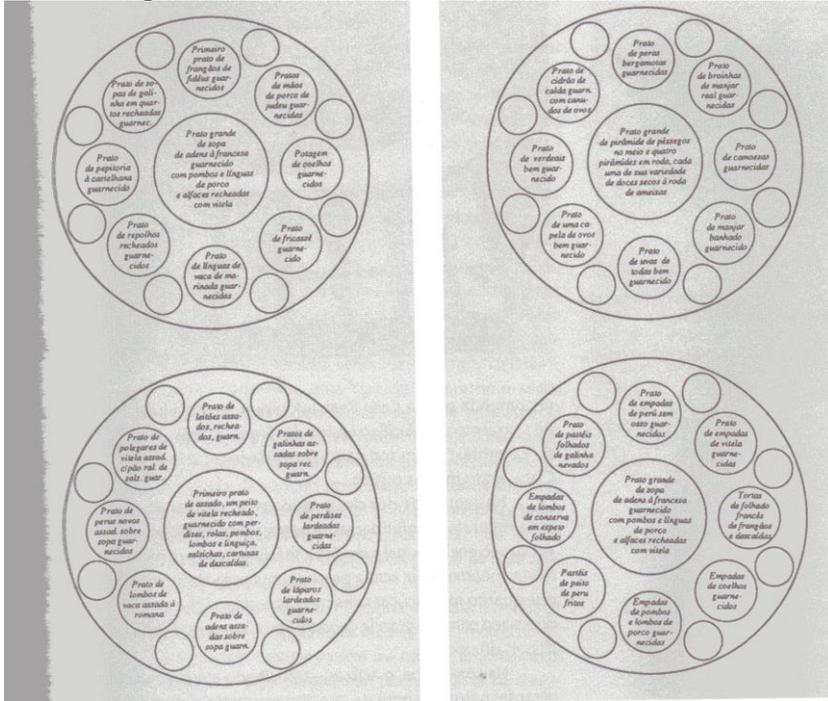


Fonte: BUESCO, FELISMINO (2011, p.200).

A exemplo do que acontecia em outras cortes europeias, no domínio da etiqueta, também em Portugal a mesa passou a ser um local das boas maneiras e não apenas de protocolos e rituais. A França passou a exportar o modelo de etiqueta denominado *serviço à francesa*, que consistia de três ou mais serviços concebidos como seqüências sucessivas, cada um caracterizado por varias séries de pratos específicos, doces e salgados. No livro de receitas de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, vemos, conforme a imagem abaixo que o serviço na corte portuguesa já era à francesa, uma vez que o autor apresenta não só cardápios para vários tipos de banquetes no

formato à francesa, mas desenhos de planos de mesa indicando como os pratos deveria ser dispostos a cada coberta.

Figura 3 - Planos de mesa da Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues, 1680.



Fonte: BUESCO, FELISMINO (2011, p.175).

A característica dessa disposição era que todos os pratos de um mesmo serviço deveriam ser apresentados simultaneamente, cobrindo a mesa de forma simétrica, daí os serviços serem chamados também de cobertas. Em cada serviço, o comensal servir-se-ia dos pratos mais próximos de si, na ordem que quisesse, e de acordo com suas preferências. Os planos poderiam variar de acordo com a ocasião, porém uma vez escolhido, seria o mesmo para todos os serviços. Essa forma de servir à mesa podemos inferir pelas inúmeras reedições do livro de Mestre Rodrigues perdurou em Portugal até o século XIX quando foi substituída pelo serviço à russa. Suas características fundamentais que permitiam a livre escolha do comensal para

compor sua refeição e a proposta de manter a mesa sempre coberta de iguarias, substituindo-se os serviços sucessivamente até o final da refeição contribuíram para sua longevidade. Além disso, o sistema de pratos grandes e pratinhos, bem delimitado como vemos na imagem acima, nos menus do livro de Domingos, *Arte de Cozinha*, continuou na moda até pelo menos o governo de D. José, conforme aponta a historiadora Leila Mezan Algranti, ao mencionar que um decreto deste mesmo monarca, datado de 1765, também indica a prática deste tipo de serviço contendo pratos grandes e pequenos¹⁶⁴.

Mas a mesa régia também deveria ser local educativo, aos olhos dos pedagogos do século XVII, como o licenciado Francisco da Silva que escreveu *Opúsculo da Infância e Puerícia dos Príncipes e Senhores* em 1644. Para ele “ a primeira coisa que seus ayos lhe devem ensinar he, que comão, e bebão limpamente com gravidade e concerto”¹⁶⁵. Para Norbert Elias, a própria sociedade determinou a forma de sua reprodução através da socialização da criança com a criação de mecanismos de controle de suas tendências. Este processo que se verificou inicialmente entre as camadas mais altas, especialmente nas cortes européias, mais tarde difundiu-se na sociedade, alcançando, inclusive, o ambiente doméstico. Segundo Elias, a mudança do comportamento à mesa é parte de uma transformação muito extensa por que passam os sentimentos e as atitudes humanas.

Também se vê em que grau as forças motivadoras desse fenômeno se originam na estrutura social, na maneira como as pessoas estão ligadas entre si. Vemos com mais clareza como círculos relativamente pequenos iniciam o movimento e como e processo, aos poucos, se transmite a segmentos maiores. Esta difusão, porém, pressupõe contatos muito específicos e, por

¹⁶⁴ ALGRANTI, Leila Mezan. Rituais e protocolos das mesas reais no século XVIII. In: BUESCO, FELISMINO. op. cit., p. 253.

¹⁶⁵ Sobre a literatura normativa em Portugal, temos a obra de Francisco Silva "Opúsculo da infância e puerícia dos príncipes e senhores (1644)". Ver: FELISMINO, David. Dieta e gosto na mesa régia. In: BUESCO, FELISMINO. Ibid. p. 368.

consequente, uma estrutura bem definida da sociedade. Além do mais, ela certamente não poderia ter ocorrido se não houvessem sido estabelecidas para classes mais amplas, e não apenas para círculos que criaram o modelo, condições de vida - ou, em outras palavras, uma situação social - que tornasse possível e necessária uma transformação gradual das emoções e do comportamento, um avanço no patamar do embaraço¹⁶⁶.

O processo civilizador representa uma mudança da sociabilidade humana e não um produto da razão humana¹⁶⁷. Ele destaca que a lógica de significação que move o sistema é simbólica, que para pode ser entendida através do que chamou de lógica do prestígio. A etiqueta, por exemplo, pode servir como um instrumento de dominação. Nas sociedades ocidentais, sempre que há necessidade, pode haver uma quebra de barreiras rituais no momento que deixam de ser funcionais para o sistema. Isso acontece também com os elementos que compõem o repertório alimentar de um segmento da população. No momento que um alimento, por ter sido adotado por outras camadas sociais em busca de distinção social, se populariza, normalmente cai em desuso entre os primeiros, por não cumprirem mais seu papel de diferenciar um grupo do outro. Pode-se observar este fenômeno nos livros de cozinha, nos quais, em determinado momento, apresentam ingredientes que sabidamente não são comuns à maioria da população. Com o tempo, há uma tendência ao abandono dessas receitas, que podem cair no esquecimento ou ser substituídas por outras. Isso porque os hábitos alimentares não estão descolados da sociedade; pelo contrário é um espelho dela. Assim, não podemos isolar as maneiras à mesa. Elas representam um segmento - e bem característico - da totalidade de formas socialmente instaladas de conduta. Seu padrão corresponde a uma estrutura social bem definida.

O comportamento das pessoas na Idade Média não deve ser considerado como menos rigidamente determinado por toda estrutura que governava sua existência, que nosso próprio

¹⁶⁶ Ibid. p.142.

¹⁶⁷ Ibid.

comportamento e código social são para nós determinantes¹⁶⁸. Elias faz uma seleção de textos sobre modelos de comportamento à mesa destinados em sua maioria parte às classes altas e de épocas distintas, e demonstra que, mesmo que o movimento de transformação não tenha sido linear, porque existem oscilações e curvas, ele indica uma direção determinada de desenvolvimento.

Outro ponto nos escritos de Elias que convergem com nossa abordagem é perceber a mudança como algo decorrente do processo, considerando as transformações como características normais de uma sociedade, ou seja, mudanças sempre acontecem. Mas este processo, embora ordenado, não possui uma finalidade prevista de antemão. A mudança e as transformações, em si mesmas, só terão um sentido dado a *posteriori*, pelos próprios agentes. Assim sendo, não acredita na possibilidade de compreender o processo de civilização, mas sim explicar.

Um dos argumentos da obra de Elias refere-se à evolução dos costumes como sendo constantes e de que todas as mudanças e alterações da sociedade implicam mudanças também na constituição psíquica dos homens. O autor tenta perceber qual era a estrutura do contexto social anterior à sociedade analisada, traçando quadros dos valores que moveram essa sociedade num determinado período, pesquisando as motivações e adotando um ponto de vista no qual o indivíduo é a síntese, uma vez que traz em si as categorias para entender seu mundo.

O processo civilizador é um movimento que não seguiu uma linha reta, apesar de ser possível a identificação da tendência geral das mudanças. As transformações não acontecem em igual velocidade; entre as várias camadas e os diferentes países, não houve uma sincronia, uma homogeneidade. A civilidade foi um aprendizado que se deu ao longo do tempo, sem que os atores envolvidos tivessem a noção do que estava acontecendo e da forma como seriam afetados no seu cotidiano. Foi também uma artimanha na medida que implicou formas de representação perante os outros, explicitando comportamentos considerados adequados, que estavam de acordo com o padrão que a sociedade esperava. Citando Elias,

¹⁶⁸ ELIAS, op. cit., p.81.

“o padrão social a que o indivíduo fora inicialmente obrigado a se conformar por restrição externa é finalmente reproduzido, mais suavemente ou menos, no seu íntimo através de um autocontrole que opera mesmo contra seus desejos conscientes¹⁶⁹”. Mais uma vez percebe-se a importância do grupo familiar neste processo de socialização e transmissão de padrões de comportamentos. O grupo tinha a função de controlar os impulsos e transmitir regras e normas para a convivência. E será principalmente no seu interior que se dará a transmissão de tradições culinárias (receitas e formas de bem-receber e comportar-se à mesa). Quando o autor discute o comportamento à mesa, levanta questões relevantes para se compreender como foram se alterando as atitudes dos indivíduos, como foram se tornando efetivamente comensais, além de estabelecer um padrão de comportamento que basicamente não sofreu grandes alterações nos últimos tempos.

Percebe-se que os padrões de civilidade à mesa, adotado na atualidade, em muito se aproxima daquele que foi se firmando na sociedade de corte europeia desde o final do baixo medievo. Novas aspirações se afirmam e tem-se a valorização do gosto como fator de distinção. As distâncias sociais são marcadas agora pela discriminação de produtos, por um maior domínio das formas de preparo e cozimento dos alimentos e, é claro, como estes chegarão à mesa e serão consumidos. Da mesma forma se observa uma retomada de valores que associam a saúde com a alimentação, sendo que o alimento volta a ser percebido como remédio. Esses novos padrões são difundidos também no interior da família, a mesa torna-se então o pretexto para um ritual e, sobretudo, uma oportunidade para demonstração de sociabilidade e a transmissão de hábitos alimentares. Talvez, mais do que em outros setores da vida em sociedade, comer em companhia – a comensalidade propriamente dita - exige todo um código de posturas e um determinado comportamento contido, que deve sempre se adequar ao seu tempo. Atualmente observamos uma multiplicação dos utensílios de mesa e cozinha que contribuem para uma certa teatralidade que passa a envolver o ato de comer, uma vez que o uso destes objetos pressupõem um aprendizado específico e certa desenvoltura para serem utilizados de maneira adequada.

¹⁶⁹ Ibid., p. 135.

3 MANJARES DE MAJESTADE

A maioria dos autores¹⁷⁰ que se dedicaram a fazer uma cronologia da história dos livros de culinária colocou um grande hiato entre a compilação dos textos apicianos e o final do Baixo Medievo, estabelecendo que a Alta Idade Média não nos teria legado nenhum livro de culinária, pois o ressurgimento desse tipo de literatura teria ocorrido somente a partir do final da Idade Média. A tese da historiadora Wanessa Asfora¹⁷¹ identifica a incorporação de Apício, o livro de cozinha, no Alto Medievo, alargando as possibilidades em relação aos textos que antes eram situados na antiguidade clássica. Consideramos que encerrar determinados textos, em delimitações artificiais rígidas, impede uma análise histórica mais refinada, como demonstrado por Wanessa Asfora. Desta forma, ao analisar os textos culinários, fontes desta tese, adotamos uma posição que contraria a classificação artificial mencionada e não apartamos a Idade Média da Renascença, pois percebemos que desde o século X se desenvolveram, no domínio das técnicas, importantes atividades e, principalmente, um “espírito novo” que continuou durante mais de cinco séculos, tendo sido durante esse período que se estabeleceram as bases da civilização moderna¹⁷². Este entendimento permeou toda a interpretação dos manuscritos e possibilitou que não considerássemos o Renascimento¹⁷³ em Portugal como um período que marcava um

¹⁷⁰ LAURIOUX, Bruno. Cozinhos Medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN.op.cit.p. 447-465.

¹⁷¹ ASFORA, Wanessa. **Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VII e IX)**. Tese de Doutorado. Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

¹⁷² JACOMY, Bruno. **Une histoire des techniques**. Paris: Seuil, 1990. Coll. Points, Série Sciences, p.67.

¹⁷³ Concordamos com o historiador Le Goff para quem a Idade Média não acabou no fim do séc. XV, mas continuou avançado para além deste. Para ele o Renascimento Italiano foi um dos vários renascimentos vividos pela civilização do ocidente medieval, sendo, portanto, mais um Renascimento Medieval. “As mudanças não se dão jamais de golpe, simultaneamente em todos os setores e em todos os lugares. Eis porque falei de uma *longa Idade Média*, uma Idade Média que – em certos aspectos de nossa civilização –

rompimento definitivo com os significados medievais ligados à comida e a seus ritmos e ritos. Sendo assim, as datas das fontes como o livro de cozinha de Domingos Rodrigues, datado de 1680, o manuscrito 142 do ADB, possivelmente do século XVI, e o manuscrito I-E 33 da BNN, que começou a ser redigido por volta do final do século XV, embora tenham suas especificidades culinárias, são depositários de um conhecimento e de uma linguagem técnica que já circulavam nas cozinhas das diversas cortes europeias, em épocas muito anteriores a sua publicação ou escrita.

Os livros de cozinhas guardam mais do que simples receitas. São fruto de uma nova sensibilidade desenvolvida dentro da classe nobiliárquica, em relação à comida, que propicia uma literatura ligada às questões da cozinha, da mesa, da arte de comer bem e, principalmente, do saber comer. Eles são mantenedores do simbolismo que liga o comer da nobreza à ritualização da refeição e ao caráter de distinção social que ela assume.

Uma das casas mais importantes do reino de Portugal foi a Casa de Bragança, sendo que a partir do século XVI sua primazia entre o grupo nobiliárquico português tornou-se consensual. D. Catarina (1540-1614) classificou o duque de Bragança como “o principal sr. deste reyno”¹⁷⁴ e, em Vila Viçosa, a corte da Casa de Bragança partilhava rituais próximos àqueles das cortes reais europeias do período. Por norma, o duque comia só. Apenas em grandes festividades partilhava sua mesa com convidados ou familiares. Mas isso não significa que o local de suas refeições fosse particular, ele se alimentava perante a “assistência de toda a fidalguia e gente nobre, com capa e espada e chapéu na mão, encostados às paredes”¹⁷⁵. O estilo do serviço não variava de forma significativa, independentemente do duque comer na dependência em que estivesse ou dirigir-se à sala, o que fazia apenas em datas solenes, como Natal, Dia de

perdura ainda e, às vezes, desabrocha bem depois das datas oficiais.” LE GOFF, Jacques. **Uma longa Idade Média**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. p.14-15.

¹⁷⁴ CUNHA, Mafalda Soares. Mesa e aprovisionamento na casa dos duques de Bragança. Orgânica interna e cerimonial. In: BUESCO, FELISMINO. op.cit.p. 64.

¹⁷⁵ Id., p.74.

Reis, Páscoa e Pentecoste. A grande diferença estava na presença dos arautos, passavantes, músicos e na abundância de pratos que marcavam apenas as refeições mais faustosas¹⁷⁶. A imagem solitária do duque se alimentando, assim como as imagens dos reis, representava o centro de um espetáculo que era permanentemente repetido no jantar e na ceia para um mesmo, restrito e, principalmente, obrigatório público - os fidalgos da casa.¹⁷⁷ Mafalda Soares da Cunha coloca que o grandíssimo aplauso que se pretendia com esse ritual exigia uma assistência numerosa, pelo que os fidalgos e nobres tinham muito cuidado de estarem presentes durante os momentos das refeições do Príncipe D. Teodósio II, “assi para a autoridade o ato, como por serem obrigados a estarem presentes nestes termos, sob pena de serem apontados”¹⁷⁸. Os faltosos ao ritual que não tivessem uma justificativa, eram apontados pelo manteiro¹⁷⁹, e a punição era o desconto da ausência da verba que recebiam para assistir ao Paço¹⁸⁰. Examinando a extrema ritualização e distância que este 7º duque usava no trato dos servidores, Cunha comenta que:

[...] a sua mesa era dele apenas, porque os admitidos a ela, grandes e poucos, não recebiam nisso nenhum favor, antes pareciam que só lá iam para destacar a superioridade do seu amo, mal acomodados em maus lugares, mal servidos e asperamente tratados de uma forma para todos igual.¹⁸¹

Esta forma de proceder fez com que o duque fosse repreendido por seus pares na Espanha que o acusaram - visto a maneira rude e desigual com que tratava os poucos convidados para sua mesa - de agir assim para acentuar sua superioridade perante os nobres. Contudo, esta rígida etiqueta não era a prática corrente em Portugal, tendo em vista que em 1571 falava-

¹⁷⁶ Ibid.

¹⁷⁷ CUNHA. op.cit.p.74.

¹⁷⁸ Ibid.

¹⁷⁹ Equivalente ao resposteiro-mor da Casa Real.

¹⁸⁰ CUNHA. op.cit.p.74.

¹⁸¹ Ibid.

se sobre o Duque de Aveiro, D. João de Lencastre, “o duque não faz nenhuma diferença de si aos outros no assento, porque se assentam aonde se acerta”¹⁸².

Retomando o ritual cotidiano do duque de Bragança, este começava com a colocação da mesa¹⁸³, da toalha e da baixela. Após a mesa estar preparada, o duque se sentava e os porteiros traziam água para que ele lavasse as mãos. Mas a água não chegava imediatamente às mãos do duque. Os porteiros entregavam a água ao vedor, que passava ao manteeiro, este passava ao trinchante, que finalmente entregava a água ao duque¹⁸⁴. Os pratos eram trazidos em cortejo da cozinha até a copa, pelo servidor da toalha, pelos moços da câmara e por dois porteiros da cana¹⁸⁵, sendo este trajeto bastante longo. Em seguida, o servidor da toalha punha as iguarias na mesa, o uchão apresentava-as ao trinchante, este apresentava-as ao duque, que se servia, sendo depois entregues ao manteeiro. O copeiro-mor era responsável pelas bebidas que mandava vir da copa, entrando em cortejo na sala, com os porteiros e o copeiro-pequeno¹⁸⁶. De joelhos no chão, este oficial maior provava a água ou vinho, assegurando sua qualidade e frescura e, nessa posição, aguardava que o duque bebesse; retornava, em seguida, encabeçando idêntica procissão, ao seu

¹⁸² Id., p.75.

¹⁸³ Durante o medievo era comum as mesas não serem fixas, podendo ser montadas em qualquer dependência da casa onde o senhor estivesse.

¹⁸⁴ Esses rituais, em algumas ocasiões, poderiam se tornar bastante desconfortáveis para os nobres. Jéssica Patrícia Figueiredo relata o episódio, também presente no filme *Maria Antonieta*, de 2006: “Numa certa manhã de inverno, Maria Antonieta aguardava nua que o ritual de ser vestida por uma nobre cortesã lhe entregasse a primeira peça de roupa. Entretanto, cada vez que uma das fidalgas ia lhe entregar a peça, outra cortesã mais nobre chegava, ganhando assim, de acordo com a etiqueta de Versalhes, o direito de vesti-la. Este processo se repetiu por cinco vezes, enquanto a Delfina, irritada, congelava de frio”. FIGUEIREDO, Jéssica Patrícia. *Etiqueta e hospitalidade; do bom-tom às boas maneiras*. Dissertação de Mestrado. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2007, p.34.

¹⁸⁵ Precediam o cortejo real a cavalo.

¹⁸⁶ Responsável por receber do copeiro-mor os copos utilizados pelo senhor.

lugar. A refeição terminava com o mesmo rito de limpeza; depois do duque se retirar, o trinchante levantava as toalhas e o vedor a mesa¹⁸⁷.

O jantar do duque comumente se compunha de vinte e quatro pratos e a ceia de doze. Entre os alimentos usais na casa, estavam: perdizes, coelho, carneiros, galinhas, perus, patos, lombos de porco, carne de vitela e de caça grossa¹⁸⁸. Quanto aos doces, Cunha refere-se ao manjar branco e ao uso abundante de ovos.

O manjar branco aparece na grande maioria dos receituários medievais e sua preparação é basicamente a mesma. Entretanto, na obra de Domingos Rodrigues, encontramos uma receita de manjar branco amarelo que acomodava este doce a um gosto mais português, pois acrescentava ovos moles no preparo.

Manjar-branco amarelo

Logo que estiver meio cozido um peito de galinha desfiado e desfeito com a colher em um tacho, com canada e meia de leite, dois arrátéis de açúcar e um arrátel de arroz, ponha-se a cozer; enquanto se for cozendo, deem-lhe pouco a pouco meia Canadá de leite; como estiver quase cozido, deem-lhe ovos moles, quantidade de uma dúzia de gemas, e, depois de cozidos água-de-flor: tire-se do lume e deite-se nos pratos.¹⁸⁹

Quando observamos, na Idade Média, a escrita e a divulgação de um livro de receitas, devemos considerar que a maioria dos cozinheiros não sabia ler e que aprendiam seu *métier* na prática, acumulando experiências ao longo do tempo. Podemos verificar esta prática na receita número 81, Sardinhas de Tigella, do manuscrito 142 do ADB, “[...] **Eu lhes vi** lançar por cima tambe aseite, e poejos[...]”¹⁹⁰. Notamos pela forma da escrita que o autor foi um frequentador da cozinha e que sua

¹⁸⁷ CUNHA.op.cit.p.75.

¹⁸⁸ Id., p.75-76.

¹⁸⁹ RODRIGUES.op.cit.p.152.

¹⁹⁰ BARROS, Anabela. op.cit.p.195.

aprendizagem se deu pela observação do modo de preparo deste prato.

Para que o conhecimento adquirido fosse sistematizado nos livros de cozinha, alguns autores¹⁹¹, diante da impossibilidade de escrever eles próprios, ditaram suas receitas e conselhos à outra pessoa. Percebemos uma diferença entre quem cozinha e dita suas receitas, como Domingo Rodrigues, e aquele que registra suas próprias criações e memórias, como o Doutor Luis Alvarez de Tavora¹⁹². O manuscrito 142 do ADB traz informações anotadas ao lado de algumas receitas que conferem à obra, segundo Anabela Barros, uma conformação muito pessoal¹⁹³. Para preparações parecidas ou que utilizam o mesmo modo de execução, não existe a repetição do processo, mas a observação de que o mesmo já foi explicado anteriormente. Assim, na receita 170, Açúcar rosado, ele começa listando os ingredientes e ao lado da quantidade de açúcar, escreve entre parênteses a observação de que o açúcar deveria ser clarificado no dia anterior. O modo de preparo dessa receita inicia-se com três arrátéis de rosas, seis arrátéis de açúcar pisado e peneirado, seguido da descrição dos passos da preparação. No final da receita, vem o alerta: “supõe que o açúcar há-de estar clarificado e frio antes de lhe deitarem as rosas, conforme ao que atrás disse”¹⁹⁴. Ou seja, esta observação supõe que a nota instruiu o leitor e que no início do modo de preparo não era necessário indicar como clarificar o açúcar, pois isto já havia sido ensinado em receitas anteriores.

Neste período, o objetivo de quem escrevia um livro ou manual culinário destinado à publicação era fazer propaganda de si mesmo, valorizar seu ofício e, mais raramente, divulgar seus segredos. O artista, como se auto proclamavam os grandes cozinheiros, também pretendia enaltecer o senhor e a casa para quem trabalhava, à medida que apresentava, através das

¹⁹¹ A redação dos primeiros textos culinários que se conhece é eminentemente masculina, podendo este fato indicar que eram mais alfabetizados do que as mulheres.

¹⁹² Anabela Leal de Barros, ao estudar o manuscrito 142, do Arquivo Distrital de Braga, afirma que o autor do códice é o Dr. Luis Alvarez de Tavora.

¹⁹³ BARROS.op.cit.p.42.

¹⁹⁴ Ibid., p. 287.

receitas, a abundância do que se comia em sua mesa. Por outro lado, um manuscrito culinário como o 142 do ADB, escrito por um prelado, não surpreende pela riqueza e sofisticação como as artes de cozinha da nobreza. Ele evidencia preocupações relativas ao maior aproveitamento das carnes que se tinham disponíveis, peles, tutanos, ossos, miúdos, tripas, asas, pés, língua, sangue e pescoços são parte da culinária. O autor destas receitas tem uma grande noção dos limites de uma mesa modesta e, com isso, propõe alternativas à falta de alguns ingredientes, como é o caso da receita 3, Cuscus: Tomarseha o pó e o olho da farinha de trigo anafil, ou tremes, **ou de mourisco quando não ouer outro**¹⁹⁵. Por não possuir as pretensões de um grande cozinheiro, o autor do manuscrito 142 do ADB, deixa claramente transparecer que seu conhecimento não é fruto de sua genialidade, mas de sua observação e apreciação. Isso fica claro no título da receita 230 intitulada Fartens da Sr^a D. Madalena de Tauora que são os melhores do mundo¹⁹⁶, na receita 260, Asucar rozado de minha tia¹⁹⁷ e na receita 25 do caderno III, Fase' e' Roma o vinho doce de duas maneiras¹⁹⁸. Analisar os livros e manuscritos que circularam na Europa depois do século XIII, permite compreender este tipo de literatura e sua circularidade¹⁹⁹ numa época em que a cozinha ainda possuía o

¹⁹⁵ Id., p.115.

¹⁹⁶ Id., p.361.

¹⁹⁷ Id., p.391.

¹⁹⁸ Id., p.31.

¹⁹⁹ Ao se admitir a existência de várias culturas, deve-se pensar de que maneira existe uma relação entre elas. Atualmente, os estudos em torno da cultura refletem tanto a existência de várias culturas, como a integração e a interação entre elas, muito mais do que a divisão e a oposição entre as culturas populares e erudita. É sob este aspecto que o conceito de *circularidade cultural* do teórico social e literário, de Mikhail Bakhtin, vem sendo empregado. Bakhtin foi um linguista e estudioso da literatura que se dedicou a analisar, entre outros temas, a obra de François Rabelais. O conceito de circularidade foi formulado quando ele analisava esta obra, onde identificou que existia um profundo diálogo entre a cultura cômica popular e a oficial no período do Renascimento, momento em que as fronteiras entre estas duas culturas ficaram indefinidas e pouco precisas. Para Bakhtin, essa relação entre as culturas ao mesmo tempo que é harmoniosa, também é marcada pelo conflito e pelas dissonâncias.

propósito de se interpor entre a natureza bruta e o homem, e, com isso, transcendê-la.

A Sistematização do Conhecimento Culinário

Hoje, um autor de livro de cozinha, diferente de um autor medieval, não conhece profundamente seu público nem seu gosto, tal como acontecia na época dos cozinheiros-autores, que trabalhavam para um senhor em uma corte e tinham por objetivo enaltecer a sua casa e sua mesa. Atualmente, os grandes chefes-autores não publicam para engrandecer uma determinada personalidade, pelo contrário, eles são os próprios indivíduos que suas obras vão tornar mais admirados e respeitados. Todavia, no medievo, o que efetivamente estava em jogo era o prestígio do senhor, que poderia crescer muito a partir do sucesso alcançado por seu cozinheiro, junto à sociedade da época. Desse modo, os *chefs* eram profissionais disputados entre as cortes e as famílias aristocráticas.

Essa arte culinária que se propagou nos livros, floresceu a partir do desejo de transformar a comida em uma expressão mais criativa das habilidades dos cozinheiros e grandes mestres da cozinha. Suas receitas passaram a refletir suas personalidades, suas preocupações, seus sentimentos e, finalmente, a sociedade em que viviam. Assim, consideramos que a arte culinária pode ser compreendida como manifestação artística no sentido de ser fruto da criatividade de alguém, como também um meio através do qual podemos identificar o reflexo de sua época e de sua sociedade. Isto é perceptível à medida em que não nos parece possível o artista se desvencilhar de seu mundo e de seu tempo para criar.

Para Revel, os tratados culinários “são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos”²⁰⁰. São textos que retratam seu tempo no que diz respeito à alimentação e tudo o que cerca esse campo; muitas vezes trazem mais que receitas culinárias, sobretudo, apontam aspectos da sociedade que normalmente não são percebidos pelos indivíduos como sendo estruturantes

²⁰⁰ REVEL, Jean François. Um banquete de palavras. Uma história de sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das letras, 1996.

do mundo em que vivem. É o caso também das tradições alimentares transmitidas entre os grupos familiares, de uma geração para outra. O *habitus* reproduz a lógica do sistema e é pautado por estratégias voltadas para a própria reprodução de práticas que se consolidam como fundamentais para a vida social.

Com o surgimento dos primeiros tratados culinários, temos a sistematização da atividade culinária nesse tipo de obra. Um livro de cozinha tem um caráter de manual, de compêndio, à medida em “que contém noções essenciais acerca de uma ciência, de uma técnica”²⁰¹, um guia de conselhos que visa a prática ea organização dos banquetes das cortes. De acordo com Philip e Mary Hyman, se a

“realidade da culinária” fornecida pelos livros de cozinha se revela bastante seletiva e se cada obra dá testemunho de preocupações diferentes, tais publicações transmitem-nos uma grande quantidade de detalhes sobre as operações culinárias e a maneira de preparar os alimentos, que não seria possível descobrir alhures [...] Mas seja qual for sua natureza, os livros de cozinha permitem-nos assistir à elaboração de pratos segundo as regras da arte; além disso, graças a uma ampla divulgação, os editores transformam um saber individual em bem coletivo, tornando palpável a evolução de uma arte eminentemente perecível que, *a priori*, parece pouco adaptada à transmissão por meio da página impressa.²⁰²

Um dos aspectos mais interessantes dos livros de cozinha está na possibilidade que apresentam de sistematizar um conhecimento que é construído a partir de uma prática, na qual o produto final, a iguaria culinária, está destinada ao desaparecimento. Essa conversão de um saber individual em bem coletivo é o que define esse tipo de publicação como sendo

²⁰¹ **Dicionário Aurélio**. 2. ed. Revista e aumentada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

²⁰² HYMAN, P.; HYMAN, M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, op. cit., p.637.

um bem cultural integrante do capital cultural de uma sociedade. E, como tal, necessita, para sua manutenção, ser transmitido ao longo do tempo.

Os livros de cozinha estão entre os primeiros a serem impressos logo após o surgimento da imprensa²⁰³ e têm uma origem muito antiga, mas nem todos conseguiram sobreviver às intempéries até os dias de hoje. Alguns se perderam e outros, como os manuscritos, após passarem por mãos selecionadas, ficaram esquecidos nos arquivos.

Analisando as receitas das três fontes principais desta tese, percebe-se que, mesmo ao longo do tempo, em condições geográficas muito semelhantes, quase não há grande mudança nos ingredientes, sendo poucas as alterações nas técnicas culinárias e no modo de prepará-las. Vejamos algumas receitas: Maçapão, presente no manuscrito I-E33 da BNN²⁰⁴ e no manuscrito 142 do ADB, possui como ingredientes comuns: açúcar, amêndoas e água de flor, e entre as técnicas de preparo está deitar a massa pronta numa tigela de porcelana; Pessegada, Perada, Tigelada de leite, Pão-de-ló, entre outros títulos, incluem ingredientes e formas de preparo que não apresentam grandes alterações. É aqui que entram as características e competências dos indivíduos encarregados de prepararem essas receitas: os cozinheiros. Contudo, também devemos considerar o grupo para o qual estão cozinhando, no momento em que vão preparar os alimentos que comporão a refeição. Uma receita de arroz doce²⁰⁵, do livro de Domingos Rodrigues, leva um arrátel de arroz, uma canada de leite, um arrátel de açúcar, água de flor e canela por cima. Já a receita de arroz de leite²⁰⁶, do manuscrito 142 do ADB, leva a mesma quantidade de arroz, a mesma quantidade açúcar, três vezes mais leite, além de um pouco de água e nada de canela. Essas medidas são compatíveis com a alimentação realizada nos refeitórios dos colégios, onde era necessário que o alimento fosse dosado, já que não existia a abundância de ingredientes das mesas nobres. Vemos que os ingredientes são basicamente

²⁰³ FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC 2001. p. 142.

²⁰⁴ GOMES FILHO.op.cit.p.161

²⁰⁵ RODRIGUES. op.cit.p.145

²⁰⁶ BARROS.op.cit.p.395

os mesmos, mas o resultado final não. O arroz doce feito conforme a receita de mestre Rodrigues, provavelmente, seria mais saboroso. Neste exemplo, notamos que a escrita de uma receita de cozinha se reveste de um caráter simbólico importante para se entender a forma como é percebido o alimento por um grupo social, pois contribui para refletir seus hábitos alimentares. Enquanto variedade da tradição oral, as técnicas de preparação alimentar estão sujeitas aos mesmos fenômenos da oralidade: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação, adaptações e mistura de elementos pertencentes à diferentes receitas²⁰⁷. Para Giard, as receitas de cozinha em cada idioma compõem uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equivocidade, colocados à parte os termos técnicos como “escaldar, refogar, untar (uma forma), queimar (a frigideira ou a panela de barro) etc, o que exige um prévio conhecimento”²⁰⁸.

Em um texto culinário, de modo geral, nota-se uma tentativa de garantir a inteligibilidade dos processos culinários e dar credibilidade à obra através do detalhamento das várias etapas da confecção de uma receita ou do volume de informações adicionais que o livro oferece. Ao escrever um texto culinário, o autor precisa ter em mente a dificuldade básica da arte culinária, que é sua representatividade concreta, ou seja, chegar à criação final de um prato de forma que esse corresponda ao que se esperava alcançar. Há certas iguarias que são impraticáveis, intransmissíveis, irrepetíveis fora do ambiente de sua criação. Nestes casos, não existirá livro, curso ou observação direta do mestre, que ofereça uma possibilidade de captação total.

O regime alimentar é uma construção social e, com isso, também é entendido como uma categoria fundamental através da qual se pode analisar a sociedade. Ele caracteriza a maneira como o ser humano vive e permite fixar à sua conduta um conjunto de regras. Os gastrônomos ensinam que a ciência do saber comer não é a mesma coisa para os nutricionistas,

²⁰⁷ VALERI, op. cit., p. 192.

²⁰⁸ GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997, p. 288.

gourmets e *gourmands*²⁰⁹, e que apetite não é o mesmo que fome. A fome se aplaca com a simples ingestão de qualquer alimento, enquanto o apetite está ligado à sensibilidade alimentar, ao gosto e ao ritual da refeição.

O conjunto de textos que tem como proposta ensinar às pessoas as atividades culinárias e orientá-las na preparação das receitas, liga-se aos códigos da mesa e a difusão dos livros de cozinha e vai aos poucos contribuir para aumentar o número de apreciadores da boa mesa. A consagração da culinária como expressão artística, representa o apogeu do seu aspecto simbólico. Apoiamo-nos na definição de arte culinária encontrada no *Dicionário do conhecimento*, de Assis Brasil, que diz: “a arte acolhe a culinária como uma de suas expressões mais legítimas [...] culinária expressa, como um romance, certos comportamentos humanos e sua própria condição social, além daquele belo e legítimo e inefável que se encontra em qualquer expressão artística”²¹⁰.

Retornando às concepções de Fischler, cozinhar seria uma atividade que por um lado visa acomodar a novidade ou o desconhecido, “literalmente, ao molho ou à moda” da tradição, mas que por outro lado e simultaneamente, pretende introduzir o familiar ao inédito, da variação no monótono²¹¹. Uma das funções da culinária seria gerir as relações entre a novidade e o familiar. E seu atrativo e beleza repousam exatamente nessa possibilidade de equilibrar duas tendências inatas ao ser humano, ao mesmo tempo em que possibilita o trabalho criativo e inovador que é eminentemente cultural.

Cada receita culinária encerra em si um simbolismo que confere à arte culinária um caráter de sonho, no sentido de que cada indivíduo tem em mente o resultado que almeja alcançar quando começa uma preparação culinária, que pode no final ser totalmente diferente daquilo que o autor pretendia quando

²⁰⁹ *Gourmet* é “o indivíduo que aprecia e conhece iguarias finas. Ser *gourmet* é uma vocação, uma arte cultivada de comer e beber bem”. *Gourmand* é o “indivíduo que é dado a comidas apetitosas. Indivíduo guloso”. In: ALGRANTI, Marcia. **Pequeno dicionário da gula**. São Paulo: RECORD, 2004, p.262.

²¹⁰ BRASIL, A. **Dicionário do conhecimento**. São Paulo: Ediouro, 1984. p. 60.

²¹¹ FISCLER apud CONTRERAS, GRACIA, op. cit., p. 77.

escreveu a receita. Livros e manuais de cozinha se constituem em instrumentos os quais os indivíduos podem fazer uso caso desejem melhorar seu desempenho na cozinha, ou almejem inovar ou conhecer, um pouco mais da arte culinária.

Em sua estrutura e conteúdo, os livros de cozinha expressariam as práticas e os hábitos alimentares do grupo para o qual foram elaborados. A história desse grupo pode, parcialmente, ser escrita a partir de suas receitas e de sua rotina alimentar. Sobre isso, encontramos nos textos culinários destinados ao grupo nobiliárquico português, a apresentação de uma hierarquia em relação às carnes, a carne de caça aparece em primeiro lugar, sendo que porco e carne de vaca aparecem em último. No manuscrito I-E33 da BNN, o primeiro caderno é de manjares de carne, o segundo, manjares de ovos, o terceiro, manjares de leite, o último, receitas de conservas²¹². No livro *Arte de Cozinha*, a primeira edição colocava na parte inicial o modo de cozinhar carnes, conservas, pastéis, tortas e empadas, enquanto a segunda parte tratava dos peixes, mariscos, fruta, erva, ovos, laticínios, doces e conservas²¹³. Nesta divisão, podemos observar o predomínio das carnes sobre os peixes. Entre os nobres, os peixes eram inseridos no cardápio, majoritariamente, nos dias magros, de abstinência ou penitência. Também nesta obra, a ordem de apresentação das próprias receitas demonstra a hierarquia que existia entre os alimentos; o carneiro (recheado, picado, ensopado ou assado) era mais apreciado do que as galinhas, o peru, os pombos, as perdizes, os coelhos, a vitela, a vaca e o porco. Analisando as receitas pelas espécies que são mencionadas com mais frequência, temos a predominância da caça, seguida do carneiro e do cabrito, das aves, das carnes de vaca, terminando com a carne de porco²¹⁴. Entre os peixes também havia uma graduação, a lampreia era preferida ao salmão, que entrava antes do atum, que vinha antes dos mariscos, que vinham antes da sardinha e do bacalhau, estes dois últimos considerados alimentos próprios para pessoas pobres e, por isso, não aparecem no livro de Domingo Rodrigues, nem no manuscrito I-E33 da BNN.

²¹² GOMES FILHO.op.cit.10-161.

²¹³ RODRIGUES.op.cit.p.25.

²¹⁴ Ibid.

Encontramos a sardinha no manuscrito 142 do ADB, utilizado em uma receita de escabeche de sardinhas e peixe²¹⁵.

Admitindo-se o pressuposto de que o ato de cozinhar pode se revestir em uma atividade de caráter criativo, a arte culinária eleva os livros de cozinha à categoria de um tipo particular de literatura, especialmente, quando procuramos estabelecer a maneira pela qual as receitas foram sistematizadas, compiladas e transmitidas. Percebe-se, com efeito, que este material pode ser considerado uma variação da transmissão oral. Receitas foram passadas, oralmente, de um indivíduo a outro, de uma geração à outra, até serem sistematizadas e compiladas em material escrito. Existem livros de cozinha que foram organizados com receitas compiladas por vários autores, outros com receitas ditadas pelo autor à outra pessoa. A arte da cozinha, por muito tempo confinada à casa dos ricos, adaptou-se às necessidades e aos recursos dos tempos que trouxeram novos hábitos sociais. A comensalidade se afirma como um traço importante em todas as sociedades e, ao longo da história, gastronomia e sociabilidade caminham de mãos dadas. Nesta perspectiva, suprimir uma é comprometer enormemente a outra.

Primeiramente, a transmissão de receitas culinárias se refere à noção de sociabilidade entre grupos ou pessoas, especialmente entre membros e indivíduos de um mesmo grupo familiar ou selecionados por eles para vivenciar a comensalidade. Em momentos de aspecto ritualístico, cerimonial ou cotidiano, temos a chance de verificar a oportunidade ideal para o preparo de uma especialidade culinária, havendo, então, a possibilidade de realização de uma série de relações sociais, que provavelmente não aconteceriam em outra ocasião. A sociabilidade quase sempre implica partilhar uma refeição e a culinária acaba por se constituir num fator distintivo entre indivíduos, que poderão ser mais ou menos valorizados socialmente, de acordo com o grau de conhecimentos que detêm acerca da prática culinária. O papel que desempenham os livros de receitas ultrapassa os limites da cozinha à medida em que seu conteúdo não se restringe apenas às receitas culinárias, mas indicam formas e regras de comportamento à mesa, informações médico-nutricionais e conselhos, como no caso do manuscrito 142 do ADB, onde encontramos “Almoço para engordar moços

²¹⁵ BARROS.op.cit.p.411.

fracos”²¹⁶ com a nota de receita medicinal/fortalecedora e “Substância de galinha”²¹⁷, do Livro Arte de Cozinha, com dicas de como servir este prato para doentes. As fontes que investigamos são depositárias de tradições alimentares, bem como síntese de práticas e hábitos alimentares, que eram anteriormente transmitidos de forma oral dentro de um grupo. Baseando-nos nesse material, é possível verificarmos qual era o tipo de técnica culinária mais utilizada, além de fazer um inventário dos elementos básicos que compunham o repertório alimentar nesse período.

Marina Maluf afirma:

[...] não seria o livro de receitas uma extensão da despensa, o resultado de um esforço objetivo para organizar os inúmeros conteúdos e possibilidades desordenadas deste e de outros domínios? Não seria ele, a um só tempo, texto de gulodices e poções, rezas e versos, mas também breviário de transmissão?²¹⁸

Apesar da colocação da autora se referir mais aos cadernos de receitas²¹⁹ do que aos livros de cozinha, podemos partilhar deste mesmo raciocínio no que se refere ao desejo de organizar uma série de técnicas, tarefas, informações, necessidades e conhecimentos que têm a cozinha como palco principal, mas que não se restringem à ela. Como mencionamos anteriormente, o livro de cozinha extrapola a própria cozinha e, com isso, esse tipo de documento tem a capacidade de evocar lembranças cuidadosamente preservadas através da

²¹⁶ BARROS.op.cit.p.263.

²¹⁷ RODRIGUES.op.cit.p.

²¹⁸ MALUF, Marina. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995, p. 224.

²¹⁹ Os Cadernos de Receitas são compilações feitas normalmente pelas donas de casa, onde estão presentes receitas de transmissão oral, receitas de livros, preparos para os dias de festa, dicas de cozinha e etiqueta, assim como saúde e cuidados com a casa. Nestes cadernos, além das receitas, estavam presentes informações sobre os temas que a dona do caderno considerasse importante.

transmissão das tradições alimentares e pode ser visto como um lugar da memória, um lugar onde a memória alimentar e gustativa estaria baseada. Tratam-se de

[...] lugares em que uma sociedade, qualquer que seja, nação, família, etnia, partido, declare voluntariamente suas lembranças ou as reencontre como uma parte necessária de sua personalidade: lugares topográficos como os arquivos, as bibliotecas e os museus; lugares monumentais como os cemitérios e as arquiteturas; lugares simbólicos, como as comemorações, as peregrinações, os aniversários ou os emblemas; lugares funcionais, como os manuais, as autobiografias ou associações; esses memoriais têm sua história.²²⁰

Desta forma, os livros de cozinha podem ser encarados como manuais que possuem um caráter de funcionalidade muito marcante, e também como depositários de memórias de grupos e indivíduos no que diz respeito à alimentação e a tudo que cerca o ato de comer; à sociabilidade e aos códigos de comportamento que vigoraram em diversos momentos da história, em especial, à Idade Média.

Procuramos detectar em nossa investigação os elementos permanentes destes códigos, destes tratados, assim como tentar perceber em que os textos mudam. Durante séculos, o ato de comer foi tratado como uma prática menor e grosseira, situação que muda a partir do momento em que o alimento e as maneiras à mesa se tornaram fatores de distinção social. A gastronomia surge conferindo um *status* diferente para essa prática. A história da cozinha e das práticas à mesa acompanham a história da civilização, mas demoraram para serem reconhecidas pela historiografia.

²²⁰ NORA, P. Les lieux de mémoire. Apud: BREFFE, A. C. F. Pierre Nora: da História presente aos lugares da memória- uma trajetória intelectual. In: Associação Paranaense de História (APAH). **História: questões & debates**. Curitiba, v. 13, n. 24, p. 105-125. jul/dez.1996.

O termo *gastronomie* apareceu na língua francesa em 1623, como título da tradução da obra de Arquêstrato, todavia, seu sentido, segundo Ariovaldo Franco, só se generalizaria no século XVIII. Este vocábulo evoluiu aos poucos de mero estudo e observância das leis do estômago para preceitos de comer e beber bem, passando a significar a arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de deleite. Em português, a palavra gastronomia só apareceria no século XIX, sob esta influência francesa²²¹.

Breve História dos Livros de Cozinha

Na antiguidade, gregos e romanos alimentavam-se basicamente de cereais, sendo que os ricos tinham à sua disposição carnes mais variadas como a de porco, frango, cordeiro, cabrito, caça e peixes. Nos dois casos, conforme a condição social da família, era possível contar com uma equipe de empregados encarregada dos serviços da cozinha e com um cozinheiro²²². Entre estes povos, os escritos dedicados à cozinha e à alimentação procuravam transmitir conhecimentos médico-científicos. Neste período primordial da gastronomia, tem-se o desenvolvimento e a elaboração progressiva do conceito de que a cozinha não pode se afastar dos postulados defendidos pela fisiologia. Essa foi uma idéia por muito tempo aceita, que mesmo no início do século XIX, quando a gastronomia surgia como a arte do saber comer, ainda existiam resquícios que a ligavam àquele mesmo ideal científico.

Diversos manuais e livros surgiram na esteira das orientações médicas que pregavam o comer bem para manter a saúde, evitando determinados alimentos e atribuindo-lhes características negativas, como foi o caso dos produtos

²²¹ FRANCO, Ariovaldo. **Gastronomia: uma breve história ilustrada**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986, p. 79.

²²² Embora inicialmente os cozinheiros fossem escravos comuns, os chefs hábeis na organização de banquetes, frequentes principalmente em Roma, tornaram-se figuras importantes e estimadas por seus senhores. Seus salários eram elevados e ter um bom cozinheiro era símbolo de ascensão social. FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001, p.49.

americanos como o chocolate. Quando o produto chegou à Europa, foi visto com muita desconfiança em razão de seu caráter estimulante, especialmente nocivo às mulheres, que poderiam ter despertados desejos que não lhes convinham, como por exemplo, o desejo sexual²²³. Todavia, tanto para o chocolate quanto para outros produtos, como o açúcar, o que limitava o consumo era realmente seu alto custo. Estes produtos inicialmente estavam fora do alcance da maior parte da população. Portanto, os livros de cozinha analisados como caminho para uma abordagem cultural do tema alimentação, podem trazer luz para a compreensão da sociedade, seja ela qual for, mudando conforme o período histórico.

De acordo com Bruno Laurioux,

Foi nas cozinhas aristocráticas que nasceram os primeiros livros de cozinha do Ocidente cristão. Se, entre os séculos IV e o XII, a literatura culinária desapareceu completamente da Europa, foi devido ao desprezo que por essa altura se tinha pelo cozinheiro. Em contato com o sangue e a porcaria, era considerado praticamente um ser impuro.

O reconhecimento diferente de que passa a usufruir no fim da Idade Média torna possível o acesso da sua sabedoria ao prestígio da escrita. No entanto, as primeiras recolhidas de receitas conservam bem os traços da tradição oral de que provêm. As receitas são muito sumárias, limitadas quase exclusivamente aos temperos, sem

²²³ Alguns alimentos, como o chocolate liberam endorfina, substância também liberada durante o prazer sexual. Mas, antes mesmo da descoberta dessa substância a guloseima era associada a luxúria. Na Europa Casanova (1725-1798) o chamava de "elixir do amor". O Marquês de Sade (1740-1814) o citou em um de seus livros. Um dos personagens misturou chocolate com cantárida e o ofereceu em uma festa sob a forma de pastilhas. Os convidados começaram a queimar com ardor lascivo. BULCÃO, Angelina Nascimento. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2.ed. Salvador: EDUFBA, 2007. p. 113. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 25 maio 2016.

indicações de tempos de cozedura, e constituem cabulas para os próprios uso dos cozinheiros ou dos chefes de mesa, coisa de que temos conhecimento. [...] O que é verdade é que por muito rudimentares que fossem, esses livros conheceram nos séculos XIV e sobretudo no XV um grande sucesso. Encontramo-los nas bibliotecas dos cônegos ou dos notários e a sua difusão ultrapassa de longe a aristocracia. É certo que neles figura um rótulo prestigioso: o nome do cozinheiro de um grande príncipe, que garante a sua categoria e assegura a venda.²²⁴

Essa valorização do cozinheiro como agente de distinção de seu empregador, e muitas vezes patrocinador, implicará em uma ressignificação de tudo aquilo que está ligado ao mundo da alimentação como o ato de comer e a comensalidade como um lugar de sociabilidade²²⁵. A ostentação dos grandes banquetes se deu em grande parte pelo trabalho e talento desses homens que revolucionaram a cozinha e as técnicas culinárias. O conhecimento que possuíam, adquirido na prática dos anos de experiência e na criatividade, fizeram dos mestres-cozinheiros autores de sucesso dos livros que escreviam ou ditavam. Comprar suas obras se constituía como meio através do qual outros indivíduos poderiam conhecer os segredos desses artistas que estavam disponíveis apenas para uma seleta parcela da população.

Para acompanhar a trajetória de alguns desses nomes, Ariovaldo Franco, em seu livro *De caçador a gourmet*, fez o levantamento de diversas obras da literatura culinária ao longo da história. Este autor procurou basear seu livro em uma sólida documentação que possibilitasse despertar o interesse de um público mais amplo do que o da academia²²⁶. Sobre isso, nos interessa perceber as mudanças que ocorreram nos livros de cozinha ao longo do tempo, e não fazer um inventário detalhado

²²⁴ LAURIOUX, Bruno. **A Idade média a mesa**. Portugal: Europa-América, 2006. p. 78-79.

²²⁵ DEMETERCO.op.cit.p.86.

²²⁶ FRANCO.op.cit.p.7.

dessas obras, porque existem outros trabalhos que se dedicaram ao tema.

Embora Ariovaldo Franco coloque o *De re coquinaria*, atribuído à Apício, apenas como o principal livro romano de cozinha²²⁷, a tese Wanessa Asfora contribui para incluí-lo como fonte de estudo sobre a alimentação no Alto Medieval. Deste modo, segundo Franco, após o texto apiciano, temos o receituário inglês mais importante da época, o *The form of Cury*, escrito por volta de 1390 pelo cozinheiro de Ricardo II, que contém 96 receitas, além de manuscritos italianos e franceses. Dentre os franceses, os mais antigos encontram-se na *Bibliothèque Nationale*, em Paris, e datam do século XIV²²⁸.

Entretanto, uma das obras mais importantes na história da gastronomia, o *Le viander*, de Taillevent, é também o mais conhecido manuscrito medieval sobre cozinha. Pouco sabemos sobre Taillevent, codinome de Guillaume Tétel, mas supõe-se que tenha nascido em 1312 e, por volta de 1373, por ordem de Carlos V, tenha posto no papel as receitas do *viander*, sendo alta a possibilidade dele ter se baseado em manuscritos antigos²²⁹. Segundo Rudolf Trefzer, isso pode ser possível graças à existência de versões manuscritas das receitas do *Viander* que podem ser identificadas como revisões posteriores de um manuscrito sem data, provavelmente do século XIII ou início do século XIV, período em que Tailleven nem havia nascido. Segundo Maria José Queiroz, a invenção da imprensa foi um dos acontecimentos de mais fecunda repercussão na arte gastronômica. Graças a Gutemberg, os livros de cozinha divulgaram não só os receituários, mas também normas e preceitos relativos à mesa. Em 1470, as prensas e os tipos móveis chegaram à Paris e, vinte anos depois, aparecia em letra e forma o *Viander*, de Taillevent.²³⁰ Nessa primeira edição, transcreveram-se as receitas manuscritas, que no processo que

²²⁷ Id., p.46.

²²⁸ São eles: *Liber de coquinaria e Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibria..* p. 81.

²²⁹ TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária**: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009, p.20.

²³⁰ QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha, ou Iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro. Forense-Universitária, 1988.p.43

envolvia copistas, tipógrafos e impressores de livros, apresentava erros que eram capazes de desfigurar o sentido do conteúdo original, chegando a torná-lo incompreensível²³¹, mas que foram repetidos nas várias versões que corriam de mão em mão durante a Idade Média. Do século XV ao século XVI, foram publicadas cerca de doze edições do livro²³², que tem como característica principal receitas que prezam pela justaposição de sabores e excesso de condimentos²³³.

Na Itália, o livro *De honesta voluptate*, escrito por Platina di Cremona - pseudônimo do italiano Bartolomeu Sacchi - e publicado em latim, foi um dos primeiros livros de cozinha impressos²³⁴. Com o título *Le livre de l'honneste volupté*, a obra de Platina apareceria em Lyon no ano de 1505, seguindo-se inúmeras reedições nos anos posteriores. Nos primeiros cinco livros de seu tratado, Platina discute os preceitos para uma vida saudável, mas nos livros de seis a dez, o autor oferece instruções de como preparar os diferentes alimentos. Nessa parte da obra, ele afirma que se baseou no conhecimento e na arte culinária de um certo *Maestro Martino*²³⁵. Nas recomendações que o autor faz para se ter uma boa saúde, dá destaque ao bom tom, ao refinamento e à sobriedade, para tanto, aconselhava moderação no emprego das especiarias. Também escreve sobre as condições práticas da vida, sendo que o livro desempenha o papel de manual do *savoir-vivre* da Europa desse período. Nesse receituário, chama atenção as instruções de preparo que tem grande precisão, algo incomum para a época²³⁶. Encontramos nas receitas, não apenas as quantidades dos ingredientes, como também o tempo de preparo que utiliza horas completas e meias horas. Visto que o minuto ainda não era usual, o autor dribla este problema ao sugerir para períodos mais

²³¹ TREFZER. op. cit.p.24.

²³² A partir de 1540, a maior parte dessas edições é proveniente das casas impressoras de Lyon, que a pouco e pouco se firma como centro das artes gráficas da França. QUEIROZ, M. J. de. **A comida e a cozinha, ou Iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988. p.43.

²³³ TREFZER. op.cit.p.24-26.

²³⁴ Id., p.39.

²³⁵ Id., p.42.

²³⁶ Id., p.43.

breves de tempo que o leitor utilizasse como medida o tempo necessário para rezar um Pai Nosso²³⁷. Conforme Anthony Rowley, outra característica da obra de Platina é que suas receitas não são mais endereçadas somente aos cozinheiros, mas também ao *maitre d'hotel* e ao amador *gourmand*²³⁸. Seus pratos deixam claro que a cozinha italiana estava rompendo com as várias tradições medievais e seguindo novos rumos. Destaca-se o grande número de legumes e verduras silvestres e cultivados em hortas, ao invés dos transformados até ficarem irreconhecíveis, como era usual nas cozinhas das cortes medievais²³⁹. Couves, nabos, funcho, cogumelos, abóboras, alfaces, vagens, bem como favas e ervilhas aparecem em preparados como ingredientes principais de sopas, tortas e *frittelle*²⁴⁰.

Em Portugal, o primeiro livro de receitas publicado foi Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues, em 1680. Podemos considerar tardio o aparecimento desse tipo de literatura se levarmos em consideração o pioneirismo português em outros aspectos. Mas este fato não significa que os cozinheiros portugueses não tivessem habilidades culinárias provenientes da prática de seu ofício, ou que em Portugal a falta dessa literatura pudesse significar que se comesse pior que no restante da Europa. O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, um manuscrito não publicado, até o momento, é o documento mais antigo que se tem conhecimento em língua portuguesa. Devido a isso, podem ser encontradas muitas informações confusas e incorretas sobre ele. Este manuscrito teria sido levado à Itália pelas mãos da princesa Dona Maria (1538-1577), filha de D. Duarte (1515-1540), Duque de Guimarães, filho do Rei D. Manuel e irmão de D. João III, quando esta se casou com Alexandre Farnésio (1545-1592), Duque de Parma, Placência e Castro, governador dos Países Baixos e general em serviço da Espanha. As iguarias presentes no manuscrito são bem antigas, habituais de mesas ricas, e poderiam ser a forma da princesa continuar a degustar na Itália da culinária da casa paterna. Não tendo sido publicado, o manuscrito, juntamente com outros

²³⁷ Id., p.44.

²³⁸ ROWLEY, op. cit., p. 84.

²³⁹ TREFZER.op.cit.p.44.

²⁴⁰ Panquecas.

documentos da família Farnésio, foi colocado aos cuidados da Biblioteca Nacional de Nápoles, sendo arquivado com o registro I-E 33. Em 1911, J. Leite de Vasconcelos menciona o manuscrito no livro *Lições de Filologia Portuguesa* e Achilles Pellezari escreve sobre o mesmo em *Portogallo e Itália nel secolo XV*. Contudo, neste último, o manuscrito é denominado como *Trattato di cucina spagnuolo* e Pellezari acrescenta que os fólhos estavam escritos em português. Em 1956, Maria José da Gama Lobo Salema, em sua dissertação para o curso de Licenciatura em Filologia Românica, apresenta o trabalho *Tratado de cozinha-século XVI*, analisando a gramática do documento. O professor Antonio Gomes Filho atualizou a ortografia e o vocabulário das receitas no livro *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*, e Giacinto Manuppella e Salvador Dias Aranant, em 1967, analisando novamente o mesmo manuscrito, tratam o documento por *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*. Os quatro nomes, *Trattato di cucina spagnuolo*, *Tratado de cozinha-século XVI*, *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV* e *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* referenciam a mesma obra, porém aparecem em alguns textos como sendo de obras diferentes. Além disso, o manuscrito aparece como sendo o primeiro tratado de cozinha publicado em língua portuguesa.

Queiroz menciona um livro publicado em Portugal e que provavelmente foi o primeiro livro de receitas em língua portuguesa- *Tratado de cozinha portuguesa do século XV*. Este livro circulou pelo Brasil e faz parte das fontes consultadas em razão da matriz portuguesa da culinária brasileira. (grifos nossos) Técnicas e receitas que posteriormente comporiam os livros de cozinha no Brasil sofreram forte influência de obras como essa, especialmente no que diz respeito aos assados e tortas, além dos doces. Na Biblioteca Nacional encontra-se uma edição da época e há poucos anos foi reeditado em edição com *fac-símile* ao lado da versão mais atualizada das receitas. (grifos nossos) No final do século XV tem-se, em Portugal, o *Livro de cozinha da Infanta Dona Maria* (grifos nossos), receituário de

grande riqueza, apesar de incompleto, na forma característica do manuscrito em pergaminho, semelhante à do livro moderno, denominada códice, por oposição à forma do rolo. Era composto por quatro cadernos que provavelmente foram agrupados numa única peça. Trabalhou-se com a versão comentada de 1967, por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Aranant da obra do século XV, que hoje está sob a guarda da Biblioteca Nacional de Nápoles.²⁴¹.

A obra que se encontra na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro é uma edição de 1794, do livro *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, reeditado em 2008 pela comissão para as comemorações da chegada de D. João VI e da família real ao Rio de Janeiro. Este foi o livro que influenciou a culinária brasileira. Percebe-se, no texto acima, a confusão entre as obras e, com isso, a falta de exatidão das informações.

O original do manuscrito I-E 33, conhecido como *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* e como *Um Tratado da cozinha Portuguesa do século XV*, encontra-se na Biblioteca Nacional de Nápoles, não havendo uma cópia da época na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, mas apenas uma edição em fac-símile ao lado das receitas atualizadas com data de 1963. Este manuscrito contém receitas culinárias e de doçaria, certamente mais antigas do que a época em que foram compiladas, sendo fruto da tradição oral. Mas o alcance dessa obra, devido ao fato de não ter sido publicada, não pode ser confundido ou comparado às dezenove reedições de *Arte de Cozinha*. O livro de Domingos Rodrigues, conforme podemos observar nas obras de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, foi a grande influência portuguesa, principalmente na doçaria nordestina. Algumas receitas passaram inalteradas para o livro *Cozinheiro Imperial*(1840), primeiro livro de cozinha publicado no Brasil e escrito pelo chefe de cozinha R. C. M., como a de Arroz Doce.

²⁴¹ DEMETERCO, op. cit., p. 89-90..

Arroz Doce

Entese-se em água um arrátel de arroz, e depois coza-se com uma Canadá de leite, um arrátel de açúcar e água de flor; logo que estiver cozido, mande-se à mesa com canela por cima²⁴².

Arroz Doce

Entese-se em água um arrátel de arroz, e depois coza-se com uma canada de leite, um arrátel de açúcar e água de flor; logo que estiver cozido, mande-se à mesa com canela por cima²⁴³.

O arroz doce, que tanto agradava os antigos portugueses, continua presente no cardápio brasileiro do século XIX e sua forma de execução não sofreu acréscimos ou modificações, o que nos possibilita crer que seu método de preparo ainda era possível e, principalmente, o resultado final, ou seja, o sabor dessa receita, continuava sendo apreciado pelos comensais.

A chamada Arte Culinária - rica sofisticada e variada -, no sentido de gastronomia, se desenvolveu nos séculos XIV e XVI, entre as elites e, com isso, as diferenças sociais ou regionais entre cozinhas e cozinheiros não se manifestaram apenas pelos produtos utilizados, mas também pelo modo como eram preparados, o que dependia muito do equipamento culinário disponível.

Neste período, o pão continuava a ter grande importância para os portugueses e as carnes consumidas eram muito similares às carnes de hoje. O peixe era bastante utilizado em diversas formas: fresco, conservado em sal ou defumado. As especiarias, o vinho, as frutas, castanhas, amêndoas, o leite, os ovos, a manteiga e o azeite também compunham as refeições dos lusitanos. Percebemos que não ocorreram grandes mudanças no repertório alimentar do período que nossas fontes para esta pesquisa compreendem. Todavia, durante o século XVI, a Itália se destacava como centro difusor das novidades em

²⁴² RODRIGUES.op.cit.147.

²⁴³ M.R.C. Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmet,1843, p.298.

se tratando de receitas culinárias e divulgação de modas e produtos. Quase todo o receituário de doces e pastéis publicado na Europa é de origem italiana.

Açúcar: os caminhos de uma doce especiaria

No século VII, os árabes invadiram a Pérsia, descobriram a cana-de-açúcar²⁴⁴ e a implantaram nos países mediterrâneos que ocupavam: Egito, Palestina, Rodes, Chipre, África do Sul, Península Ibérica e Síria. Nestes locais, eles aperfeiçoaram os processos de purificação do xarope e conseguiram obter um líquido marrom escuro. Os egípcios melhoraram ainda mais a qualidade dos xaropes, filtrando-os com cal. Por séculos, o açúcar não saiu do Mundo Árabe. Foram os cruzados que, a partir do século XII, levaram o açúcar para toda Europa cristã. Junto às numerosas especiarias raras e desconhecidas no Ocidente, que eles trouxeram da Terra Santa, estava o açúcar²⁴⁵ branco. Dessa forma, na Europa, essa nova especiaria era vendida, assim como as outras, em apoticários²⁴⁶ e por preços elevados. Isso contribuiu para que durante muito tempo ela fosse considerada como remédio.

²⁴⁴ Em torno de 500 a.C., as expedições do rei da Pérsia Dárius, o Grande (522-486 a.C.) pelo rio Hindus, descobriram e passaram a apreciar essa 'cana' que dava açúcar sem a ajuda das abelhas. Os persas trouxeram esse vegetal de volta e desenvolveram a sua cultura em toda a faixa litorânea do Mediterrâneo Oriental, monopolizando seu cultivo e reservando-se o direito de exportar o produto acabado. Mas, devido as invasões, as conquistas e o desenvolvimento do comércio, tanto por mar quanto pelas caravanas, contribuíram para expandir a cultura da cana-de-açúcar do rio Hindus até o Mar Negro, e do Golfo Pérsico até os confins do Saara. Em torno de 600 d.C., os Persas melhoraram o refino da massa cristalizada e a moldaram, pela primeira vez, em formas cônicas, dando-lhe o formato do atual pão de açúcar, batizado na época de Tabarseth. **A EVOLUÇÃO do Açúcar**. Revista Aditivos e Ingredientes, n. 82, set. 2011.p.31.

²⁴⁵ O açúcar recebeu nomes insólitos e charmosos, tais como pão de açúcar, açúcar em pedra ou, ainda, em rocha.

²⁴⁶ Antes dos farmacêuticos, os apoticários prescreviam os tratamentos destinados a curar. Eles preparavam as diferentes pomadas, cremes, poções ou drogas na época com plantas medicinais.

O comércio do açúcar branco foi muito ativo. Nos primórdios, a cidade de Veneza assegurou o abastecimento a partir dos países do Próximo Oriente e das Índias Orientais, assim ela tornou-se a capital açucareira da Europa e desenvolveu, paralelamente, a indústria do refino. Porém, pouco a pouco, o cultivo da cana-de-açúcar se espalhou no mundo cristão, principalmente, na Espanha e Portugal. Portugal levou a cana para a ilha da Madeira e para os Açores, onde se aprendeu rapidamente a aclimatá-lo²⁴⁷. Essa nova produção veio a concorrer com aquela do Oriente. Em 1497, Vasco da Gama (1468- 1524) passou pelo Cabo da Boa Esperança, abrindo assim as portas das Índias aos navegadores portugueses. Veneza perdeu, então, o monopólio do comércio do açúcar e se viu suplantada por Lisboa que, por sua vez, transformou-se na capital do refino do açúcar²⁴⁸. No fim do século XV, Cristóvão Colombo (1451-1506) chegou ao continente americano. Logo em sua segunda viagem, introduziu o cultivo da cana-de-açúcar na ilha de São Domingos. Este foi o primeiro e decisivo passo na propagação²⁴⁹ da cultura da cana-de-açúcar em todos os países que viriam a ser colonizados por espanhóis e portugueses, e depois pelos franceses e ingleses. Numerosas plantações desenvolveram-se rapidamente no Brasil, Cuba, México e nas Antilhas, para depois se espalhar por toda a América do Sul²⁵⁰.

Em Portugal, devido às plantações tanto no território do reino, como nas ilhas da Madeira e Açores, o açúcar era uma especiaria bastante disponível aos nobres, e as refeições

²⁴⁷ A EVOLUÇÃO do Açúcar. Ibid. p. 32.

²⁴⁸ Ibid.

²⁴⁹ Colonos holandeses introduziram a cultura intensiva da cana-de-açúcar nas ilhas do Oceano Índico e da Indonésia. A cana-de-açúcar acabou assim seu périplo de volta ao mundo, implantando-se também nas Filipinas, no Havá e na Oceania. Até o alvorecer do século XIX, todas as nações europeias esforçaram-se para assegurar sua própria produção açucareira através de suas colônias. Asseguraram o comércio e o refino deste gênero alimentício e numerosas refinarias nasceram em todos os grandes portos europeus. O consumo de açúcar cresceu sem parar e seu preço foi caindo progressivamente. A EVOLUÇÃO do Açúcar. loc. cit.

²⁵⁰ Ibid.

começavam e terminavam com doces finos e refinados. Nesse momento, o doce e o prazer à mesa estavam muito próximos.

Sabemos que o paladar do ser humano percebe quatro sabores: ácido, amargo, salgado e doce. O sabor doce é o que se descobre primeiro, logo após o nascimento, por meio do leite materno. Na história da humanidade, pode-se notar o interesse das diversas civilizações pelas substâncias doces, e na natureza existe uma série de ofertas em profusão. A mais antiga, junto com as próprias plantas e frutas, é certamente o mel. A mitologia já celebrava suas propriedades, sendo os deuses grandes apreciadores do mel. Ele possuía múltiplas virtudes, como de prolongar a vida e preservar a decomposição. O mel também servia para fabricar o hidromel, a bebida preferida dos deuses nórdicos. Por ser um produto relativamente raro, seu consumo era reservado às elites e esteve mais presente nas mesas medievais do norte da Europa. O simbolismo do mel também está presente no Antigo Testamento, na expressão “Terra do leite e do mel”, encontrada oito vezes para designar a Terra Prometida, a Terra do povo de Israel. Mas é o açúcar, principalmente o de cana, que desperta a avidez dos nobres. E como os doces têm a capacidade de evocar sensações de todo tipo, ligam-se à afetividade e à comensalidade de forma significativa.

As grandes refeições representavam momentos importantes da vida social dos nobres, tanto em Portugal como no restante da Europa. O banquete, particularmente, assumia importância vital para a sociabilidade em todos os níveis, especialmente o político. A este momento especial, Domingos Rodrigues dedicou a terceira parte de seu livro “Forma de como se hão de dar os banquetes em todos os meses do ano”²⁵¹, onde as quantidades de pratos e carnes sugeridos pelo autor aumentam em função da qualidade do hóspede. Aqui, a comensalidade estava marcada pela grande quantidade de comida, muitas vezes em detrimento da qualidade. Havia um exagero, tanto na quantidade de condimentos, quanto na forma de apresentar e servir os pratos. A linguagem alimentar medieval era ostensiva e teatral, onde a comida figurativa tornava-se um tipo de produção destinada a surpreender os convidados e comensais. Este é o momento em que as aves e as caças vão à

²⁵¹ RODRIGUES, Domingos. op.cit.p.172.

mesa com penas e inteiras, recheadas com alguma coisa que às vezes era absolutamente indecifrável, como explica Lisa Minari Hargreaves, pois existia a possibilidade de criar novos seres como na receita, por exemplo, para encher um cabrito de Anônimo Toscano, onde se misturava um bezerro, uma galinha e uma ovelha²⁵². O espetáculo e a ostentação marcam esse tempo de maneira que jamais se repetirá em nenhum outro momento da história da gastronomia. Vejamos a descrição do Banquete de casamento de D. Maria.

E logo a entrada da mesa veio uma grande carreta dourada, e traziam-na dois grandes bois assados inteiros, com os cornos dourados, e as mãos, e pés dourados, e o carro vinha cheio de muitos carneiros assados inteiros com os cornos dourados, e vinha tudo posto num cadafalso tão baixo com rodela por fundo dele, que não se viam, que os bois pareciam vivos, e que andavam. E diante vinha um moço fidalgo com uma aguilhada na mão picando os bois, que pareciam que andavam, e levavam a carreta, e vinha vestido como carreteiro com um pelote, e um gabão de veludo branco forrado de brocado, e assim a carapuça, que de longe parecia o próprio carreteiro, e assim foi oferecido os bois, e carneiros à Princesa [...]²⁵³

Segundo Laurioux, os livros de cozinha do século XVI, “se não são idênticos aos que os precederam [...] são pelo menos muito parecidos com eles”, e se verá, nesse momento, o surgimento de uma nova geração de chamados cozinheiros-autores, o que levará a um “distanciamento da cozinha gótica”²⁵⁴.

²⁵² HARGREAVES, Lisa Minari. O ciborgue gastronômico na cozinha medieval: o hibridismo alimentar na receitas de Anônimo Toscano. **VII Semana de Estudos Medievais**. UNB, 2011. p. 353.

²⁵³ RESENDE, Garcia de. Crônica de D. João II, apud ARNAUT, Salvador Dias. **A Arte de Comer em Portugal na Idade média**. Lisboa: Colares Editora, 1986. p. 131.

²⁵⁴ LAURIOUX, op. cit., p. 105.

Escrever e divulgar livros de receitas torna-se uma marca do final medievo, talvez em razão do grande número de novos elementos que foram sendo acrescentados ao repertório alimentar da época, com a expansão marítima europeia. Nesse momento, o livro de cozinha passa a ter um caráter de manual prático e guia de conselhos, revestindo-se tanto de dissertações sobre a origem das iguarias até o modo de organizar um festim para um príncipe. Segundo Franco, “os manuscritos medievais são em geral tardios, o que torna difícil ter um quadro completo da evolução da culinária entre a decadência do Império Romano e o Renascimento²⁵⁵”, e os que chegaram aos nossos dias falam de uma cozinha que, privilegiando a mesa dos nobres, em nada ou muito pouco parecia com a cozinha do povo em geral. Há poucos relatos sobre a alimentação dos camponeses de toda a Europa neste período. Esse fato pode estar relacionado à ideia do estatuto de arte menor ao qual estava ligada a cozinha cotidiana. Acredita-se, no entanto, que muito se poderia explicar acerca dos conflitos sociais da época a partir da análise dos hábitos e padrões alimentares da população como um todo. Sempre que houve crise de abastecimento ou momentos de penúria e carestia, percebe-se uma grande instabilidade social.

De acordo com Marianne Mulon, podemos estabelecer algumas linhas gerais que caracterizaram a cozinha medieval, observando os tratados da época. Havia um abuso de especiarias, que pode ser explicada por três razões: tradição dietética, modo de conservação dos alimentos e manifestação de luxo. Além disso, a mistura de sabores efetuada segundo proporções geralmente indeterminadas ou imprecisas, tornava trabalhosa a execução das receitas. A técnica mais utilizada vinha de um princípio da cozinha antiga de sempre cozinhar as carnes antes de fritá-las para melhorar a qualidade²⁵⁶. Como revelam os textos medievais, a arte culinária praticada no período é a arte do acompanhamento e dos molhos, muito mais do que a da cocção, esta que muitas vezes sequer era mencionada. Da mesma forma que no Império Romano, a mesa continuava a desempenhar um papel importante na vida

²⁵⁵ FRANCO, op. cit., p. 75.

²⁵⁶ MULON, M. Les premiers recettes médiévales. In: HÉMARDINQUER, J-J. **Pour une histoire de l'alimentation**, Paris: Armand Colin, 1970. p. 239-240.

cotidiana da aristocracia medieval. Além dos produtos conhecidos na antiguidade, como carne de caça, aves, peixes, legumes, grãos e frutas, a culinária europeia ganhou inúmeros ingredientes provenientes da América, que lentamente integraram-se ao receituário dos cozinheiros. Nota-se, a partir desse momento, uma preocupação um pouco diferente dos autores de livros de cozinha, uma vez que parece haver maior preocupação com o público, no sentido de produzir uma obra que fosse inteligível para um número maior de indivíduos, não apenas para os “iniciados” na cozinha. Este é o caso do livro de Lancelot de Casteau, publicado em Liège, em francês. Trata-se de um livro de cozinha que, em vez de mera transcrição das receitas medievais, dedica também uma parte importante aos pratos internacionais e à doçaria.

Lancelot de Casteau²⁵⁷ separa a cozinha do dia a dia ou trivial, da cozinha internacional, ou mais complexa, e também da cozinha das grandes ocasiões, ou seja, a dos jantares de gala e festins, transmitindo com maior clareza as receitas ao seu leitor²⁵⁸. É essa alimentação do dia a dia que parece ser a novidade em alguns livros publicados, mas que já estava presente no manuscrito 142 do ADB, onde o Dr. Luiz Álvares de Távora, procura descrever nas receitas os pesos, medidas, porções e proporções, com maior minúcia.

O período dos descobrimentos marítimos representou o início de uma nova atitude diante da vida que se expressou em

²⁵⁷ Em se tratando de livros anteriores e manuscritos medievais ou de períodos anteriores, é discutível a noção de autor, que em certos momentos não passa de teoria, uma vez que os cozinheiros se limitam muitas vezes a compilar obras. E, sendo assim, rigorosamente não poderiam denominar-se autores da obra uma vez que efetivamente não criaram as receitas, apenas as compilaram em uma nova obra. Não houve um processo criativo, mas uma coleta de material de outras fontes que foram sistematizadas, originando um novo livro. Há também casos em que a autoria de uma obra culinária é fictícia. Isso acontece quando um grupo de pessoas e/ou obras foram consultadas e, a partir dessa pesquisa, tem-se um novo livro que poderá ser uma espécie de síntese do material consultado. Neste caso está o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal. Ver: LAURIOUX, Bruno. A Idade Média à Mesa. Portugal Editora: Europa-América, 1989.p.79.

²⁵⁸ QUEIROZ, op. cit., p. 46-47.

todos os níveis, tornando-se também muito evidente na arte da mesa. A burguesia, enquanto enriquecia, procurava se distanciar do restante do povo e este distanciamento passava pela aquisição de novos hábitos, inclusive os alimentares. Para isso, era fundamental seguir pontualmente os preceitos ditados pelos livros de receitas saídos das cozinhas aristocráticas. Esta foi uma das vias pelas quais a culinária aristocrática se infiltrou nas práticas burguesas. O século XVI marca o período em que os cozinheiros não hesitaram em exaltar nos livros seu senhor, protetor ou mecenas. Ao excelentíssimo senhor Conde de Vimioso, declara Domingos Rodrigues, na primeira página de *Arte de Cozinha*, e logo em seguida encher de elogios a Casa de Bragança.

A mesa incorpora lentamente os alimentos vindos da América, alguns com maior facilidade do que outros. As viagens marítimas de portugueses e castelhanos, a partir do século XV, acabaram por promover uma reestruturação alimentar nos séculos posteriores. Mas enquanto as especiarias orientais tiveram um rápido impacto na culinária portuguesa, o mesmo não se pode afirmar dos gêneros americanos. O peru, uma ave galiforme selvagem originária de uma área que se estende do leste da América do Norte até o México, foi domesticado pelos Astecas e encontrado pelos castelhanos. Estes o levaram para Castela e da corte passou para Portugal. O êxito do peru na Península Ibérica e na Europa foi rápido²⁵⁹. Inicialmente, foi considerado um produto de prestígio, presente apenas nas mesas nobres. Em Portugal, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, registra algumas receitas com esta ave, mas o manuscrito 142 do ADB não a menciona em nenhum prato, demonstrando que seu uso realmente se destinava às mesas abastadas e como tal seria oneroso ter esta carne nas mesas de um mosteiro. Entretanto, mesmo antes de ter entrado no receituário impresso português, o peru fez parte das refeições quinhentistas e seiscentistas dos nobres. Em 1647, quando D. Luisa de Gusmão presenteou suas 34 damas com um jantar no paço, em 15 de dezembro, constava do menu perus assados no forno²⁶⁰. Já o cacau, originário das bacias dos rios Oreonoco e

²⁵⁹ BRAGA, Isabel Drumond. *A América à mesa do rei*. In: BUESCO, FELISMINO, op. cit., p.337.

²⁶⁰ Ibid.

Amazonas, consumido pelas populações indígenas, quando chegou pelas mãos dos castelhanos à Europa, após um período de desconfiança, revolucionou a confecção de bebidas frias e quentes, bolos, biscoitos, cremes, pudins e gelados. Entretanto, em Portugal, isso ocorreu de forma muito moderada se comparado à Espanha, onde o impacto do cacau foi maior. O livro *Arte de Cozinha* apresenta apenas uma receita contendo cacau. Nota-se que até o século XIX, raramente se encontram receitas de doces confeccionado com este ingrediente²⁶¹. É esta lentidão na incorporação de sabores novos que nos permite perceber as fontes analisadas como depositárias de um conhecimento e de um gosto muito próximo da Idade Média, e que não se rompe no chamado Renascimento, pelo contrário, perpassa o período e chega ao Brasil no século XIX com força suficiente para influenciar a mesa brasileira. No caso da Itália e de algumas de suas cidades, Ariovaldo Franco afirma que estes foram locais que

[...] geraram ruptura decisiva dos padrões gastronômicos medievais. Nessa sociedade urbana, dava-se menos ênfase à ostentação em favor da elaboração qualitativa, modelo que se difundiria em todas as cortes europeias. A profusão de alimentos que caracteriza os banquetes da Idade Média cedia lugar à concepção mais refinada dos prazeres da mesa²⁶².

Desse modo, não podemos comparar Lisboa com Veneza, esta que tinha uma imprensa bastante ativa e onde foram publicados vários livros de cozinha. Dentre eles, destacamos *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio Quinto*²⁶³, publicado em 1570, pelo *chef* de Pio V. Ainda segundo Ariovaldo Franco, os italianos foram grandes inovadores em pastelaria e na preparação de geleias, compotas e doces de frutas e, graças em grande parte à influência árabe na Península Itálica, a pastelaria, a confeitaria e os sorvetes, para este autor,

²⁶¹ Ibid., p.346.

²⁶² FRANCO, op. cit., p.141.

²⁶³ Id. p.141-143.

são de qualidade incomparável²⁶⁴. A influência árabe na mesa lusitana pode ser confirmada no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, onde encontramos as *almojávemas* e as *alféloas*. Os cominhos entram apenas na receita da “desfeita da galinha”, juntamente com pimenta, cravo, açafão e, por cima, canela.

Ainda sobre a Itália, Gabriel Bolaffi, em *A saga da comida*, não só enaltece a cozinha italiana como também tenta desfazer o que chama de equívoco, que é o fato de se considerar a culinária em geral uma arte tipicamente francesa. Segundo o autor, “fomos induzidos a esse grave engano graças ao apogeu econômico e cultural que a França gozou ininterruptamente entre o século 17 e o início da Primeira Guerra Mundial”²⁶⁵. A cozinha francesa teria origem italiana, que aos poucos foi sendo esquecida.

Em 1611, aparece em Madri o receituário *Arte de cocina, pasteleria, bizcocheria y conserveria*, de Francisco Martinez Motiño, que se iniciou profissionalmente nas cozinhas de Filipe II e chegou a cozinheiro-chefe de Filipe III. Nota-se, a partir do título da obra, que esse período confirma sua supremacia na arte da pasteleria, fato que só seria revertido muito depois pela cozinha francesa. Na França, com a chegada de Catarina de Médicis, em 1553, houve um grande progresso da cozinha, com a difusão de todo um *corpus* culinário. Esse fato foi significativo para o avanço da cozinha francesa em razão dos produtos, das receitas e da valorização da alimentação que a corte iria experimentar a partir daí. Antes que *La Varenne* publicasse, em 1651, *Le cuisinier françois*, nenhum outro livro publicado na Europa fornecia, exclusivamente, receitas de cozinha. Toda a bibliografia em voga trata da dietética, de boas maneiras e da arte de receber. *La Varenne*, mestre cozinheiro, o mais famoso *chef* da época, escreveu ainda *Le confiturier françois e o L'ecole des ragoûts*. *Le cuisinier françois* contém ilustrações sobre a preparação de molhos e técnicas culinárias, e estabelece regras para a sequência dos pratos. Publicado alguns anos depois da edição francesa na Inglaterra, Alemanha e Itália, é um dos livros de cozinha mais importantes do século XVII. Os preceitos de La

²⁶⁴ Id. p.145.

²⁶⁵ BOLAFFI, Gabriel. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000. p.13.

Varenne conduziram inúmeras inovações, dentre elas, a invenção do molho *béchamel*²⁶⁶.

Le cuisinier français, de La Varenne e o *Le jardinier François*, de Nicolas de Bonnefons, têm como princípios organizadores a classificação e a escolha. La Varenne distingue receitas para dias gordos das receitas para dias magros, e apresenta uma lista de pratos em razão dos diferentes serviços. Dentre tantas transformações que aconteceram entre o século XVII e o século XVIII, é notório que o código das práticas mudasse. Daniel Roche afirma que

[...] a comparação destas obras com as do século XVI mostra que tudo foi abalado ao mesmo tempo: a composição das refeições e a organização dos serviços, a disposição dos pratos, o comportamento dos convivas e dos criados. Em todos os planos, o saber da mesa formaliza-se. O novo estilo culinário caracteriza-se por três aspectos principais: o recuo das especiarias e o emprego de aromas e condimentos indígenas (...); a escolha de carnes de qualidade de abate, que substituem a caça (os bocados são hierarquizados e os processos culinários adaptados); a abundância de legumes e pratos cozinhados que vai permitir a expansão das hortas e dos fogões ao lado da lareira (...) a vista e o paladar participam na transformação da sensibilidade gastronômica do mesmo modo que organizam de outro modo o aspecto do vestuário. Em suma, vê-se nascer o gastrônomo. A multiplicidade dos pratos no serviço à francesa não visa encher estômagos sem fundo, mas permitir a cada qual escolher conforme o seu gosto. Progressivamente, impõem-se os imperativos de um gosto superior, fruto da arte de cozinheiros e amadores, clássico, como em matéria de literatura ou de estética, acima das baixezas e das grosserias. Em cozinha, tal como no parecer, há uma manifestação do mérito que une os amadores distintos. O

²⁶⁶ Ibid, p.157.

ser e o ter encontram-se aí na mesma medida para designar um indivíduo como consumidor, porque o luxo e os usos são o domínio em que “as diversas classes que compõem as elites sociais do século XVII e do século XVIII puderam mais facilmente comunicar.”²⁶⁷

O gosto, finalmente, passa a ser o critério por excelência e isto, na França, pode ser observado no surto de uma literatura especializada e autônoma, que rapidamente se difundiu, sendo que em meados do século XVII, impõem-se uma primeira série de títulos, como *Le cuisinier français*, *Le confiturier français*, *Le cuisinier Royal*. Mas o triunfo do gosto pode ser percebido em Portugal, pelo contrário, com a manutenção do primeiro livro de culinária impresso, *Arte de Cozinha*, de 1680. Este livro é uma fonte inestimável para o conhecimento da cozinha dos tempos anteriores, como também e principalmente dos posteriores, visto que teve larga difusão, havendo múltiplas edições. Ele apresenta receitas de cozinha que devem ter sido úteis às donas de casa e informações sobre a farmacopeia doméstica de Portugal, visto que somente em 1780, exatamente um século mais tarde, apareceria um segundo livro chamado *Cozinheiro moderno* ou *Nova Arte de cozinha*. A obra é apresentada como correção à publicada por Domingos Rodrigues. Seu autor, Lucas Rigaud, era também *chef* da casa real portuguesa²⁶⁸ e apresenta seu trabalho como sendo uma resposta ao livro de Rodrigues, fazendo-lhe várias críticas. Estudando as receitas dos dois livros, concordamos que existe uma descaracterização da cozinha e das doçarias portuguesas, da identidade culinária e do instinto de nacionalidade que havia em Rodrigues. Na Receita de Massa para Brioche e outros bolos, que Rigaud oferece, observamos o uso de cerveja no preparo da massa e a exclusão de açúcar. Sendo esta descaracterização da cozinha portuguesa - inclusive em uma das áreas onde mais se destaca, que era a doçaria - que a nosso ver fez com que a obra de Rigaud não tenha obtido o seu principal intuito, de substituir, conforme o autor, “o pequeno

²⁶⁷ ROCHE, Daniel. *A Cultura das Aparências - Uma História da Indumentária (Séc. XVII - XVIII)* São Paulo: SENAC, 2007. p. 272-273.

²⁶⁸ FRANCO, op. cit., p. 169-170.

livro, que corre com o título de Arte de Cozinha, escrito no idioma português; o qual é tão defeituoso, que sem lhe notar os erros, e impropriedades em particular, se deve rejeitar inteiramente como inútil e incompatível com os ajustados ditames da mesma arte²⁶⁹. Para alguns estudiosos das duas obras, ocorreu uma perda da identidade culinária com a presença de uma crescente influência estrangeira, o que não deixa de ser compreensível naquela conjuntura de grandes contatos entre os povos, por conta da colonização e do comércio entre países. O livro de Rigaud apresenta melhor do que o livro de Rodrigues a ruptura que já havia ocorrido na maioria dos livros de cozinha até o momento, e onde a grande rotatividade dos cozinheiros-autores, muito disputados entre as cortes, revela que, como viajavam bastante, acabavam por incorporar novos alimentos ou temperos às suas receitas²⁷⁰. No final, as obras tinham uma mescla de referências cada vez mais intensa. O que continua a ser perceptível é que este conhecimento culinário sistematizado nos livros de cozinha permanecia não direcionado para o grande público, mas para as classes elevadas, devido a necessidade de que o leitor fosse um iniciado na cozinha para conseguir compreender as sutilezas das preparações e também a presença de itens que continuavam pouco acessíveis, como as carnes e alguns condimentos.

Será somente no século XVIII, que a simplicidade dará o tom das refeições, quando a burguesia começa a se interessar pela gastronomia. Com Napoleão, a mesa aristocrática quase desaparece e seu lugar é tomado pelas novas classes sociais que surgiam, popularizando os costumes antes considerados uma exclusividade da corte. A ascensão da burguesia²⁷¹

²⁶⁹ RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha**. Portugal: Editora Colares, 2000. p.19.

²⁷⁰ La Chapelle era um viajante que vivia entre uma corte e outra a serviço dos soberanos e aristocratas. Em razão de suas andanças, acabou incorporando influências de vários lugares, integrando-as às práticas da cozinha francesa.

²⁷¹ Houve na Idade Média a tendência a passar do sentido jurídico a um sentido mais concreto e a designar por burguês o habitante da cidade não-clérigo, não-nobre e não-estrangeiro que dispunha de uma certa fortuna, que exercia atividades de comércio de mercadorias e financeiras que lhe asseguravam uma certa independência e que a manifestavam levando um modo de vida

significou mudanças no campo da alimentação e de tudo o que a cercava. Os espaços internos das casas são remanejados e a cozinha revalorizada soma-se à sala de jantar. A cozinha desenvolve-se e traz consigo transformações que transcendem seu espaço, acompanhada pelo desenvolvimento de um novo espaço de sociabilidade: a sala de jantar das sociedades burguesas. Ao longo da história, deixou-se de ver a cozinha como uma área marginal da casa, foco de sujeira, fumaça e calor. O surgimento da sala de jantar ocorre em razão da associação que passa a existir entre a refeição e a domesticidade, ou seja, os momentos de convívio familiar passam a se efetivar à mesa e, portanto, exigem um cuidado maior com esse espaço. A burguesia que ascende socialmente na Europa do século XVIII traz consigo essa nova noção de domesticidade e conforto, valores que irão mudar radicalmente os ritos e ritmos das refeições e práticas culinárias. Para confirmar sua condição de grupo social mais influente na sociedade, a burguesia utiliza a alimentação e o comportamento à mesa como uma forma de distinção. As refeições passam a ser valorizadas enquanto um rito que deveria ser familiar²⁷², tornando, então, a sala de jantar o templo da sociedade

particular. “Ao longo de toda a Idade Média, seja o patriciado das cidades, no contexto urbano e comunal, sejam os grandes capitalistas, no contexto estatal, os mercadores – banqueiros respaldaram e coroaram seu poder econômico com um poder político onde se mesclavam a busca do lucro e do prestígio”. Ver: LE GOFF, Jacques. **O apogeu da Cidade Medieval**. Martins Fontes, São Paulo 1992

²⁷² Em 1746, surge algo novo no mercado de livros de cozinha: aparece uma obra que faz uma referência ao feminino, algo raro no ramo. É o livro intitulado *Cuisinière bourgeoise*, publicado por Menon, o qual sugeria menus compostos de apenas dois ou três pratos e não só visava à simplificação dos métodos culinários, tornando-os acessíveis à cozinheira comum, como também fornecia conselhos e sugestões para facilitar as tarefas da rotina doméstica, particularmente aquelas ligadas à alimentação.²⁷² Já havia notícia de obras desse tipo na Inglaterra, Holanda e Alemanha, quer de autoria feminina, quer destinadas à mulher. Mas na França, apenas, continuava-se a entender a profissão de cozinheiro como sendo eminentemente masculina.

burguesa, espaço por excelência de concretização de um ideal de domesticidade e vida familiar²⁷³.

A partir do século XVIII, segundo Queiroz, "...a culinária deixa de ser (...) mero passatempo de domingo ou *hobby* de amadores. Ler e interpretar receitas(...) demanda conhecimento específico da técnica da arte culinária"²⁷⁴. Diante disso, esse é o momento em que os autores dos livros de cozinha tornam-se, ao menos alguns deles, um pouco menos negligentes com relação ao tratamento dispensado à matéria culinária. Há um avanço, sobretudo, em relação à redação das receitas, que até então eram redigidas de forma confusa, muitas vezes sem especificar bem a quantidade dos ingredientes e as particularidades das técnicas empregadas. Como podemos observar na receita a seguir:

Broinhas doces
 Amêndoas(1 arrátel por cada arrátel de açúcar)
 Açúcar(1 arrátel por cada arrátel de amêndoas)
 5 ovos inteiros
 Manteiga(1 colher pequena)
 Farinha(1 mão cheia)
 Canela.
 A cada arrátel de açúcar muito bem pisado, outro de amêndoas, e amassam tudo junto muito bem e deitam-lhe cinco ovos com claras e uma colher de manteiga pequena e uma mão cheia de farinha, e amassam tudo muito bem e deitam isto em uma bacia de fartens coberta de canela, e metem-na no forno brando, e como está bem coalhado cortam-nos em talhadas e tornam-nas a levar ao forno.²⁷⁵

Aqui, verificamos que o autor tenta resolver uma questão que permanece por muito tempo ainda: a suposição de que o

²⁷³ Sobre a copa ver DEMETERCO, Solange M. S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**. Dissertação de Mestrado. Curitiba.UFPR. 1998.

²⁷⁴ QUEIROZ, op. cit., p. 73.

²⁷⁵ BARROS, Anabela Leal.op.cit.p.319.

leitor ou usuário daquela obra detém o conhecimento básico sobre as técnicas culinárias mais simples, que não precisam de explicações mais detalhadas. Ele menciona as quantidades em parênteses, especifica que os ingredientes devem ser bem amassados e colocados numa vasilha própria para bolo (fartens) que já devia estar coberta de canela. Temos a menção da temperatura do forno que deveria ser branda e assim que a massa começasse a endurecer (coalhar), deveria ser retirada do forno para fatiar (talhar) e, logo e seguida, retornar ao fogo.

Figura 4 - Aspecto do trabalho dos oficiais de cozinha, no livro Ópera de Bartolomeo Scappi (1570)



Fonte: BUESCO, FELIZMINO (2011, p.94)

A imagem acima nos ajuda a perceber que o mundo da cozinha sempre foi um mundo bastante hierarquizado, no qual, inicialmente, não havia lugar para as mulheres e que exigia muito esforço de todos os seus componentes. Notamos na imagem a presença apenas de homens e que numa das atividades são necessários dois indivíduos para executá-la. Muitas vezes comandados por cozinheiros que estavam a serviço da aristocracia e tinham, em razão disso, uma grande severidade no trato de seus ajudantes. Os castigos corporais eram comuns, o mestre cozinheiro geralmente andava pela cozinha com uma grande concha de madeira na mão, e esta tinha duas funções, a primeira era "provar as sopas e os caldos, e a outra pôr os miúdos fora da cozinha para os obrigar a cumprir as suas obrigações, e a bater-lhes se for o caso disso"²⁷⁶. Saliente-se o fato de que, além de uma hierarquização entre os próprios homens nas cozinhas aristocráticas, as grandes cozinhas se constituíam como espaços interditos às mulheres. Tanto que, *gourmand* é aquele que ama a boa iguaria, sinônimo de gastrônomo, o artista da mesa. Enquanto a forma *gourmandise* possui um feminino, o vocábulo *gourmet* não. Deduz-se daí que, por muito tempo, persistiu a ideia de que efetivamente a mulher não pode ser *gourmet*²⁷⁷. Entende-se que a mulher seria incapaz não só de apreciar as boas iguarias, como (e aqui está o mais interessante) não teria "vocaçãõ" para isso²⁷⁸. Portanto, nada tinham a fazer nas grandes cozinhas da época. Sua contribuição para esse mundo masculino de talentos criativos era, no máximo, de auxiliares para os serviços braçais, como a limpeza, entre outros. Mas a cozinha cotidiana, majoritariamente, esteve a cargo das mulheres.

Retornando às mudanças ocorridas nas cozinhas do período que vai do século XV ao século XVIII, Flandrin observa que é um momento de grandes transformações da arte de comer. O autor estuda o léxico dos sabores, comparando, os tratados de culinária medievais e modernos, através da obra do *Viandier de Taillevent*, o *Ménagier de Paris*, *Le cuisinier français*, *Le cuisinière bourgeoise* conclui que:

²⁷⁶ LA MARCHE, Olivier apud LAURIUX, Bruno. A Idade Média a Mesa. op.cit.p.78

²⁷⁷ FRANCO, op. cit., p. 79.

²⁷⁸ DEMETERCO. Op.cit.p.100.

Os tratados medievais se preocupam com o valor gastronômico das receitas que apresentavam. Evocam-na através de palavras como bom, boa, bondade, melhor, saboroso e agradável ao paladar. Entretanto os tratados dos séculos XVII e XVIII referem-se ao valor gastronômico dos alimentos com maior frequência e num vocabulário mais rico: bom, boa, bondade, mau, melhor, delicado, delicadeza, delicioso, excelente, primoroso, fino, refinamento, refinado, insosso, insípido e saboroso. Em contrapartida, esse discurso mais rico e valorativo no plano gastronômico não é tão exato no tocante à diversidade dos sabores. O termo “gosto” no sentido de “sabor” aparece com muito maior frequência nos tratados modernos. Na Idade Média, o termo “sabor”, mais técnico, ocorria com maior frequência.²⁷⁹

É esse sabor mais técnico que encontramos nas fontes desta tese, que utilizam para o sabor ácido o termo *agro*, ou *agro doce* quando misturado com açúcar. Outra transformação apontada por Flandrin está no tocante à atenção dos cozinheiros com a limpeza dos alimentos ou dos utensílios e à saúde dos comensais²⁸⁰. Essa mesma preocupação encontramos no livro de Domingos Rodrigues, que adverte aos senhores que tenham cuidado com os indivíduos que trabalhavam em suas cozinhas, pois se estes tivessem pouco asseio e “depravados costumes, lhe confesso hão de comer com muito pouca limpeza, e com muito risco a saúde, que assim mo tem mostrado a experiência de muitos anos, e o muito exercício desta minha arte”²⁸¹.

Os autores dos antigos livros de culinária e manuais de *maîtres* tinham a preocupação em satisfazer o gosto de seus patrões e de seus convidados, além de tornar a mesa de seu

²⁷⁹ FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger. **História da vida privada: da Renascença ao Século das Luzes**. v. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. p. 280-281.

²⁸⁰ Id., p.282

²⁸¹ RODRIGUES.op.cit.215.

senhor um local para ostentação de riqueza e posição social. Para resolver estas questões, um grande número de pratos eram levados à mesa, sendo necessário que diversificassem bastante as refeições com cardápios onde constassem diferentes tipos de alimentos, procurando variar também as técnicas de preparo. Está claro que a multiplicidade de pratos tinha como função atender aos diferentes gostos. Segundo Flandrin, “...essa indulgência com relação à diversidade de gostos – que não existe mais entre os particulares de hoje em dia – tinha estreitas relações com a dietética antiga, que atribuía a maior importância à diversidade dos temperamentos e das necessidades de cada um”²⁸².

Como observamos, a evolução do conceito de gosto propicia, especialmente a partir de meados do século XVII, que os autores de livros de cozinha pensem, discutam e escrevam sobre sua arte. A noção de bom gosto, que não se sabe se surge ligada à mesa e à sensibilidade alimentar, ou se às outras expressões artísticas, altera as preocupações dos autores de livros de cozinha e, conseqüentemente, do conteúdo de suas obras. Seja como for, é indiscutível a importância do gosto alimentar na cultura dos séculos XVII e XVIII. Segundo Queiroz, do século XVII ao século XVIII, diante do interesse dos leitores, multiplicam-se as edições dos livros de cozinha, cujo centro não é mais a nutrição, nem a saúde. Com o refinamento dos usos e costumes, a nutrição deixa de ter fim em si mesma e o saber comer transforma-se na preocupação primordial do homem de espírito²⁸³. Durante os anos que precederam a Revolução Francesa, processou-se uma espécie de balanço nas técnicas do bem cozinhar. As ciências, principalmente a química e a agronomia, propiciaram a produção de ingredientes de qualidade superior. A arte culinária atualiza-se e aperfeiçoa-se, tendo uma linguagem própria à gastronomia. Segundo Queiroz,

[...] toda a bibliografia conhecida, desde os primeiros manuscritos de antigos receituários, denota a progressiva e ininterrupta formação de uma fala, ou discurso, como é do gosto de Roland

²⁸² Id., p. 290.

²⁸³ QUEIROZ, op. cit., p. 55.

Barthes, cujo interesse de comunicação se vincula a um vocabulário específico, capaz de exprimir noções particulares. Centenas de gerações de cozinheiros participaram desse trabalho. Alguns deles grandes artistas, inovaram, criaram novos termos, pondo em circulação novas expressões, alterando e corrigindo o jargão em curso.²⁸⁴

O conceito de cozinha moderna, simples e leve, surgirá em Portugal apenas no século XVIII. Lucas Rigaud, em seu livro *Cozinheiro Moderno ou Nova arte de cozinha*, procura explicar as principais tendências do novo estilo. A cozinha moderna se opõe ao modelo antigo pelo uso moderado dos molhos e temperos, pelo acentuado respeito à química dos ingredientes, pelo desejo de fazer valer o sabor individual de cada alimento. Essas tendências que se consolidavam em várias cozinhas da Europa parecem ser o argumento de Rigaud contra o que era praticado por mestre Rodrigues, pois o autor afirma:

[...] nesta obra te ofereço, benévolo leitor, três anos de trabalho, depois de ter praticado quanto nela se contem, pelo decurso de trinta anos, nas principais cortes da Europa como nas de Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madrid, além de outras inumeráveis partes em que me tenho achado, e onde vi as diversas operações dos mais famosos artistas.²⁸⁵

Pode-se notar claramente que Rigaud serviu em casas nobres de diferentes países, enquanto Rodrigues esteve sempre a serviço de famílias portuguesas. Esta pode ser a resposta pela qual o *Arte de Cozinha* tenha se mantido soberano mesmo com a introdução de mudanças significativas nas refeições. Segundo Flandrin, “a influência da cozinha francesa sobre a preferência das elites sociais europeias é marcante particularmente no plano dos tratados de culinária: em vários países, nos séculos XVII e XVIII, estes não passavam de traduções ou adaptações de

²⁸⁴ Id. p. 87-88.

²⁸⁵ RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha**. Portugal: Editora Colares, 2000. p. 19.

tratados franceses”²⁸⁶. Como explicar, então, a permanência do livro de Rodrigues senão como depositário de um gosto que marca a identidade nacional portuguesa? Não cremos que isto seja possível, pois a nobreza portuguesa tinha acesso ao que se desenvolvia, inclusive em termos gastronômicos, em outras cortes da Europa. Não era, como pensou Rigaud, a falta de uma literatura que fazia com que se continuasse a servir à moda de mestre Rodrigues, mas uma predileção por pratos presentes em sua obra.

Comparando as obras portuguesas com a obra de *Le Carême*, verificamos que este utilizava alguns dos molhos mais comuns até hoje na culinária, especialmente na culinária francesa, *espagnole, velouté, bechamel, mayonnaise, hollandaise* e *béarnaise*. Seus doces, como suspiros, *nougats*, crocantes e folheados, marcam o apogeu da arte culinária francesa como modelo que passou a ser seguido por diversas cozinhas europeias, mas não foram acrescentados em nenhuma das reedições de *A Arte de Cozinhar*. Isso não significa que a supremacia culinária francesa não tenha atingido Portugal, exercendo também ali seu domínio e influência – o serviço à francesa, é o que recomenda Domingos Rodrigues. Parece ter sido muito mais uma coexistência das novidades francesas com os pratos portugueses do que uma substituição, pelo menos até o início do século XIX.

Para entender como o ‘gosto’ passa a determinar o que comer, encontramos uma personagem fundamental na arte do bem comer, que define a gastronomia e todos os aspectos a ela relacionados, Brillat-Savarin, que em 1825 publicou *La physiologie du gout*, que se tornou uma espécie de livro sagrado da gastronomia, contribuindo muito para sua evolução. Ele define gulodice (*gourmandise*) e coloca a gastronomia em evidência, entendendo-a como mais do que uma técnica ou uma arte. Para ele, ela seria uma forma de comportamento, uma maneira particular de apreciar a cozinha.

Brillat-Savarin e Grimod de la Reynière foram escritores que, por sua paixão pela arte de comer, não tiveram receio de associar cozinha e filosofia, alimentação e moral, o prazer da

²⁸⁶ FLANDRIN, Jean-Louis. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. op. cit., p. 663.

mesa e dos sentidos. Enaltecer e saborear uma boa refeição era, para eles e seus seguidores, um dos maiores prazeres que o ser humano poderia ter. Neste momento, a gastronomia aparece e é tratada com distinção. De acordo com Queiroz, para Brillat-Savarin, mais do que uma técnica, uma arte, uma forma de comportamento, uma maneira particular de apreciar a cozinha, a gastronomia se perfila como ciência compósita, de plural consequência e incomparável alcance biológico e cultural. Tanto ele quanto Grimod de la Reynière “associaram cozinha e filosofia, alimentação e moral, prazer da mesa e dos sentidos”²⁸⁷. Para ser memorável, a boa mesa precisa reconhecer os ingredientes e identificar suas boas ou más qualidades, por exemplo, distinguir o peixe fresco. Os cozinheiros da corte e da aristocracia, em geral, podiam prescindir desse tipo de informações em suas receitas, não só porque já os possuíam enquanto profissionais, mas também porque a maioria dos ingredientes que utilizavam provinha dos seus senhores, portanto de origem conhecida²⁸⁸. Também a retirada do sabor doce da maioria dos alimentos, como as carnes e as sopas, reserva para o momento final a sobremesa. Esta passa a ser a norma do bem servir. Todavia Brillat-Savarin está se referindo à França e ao que era executado nas cortes que seguiam o modelo francês. Em Portugal, a adoção desse novo ‘gosto’ ocorreu lentamente, pois enquanto o doce estava reservado apenas para a sobremesa, entre os lusitanos, ele continuou associado aos pratos de carnes e sopas. Percebemos que algumas novidades eram mais facilmente assimiladas do que outras, principalmente, se tratando de objetos de cozinha. Um exemplo disso são as chocolateiras. Logo que o chocolate passou a ser apreciado pela nobreza e que o ato de tomar uma chávena dessa bebida transformou-se em símbolo de status, o uso das chocolateiras se popularizou. Este apetrecho, chávena, era parecido com a cafeteira, possuía asa e tampa com buraco, no qual era introduzido um pau, um batedor ou molinete (de origem indígena)

²⁸⁷ QUEIROZ, op. cit., p. 101-102.

²⁸⁸ Serão para as donas-de-casa ou as cozinheiras da burguesia que compravam seus ingredientes nos mercados e nos açougues, que tais informações passaram a ser indispensáveis. Ver: BOLAFFI, op. cit., p. 438.

para bater a bebida²⁸⁹. Esses utensílios estavam presentes apenas nas casas mais abastadas, visto que o chocolate era, no início, uma bebida cara e exótica. Além de seu caráter instrumental de utensílio para servir o alimento, após a preparação culinária, sempre o utilizavam também para simbolizar a riqueza e até mesmo a opulência de uma cozinha e da casa que os abrigava. D. Catarina de Bragança tinha uma peça que foi descrita e avaliada como “huma chocolateira de prata com o gonzo sem eixo tem aza o pee de gomos e folhagens e armas peza quatro marcos huma onça e duas oitavas ao dito preço”²⁹⁰. Utensílios de uma cozinha nobre não são lembrados só pela sua importância para o bom desempenho das diversas tarefas ligadas à cozinha, mas também pelo que podem simbolizar. Da natureza, passou-se à arte e à ciência; da fome satisfeita, à mínima, e da voracidade, identificada com o pecado capital da gula, chega-se enfim ao “bom gosto e ao seu culto gastronômico, invenção do Século das Luzes”²⁹¹, que não se propagou por igual na Europa. A cozinha portuguesa acomodou as mudanças que chegavam do estrangeiro a um gosto fortemente marcado pelos sabores medievais. Se por um lado incorporou o serviço à francesa e alguns novos objetos, por outro manteve-se arraigada à predileção do sabor doce nos pratos.

²⁸⁹ BRAGA, Isabel Drumond. A América à mesa do rei. In: BUESCU. op.cit.p.345.

²⁹⁰ Ibid

²⁹¹ BOLAFFI, op. cit.,p. 491.

4 EM PORTUGAL O DOCE NUNCA AMARGOU

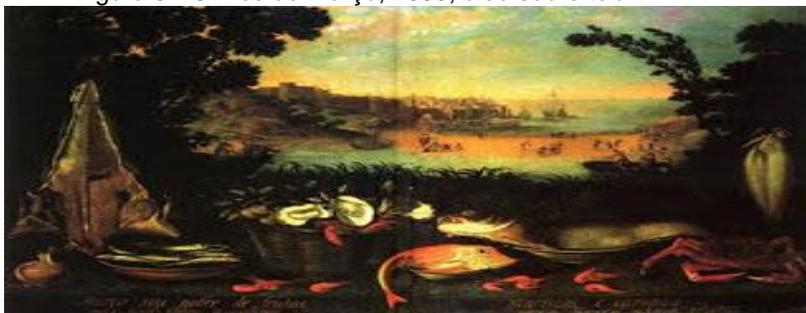
As fontes de que dispomos para obter informações sobre os hábitos alimentares da sociedade portuguesa dos seiscentos são pouco abundantes em relação à dieta do povo durante este século. Pouco material existe sobre os pobres na cidade ou o sofrido trabalhador dos campos, ou sobre a escravatura, ou o oficial mecânico ou aprendiz que não recebiam alimentação equiparada ao esforço despendido na labuta diária; “a gente meuda comia duas ou três parcas refeições (almoço, jantar e ceia) correspondentes a manhã, tarde e noite de cada dia”. E estas refeições eram compostas basicamente de pão, sopa de castanha ou abóbora, carne de porco e peixe salgado das espécies mais baratas, entre eles o bacalhau.

Em 1654, a Câmara de Lisboa afirmava que a especulação sobre este peixe nos mercados prejudicava especialmente “os pobres e miseráveis de quem é mais próprio este mantimento”²⁹². Essa citação elucida o porquê de não encontrarmos receitas de bacalhau nos livros de cozinha portugueses anteriores ao século XIX. Por ser uma comida destinada aos menos favorecidos, o bacalhau não encontrava entusiastas entre os autores de livros de receitas, visto que estes estavam preocupados em abastecer as mesas nobres. Atesta este caráter popular do bacalhau a pintura *Mês de Março* da pintora Josefa Ayala Figueira, mais conhecida como Josefa de Óbidos. Ela desenhou uma série de telas dedicadas aos meses do ano e comentou na tela dedicada ao mês de março “março sou pobre de frutas, mas não falta bacalhau, mariscos, e carapao, peixe fresco e nanja trutas”.²⁹³

²⁹² OLIVEIRA, E. Freire de. apud TAVARES, Paulino Mota. **Mesa, doces e amores no séc. XVII Português**. Portugal: Ed. Colares, 1999. p. 25.

²⁹³ TAVARES, Paulino Mota. **Mesa, doces e amores no séc. XVII Português**. Portugal: Ed. Colares, 1999. p. 25.

Figura 5 - O mês de março, 1668, óleo sobre tela



Fonte: Museu Regional de Évora²⁹⁴

Na tela acima vemos o bacalhau seco²⁹⁵ e aberto de forma espalmada. Os outros peixes parecem frescos, sendo que a esquerda do quadro observamos uma vasilha com sardinhas. O peixe rei da cozinha popular portuguesa no medievo era a sardinha. Para Heinrich Link um naturalista, que fez parte da comitiva do Conde Johann Hoffmansegg, num estudo sistemático da flora portuguesa “pão, vinho e uma sardinha constituem o almoço do soldado vulgar, do jornaleiro e de semelhantes gentes do povo. Vi muitas vezes mendigos que esfregavam o pão com uma sardinha para lhe dar algum gosto e davam-no aos filhos.”²⁹⁶

Observando a alimentação da população verificamos que a refeição dos necessitados era a sopa ou caldo. E várias

²⁹⁴ Disponível em: <<http://aformaealuz.blogspot.com.br/2010/03/josefa-dobidos-uma-mulher-num-mundo.html>>. Acesso em: 25 maio 2016.

²⁹⁵ O método de salga seco é o processo mais simples e consiste na simples cobertura do peixe com sal, que já deveria estar limpo e aberto de forma espalmada para possibilitar a exposição total da carne ao sal. Ao final do processo os peixes ficam um tempo expostos ao sol e ao vento. Esse processo preserva a carne por mais tempo já que reduz drasticamente a quantidade de água na carne, favorecendo assim, sua conservação.

²⁹⁶ LINK, Heinrich F., Notas de uma viagem a Portugal e através de França e Espanha, Biblioteca Nacional, Lisboa, 2005 (Tradução, introdução e notas de Fernando Clara). p.119 IN: QUEIROZ, Ana Isabel (coord.) Oficina **Lisboa nas narrativas. Olhares exteriores sobre a cidade antiga e contemporânea**. Ed. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa 2012.

instituições de albergarias, hospitais, casas de São Lázaro e misericórdias, praticavam em frente às portas dos mosteiros e dos colégios, uma distribuição gratuita, de caldo e restos de olha²⁹⁷ com pão, aos pobres da cidade ou aos que a ela afluíam em datas como Natal, Entrudo, Páscoa, Espírito Santo entre outras datas festivas. Outra medida com o intuito de suavizar a penúria eram os bodos - que consistiam na distribuição de pão e carne ou pão e queijo os indigentes, feita por ocasião das grandes festas, especialmente Pentecostes, esse hábito era originário de um costume romano deixado na Península chamado *panisgadilis* e se conservou através dos séculos. O pão por Deus nasceu então da obra de misericórdia que se propunha a dar de comer a quem tivesse fome e ampliou-se segundo as palavras de Paulino Mota, pelo religioso cuidado de estabelecer através do canto ou da execução musical um contato mais direto com o indigente e o pedinte²⁹⁸.

Em tempos de celebração dos mistérios litúrgicos temos a sopa de bródio feita com carne, hortaliça, feijão azeite, migas de broa, fatias de pão de centeio ou cevada e servidas em escudelas e almofias de barro²⁹⁹. Essa sopa era bebida e utilizavam-se comumente as mãos para alcançar os pedaços sólidos que se depositavam no fundo já que rareava o uso dos talheres, reduzidos muitas vezes a simples colheres de pau.³⁰⁰

Observemos os versos abaixo

Soneto dos três
 Comer com garfo, e faca Em todo o modo
 Não traz meãs brancas nem Cilouras,
 Em lugar das luricas e das Couras
 Andar Com o peito aberto à mostra todo
 Hum Valente Lombardo, simbrio ou godo
 Q abra as pernas à moda de THesouras
 As meãs pretas, e perucas louras
 E bastão q não tire o PE do lodo
 Entrar em danças de homes E mulheres

²⁹⁷ Água temperada com gordura resultante do cozimento de carne de vaca.

²⁹⁸ TAVARES, op. cit., p.24

²⁹⁹ Uma espécie de tigela de fundo largo e bordas quase perpendiculares.

³⁰⁰ TAVARES, loc. cit.

Converter Em versos as primaveras
 Bem q se empenhao garfos E colheres
 Pagar Com chouças e dever deveras
 Estes são portugueses Vossos três
 Estas são Portugal as tuas eras;³⁰¹

Encontramos talheres, por exemplo, entre as peças do dote da Infanta D. Beatriz (1522) onde figuravam “garfos de prata grandes com três nós cada hum nas astes, e duas cabeças de serpes, usados para servir (...) doze garfos de prata pequenos com três nós cada hum nas astes. (...) hum garfo, e uma peça da limpar dentes tudo de ouro”³⁰². Podemos perceber neste inventário que além de garfos para servir existia a utilização do garfo para levar alimentos à boca, mas que pela quantidade era um elemento considerado muito luxuoso. E isso fica claro no soneto acima onde o autor anônimo, utiliza o termo garfo como uma referência clara a objeto caro e de certa raridade, mesmo no século XVII onde já era conhecido o uso do garfo, sobretudo ao nível dos institutos religiosos³⁰³.

Todavia se sobre a alimentação do povo na época dos seiscentos temos apenas alguns vislumbres, sobre a nobreza seiscentista podemos fazer um estudo mais acurado. Os fidalgos do seiscentos, nas palavras de Paulino Mota Tavares, “imunes de encargos e não dando um passo sem receber em troca rendosas dações de terra ou direitos reais, compraziam-se largamente em ócios e refeições abundantes e, muitos deles, teriam mesmo comprometido riquezas e fazenda em gastos sumptuários da mesa farta e regalada.”³⁰⁴ Sobre este assunto é sintomática a advertência de Domingos Rodrigues, mestre de Cozinha de D. Pedro II e maior autoridade nos assuntos da mesa do período: “Também me pareceo advertir, que supposto a variedade de tantos temperos, a multidão de tantos guizados, e a composição de innumeraveis manjares, sirvão aos homens não

³⁰¹ Miscelânea de textos de diversas proveniências. Arquivo da Universidade de Coimbra p. 24.

³⁰² Arquivo Histórico Português. **Inventário da infanta D. Beatriz, 1507**. vol. IX, Lisboa, 1947, p.644-110.

³⁰³ TAVARES, loc. cit.

³⁰⁴ Ibid., p.30

só para a tilillação do gosto, mas também para o estado de suas mesas e grandeza das pessoas”³⁰⁵

De tal maneira se amplia o uso e abuso da comida, do banquete, dos infinitos pratos de vários preparos, que o poder central procura intervir, limitando a quantidade das iguarias e ordenando que ninguém gastasse mais do que possuía.³⁰⁶ Os exageros da mesa aparecem também na poesia como em. A Devoção da Cruz onde Eusébio dá avisos a seu amigo e cortesão Lisardo sobre o Purgatório.

Que te da mayorcallor? Sabor
 Que mais te alenta na vida ? Comida
 Que mais deleitão teus dias? Iguarias.
 Pois essas mesmas arpias
 Do teu corpo hãode pegar,
 E to hão de atormentar
 Sabor, Comida, Iguarias.³⁰⁷

Especialmente entre os indivíduos da corte³⁰⁸, o principal luxo de uma refeição portuguesa consistia na sobremesa. No relato de Heinrich F. Link “o grande regalo, o grande luxo de todos os momentos, é uma quantidade enorme de doces que conservam para todas as ocasiões [...]; os doces levam-nos a beber grandes copos de água que os engordam de uma forma surpreendente”³⁰⁹. Seus textos trazem-nos uma visão ampla

³⁰⁵ RODRIGUES, op. cit., p. 213.

³⁰⁶ TAVARES, loc. cit.

³⁰⁷ Ibid.p.31.

³⁰⁸ O Conceito de Corte aqui empregado refere-se ao conjunto de indivíduos que exerciam sua atividade junto ao rei, assegurando o exercício do poder no que respeitava às tomadas de decisão e ao funcionamento prático da própria Casa, mas também contribuindo para o engrandecimento da mesma, pelo cumprimento de regras e etiquetas estabelecidas. Quanto ao conceito de família, o seu significado era alargado, nele se incluindo os familiares de sangue, mas também todos os colaboradores da casa, nobres ou não. Segundo D. Antônio Caetano de Sousa em sua História Genealógica da Casa Real Portuguesa, eram oitocentas as pessoas que faziam parte da família da Casa de Bragança, ao tempo dos Filipes.

³⁰⁹ LINK. op. cit., p. 119.

sobre a Lisboa pós-terramoto, do edificado aos hábitos da população e da Corte, incluindo higiene e alimentação.

Mas essa ingestão de grandes quantidades de água na seqüência dos doces, já havia espantando profundamente outros viajantes estrangeiros. Era um hábito enraizado em Portugal e Espanha. Arthur William Costigan, um memorialista inglês relata incomodado, " cada pessoa toma uma ou mais colheres de doce que quanto mais açúcar tiver, mais apreciado é ; há atrás de cada cadeira um criado com um grande copo de água fresca, que bebe imediatamente depois do doce"³¹⁰.

O espanto de Costigan se deve ao fato, já mencionado por diversos historiadores de que a ingestão de água era considerada perigosa. Normalmente a água era misturada ao vinho para assim tentar diminuir possíveis problemas decorrentes da sua pouca potabilidade na época³¹¹. Porém consumir grandes quantidades de açúcar requeria a ingestão de uma bebida capaz de satisfazer a sede e nesse caso a água era a mais eficaz. O gosto pelas bebidas frescas ficou assinalado desde cedo em Portugal, D. João III para refrescar consumia água de neve³¹² e sua filha D. Maria, ao se deslocar para Castela para se casar com o futuro Filipe II levou um refrescador de prata que chamou a atenção por sua beleza.³¹³ Posteriormente, D. Maria, neta de D. Manuel e mulher de Alexandre Farnese, segundo um inventario de 1575 também possuía um refrescador de água, igualmente de prata.³¹⁴ Beber água e não vinho após a ingestão de doces parece ser um hábito português, pois em Roma, o bibliófilo D. Vicente Nogueira, agente do rei D. João IV junto ao Vaticano, após encerrar seu jantar com conservas bebia "quatro onças de água bem fresca"³¹⁵.

³¹⁰ COSTIGAN, Arthur William. Cartas de Portugal 1778-1779 (Notas de Augusto Reis Machado), Lisboa, 1946.. In: CORREIA, Cristina Neiva. Deslumbramento, profusão e ordem . Aspectos decorativos da mesa real em finais do século XVIII. In: BUESCO, FELISMINO, op. cit., p.176.

³¹¹ Roy Strong afirma que só a água da fonte era considerada segura. STRONG op.cit. p .75.

³¹² BRAGA. op.cit.p.38.

³¹³ Id., p.39

³¹⁴ Ibid.

³¹⁵ GOMES. op.cit.p.237

A água entre os portugueses era onipresente, segundo Isabel Drumond Braga, obtida em fontes e chafarizes era vendida em meados do século XVI nas ruas de Lisboa por vinte aguadeiros; existiam também mil negras que andavam com potes vendendo água pela cidade e mais cinquenta outras mulheres que em suas tendas na Ribeira, garantiam o abastecimento aos transeuntes³¹⁶

Percebemos que em confronto com uma cultura alimentar diferente da sua, guiando-se por seus padrões de comportamento, sem conseguir se desprender de sua cultura para avaliar a população visitada, os viajantes que passaram por Portugal acabavam tecendo juízos de valor sobre os hábitos que presenciavam. Afora esses problemas, o relato dos viajantes consiste numa fonte importante para esse estudo porque podemos observar as predileções em termos alimentares fundamentais para a construção da identidade de um povo. Concordamos com o antropólogo Sidney Mintz que dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estrangeiro como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida.

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.³¹⁷ Notamos que apesar de muitas coincidências, as preferências alimentares da aristocracia portuguesa parecem afastar-se, em algumas dimensões essenciais, daquilo que seriam as tendências prevaletentes em grupos análogos nos outros países da Europa no mesmo período. E isso fica evidente pelo uso que fazem do açúcar à mesa.

Em 1571 o Cardeal Alexandrino fez uma viagem a Portugal por ocasião do casamento do Infante D. Duarte com D. Isabel irmã de D. Teodósio I. O redator da viagem descreveu com

³¹⁶ Ibid.

³¹⁷ MINTZ, S. W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n. 47,. Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais. São Paulo: EDUSC, out. 2001. p. 31.

pormenores o jantar que o cardeal participou em companhia do Duque, seu irmão D. Jaime e alguns prelados da comitiva do cardeal. Embora a refeição fosse composta por muitos pratos (cinco cobertas, com cinco serviços cada), não agradou ao acompanhante do prelado. O que ele estranhou foram justamente os usos culinários apreciados em Portugal e que lhe pareceram: "pouco agraues ao paladar porque lhe deitavam à toa e em todos grande quantidade de açúcar, canela, especiarias, e gemas d'ovos cozidos, ao mesmo tempo que lhe faltavam molhos, temperos, etc"³¹⁸.

A receita de Alfitete do Manuscrito I-E 33 recomenda que após o prato pronto (no qual juntamente com a galinha já havia sido colocada massa de panqueca entremeada de açúcar) "se cubram tudo com gemas de ovos escalfados e polvilhem açúcar e canela."³¹⁹ Mais de um século depois encontramos nas receitas do livro de Domingos Rodrigues pratos como Sopa de qualquer gênero de assado onde a recomendação era após cozinhar o caldo de galinha ou de carneiro em fogo baixo retirar a frigideira do fogo para que, "deitem-lhe uma dúzia de ovos por cima com açúcar e canela : feito isto, tome-se uma tampa com lume e ponha-se um pouco levantada sobre a sopa até que tome boa cor"³²⁰. Outro exemplo é a receita Perdiz doce

Depois de assada uma perdiz, lhe meterão dentro quatro gemas de ovos cozidos e picadas, uma quarta de amêndoas pisadas e um arrátel de açúcar de pedra peneirado: logo frigirão a perdiz na manteiga, ou toucinho; depois de fria, a passarão por açúcar em ponto fervente. Metendo-a no espeto, a enxugarão com canela e açúcar em pó³²¹

³¹⁸ Viagem do Cardeal Alexandrino, 1571, In: CUNHA, Mafalda Soares. Mesa e aprovisionamento na Casa dos Duques de Bragança. Orgânica interna e cerimonial. In: BUESCO, FELISMINO, op. cit., p.78.

³¹⁹ GOMES FILHO.op. cit.p.142.

³²⁰ RODRIGUES.op. cit p.p60-61

³²¹ Id., p.88.

Observamos nesta receita de perdiz caramelizada e em muitas outras na obra de mestre Rodrigues a continuidade de sabores medievais, num momento que o restante da Europa já avia separado em definitivo os sabores doces e salgados nas refeições. Essa continuidade a nosso ver está intimamente relacionada à preferência pelo sabor doce que verificamos em Portugal.

Banquetes de Açúcar

Sabemos que o açúcar era pouco conhecido ou usado na Grécia e na Roma antigas³²². No século VI, os árabes o levaram da Índia para o Oriente Médio, e de lá ele penetrou o Mediterrâneo via Chipre, Espanha e Sicília. No final do medievo o açúcar chegou ao norte da Europa vindo do leste de Veneza, mas já era conhecido em Portugal como nos mostra Oliveira Marques ao apresentaras contas da ucharia de D. Dinis, em relação aos anos de 1278-1282, onde encontramos a compra dos mais variados tipos de açúcar vindos até de Alexandria³²³, mas isso na cozinha real, não sendo acessível a todos. O fato é que o açúcar por muito tempo foi uma mercadoria cara. Essa condição iria se modificar em meados do século XV quando o cultivo de cana de açúcar, com apoio dos portugueses, foi da Espanha e da Sicília para a ilha da madeira e as canárias.

No clima destas ilhas a produção de cana de açúcar floresceu. No século seguinte com a introdução e seu cultivo no Brasil e no Caribe fez a Europa pela primeira vez poder contar com uma oferta abundante do produto. No início os portos principais de chegada o açúcar a Europa foram Genova e Veneza, fazendo com que estas cidades desenvolvessem especialidades em frutas cristalizadas e confeitos. Mas com a produção de açúcar no Novo Mundo estas cidades foram eclipsadas por Lisboa. Além do agradável sabor, o açúcar conquistou as Cortes graças as suas propriedades tidas como de

³²² Na tese de Wanessa Asfora³²² sobre Apicio as receitas levam mel como adoçante.

³²³ MARQUES, A. H. de Oliveira - **A sociedade medieval portuguesa**, 4. ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1981, p. 15.

grande valor terapêutico Era considerado quente em primeiro grau, supunha-se que, entre outras qualidades, auxiliava o estomago, curava doenças frias e aplacava queixas pulmonares. Anteriormente ao uso do açúcar na culinária, temos a grande presença do mel³²⁴. Este produto, muito utilizado na Idade Média para adoçar era o substituo do açúcar no tempo em que este custava cinquentas vezes o seu preço.

Mas será a predileção pelo açúcar que formará um traço identitário Português. Primeiramente ao se tornar predileção dos nobres e posteriormente uma preferência que se alastrou por toda a sociedade . E isso foi possível graças ao fato de que a partir de 1497 Lisboa havia se tornado a capital do refino do açúcar no mundo³²⁵. A abundancia do produto na cidade, mesmo com os valores sendo altos já permitia que seu uso fosse estendido à confeitaria. Isso não era possível em países do centro da Europa por exemplo, que ainda tinham que custear o transporte por terra. O preço do açúcar na Alemanha fez com que Nocken (pequenos pastéis doces assados, de gema e açúcar), Buchteln (bolinhos semelhantes aos brioches franceses), sonhos, Strudel, Schmalzegebäck (bolinhos doces fritos em banha), Stollen (bolo natalino de levedura e frutas) fossem devido ao alto preço do açúcar, reservados às camadas mais altas da sociedade até 1830 quando o açúcar de beterraba tornou esse ingrediente acessível também aos menos abonados.

326

O açúcar na confeitaria, podia ser trabalhado em pontos diferentes e misturado com corantes naturais e gomas, adquiria uma plasticidade inigualável na época. Era possível modelar com este ingrediente formas figurativas e isso deu origem a um

324 O uso do mel era muito antigo e importante e no Livro de Posturas Antigas de Lisboa encontramos uma postura estabelecendo o seu manuseio. PURIFICAÇÃO Maria Manuela Lima. **A vivência do tempo na Idade Média, no Livro das Posturas Antigas de Lisboa**. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Letras, Lisboa 2009.p.128

325 **A EVOLUÇÃO do Açúcar**. Revista Aditivos e Ingredientes, n. 82, set. 2011.p.31.

326 Trefzer, Rudolf. Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros de historia da gastronomia. Editora SENAC são Paulo.2009p.232-233.

gênero próprio de refeição em que coisas doces e açucaradas eram servidas à parte do Banquete.

A sacarose podia ficar maleável como cera e modelada, ou quando derretida podia ser colocada em moldes e logo que endurecia, trabalhado com goivas para entalhe. Esse açúcar tinha cor marrom, por não ser refinado e os objetos feitos com ele eram pintados e dourados.³²⁷ No casamento de Alexandre Farnese com D. Maria de Portugal em 1565, houve duas dessas refeições de açúcar após o banquete nupcial.³²⁸ Na primeira que fazia parte da celebração da corte, foram oferecidos todas as formas de confeitos. O que tornou esta refeição mais notável foi o fato de todos os pratos, travessas e copos serem feitos de açúcar, até mesmo facas, garfos, candelabros e o próprio pão haviam sido confeccionados com açúcar. Só a toalha da mesa era de tecido. Relatores do acontecimento descreveram que os convivas cercaram a mesa apontando para as coisas e rindo.³²⁹ Mas esta era apenas uma amostra do que estava por vir. O observador italiano Marchi escreveu que apenas no casamento de Alessandro de Médici em 1536, em Nápoles, tinha visto esculturas comparáveis³³⁰. No total três mil esculturas

³²⁷ STRONG. op.cit.p.168.

³²⁸ Bruno Martinho analisando como se davam as refeições e banquetes no Paço da Ribeira durante o século XVI observa que existia uma estrita separação entre os sexos dentro do paço. Durante a cerimônia do casamento de D. Maria, filha do Infante D. Duarte com Alexandre Farnese, o Banquete principal ocorreu na Sala Grande, e a rainha ofereceu outra refeição nos seus aposentos para a princesa nubente, para a sua mãe e para a infanta D. Maria, filha de D. Manuel .ao contrario dos aposentos do rei, a ala feminina do paço possuía sala própria, que podia ser utilizada para banquetes ou outras cerimônias de representação. O serviço era executado exclusivamente pelas damas da corte, que recebiam as iguarias das mãos dos cavalheiros que chegavam só até a porta da sala. Os homens estavam interditados de aceder a este espaço, o que tem como pesada consequência um enorme desconhecimento dos hábitos de refeições na sala feminina do paço durante o reinado de D. Manuel I, o venturoso. MARTINHO, Bruno A. Pôr a mesa no Paço da Ribeira. Espacialidades e encenações da refeição no interior do palácio régio. In: BUESCO, FELISMINO, op. cit., p.122.

³²⁹ STRONG. op.cit. p170.

³³⁰ Ibid.

um homem que carrega uma lança, uma girafa, um caçador, um pelicano, rasgando o peito para alimentar os filhotes, uma tartaruga, um caranguejo, alguns peixes e no meio de tudo o castelo ducal com suas bandeiras e no interior podemos observar a uma figura que possivelmente representa o duque.

Pelas imagens apresentadas à mesa e seu excepcional requinte podemos inferir que eram grandes as quantidades de açúcar necessárias para preparar essas refeições e que embora fosse uma mercadoria cara em Portugal era um produto mais abundante do que no restante da Europa. Anabela Leal de Barros comenta o fato de que o açúcar era tripulante obrigatório dos navios em viagens de regresso à Lisboa³³² E isso desde sua aclimação na ilha da Madeira . Essa informação corrobora com a nossa tese de uma identidade alimentar portuguesa ligada ao doce explicada em parte pela maior concentração e facilidade de obtenção do produto por este povo se comparado com os demais.

Em Portugal e particularmente Lisboa, o açúcar era um produto, que embora oneroso, circulava em quantidades significativas para a época, pelas ruas da cidade. Essa proximidade e capacidade de dispor dessa especiaria contribuíram para que fosse possível seu uso na confeitaria.e na conservaria. E no que dizem respeito aos doces, eles não satisfizeram apenas o paladar da corte. Bocas eclesiásticas e monásticas não estavam privadas do seu sabor. Podemos verificar no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga que até mesmo nos Colégios Menores onde a alimentação era inferior em qualidade e quantidade a fornecida nos refeitórios dos Colégios Maiores os doces estavam presentes.³³³Esse

³³² BARROS. op. cit .p.52.

³³³ Anabela Leal de Barros indica que a autoria do manuscrito seria de Luis Alvarez de Tavora prelado do Real Colégio de Nossa Senhora da Conceição da Ordem de Cristo, vulgarmente conhecido como Colégio de Tomar. Neste estabelecimento os frades poderiam seguir estudos superiores. Esta autora apresenta uma diferenciação entre Colégios Maiores e Menores, onde o estatuto e a categoria dos seus vários membros e estudantes, leigos e eclesiásticos se diferenciada quanto a alimentação. Nos Colégios Maiores sua elite era composta pelos prebendados ou bolseiros, e capelães que constituíam a comunidade do Colégio, mas também pelos pensionistas, estudantes laicos das famílias nobres e mais

manuscrito por se destinar a uma mesa parca e preocupada em alimentar noviços e padres que teriam a função de pregadores em terras longínquas ³³⁴ mostra uma cozinha com noção de limites, que propõe alternativas a falta de ingrediente ou utensílios como podemos observar na receita número 145 Ovos Reais: “deitar-se-á em um tachinho, ou vasilha que tenha o fundo a modo de sertã, se for possível, uma pouca de água rosada, e melhor se for de flor de flor, e da fonte quando não houver nem uma nem outra”³³⁵(grifos nossos).

O conjunto de receitas do Manuscrito 142 se diferencia das receitas presentes no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal e também na Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues exatamente pela limitação que existia nas cozinhas fora do contexto da nobreza e da corte. Mas é uma excelente fonte para analisarmos a presença do açúcar num local onde era necessária uma contenção de gastos destinados à alimentação. O que conseguimos perceber é que não falta açúcar nas receitas escritas por Luiz Alvares de Tavora³³⁶.

Nas receitas do manuscritos estão bem presentes as sopas de queijo polvilhadas com muito açúcar e canela³³⁷, os pastelinhos de carne com tutano, cujo recheio leva açúcar e canela, lado a lado com agraço ou vinagre³³⁸. Temos também as gemas cozidas em açúcar onde depois de cozidas e colocadas sobre fatias de pão delgadas e quentes “se deitará sobre os ovos um pouco de açúcar”³³⁹ e outra receita de ovos pede um arrátel de açúcar por dúzia, ou seja, meio quilo, no qual se adoçarão os ovos e também as bocas que irão apreciá-los. Na receita de pastéis fritos de carneiro temos a sugestão para que “se depois os passarem por açúcar em ponto serão melhores”³⁴⁰. No conjunto das receitas, 132 incluem açúcar, ou seja, 47 por cento do total. Esse ingrediente é mencionado 265 vezes e o mel apenas 77,

endinheiradas, que ali estudavam e se hospedavam mediante pagamento de uma pensão. BARROS. Id., p.22.

³³⁴ Id., p21

³³⁵ BARROS .op.citp..261.

³³⁶ Anabela Leal de Barros identifica este como sendo o autor do código.

³³⁷ Receita 43 Iguaria fácil. BARROS. op.cit.p.157.

³³⁸ Id., p.375.

³³⁹ Id., p. 179.

³⁴⁰ Id., p.403.

mostrando que no século XVI, o açúcar não estava presente apenas nas mesas abastadas. E que pela quantidade com que era utilizado nas receitas já fazia parte de um gosto pelo adocicado peculiar aos portugueses.

Um dos usos do açúcar na confeitaria estava ligado ao aproveitamento dos frutos de cada estação. O açúcar age como preservativo em frutas desidratadas, evitando o crescimento de bolores e leveduras. A adição de açúcar às frutas é considerada um dos métodos mais antigos para se minimizar a oxidação.

Nas compotas o xarope de açúcar cobre a fruta e fisicamente a protege de ressecar e de escurecer. Ligando-se à água disponível, o açúcar previne contra o crescimento de bactérias prejudiciais. Para poder representar esse papel o açúcar deve estar em alta concentração. Assim por exemplo temos uma receita com marmelos que depois de assados com mel e cravos devem ser cheios de açúcar, e retornar ao forno. Essa receita garante a validade dos marmelos por um ano.³⁴¹

No Manuscrito IE-33 da BNN, observamos uma receita de diacidrão cristalizado, onde as frutas cortadas deveriam ser colocadas para secar ao sol. Depois de secas deveriam ficar numa calda de açúcar até esta atingir o ponto de bala. E depois de escorridas deixar secar fora do sol e do vento, tomando o cuidado de verificar se depois de frias se não pegavam na mão. Caso isso ocorresse deveria retornar ao fogo e engrossar a calda³⁴² Na receita de Pêssegos secos de Domingos Rodrigues encontramos a mesma preocupação com a umidade do doce depois de pronto "lhe não de ar frio, e quando se guardarem depois de bem secos, deitem-nos empano de linho, para que não umedeçam."³⁴³ Fatores que controlam a textura dos confeitos incluem o grau de cristalização da sacarose. O açúcar, dissolvido em uma pequena quantidade de água, quando efervescido sofre muitos estágios até se tornar caramelo. Essa solução enquanto é fervida rapidamente produz bolhas próximas umas das outras. Isso indica que a evaporação da água está completa. É nesse momento que se deve ter maior atenção, pois a mistura pode queimar e se tornar amarga, perdendo seu poder

³⁴¹ Id., p.255

³⁴² GOMES FILHO. op.cit.p.156

³⁴³ RODRIGUES .op.cit. 168

adoçante, ou passar do ponto e necessitar de mais açúcar ou água.

Ter o domínio sobre todos esses processos era essencial para um profissional que pretendesse obter sucesso na confeitaria, pois esta era largamente baseada na manipulação do açúcar. E esse era utilizado para atingir efeitos de texturas especiais, dando sabor e aparência aos alimentos.

O Ofício de Confeiteiro da Casa Real

Brillat-Savarin ao escrever sobre os diversos usos do açúcar afirma ser este um condimento universal e que não prejudica nenhuma comida³⁴⁴. Mas sobre seu preço menciona um ditado que conhece a mais de 24 anos: “O açúcar apenas faz mal ao bolso”³⁴⁵. Ele escreve que no tempo de Luís XIII, os franceses mal conheciam de nome esta substância e mesmo que no século XIX tenha se transformado em gênero de primeira necessidade, pois segundo suas palavras: “não há mulher, sobretudo nos meios abastados, que não gaste mais com açúcar que com pão”³⁴⁶, as variações de preço podiam comprometer sua utilização por seus apreciadores³⁴⁷. Talvez por este motivo Brillat-Savarin em 1825, época da publicação do livro a Fisiologia do Gosto menciona que a confeitaria era uma arte recente na França³⁴⁸.

Se na França a sacarificação era uma arte recente, em Portugal e no restante da Península Ibérica, há registros sobre o ofício de confeiteiro e conserveiro bem anteriores, datados do final da Idade Média e início da época moderna, já que a indústria de conservas ou de doces de frutas, de influência árabe, desenvolveu-se associada à produção de açúcar. Nessas regiões, surgiu uma grande variedade de confeitos e doces de

³⁴⁴ BRILLANT-SAVARIN. op.cit.p.106

³⁴⁵ Id., p. 105

³⁴⁶ Id., p. 106

³⁴⁷ Ele menciona o caso do Sr, Delacroix que queixava-se em Versalhes do preço do açúcar, que na época chegava a cinco francos a libra (cerca de meio quilo) “Ah! Dizia ele com voz doce e terna, “ se um dia o açúcar voltar a custar trinta centavos, jamais beberei água que não seja açucarada. Ibid. p.107

³⁴⁸ BRILLANT-SAVARIN. op. cit., p. 104

frutas (em calda de açúcar, cristalizadas) que eram, inclusive, exportados para outras partes da Europa.

Em Portugal quem ocupava o cargo de confeitoiro não residia dentro do paço; era feita uma contratação preferencial com um determinado individuo, que passava a fornecer a casa real seus serviços. O mestre de Confeitoiro estava integrado numa corporação e tinha seu próprio regimento, estipulado no Livro dos Regimentos dos Officiaes Mecanicos da Mui Nobre e Sempre Leal Cidade de Lisboa de 1572.³⁴⁹ Neste documento estabeleciam-se regas e condições para o exercicio da profissão, bem como as exigências de conhecimento necessárias para o trabalho que eram avaliadas por examinadores. Estavam presentes neste regimento os tipos de confecções permitidas, a qualidade do açúcar que deveria ser utilizado, bem como restrições e sansões monetárias e penais que podiam impedir o exercicio dos seus direitos³⁵⁰.

Embora tanto a confeitaria como a profissão de confeitoiro fossem antigas entre os portugueses, o primeiro livro especifico sobre o assunto apareceu em 1788 e foi anunciado no ano seguinte na Gazeta de Lisboa da seguinte forma:

Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitoiros, e copeiros, e para todas as pessoas que quizerem fazer doces de todas as espécies, e conservas de fruta de toda a qualidade, em a qual se ensina igualmente o modo de preparar neves, e esfriar vinhos nos banquetes de verão. Vende-se por 300 reis encadernado em casa de Jozé Luís de Carvalho, Mercador de Livros, á calçada de santa Anna; na loja da Imprensaõ Regis á Praça do Commercio; na Gazeta; e naPaulo Martin ao Loreto³⁵¹

³⁴⁹ PEREIRA, op. cit., p. 97

³⁵⁰ Ibid.

³⁵¹ Gazeta de Lisboa, nº53, 2º Suplemento , 3 de janeiro de 1789. IN: BRAGA, Isabel M.R.Mendes Drumond. **Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, confeitoiros e copeiros**. Editora Colares,Lisboa. 2003.p.p11.

Ao que parece diferente do livro de Domingos Rodrigues que teve várias edições até o século XIX, este pequeno livro de autor anônimo não fez sucesso entre os portugueses, pois teve apenas a edição de lançamento. Esta publicação, onde só aparecem receitas de doces pode não ter despertado interesse exatamente por esse motivo. Um espaço totalmente dedicado aos doces já havia sido contemplado no livro *Arte de Cozinha*, que também abordava receitas de carne, peixe e marisco, ovos, sopas e legumes. Além disso, algumas receitas possuem uma designação idêntica as que estão na obra de Domingos Rodrigues; tais como, bolos de bacia, bolos de ovos, bolos podres, cavacas, manjar branco, manjar real, ovos moles, pessegada e perada.³⁵² Predominam neste livro as preparações com frutos frescos; abóboras, cidras, laranjas, limões, melões, marmelos, peras, pêssegos e açúcar, transformados em compotas, geléias, conservas e cristalizados. E sendo a conservação dos alimentos um problema devido à falta de refrigeração, as soluções apresentadas pelo autor da *Arte Nova*, e *Curiosa* não mostram nenhuma inovação face às utilizadas nas fontes que estamos analisando nesta tese. O açúcar continuava a ser o único conservante das frutas através da realização dos diversos preparados da confeitaria. As receitas apresentam uma grande ausência de referências internacionais, a exceção de uma receita de açúcar rosado “como se faz em Catela”³⁵³, e outra de açúcar rosado de Alexandria³⁵⁴. A obra indica diversas receitas conventuais quase todas lisboetas, e continua fazendo a ligação entre saúde e alimentação nas observações que o autor faz acerca das qualidades de alguns produtos e preparados para sanar ou prevenir algumas doenças. Desta forma, o açúcar seria eficaz contra a sarna, ao contrário do mel “abrasador dos intestinos”³⁵⁵. A geléia de cidra possui poderes curativos se “toma em três, ou quatro colheres pela manhã em jejum, e quanto mais melhor, é muito cordeal, e se usa dela desta maneira para preservar da peste, e febres malignas”³⁵⁶

³⁵² RODRIGUES, op cit.p.151-168.

³⁵³ *Arte Nova e Curiosa*, para Conserveiros, confeitheiros e copeiros.p.30.

³⁵⁴ *Ibid*

³⁵⁵ *Id.*, p04

³⁵⁶ *Id.*, p. 54

E é majoritariamente nas boticas e sempre associado à cura das doenças e males do organismo, que vamos encontrar o açúcar e seus derivados, pelo menos, isso pode ser verificado desde o reinado de D. Duarte (1391-1438). No suposto livro de notas pessoais, o Livro dos Conselhos de D. Duarte (manuscrito em data incerta, muito provavelmente entre 1423 e 1438), o açúcar faz uma aparição muito discreta, exclusivamente em “Esta he rezeptã d agoa pera dor d olhos” (“hu quarto d onça d acuçar”) e “Poos do duque”(“e qual he enhadam tanto de acucar como dos pos suso ditos”)³⁵⁷. Já a estreita ligação entre conservas, açúcar e botica pode ser percebida no inventário de D. Beatriz, mãe de D. Manuel I, em 1504, onde entre xaropes, óleos, arcas e tachos vamos encontrar:

“huua burnea co ameixas em conserva e outra com arrobe de marmellos (...) e outra co huu pouco daçucar violado e duas burneas co pesseguos em conserva(...) e dez potes co conservas poucas e vinte peças de Málaga de barro para teer conservas.”³⁵⁸

Como executor do testamento da mãe, D. Manuel ordena que se entregue a Violante Rodrigues, agora a nova encarregada da botica:

“Huu pote vidrado daçuquer rosado (...) seys caxas de marmelada (...) E dous queijos de marmelada (...) E huua caixa de marmelada (...) E huu canistel com queijos de marmelada (...) E vinte e oito arráteis daçuquer refinado (...) vinte e sete arrovas e huu arrátel daçuquere branco per mandado del Rei”³⁵⁹.

³⁵⁷ GOMES, Pedro Paulo. Uma doce viagem: Doces e Conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652). In: SOARES, Carmen, MACEDO, Irene Coutinho de. **Ensaio sobre património alimentar Luso-Brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014. p.215

³⁵⁸ GOMES. Ibid. p. 214

³⁵⁹ Ibid.

É durante o reinado de D. Manuel que podemos perceber como o açúcar transitava em grandes quantidades na corte portuguesa, mesmo antes da produção deste produto em larga escala no Brasil. Em 23 de julho de 1521, a guarda de damas da D. Leonor da Áustria, Tereza Vasques encarregada da botica da rainha recebe a quantia de 100 arrobas de açúcar³⁶⁰, o equivalente a uma tonelada e meia. Uma quantia gigantesca de um produto que para Brillat-Savarin ainda pesava no bolso no início do século XIX.

Mas a Medicina Quinhentista, de forte influência Galenica, sugere o consumo de conservas e confeitos para complementar o tratamento de diversas doenças. Dentro desta ótica, Amato Lusitano, médico português nascido em Castelo Branco, católico de pais cristão-novos escreveu *As Centúrias das Curas Medicinais* onde apresenta diversos frutos e legumes que poderiam ser envolvidos em açúcar e assim contribuir para a melhora de uma serie de sintomas. Segundo João Paulo Gomes a relevância do açúcar e seus derivados seria tal que na “ Cura XXXI, Da II Centúria, Amato Lusitano aconselha que se termine sempre a comida com confeições de marmelada feita com açúcar ou coentros encrustados de açúcar”³⁶¹.

A marmelada parece ter tido um papel de destaque entre as conservas. Em 1528, a rainha D. Catarina mandou entregar 30 mil reais ao Convento de Santos pela marmelada que ali fora feita e enviada para Castela.³⁶² Esta conserva após seu preparo podia ser acondicionada em caixas de barro grosseiro que poderiam vir de Talavera, Valencia e Malaga, como observamos no inventária de D. Beatriz. Mas o importante é que estes locais revestiam os recipientes de estanho e chumbo³⁶³, deixando-os esmaltados ou vidrados e o que lhes garantia maior impermeabilidade e isolamento para os doces.³⁶⁴ Também em

³⁶⁰ Ibid.

³⁶¹ Id., p216

³⁶² MENDES. Isabel, M.R. **O ‘deve’ e o ‘haver’ da casa da rainha D.Catarina (1525-1557)**. Arquivos do centro cultural português, n. 28. Lisboa/Paris, 1990.p.163

³⁶³ Era desconhecida a intoxicação por chumbo neste período. No organismo ele ataca principalmente o sistema nervoso e o sistema digestivo.

³⁶⁴ GOMES. op.cit. p. 229

Portugal florescia a indústria da olaria de cerâmica vidrada a esmalte branco e pintada de azul, chamada de fainça, o que possibilitava sua utilização também para acondicionar as conservas.

Todavia a marmelada poderia ser acondicionada apenas em caixas de madeira. Segundo Isabel Mendes Drumond Braga, em meados do século XVI, existiam quarenta carpinteiros em Lisboa que produziam as referidas embalagens, cerca de 20 mil unidades por ano, no valor entre 20 e 30 réis cada uma³⁶⁵. Sobre este assunto em Grandeza e abastança de Lisboa em 1552, João Brandão (de Buarcos) comenta que “as marmeladas que nelas se põem e se vendem valem muita cópia de dinheiro; porque caixa se vende por trezentos reais e outra por quatrocentos, e por mais e menos”³⁶⁶. Encontramos representação na pintura portuguesa das marmeladas guardadas em caixas, conforme as imagens abaixo.

³⁶⁵ BRAGA. op. cit., p.38

³⁶⁶ BRANDÃO, João (de Buarcos). Grandeza e abastança de Lisboa em 1552. Org. e notas de Jose da felicidade Alves. Lisboa; Horizonte, 1990p.71

Figura 7 - Natureza morta (caixa com potes), Josefa de d'Óbidos. 1660.



Fonte: RODRIGUES (2008, p.43).

Figura 8 - *Natureza Morta: Caixas, Barros e Flores*. Josefa d'Óbidos, , 1660/70. Óleo sobre tela.



Fonte: Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa³⁶⁷.

³⁶⁷ Disponível em: <<http://www.anaperezquiroga.com/Work?ID=47&Print=true>>. Acesso 15 out. 2015.

As duas imagens mostram as caixas de madeiras onde eram acondicionadas as marmeladas, sendo esta a embalagem normal do produto, para ser consumido num tempo relativamente curto. Mas os doces portugueses eram enviados para lugares distantes como atestam os cavaleiros Tron e Lippomani que em 1580 visitaram Lisboa e notaram as diversas "lojas cheias de doces e frutas secas e cobertas, primorosamente preparadas, de que se faz tráfico, mandando-as para diversas partes do mundo". Nestes casos o empacotamento deveria ser feito, em recipientes cerâmicos fechados em caixas de pinho para que a marmelada chegasse intacta.³⁶⁸ Sobre o envio de doces de Portugal para outros lugares temos a correspondência de dois bibliográficos, D. Vicente Nogueira, de Roma, e Vasco Luís da Gama, Marquês de Niza de Lisboa analisadas por Pedro Paulo Gomes. Entre as varias informações que trocavam estavam os pedidos de doces e conservas lisboetas. D. Vicente escreve: "Está aí tudo, com a peste da moeda, tão caro que nada devo pedir se me compre se não doces, porque inda que saem mais caros que os daqui são muito melhores"³⁶⁹. Mas não era somente por apreciar o sabor dos doces de sua terra natal que D. Vicente fazia regulares encomendas de conservas. O bibliográfico sofria com a falta de dentes, conforme o próprio lembra ao colega em Portugal para que tomasse cuidado com o tipo de conserva que enviava, "serão importunidades que se não escusam a quem não tem dentes, mas só gengivas, e essas tão moles que, se os bocados de perada ou cidrada taladam, se se secam um pouco mais nos cantos, já me descalabram as gengivas"³⁷⁰. E também nesta outra passagem se refere novamente ao problema

E basta que seja ua ametade marmelada ordinária com outra ametadecom bocados de perada ou cidrada, mas tudo mole para um desdentado. E que não fique um no outro, mas em grossas beatilhas, que cá servem de trazerem bem luzentes³⁷¹

³⁶⁸ GOMES.op.cit.p.235

³⁶⁹ Id., p.213.

³⁷⁰ GOMES. op.cit.p.237

³⁷¹ Ibid.

A produção de marmelada, cidrada e perada em pedaços ou talhadas seria prática comum, pois encontramos uma receita no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga com o título de Ladrilhos de Marmelada

Ingredientes:

Marmelos (6 arráteis)

Açúcar (6 arráteis)

Água almiscarada q.b.(opcional)

Tomarão os marmelos inteiros e cozê-los em água muito bem cozidos, e apará-los-ão o mais depressa que se puder ser por que se esfriem, porque pisam-se melhor quentes, e coá-los-ão por uma joeira basta. Então a seis arráteis de marmelos, seis de açúcar posto em ponto muito alto que quebre na água assim como vidro, e misturarão os marmelos já coados no açúcar, e mexê-los-ão que não fique grão nenhum, e ponham-na no fogo e cozerá como a outra marmelada que se faz de caixas e bocados, e deitá-la-ão em formas de pau do tamanho que querem sobre um tabuleiro, e como se esfriar cobrem-na com uma beatilha, e anda assim ao sol dias, até parecer que está enxuta para se cortar ou desapegar das formas, e tirados delas andarão ao sol, mudados cada dia, em tabuleiros, e revoltos até estarem muito bem enxutos, que os guardaram entre panos que não humedeçam. Também lhes deitam água almiscarada ao cozer, a que quiserem. As formas fazem-se tabuinhas de bordo pregadas, quadradas ou de três quinas, ou compridas, como quiserem.³⁷²

Nesta receita observamos que os marmelos deveriam ser descascados ainda quentes, esmagados e passados em uma peneira antes de adicionar o açúcar. A pasta que se formaria desta mistura deveria ser vigorosamente mexida para que não formasse grão algum, que poderia comprometer a qualidade por apresentar uma textura mais grosseira, deixando na boca a sensação semelhante a grânulos de areia. A marmelada quando

³⁷² BARROS. op.cit.p.275

pronta deveria ser perfeitamente lisa e era comercializada talhada, ou seja, em pedaços cortados geralmente em cubos ou paralelepípedos.³⁷³

Encontramos duas receitas de Marmelada no Manuscrito I-E-33 da BNN da Biblioteca Nacional de Nápoles, Marmelada de Ximene e Marmelada de D. Joana as duas aconselham praticamente a mesma quantidade de açúcar e marmelos; dois quilos de cada. Porém, na primeira receita, temos uma informação a mais sobre o aspecto que deveria ter o doce “e, para verificarem melhor se a marmelada está no ponto, tomem um bocado numa colher: se criar uma ligeira crosta por cima, de modo que o dedo não se suje ao tocá-la, estará boa”³⁷⁴ Pelo que conseguimos apurar a forma de fazer marmeladas não se modificou ao longo do tempo, tanto que no livro Domingos Rodrigues as três receitas apresentadas não diferem muito dos processos utilizados nos séculos anteriores, para este mestre de cozinha na preparação da marmelada comum os frutos deveriam ser limpos, cozidos e passados por uma peneira antes de serem colocados no açúcar. E no final do cozimento poderia ser acrescentado almíscar ou âmbar se quisessem. Assim como nas receitas anteriores a recomendação era para que a marmelada fosse colocada no sol.

Voltando as propriedades curativas relacionados ao consumo de doces. D. Vicente menciona ao Marques de Niza que sentia continuas dores de estômago que duravam até cinco horas após o jantar³⁷⁵, mas que com o consumo de doces as dores deixavam de existir e com isso passa a fazer um grande uso das conservas, o que justificaria as grandes quantidades que encomendava como “ 12 caixas de marmeladas; 12 caixas de perada; 12 caixas de pessegada; três grandes pêssegos cobertos que serão excelentes e com os quais eu fico bem provido”³⁷⁶

Todavia os doces de D. Vicente não eram apenas para consumo próprio, ele presenteava seus superiores com os mimos que encomendava de Portugal e eram “tão grandes as

³⁷³ BARROS. *ibid.* p.491

³⁷⁴ GOMES FILHO. *op.cit.* p.157

³⁷⁵ GOMES. *op.cit.* p.

³⁷⁶ *Id.*, p.230

obrigações de presentear que todos os doces que lhe chegam não são suficientes³⁷⁷.

Percebe-se que em alguns casos os doces portugueses poderiam ser utilizados para obter boas vontades. O embaixador de Portugal em Castela, Antonio Azevedo Coutinho em 1526 para aliciar alguns castelhanos “precisava de gatos de algália, papagaios, camisas mouriscas e marmeladas³⁷⁸”.

Em 1573 D. Sebastião em visita ao Alentejo e Algarve, foi presenteado com alimentos pela marquesa de Ayamonte que lhe deu pastéis de ovos e marmelos, tigelas de leite, filhós, arroz de leite, ovos mexidos e talhadas de ovo cobertas. Já o duque de Bragança presenteou o rei com muitos doces, sáveis, empadas, lampreias e linguados³⁷⁹. Aqui vemos a presença de doces de ovos que assim como as conservas eram marcantes na confeitaria portuguesa. Em 22 de novembro de 1524 a ucharia real assinala o consumo de 1.364 ovos, ou seja 113 dúzias apenas neste dia. Ao olharmos as quantidades de ovos utilizadas nas receitas podemos conceber que este número era possível. Dos doces ofertados a D. Sebastião, apenas o arroz de leite não leva ovos em sua composição. Outros doces poderiam ter entre seus ingredientes 12 ou 30 ovos, como é o caso de Ovos Mexidos onde a receita estabelece que “batam uma dúzia de ovos e derramem-na na calda³⁸⁰” e Tigelada de Leite onde os trinta ovos deveriam ser batidos e adicionados a 450 gramas de açúcar e uma pitada de sal³⁸¹. Entre os doces que poderiam sobreviver a longas jornadas, além das conservas encontramos os confeitos, embora essa denominação pudesse de acordo com Isabel Drumond Braga abarcar diversos tipos de doces como as marmeladas, as amêndoas cobertas com açúcar, o massapão e o açúcar rosado³⁸², encontramos uma receita com este título no Manuscrito I-E 33 da BNN, onde meio quilo de erva doce torrada deveria ser misturado com quatro quilos de açúcar para “ quando levantar fervura, que forme pérolas na tona, deitem dentro a erva-doce torrada, conservando o tacho sempre sobre brasas

³⁷⁷ Id., p.233

³⁷⁸ BRAGA. op.cit.p.36.

³⁷⁹ Id., p.38

³⁸⁰ GOMES FILHO. op. cit. p. 148

³⁸¹ Ibid.

³⁸² SOARES. op. cit., p. 23.

para que a fervura seja a mais branda possível”³⁸³. Entre os doces que foram ofertados aos indígenas brasileiros em 1500, Pero Vaz de Caminha menciona confeitos e fartéis. Sendo que estes doces na época eram considerados tipicamente portugueses.³⁸⁴ No século XV a erva doce era um planta bastante comum no território português, o que faz Carmem Soares acreditar que a confecção dos confeitos realmente fosse feita com esta com as sementes desta planta aromática³⁸⁵. Todavia os confeitos que podem ter feito a viagem pelo atlântico a bordo da nau de Pero Alvarez Cabral, nos seiscentos se tornaram muito diferentes. Aqueles que foram encomendados por D. Vicente e denominados de Confeitos do Porto “são feitos com as nossas amêndoas cubertas, mas redondos, e do tamanho de medronhos. Outros não têm amendoas algumas, mas são todos feitos de açúcar, e muito duros, e ambarados”³⁸⁶. Confeitar tinha como significado cobrir de açúcar e os frutos ou sementes que passavam por este processo tornavam sua validade capaz de suportar viagens longas. Quanto aos fartéis, temos duas receitas deste doce. A primeira do Manuscrito IE-33 da BNN:

Tomem 7 litros de farinha de trigo e dividam-no em 2 partes iguais. Façam uma presa em cada uma das partes, deitando numa 1 litro de azeite, e na outra, água quente. Amassem as duas partes separadas, de maneira que as massas fiquem muito bem sovadas, e no ponto de enrolar.

A seguir, com cada uma das massas façam biscoitos do tamanho que desejarem, e levem ao fogo para assar, que não fiquem muito corados.

Depois moam os biscoitos, passando tudo por uma peneira bem fina. Então, com 7 litros de farinha de trigo, 7 de farinha dos biscoitos e 7 de mel, façam a massa que servirá para envolver os fartes.

³⁸³ GOMES FILHO. op. cit.p.159

³⁸⁴ SOARES. op.cit.p.24

³⁸⁵ Ibid.

³⁸⁶ GOMES. op. cit.p. 232

Levem 7 litros de mel ao fogo, e assim que levantar fervura ponham no tacho 15 gramas de pimenta-do-reino. Deixem ferver um pouco mais, e comecem a pôr no mel fervente bocados da farinha dos biscoitos, alternados com 450 gramas de erva-doce, também lançada aos bocados. Continuem a pôr a farinha dos biscoitos, até formar uma pasta de enrolar. Depois de a massa cozida, joguem no tacho 15 gramas de cravo-da-índia e quinze gramas de gengibre, previamente torrados e peneirados, misturando tudo muito bem.

A massa estará cozida quando se desapegar das mãos com facilidade.

Então, depois de tirada do fogo, é ela colocada num recipiente, onde ficará bem abafada, até ir esfriando.

A seguir tomem a massa feita para envolver os fartes, abram-na e coloquem dentro o recheio e enrolem-na bem, dando-lhe a forma de pastéis que são levados ao forno para cozer, de maneira que não se tostem.

Os fartes feitos com açúcar levarão metade deste e metade de mel, além de amêndoas, ou pinhões, na quantidade desejada.

Se usarem amêndoas, coloquem-na no tacho antes de a massa estar cozida; se usarem pinhões, estes serão postos no recheio na hora de se fazerem os fartes, para cada farte dois pinhões crus.

Deve-se notar ainda que a massa do recheio feito com uma parte de açúcar não será tão cozida como a feita só com mel, pois o mel derrama-se com facilidade e o açúcar endurece.

Quem fizer a calda com partes iguais de mel e açúcar, deve adicionar à massa também sobras das farinhas dos biscoitos que ficaram nas peneiras, para obter uma boa liga.

Esta é uma receita trabalhosa e demorada, pois primeiramente devem-se fazer biscoitos que depois de assados necessitavam ser moídos e transformados em farinha para, desta

forma ser acrescido de farinha de trigo e mel e assim dar continuidade ao próximo estágio da receita. Nesta receita a presença do mel é ainda muito forte, embora a receita apresente a possibilidade de que metade da quantidade pudesse ser substituída por açúcar, verificamos analisando a segunda receita do manuscrito 142 do ADB que os Fartens tinham como ingredientes:

Farinha de rolão fino e grosso, manteiga, mel fervido e espumado, cravinho, pimenta, gengibre, erva-doce moída, o pó ou farinha dos bolos ralados, canela em pó, açúcar em pó, manteiga, mel, 1 ovo, água de flor de laranjeira, farinha muito branca, sem fermento³⁸⁷

Notamos nas transcrições acima que as duas fontes apresentam o doce como sendo formado de uma massa recheada com um creme feito à base de mel e açúcar, ervas e especiarias (cravo-da-índia/cravinho, canela, gengibre, pimenta), ingredientes ligados com a ajuda de bolo ou biscoito moídos e acrescentados de amêndoas ou pinhões. Estes ingredientes ou eram naturais de Portugal ou chegavam através das rotas comerciais que traziam os produtos do Oriente. O que nos interessa é pensar que se sobre os confeitos pairam dúvidas sobre o tipo que poderia ter sido experimentado pelos indígenas brasileiros, os fartens provavelmente foram feitos com uma receita muito similar a que transcrevemos acima, tornando este o primeiro doce português a ser saboreado em terras brasileiras. Este doce aparece na obra de domingos Rodrigues de 1680. Mas provavelmente devido ao açúcar que neste momento era produzido em larga escala no Brasil, o mel não faz mais parte dos ingredientes. Continuam o cravo, a canela, a erva-doce e as amêndoas³⁸⁸, que contribuem para o seu sabor característico.

Os doces confeccionados pelos confeitores³⁸⁹ portugueses concorriam com os doces produzidos nos conventos que

³⁸⁷ BARROS. op.cit.p.339

³⁸⁸ RODRIGUES. op. cit.p.156

³⁸⁹ Sobre os confeitores, ver BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Confeitores na Época Moderna: Cultura Material, Produção e

recebiam encomendas feitas pela casa real e também pelos nobres como era o caso do Marquês de Niza que encomendou entre oito e doze mil reis de bocados de marmelada para enviar à D.Vicente “a Santa Clara tenho mandado encomendar marmelada para V.M. em bocados (...) até a quantia de 8 ou 12 mil reis”³⁹⁰.

A Doçaria Conventual

Nem sempre a decisão de ir para uma casa religiosa correspondia a um desejo dos jovens de levar uma vida eclesiástica. Tornar-se um membro da igreja poderia ser o resultado de pressões familiares ou de estratégias patrimoniais, como o morgadio³⁹¹, de tal modo que conventos e mosteiros, eram oportunidades para filhas e filhos segundos da nobreza, a quem não fora possível casar. Estes estabelecimento, eram, locais de educação na juventude, espaços de retiro espiritual, durante o casamento, e refúgio temporário ou definitivo na viuvez.³⁹²

Mas, era necessário possuir um dote, por norma, mas nem sempre, de valor mais baixo do que o necessário “para casar, o qual variava consoante cada mosteiro e cada convento, o que, desde logo, pressupunha uma clara hierarquia e, conseqüentemente, uma exclusão baseada no poder econômico, praticada por algumas casas.”³⁹³ As freiras provenientes da nobreza levavam consigo algumas criadas que as substituíam nas tarefas mais pesadas. Estas criadas, junto com as pupilas órfãs faziam a maior parte do trabalho árduo doméstico e isso permitia que as religiosas tivessem maior disponibilidade para o

Conflituosidade. In: SOARES, Carmen, MACEDO, Irene Coutinho. op. cit., p. 165-192.

³⁹⁰ GOMES. op.cit.p.239-240

³⁹¹ No regime de morgadio os domínios senhoriais eram inalienáveis, indivisíveis e insusceptíveis de partilha por morte do seu titular, transmitindo-se nas mesmas condições ao descendente varão primogênito.

³⁹² BRAGA, Isabel Drumond. **Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna.** Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.p.

³⁹³ Ibid.

canto, os trabalhos manuais que envolviam bordados, registros, técnicas de recorte de papel e a confecção de doces.³⁹⁴

O complemento para as horas litúrgicas acontecia na cozinha, onde as religiosas de famílias abastadas partilhavam os conhecimentos que tinham levado consigo. Além disso, algumas casas conventuais, como menciona Dina Fernanda Ferreira de Sousa, eram “detentoras de grandes fortunas, quer em bens fundiários quer pecuniários, o que lhes possibilitava o acesso aos produtos que integravam os receiptuários”³⁹⁵. As iguarias conventuais decorreram dos hábitos alimentares que as religiosas da nobreza trouxeram e que desejavam manter. Eram primeiramente degustadas pelos hóspedes de elevada condição, membros da igreja e familiares das freiras, mas também eram ofertados de presente por abadessas e prioras aos reis e altos dignitários³⁹⁶. Em 1652 as freiras dos Mosteiros de Santa Clara e de Celas ofertaram ao rei D. João IV, “meia dúzia de caixas grandes de vários doces: pecegos cobertos de Celas, de Coimbra, ameixas de santa Clara, marmelada fina e cidrão de Celas”³⁹⁷. E no mesmo ano, as religiosas de Celas enviam ao Abade de Alcobaça³⁹⁸ “entre outros doces as famosas

³⁹⁴ SOUSA, Dina Fernanda Ferreira. **A Doçaria Conventual de Coimbra. Coimbra**. Editora Colares.p.63

³⁹⁵ Id., p.64

³⁹⁶ Ibid.

³⁹⁷ Id., p. 64-65

³⁹⁸ Os mosteiros cistercienses tiveram grande ascendência sobre a sociedade medieval. Em Portugal a Abadia de Alcobaça foi uma das mais representantes da ordem, uma verdadeira potência eclesiástica, maior expoente do cristianismo em Confraria no século XII. Sua organização, austeridade nos modelos, métodos hábitos, e a sua biblioteca de cerca de livros, contribuíram para que a Abadia de Alcobaça servisse de elemento centralizador para a sociedade, sobretudo no medievo. Ver: SAMPAIO, Lisana Rodrigues Trindade e MACHADO FILHO, Américo Venancio Lopes. **Ordem na Ordem: edição e estudo do léxico de um documento cisterciense da Idade Média portuguesa**. Revista Inventário. 11ª edição. Jul-dez. 2012.p.2 Atualmente em Alcobaça ocorre uma Mostra Internacional de Doçaria Conventual, e também existe um museu dos doces conventuais. Este museu faz parte do ‘Parque dos Monges’ e é constituído por duas vertentes: Parque Ambiental e Parque Cultural, que visam recriar a forma de viver dos monges da Ordem de Cister. A doçaria conventual vem sobretudo do Mosteiro

tijelladas”³⁹⁹ Este é um doce simples como podemos verificar na receita abaixo:

Leite (1 canada)
 Ovos (9:7 gemas e 2 ovos inteiros)
 Farinha (5 colheres de prata)
 Açúcar branco em pó (meio arrátel por cada canada de leite)
 Uma canada de leite, 9 gemas com duas claras, deste leite tirem um pequeno para fazer o polme com estes ovos todos, e cinco colheres de parta de farinha, o outro leite esteja ao fogo brando, e antes de ferver deite-lhe o polme, e coza de modo que não faça godilhões; deitem-lhe meio arrátel de açúcar alvo em pó a cada Canadá de leite, e como o polme estiver bem cozido deitem-no em tigelas, e com lume brando os meterão no forno.⁴⁰⁰

São necessários apenas cinco ingrediente e a preparação não demanda muito tempo de espera, pois todos os ingredientes devem ser misturados, tomando apenas o cuidado de mexer para que no leite não se formem grumos e estando o creme cozido deve ir ao forno. Diferente dos doces em conservas que possuíam uma data de validade maior os preparos, como o descrito acima, deveriam ser os primeiros a serem consumidos de preferência tão logo estivessem prontos.

Feminino de Cós, provavelmente fundado no século XIII, embora só no século XVI se tenham consolidado os espaços monásticos, dos quais hoje só resta a igreja e a sacristia em funcionamento. Muitos dos doces que se fabricam no museu têm origem nas receitas das monjas doceiras de cós. Os visitantes do Parque podem assim assistir à confecção de doces ao vivo, aproximando-os da parte histórica dos doces conventuais. VER: TERESO, Simone. **Turismo Gastronômico: o legado dos Doces Conventuais e o turismo na cidade de Alcobaça**. Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Seminário Projeto II Turismo, Lazer e Patrimônio. 2014. p. 24-26.

³⁹⁹ Id., p. 65.

⁴⁰⁰ BARROS. op. cit.p.401.

Figura 9 - Natureza morta: doces, barros e flores. Josefa d'Óbidos (1676)



Fonte: BUESCO, FELISMINO (2011, p. II)

A pintura acima retrata alguns doces, como os confeitos e as pastilhas de açúcar, mas principalmente confere destaque aos doces conventuais. Conseguimos identificar na imagem, queijadinhas, toucinho do céu e marmelada. No pequeno recipiente figura um doce de colher, este pode ser um arroz doce, muito apreciado no período ou uma tijellada cuja receita transcrevemos anteriormente.

A maioria dos doces conventuais resultava de uma aprimorada confecção, onde ingredientes como açúcar, ovos, mel e amêndoas raramente faltavam. Mas de todos os ingredientes foi o açúcar o que permitiu através dos diversos pontos que sua ferver poderia obter, a realização de novos doces onde entrava como ingrediente principal. A sua larga disponibilidade nas cozinhas conventuais e a imaginação suscitada pela sua diversificada utilização conferiram-lhe o estatuto de produto de maior importância nas realizações doceiras⁴⁰¹. Sendo locais de confecção de doces há muitos séculos à venda destes produtos não pode estar apenas associada à extinção das ordens monásticas. Conseguimos relatar que a nobreza em todos os seus segmentos encomendava, mediante pagamento, doces aos mosteiros e

⁴⁰¹ SOUSA. op.cit., p.68.

conventos. E mesmo que o terremoto de 1755 tenha deixado arruinados muitos conventos, alguns dos quais em tão precário estado que as freiras enclausuradas teriam morrido de fome se não fossem a venda de trabalhos de agulha e de seus doces⁴⁰², o comércio já existia, mas era segundo Ferreira de Sousa, “feito com algum recato e pudor”⁴⁰³. E podemos perceber isso nas descrições de Grandeza e abastança de Lisboa em 1552 em que o autor revela que por ocasião do Natal eram vendidos no Pelourinho Velho e na Ribeira doces em mesas cobertas e “por seu lado, na mesa das freiras de santa clara, de Santarém, estavam presentes doces diversos, como arroz doce, beilhões e chouriços doces, ambos melados com mel e açúcar. diacidrão, farteis, malazadas, pão de calo, picado e queijadinha”⁴⁰⁴. O que realmente obriga os conventos a se assumirem como locais de venda de doces é o decreto de 30 de maio de 1834 que extinguiu as ordens religiosas, nacionalizou os bens eclesiásticos e promoveu a venda de grande parte de seu patrimônio⁴⁰⁵. Mas em séculos anteriores a venda pública contribuía não só para confirmar as especialidades de cada casa monástica, mas para aumentar o orçamento. E para saborear os doces que exaltavam a simbiose entre o açúcar e os ovos, corriam aos conventos grupos de freiráticos, entre estudantes, clérigos e poetas⁴⁰⁶.

Contudo não devemos esquecer que a ligação entre os doces e a manutenção da saúde perdurou em Portugal até o século XIX. Em outros locais obras como a escrita pelo Médico Philippe Hecquet em 1709 alertavam para os males que o açúcar poderia causar à saúde, mas os portugueses se mantiveram “a margem desta controvérsia sobre o açúcar, o seu consumo era freqüente e a própria igreja desculpabilizou os seus pecados”⁴⁰⁷.

Sobre os males que os doces poderiam causar encontramos apenas um manuscrito. Com o título de Suplício dos Doces o texto apresenta uma história divertida sobre um fantástico julgamento onde foram chamados os doces que haviam feito mal à saúde e aos bolsos dos estudantes de

⁴⁰² Id., p. 71

⁴⁰³ Id., p. 70

⁴⁰⁴ BRAGA. op. cit., p. 40

⁴⁰⁵ Id., p.71

⁴⁰⁶ Id., p. 68

⁴⁰⁷ Id., p. 106

Coimbra. “Face a tão grave delito tinham que ser seriamente punidos pelo que foram presentes à mesa do tribunal e a sua causa processada com toda legalidade”⁴⁰⁸. O açúcar compareceu em todos os delitos e por isso foi queimado para tristeza de toda a Universidade da qual era um sujeito bem conhecido⁴⁰⁹. Desta história jocosa podemos observar os tipos de doces que continuavam sendo apreciados: marmeladas, abóboras em calda, açúcar rosado, amêndoas doces, manjar branco e ovos reais.

Em relação ao Manjar Branco, este não era um doce exclusivamente português, pelo contrário podemos encontrar durante o medievo receitas deste doce na Espanha, na França e na Inglaterra. Sendo os primeiros textos de cozinha da Península Ibérica Catalães, o primeiro Livro conhecido é o *Libre Del Coch* de autoria de Roberto de Nola, cozinheiro de Fernando, o católico. Para Sérgio Paula Santos, o primeiro exemplar conhecido deste livro de cozinha é de 1520, mas poderia ser de 1477⁴¹⁰, o livro foi editado em 1525 e ali encontramos algumas receitas de manjar branco, sendo que estas não diferem muito das receitas de manjar branco encontrada no Manuscrito I-E33 da BNN, no Manuscrito 142 do ADB e no livro de cozinha de Domingos Rodrigues.

À base deste doce é a carne de galinha, particularmente o peito, farinha de arroz, açúcar, leite e flor de laranjeira. Este era um doce muito popular no medievo e tão apreciado entre os portugueses que alguns conventos o incluíram em seu receituário, entre eles o Mosteiro de Santa Clara do Porto, de Vila do Conde, de Évora, de Portalegre, Mosteiro de Santa Mônica e Mosteiro de Bustelo⁴¹¹. Em *A vida económica e social de Coimbra de 1537 a 1640*, António Oliveira “refere-o como fazendo parte da ementa do Colégio das Artes”⁴¹², embora geralmente este doce esteja associado ao Mosteiro de Celas, sobre o qual Borges de Figueiredo atesta a celebridade na sua confecção e afirma “o mais afamado desses doces era o já alludido manjar branco, verdadeira antithese na cor e

⁴⁰⁸ SOUSA. op. cit.p.104

⁴⁰⁹ Id., p.106

⁴¹⁰ NOLA, op. cit., p15.

⁴¹¹ SOUSA. op.cit.p. 88

⁴¹² Ibid.

certamente no gosto”⁴¹³. Mas para além do sabor o Mosteiro de Celas eternizou o doce com a forma de um seio feminino e isso serviu de inspiração para poetas que através de metáforas descreviam as partes insinuantes do corpo feminino, como nos versos a seguir:

O duplo manjar branco do seu seio,
Biquitos dum dourado de arrufada,
Tinham mais mel e mais fino recheio
Que pastéis de Tertúbal e a queijada.

Mas nem pastéis de Santa Clara, nada
No vale de Coimbra, claro rio ao meio,
Tinha o sabor dos bicos de arrufada
Do duplo manjar branco do seu seio.⁴¹⁴

⁴¹³ Id., p. 89.

⁴¹⁴ Id., p102.

engenhosidade dos cozinheiros na confecção desta receita fazia com que ela pudesse ser saboreada inclusive nos chamados dias de penitência, a solução como podemos ver em uma receita de manjar branco do livro de Domingos Rodrigues era substituir a galinha por peixe ou lagosta⁴¹⁵, outra alternativa proposta neste livro aparece na receita manjar branco de pêros, onde pêros grandes deveriam ser cozidos em leite até desmancharem para depois serem acrescentados a farinha de arroz, o açúcar e a água-de-flor.

⁴¹⁵ RODRIGUES.op.cit.p151

5. ARTE DE COZINHA: UM SABOR ALÉM DO SABER

Além dos Ingredientes e das Painéis: União Ibérica e Restauração

Compreender o período da União Ibérica e a fase da restauração é fundamental em nossa tese quando estamos falando numa identidade portuguesa ligada à alimentação. Com o desaparecimento de D. Sebastião na batalha de Alcácer-Quibir em 1578, o trono português foi assumido provisoriamente por seu tio-avô, o Cardeal D. Henrique, celibatário e idoso. A disputa e a expectativa pela sucessão do trono apresentaram vários momentos e concorrentes mas, devido à uma bem-sucedida campanha diplomática de cooptação de grupos sociais, de disputa militar e de afirmação da legitimidade dinástica, Felipe II da Espanha assumiu formalmente o trono português em 1581 com a assinatura do Acordo de Tomar. Todavia, esse acordo garantia a autonomia de Portugal dentro da estrutura do império espanhol⁴¹⁶.

De modo geral, divide-se a história da União Ibérica em três grandes períodos que correspondem aos reinados dos três Habsburgos. O primeiro, de 1580 a 1598, coincide com o reinado de Felipe II, que teria sido marcado pelo respeito ao Acordo de Tomar, preservando a autonomia portuguesa, garantida pelo próprio soberano; o segundo, de 1598 a 1621, já atravessado pelo desgaste entre o Conselho de Portugal e a Corte de Felipe III; e o terceiro, de 1621 a 1640, quando as sedições regionais foram promovendo a ruptura com Felipe IV e seu valido⁴¹⁷ o Conde-Duque de Olivares⁴¹⁸.

⁴¹⁶ Dentre outras coisas, Tomar garantia a guarda das graças, privilégios e mercês aos habitantes do reino; mantinha as Cortes em Portugal; jurava que o príncipe herdeiro D. Diogo seria educado em Portugal; reservava os ofícios do governo aos naturais e observava as leis e usos do país; não levantaria mais tributos; manteria as cunhas e armas na moeda corrente; acabaria com as guarnições castelhanas e facilitaria a liberdade de comércio entre Portugal e Espanha. VALLADARES, Rafael. **La conquista de Lisboa. Violencia militar y comunidad política en Portugal, 1578-1583**. Madrid: Marcial Pons, 2008, p.33.

⁴¹⁷ Valido ou favorito era o indivíduo que ocupava o primeiro lugar nas boas graças de alguém importante, quase sempre um monarca. O

Valendo-se dos benefícios oriundos da rede de casamentos dinásticos e dispondo de enormes fluxos de metal vindos das Américas, Felipe II teria governado o império espanhol em seu momento de máximo esplendor; entretanto, os mesmos metais que financiaram as conquistas e guerras sucessivas na Europa conduziram a Espanha à ruína⁴¹⁹. Os sucessores de Felipe II, frente a crescente necessidade de controlar e manter a estrutura do império, tiveram que enfrentar sucessivas bancarrotas e conflitos na maior parte dos domínios espanhóis, principalmente nos Países Baixos, o que aumentou a pressão fiscal e a demanda de recursos e soldados, com os custos recaindo inclusive sobre Portugal. Nesse quadro, Felipe III e Felipe IV transferiram parte do poder e da administração aos chamados *validos*, o Duque de Lerma e o Conde-Duque de Olivares, respectivamente. Este último, teria sido partidário de um governo ativo, interventor, reformista e racionalizador e com isso teriam desgostado os portugueses, que haviam perdido parte da sua autonomia preservada durante o reinado de Felipe II, e como consequência desse descontentamento mobilizaram forças que promoveram a Restauração em dezembro de 1640⁴²⁰.

termo valido refere-se a indivíduos a quem mandatários delegaram significativo poder político, enquanto que favorito(favorita) pode ser empregado mais nos casos com conotação sexual.

⁴¹⁸ Uma análise sobre o governo de Olivares está em: ELLIOT, John. —Conservar el poder: El Conde-Duque de Olivares In: ELLIOT, J., BROCKLISS, L. (Orgs.). **El Mundo de los Validos**. Madrid: Taurus, 1999, p. 165-177.

⁴¹⁹ Perry Anderson e Pierre Vilar escrevendo sobre a estrutura do império espanhol e as razões de sua decadência, destacam: a entrada excessiva de metais e a consequente inflação, bem como o papel que a riqueza metálica teve na destruição de qualquer desenvolvimento burguês na Espanha, alimentando o espírito aristocrático e arreado ao trabalho e à mercancia. ANDERSON, Perry. **Linhagens do Estado Absolutista**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989 e VILAR, Pierre. O Tempo de Quixote In: **Desenvolvimento econômico e análise histórica**. Lisboa: Presença, 1982, p. 193-207.

⁴²⁰ Conforme a visão mais tradicional da historiografia portuguesa, somente a partir do reinado de Felipe III a Espanha tentaria, gradativamente, apertar os laços que uniam as várias pontas do império, limitando o grau de autonomia, que era o cerne da administração e do reinado de Felipe II, desencadeando as forças

De acordo com os historiadores Hespanha e Bouza Alvarez, o ano de 1640, se inicia com Portugal atravessando uma profunda crise proveniente da falência da estrutura de poder e do governo dos Habsburgos, que se devia ao choque entre as medidas olivaristas e as concepções tradicionais lusitanas de poder e de governo. O cerne deste conflito encontrava-se no estatuto particular do reino português, que dotava a coroa de independência institucional, com a base do governo e as tradicionais instituições políticas e de poder configuradas à parte daquelas existentes na coroa de Castela. Este quadro administrativo de Portugal dos Habsburgos foi forjado nas cortes de Tomar, em 1581. Todavia, se detinha a independência administrativa com o retorno de Filipe II para Castela em 1583, Portugal transformou-se em uma monarquia de rei ausente⁴²¹. Um reino sem corte e sem rei. Uma situação impensável para um reino que se representava como privilegiado por Deus, ponta de lança da cristandade para a conversão dos povos gentios e combate aos infiéis⁴²².

centrífugas da estrutura imperial. Porém a historiografia mais recente tem descrito a Restauração, em lugar de um movimento eminentemente português de oposição aos sessenta anos de domínio castelhano, como um *golpe de estado* de um grupo específico de nobres afastados do cenário da política e do governo do reino. A autoria deste movimento é atribuída a jovens fidalgos sem grandes títulos nobiliárquicos que, pertencentes à classe dominante, não estavam inseridos nos quadros do grupo dirigente e que se sublevaram diante das alegadas —injustiças— de diversas medidas de governo impostas ao reino pela política do conde-duque de Olivares, D.Gaspar de Guzman. Sobre as implicações políticas desse período ver: TORRALBA, Luis Reis. Acerca do significado sociopolítico da Revolução de 1640. In: **Revista de História das Idéias**, v.6. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1984, p.308.. VALLADARES, R.. **Portugal y la Monarquía Hispánica**, 1580-1668. Madrid: Arco/Libros, 2000, p.39. HESPANHA, Antonio. Manuel. As Faces de Uma Revolução. In: **Penélope: fazer e desfazer História**. Lisboa: Cosmos, 1993, nº9 e 10, pp.7-16. ALVAREZ, Fernando. Bouza. **Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações (1580-1668)**. Lisboa: Edições Cosmos, 2000.

⁴²¹ MEGIANE, Ana P. T. **O Rei Ausente**. São Paulo: Alameda, 2004.

⁴²² Ibid.

Quando Gaspar de Guzmán implantou medidas⁴²³ que implicariam em alterar radicalmente a política de independência, a parcela insatisfeita da nobreza, que temia uma reordenação político-social das posições e privilégios, aliou-se ao movimento de Restauração para a escolha na aristocracia do reino, aquele que seria o mais indicado a assumir o trono: o duque D. João, da casa de Bragança, herdeiro de D. Catarina, a duquesa que foi impedida por Filipe II de sagrar-se rainha do reino. O objetivo era claro: dotar o reino de Portugal de um rei presente e com isso impedir as injustiças no trato com o poder e com os súditos e efetivar a manutenção das possessões marítimas. Para António Manuel Hespanha, mais importante que um rei vindo de linhagem sanguínea, importava naquele momento um rei presente, que ouvisse e compartilhasse das demandas do reino⁴²⁴.

Para afirmar a independência da coroa lusitana foram utilizados referenciais míticos que compõem a memória histórica lusa, constituindo-se em instrumentos para a legitimidade da casa de Bragança e promoção da sacralidade da soberania do reino de Portugal⁴²⁵. O discurso religioso constituiu um verdadeiro programa simbólico, veiculado, principalmente, junto à primeira nobreza de Portugal. Recorreu-se primeiramente à persuasão característica dos sermões, mas também foram efetivadas uma série de medidas institucionais tais como; a restrição dos acessos ao rei e a teatralização dos cerimoniais, com vistas a controlar as interações dos vassallos com o monarca⁴²⁶. D. João IV (1640-1656), que sucedeu imediatamente a Restauração, fez um governo marcado pela tentativa de reorganização interna do poder e pela proclamação da independência em relação à Espanha. Mas a coroa dos Bragança precisava garantir à aristocracia os privilégios corporativos e a função de mediadores entre o rei e o reino

⁴²³ Medidas de impacto fiscal, principalmente sobre a nobreza e igreja.

⁴²⁴ HESPANHA, op.cit.p.

⁴²⁵ BETHENCOURT, F., CURTO, D. R. **A Memória da Nação**. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991

⁴²⁶ HERMANN, Jacqueline. **No Reino do Desejado**. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998, p.151

(atributos que haviam conquistado na época da União Ibérica)⁴²⁷, e que consideravam como a base constitucional da monarquia portuguesa⁴²⁸.

Os fidalgos restauradores consideravam que a coroa dos Bragança só havia sido possível graças a sua luta e por isso exigiam tais condições, sendo que evocavam a memória da destituição de Filipe III para frear manifestação de liberdade régia.⁴²⁹

A restauração⁴³⁰ pode ser avaliada como a reafirmação do poder da nobreza na estrutura de governo do reino, a partir da constituição de uma elite aristocrática composta das casas nobiliárquicas que, nos serviços aos reis bragantinos, consolidaram seu poder senhorial, seu prestígio político e a concentração de grandes benefícios⁴³¹. Dessa forma podemos ver a Restauração como um momento histórico onde no processo de reconstrução de uma corte lusa a atuação da nobreza foi o agente determinante.

⁴²⁷ ALVAREZ, Fernando Bouza. **Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações (1580-1668)**. Lisboa: Edições Cosmos, 2000, pp.190-191, 198-199 .

⁴²⁸ No período de União Ibérica, o rei residia na Espanha, então cabia aos nobres lusitanos serem os elos entre o rei ausente e o reino de Portugal. Os benefícios advindos de serem os intermediários neste processo, a nobreza procurou manter depois da restauração.

⁴²⁹ Id., p. 204.

⁴³⁰ A atuação da nobreza é vista como complementar a autoridade real na sociedade de Antigo Regime por ser, dentre as partes do corpo do Estado, a mais próxima à cabeça. Era o primeiro grupo do qual o monarca retirava seus colaboradores e principais servidores. Diogo Ramada Curto deixa claro essa premissa dos fidalgos que, com bens e morgados, também sustentariam a Coroa. Esses teriam parte na honra e nas rendas da Coroa. Co-construtores das dinastias e casas reais, esperavam da realeza reconhecimento e a manutenção de sua dignidade. CURTO, Diogo Ramada. A cultura política. In: MATTOSO, José. **História de Portugal: no alvorecer da modernidade. 1480-1620**. Lisboa: Circulo de leitores, 1993, p. 142.

⁴³¹ COSTA, Fernando Does. Formação da Força Militar durante a guerra da Restauração. In: **Penélope: fazer e desfazer História**. Lisboa: Cosmos, 2001, n°24, p.87.

A Corte Lusa

Na Resturação e subida ao trono de D. João IV podemos observar o que, Norbert Elias explica em *O Processo Civilizador* e *A sociedade de Corte*. A corte dos seiscentos pode ser percebida como uma esfera de construção de várias teias de entrelaçamento de dependências, num sistema de mútua interdependência dos sujeitos ao longo do histórico processo civilizador. Elias demonstrou que o rei e a nobreza ligavam-se diretamente a essas redes. Verifica-se a existência de uma nobreza de poder em recíproca interdependência com o monarca, enquanto outros grupos estavam mais distantes, em outras redes, desenvolvendo estratégias de relacionamentos e objetivando a aproximação do centro, a corte estaria, assim, dividida em partidos⁴³². A corte que nos referimos aqui é onde o monarca faz sua casa e o regime dela uma extensão da administração. A casa real representava a metáfora do reino e, a partir dela, os órgãos centrais do governo se espalhavam pelo império lusitano. Na corte de Bragança, seu funcionamento era hierarquizado e dividido entre os ofícios maiores, que tinham vastas competências, e os menores, cujo estatuto se aproximava da condição das profissões “mecânicas”, tais como pintores, oficiais da cozinha, monteiros de cavalo, moço da chave, varredor da capela e outros. Alguns dos ofícios maiores tinham caráter hereditário e eram disputados pela nobreza, para a qual o ato servir ao rei fazia parte dos valores da tradicional cultural de raiz feudal. Os ofícios menores, por sua vez, podiam receber ordenados e havia a possibilidade de serem adquiridos mediante a compra a do cargo⁴³³.

A Casa Real também era o local dos despachos do Rei, das reuniões e audiências. O público e o privado estavam imbricados nesse ambiente. Ali se misturavam os oficiais domésticos e os ministros do reino. Da mesma forma que em

⁴³² Para o funcionamento da corte real portuguesa ver o trabalho de GOMES, Rita Costa. *A corte dos reis de Portugal no final da Idade Média*. In: **Tempo**. v. 7, n° 13, julho de 2002 p. 13-57. . Disponível em: <http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_dossie/artg13-2.pdf>. Acesso em: 16 jun. 2016.

⁴³³ CARDIM, Pedro. *A Casa Real e os órgãos centrais de governo no Portugal da segunda metade dos seiscentos*. IN:**Tempo**. Ibid.

outras cortes européias, o rei tinha para os serviços domésticos e políticos, nobres e fidalgos de todo reino E a partir da Restauração como o centro de decisões e do governo passou a girar em torno do monarca. A corte voltou a ser a cabeça do reino e Lisboa a capital do Império Português.

Com relação ao cerimonial da corte, a reorganização cortesã, após a Restauração teve como fonte de inspiração o modelo habsburgo/castelhano-borgonhês, que aliou um sincretismo de tendências modistas de comportamento cortesão, que tinha como referência a Espanha, visto o momento vivido naquele momento: a União Ibérica. Dessa forma, o cerimonial de referência em toda a Península Ibérica era o Espanhol, com ênfase ao da família Habsburgo. Então, por um lado as práticas de tradição lusitana foram recuperadas, mas por outro, o modelo castelhano deixou marcas profundas na etiqueta de corte portuguesa⁴³⁴; marcada, diferentemente do modelo cortesão extrovertido e exuberante de Luis XIV, pelo intenso fervor religioso e o recato. Todavia quanto ao funcionamento da corte, precisamos considerar que, se com D. João IV houve uma tentativa de reorganização, a guerra, a luta pelo reconhecimento, a falta de dinheiro, entre outros motivos, não permitiram a criação de uma corte faustosa e requintada. Com o reinado de D. Afonso VI, não obstante o cuidadoso programa de festas de seu casamento com D. Maria Francisca Isabel de Saboia, não houve um desenvolvimento da corte. Por seu turno, o golpe de estado de 1667, que levou Pedro II ao poder, trouxe a necessidade de um período de recolhimento, não havendo solidez política e social para empreender alterações, nem mesmo econômicas. Foram anos de cautela em que o regente ao assumir optou por adotar um comportamento associado a uma imagem mais tradicional, além de não atuar sem consultar diversas pessoas para obter distintos pareceres⁴³⁵.

⁴³⁴ LOURENÇO, Maria Paula Marçal. Os Séquitos das Rainhas de Portugal e a influência dos estrangeiros na construção da sociedade de corte' (1640-1754) In: **Penelope** – Revista de História e Ciências Sociais, n. 29, 2003, p.53-54.

⁴³⁵ XAVIER, Ângela Barreto. "El Rei Aonde Pode & não aonde quer": Razões da Política no Portugal Seiscentista. Lisboa: Edições Colibri, 1998.

Todavia, desde a Restauração assistimos a crescente codificação da vida dos membros da família real. Quase todos os aspetos da sua existência estavam submetidos a uma rigorosa etiqueta, o que se por um lado limitava os seus movimentos, servia, por outro lado, para reforçar a imagem da monarquia como uma corte regrada, marcada pela austeridade, sobriedade e frugalidade desde o reinado de D. João IV. A cozinha da residência real, à sua época, contava com os mais importantes elementos das cozinhas reais da Europa⁴³⁶. O hábito de comer em público fora efetivamente instaurado em Portugal durante este período⁴³⁷. Porém, os elementos fundamentais da moda francesa foram adaptados aos gostos e às exigências portuguesas⁴³⁸ e, segundo Maria Paula Marçal Lourenço, os cortesões portugueses acompanharam as tendências de mudança da moda vindas especialmente da França com maior parcimônia e sem a ousadia de outras cortes europeias⁴³⁹. Uma das mudanças de influência francesa pode ser percebida no primeiro livro de cozinha portuguesa impresso —Arte de Cozinha (1680) de Domingos Rodrigues. Nesse livro de receitas do cozinheiro de D. Pedro II, mestre Rodrigues indica que o serviço na corte já era à francesa.

A Cozinha da Corte Portuguesa

Com o título Arte de Cozinha em 1680 foi publicado o primeiro livro de cozinha do Reino, escrito por Domingos Rodrigues (1637-1719) *chef* de cozinha português a serviço da corte de D. Pedro II e da rainha Francisca Isabel de Sabóia. Essa informação que se encontra no prólogo da obra é questionada por Ana Marques Pereira, visto que, uma busca em arquivos para confirmar sua veracidade não foi conclusiva⁴⁴⁰. Entretanto,

⁴³⁶ PEREIRA, Ana Marques. **Mesa Real: dinastia de Bragança**. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012, p. 20.

⁴³⁷ Id., p.21.

⁴³⁸ Optamos por não utilizar o termo nacional nesta tese, já que o conceito ganha seus alicerces somente no século XIX. Ressaltamos, porém, que alguns o utilizam, como, por exemplo, SCHAUB, Jean-Frédéric. —Novas Aproximações ao Antigo Regime Português. **Penélope**, n. 22, 2000, p. 119-140.

⁴³⁹ LOURENÇO, 2003, op. cit., p.62.

⁴⁴⁰ PEREIRA.op.cit.p. 45.

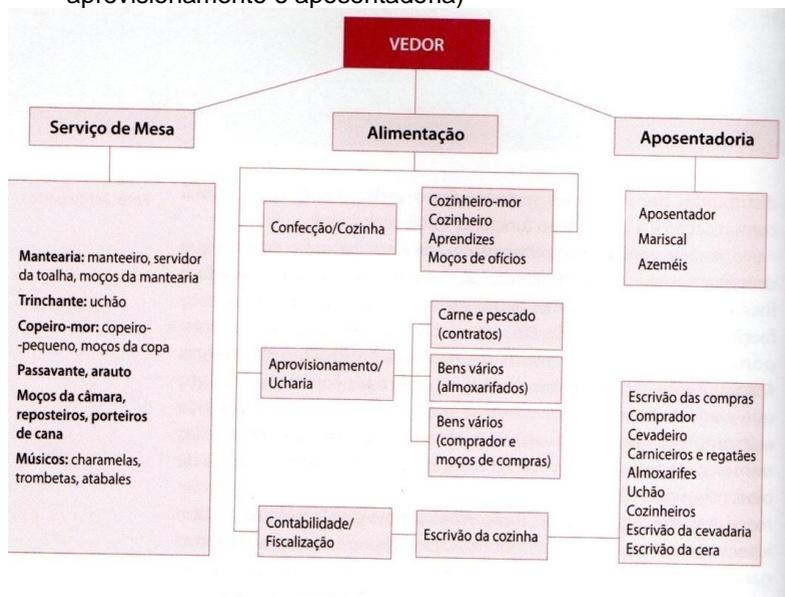
na época analisada era prática habitual em várias cortes, que os cozinheiros das principais casas fossem requisitados para os grandes banquetes. E o mesmo acontecia em Portugal. Então, Domingos Rodrigues, que havia trabalhado na casa do Conde do Vimioso, poderia ter sido requisitado para trabalhar na Casa Real. Outra pista, de que Domingo Rodrigues possuía uma grande ligação com a Casa Real, é fornecida pelo nome dado a um dos seus pratos, a Galinha de Fernão Souza⁴⁴¹. Investigando Fernão de Souza, descobrimos que este foi vedor de D. Pedro II.

A função de vedor superintendia o serviço de mesa do rei, da cozinha e da despensa ou ucharia. O vedor, todas as manhãs e à tarde, se dirigia à cozinha, onde juntamente com o cozinheiro, ordenava as iguarias do duque⁴⁴². Portanto, Domingos Rodrigues, se não foi cozinheiro oficial de D. Pedro II, trabalhou na Casa Real, mesmo que somente como um cozinheiro requisitado para os grandes banquetes.

⁴⁴¹ RODRIGUES.op.cit.

⁴⁴² PEREIRA.op.cit.p. 86

Figura 11 - Organograma da corte de Bragança (alimentação, aprovisionamento e aposentadoria)



Fonte: BUESCO, FELISMINO (2011, p.68).

Não existem muitas informações sobre a trajetória pessoal de Domingos Rodrigues. Sabemos que era natural de Vila Cova e, que segundo o próprio autor, dedicou grande parte de sua vida à profissão de cozinheiro. Essa dedicação ele pretende transmitir em seu livro:

Com o exercício de 29 anos e assistência dos maiores banquetes desta Corte, e de todos o da Casa Real, me habilitei para fazer esta Arte. Todas as coisas que nela ensino, experimentei por minha mão, e as mais delas inventei por minha habilidade. Creio provavelmente que a todos será útil; e quando não o seja a todos, ao menos quisera que todos me agradecessem, não o trabalho que tive, mas o grande desejo que tenho, de que o seja; porque razão é, que me

agradeça a boa vontade, com que solicito
agradar a todos, ensinando-lhes o que sei.⁴⁴³

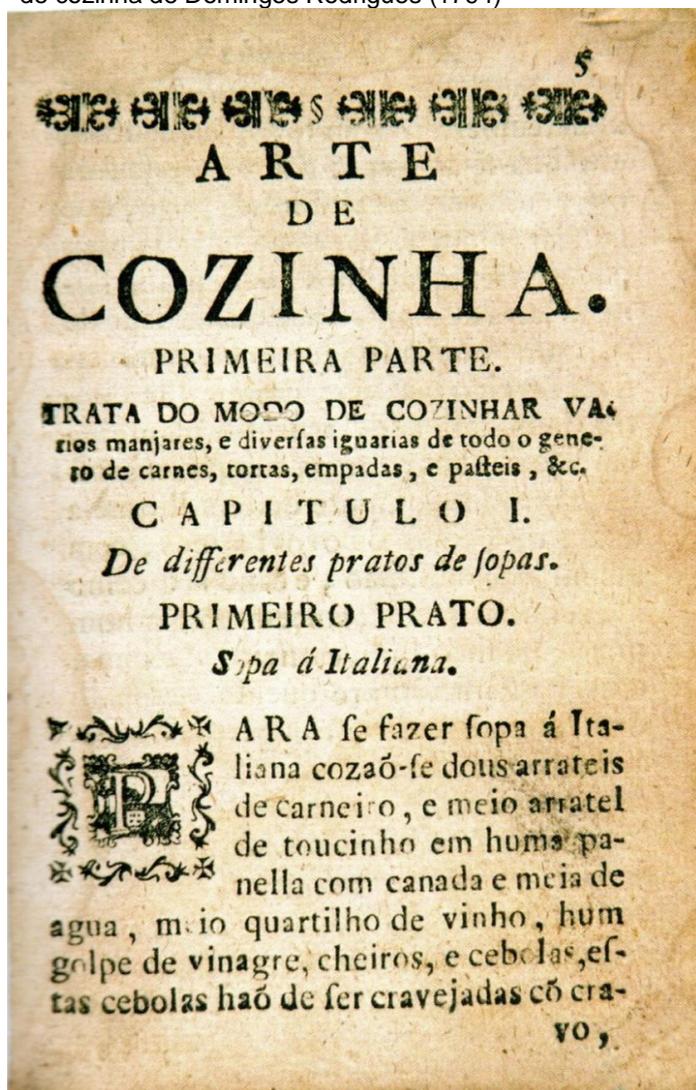
A obra possui 270 receitas divididas em duas partes na primeira edição. A primeira parte com o título —Modo de cozinhar vários manjares e diversas iguarias de todo gênero de carnes, tortas, empadas, pasteis, etc., num total de 163 receitas. A segunda parte foi intitulada —Modos de cozinhar vários guisados de peixe, mariscos, ervas, frutas, ovos, laticínios, conserva e toda a sorte de doces, com 107 receitas.

Quando a primeira edição saiu do prelo D. Pedro II ainda não havia sido coroado rei, o que só aconteceu em 1683, com o falecimento de seu irmão, D. Afonso VI. Todavia, na prática o regente já respondia pelo trono há 16 anos. Já sobre a esposa de D. Afonso VI e, posteriormente, de D. Pedro II, D. Maria Francisca Isabel de Sabóia, é considerada uma das responsáveis pelo refinamento do gosto português. A rainha era prima de Luís XIV, e já havia tido contato com as novidades preparadas por *La Varrene*.⁴⁴⁴

⁴⁴³ RODRIGUES.op.cit.p.

⁴⁴⁴ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. —Dona Maria Francisca Isabel de Sabóia (1646-1683), Rainha de Portugal. In: RAVIOLA, Maria Antónia Lopes B. Alice (Coord.). **Portugal e o Piemonte: a Casa Real portuguesa e os Sabóias**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.

Figura 12 - Página de abertura do primeiro capítulo do livro arte de cozinha de Domingos Rodrigues (1794)



Fonte: RODRIGUES (2008, p. 17)

No contexto de 1680, data da publicação de Arte de Cozinha, o fim da União Ibérica era ainda uma memória recente para os portugueses. Como observamos, por sessenta anos,

ocorreu um entrelaçamento entre as culturas castelhana e lusa, sendo que a influência espanhola era perceptível em vários aspectos, inclusive na cozinha. Em 1611, em plena união dos dois reinos, havia sido publicado o *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria e conservaria* de Francisco Martinez Montañó⁴⁴⁵. Graças à sua experiência em Portugal, Montañó apontou em sua obra alguns pratos de tradição lusa, como o —arroz à portuguesa, *Una ave à la portugues*, e *Espinacas à lá Portuguesa*⁴⁴⁶. Todavia, em Portugal ainda não havia um livro que tratasse da comida portuguesa. A carência desse tipo de literatura foi percebida por Domingos Rodrigues que escreveu o primeiro livro lusitano.

A *Arte de Cozinha* é considerada a obra de referência sobre a cozinha portuguesa do período. Entretanto esse livro é sempre apontado como um receituário moderno que rompe com a cozinha medieval, ou então como estando no limite entre a cozinha medieval e a moderna⁴⁴⁷. As influências estrangeiras são sempre estudadas com maior impacto do que as permanências e acomodações portuguesas. Nossa interpretação sobre esta obra percebe as influências sempre acomodadas ao gosto português. E principalmente reconhece em *Arte de Cozinha* as permanências de sabores medievais que caracterizaram a cozinha portuguesa por muito mais tempo do que em outros países. Vários setores marcaram a retomada da autonomia de Portugal, e em relação à cozinha o Livro de Domingos Rodrigues cumpre este papel ao reforçar como era o gosto das mesas nobres e cortesãs lusitanas, perante as novidades que chegavam de outros países em especial, a França. Mas sua

⁴⁴⁵ Foi cozinheiro de Filipe II, Filipe III e Filipe IV da Espanha. Montañó trabalhou para a princesa D. Joana, filha de Carlos V de Espanha e mãe de D. Sebastião.

⁴⁴⁶ *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria e conservaria*, disponível em: https://books.google.es/books/about/Arte_de_cozina_pasteleria_vizcocheria_y.html?id=tVMQ2Dsmv-8C&hl=pt-BR. Acesso em: 14 jul.2016.

⁴⁴⁷ Paula Pinto e Silva na introdução de *Arte de Cozinha* da reedição de 2008 em comemoração a chegada de D. João e da família real ao Brasil e Cristina Couto no livro *Arte de Cozinha* fruto de sua dissertação de mestrado, consideram o livro de Domingos Rodrigues no limiar entre a cozinha medieval e moderna.

importância está sobretudo em marcar a identidade da cozinha portuguesa num momento onde era importante desvincular o reino de Portugal da Espanha. Isso não significa que a presença espanhola estivesse totalmente ausente da obra de mestre Rodrigues, o próprio título escolhido *Arte de Cozinha* revela possivelmente uma inspiração em *Arte de cocina*, bem como a presença de receitas com as novidades da América espanhola: o peru e o chocolate. Mas serão os sabores que fizeram parte da distinção da cozinha portuguesa, em relação ao que se comia no restante da Europa que irão garantir a longevidade desta obra; a presença do açúcar nos pratos e a doçaria de conservas. Suas reimpressões e reedições datam desde sua publicação, em 1680, até meados do século XIX⁴⁴⁸. Ao longo do tempo em que *Arte de Cozinha* foi reimpressa a obra foi ganhando atualizações. Chama-nos atenção, entretanto, que dentro das necessidades de atualização que a obra foi ganhando ao longo do tempo as antigas receitas não desapareceram. Se a cozinha praticada por Domingos Rodrigues estava ultrapassada, como sugere principalmente Rigaud, o que justificaria sua reedição até o século XIX? Alfredo Saramago indica que quando Rigaud chegou às fornalhas do reino português, depois de passar por cortes e casas importantes do velho continente, como Paris, Londres, Turin, Nápoles e Madri, encontrou uma forma de cozinhar que ainda respeitava o modelo medieval e que se moldava pelo uso exagerado de condimentos⁴⁴⁹. Isso teria incomodado bastante Lucas Rigaud, a ponto de escrever um livro com o propósito de sepultar *Arte de Cozinha*. No entanto, isso não ocorre imediatamente. E o motivo é simples: existia um público que continuava comprando o livro de mestre Rodrigues.

⁴⁴⁸ Quanto ao número exato de reedições encontramos algumas discrepâncias: Ana Marques Pereira no livro *Mesa Real: dinastia de Bragança* fala em 15 reedições até 1849; Pericão e Faria, responsáveis pelo prefácio de uma atualização da edição de 1732, indicam 16 vezes; o historiador João Pedro Ferroem em *Arqueologia os hábitos alimentares* fala em sete vezes; o crítico gastronômico português José Quitério em *Livros Portugueses de Cozinha* menciona nove vezes; a jornalista e doutora em história Cristiana Couto, em sua dissertação de mestrado, *Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*, por sua vez, registra 19 vezes.

⁴⁴⁹ RIGAUD, op.cit., p.9.

Mas porque comprar uma obra, considerada defasada se o mercado oferecia livros mais atuais? Esse questionamento possui uma resposta mais complexa, que está ligada ao fato de Arte de Cozinha ser um livro genuinamente português que capturou em suas receitas a predileção portuguesa pelo sabor doce. Mesmo quando o doce se afasta dos pratos salgados, o livro continua apresentando uma parte que a nosso ver é fundamental para sua longevidade; a parte dedicada aos doces e as compotas.

Mestre Rodrigues, na segunda edição em 1683, escreve uma longa dedicação ao Conde do Vimioso, o mecenas que assegurou o patrocínio à confecção do livro. É nessa segunda edição que ele explica suas motivações para escrever a obra:

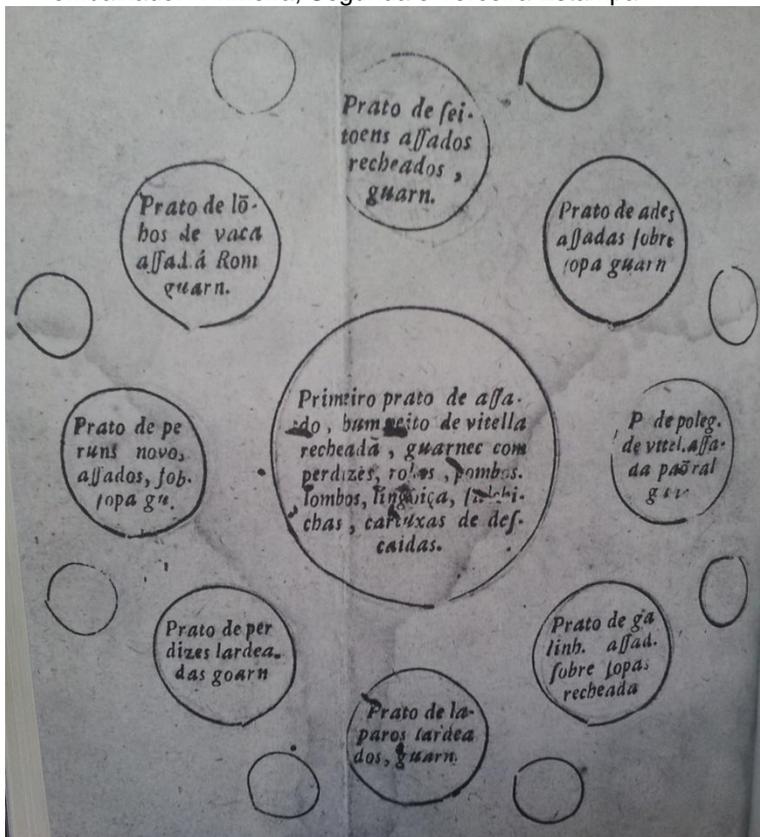
Não devem os homens só saber para si, porque isso é enterrar o talento que Deus lhe deu, devem sim comunicar os empregos de sua habilidade, para que os menos inteligentes, ou aprendam o que não sabem, ou saibam o que não aprenderão. [...] Confesso que me animei a não reparar na minha insuficiência, ainda que me arguam, de que havendo tão grandes ofícios eu faça Arte de Cozinha; porque eu não escrevo para os que sabem, nem para os que sabem murmurar, mas faço Arte para os que não sabem e para os que só sabem aprender⁴⁵⁰.

Sua intenção era divulgar sua arte, seu ofício, para aqueles que tinham necessidade de tais conhecimentos; cozinheiros sem a sua experiência ou que não tivessem acesso à aprendizagem que agora ele disponibilizava em seu livro. Na terceira edição em 1698, a última publicada com o autor ainda vivo, encontramos uma das atualizações que conferiram durabilidade a obra. Nela foi incluída uma terceira parte, destinada à —forma como se dão de dar os banquetes em todos os meses do ano.⁴⁵¹

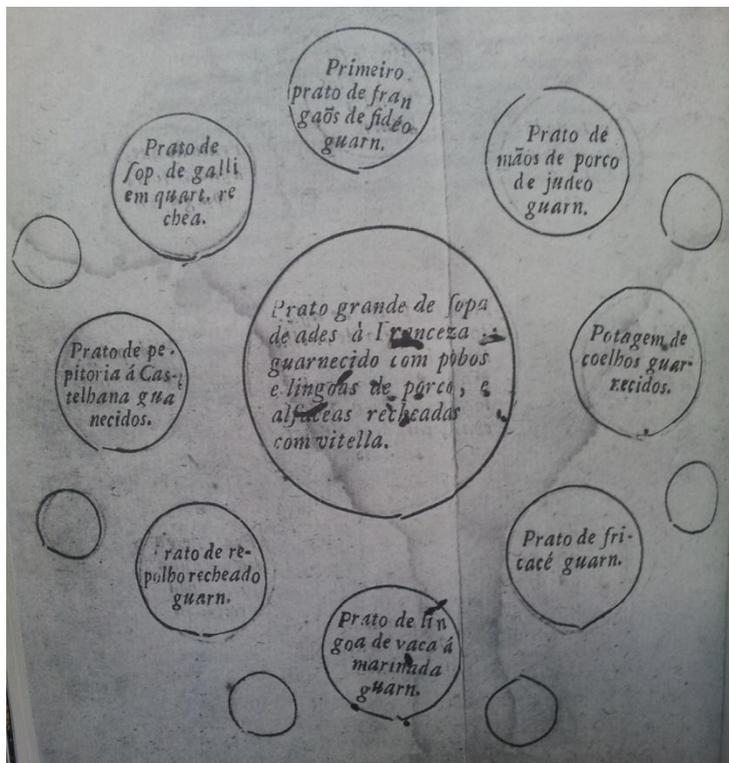
⁴⁵⁰ RODRIGUES.op.cit.p. 53.

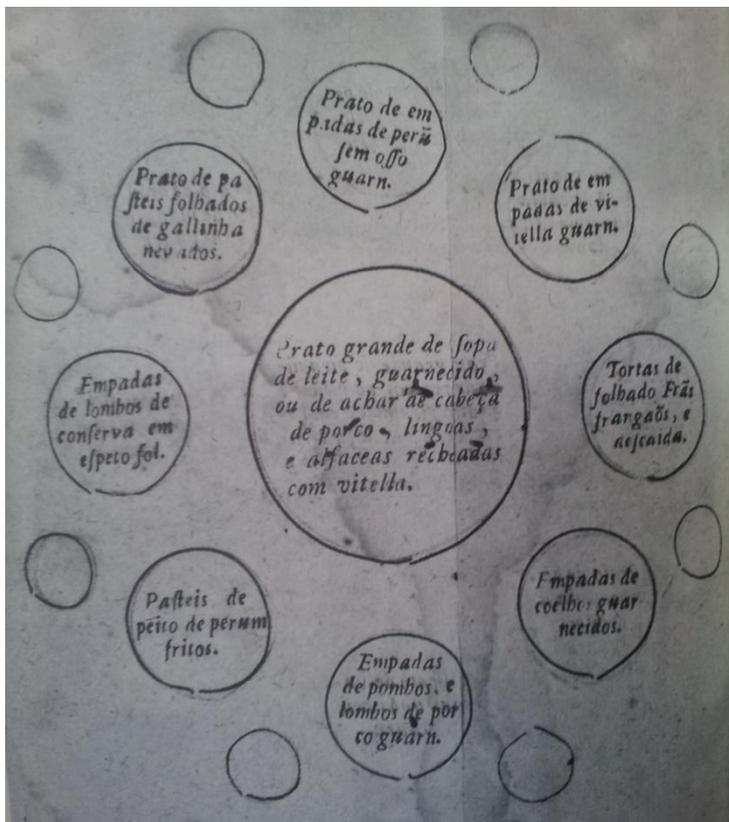
⁴⁵¹ Id., p.172.

Figura 13 - Forma de um banquete com que se pode servir a um embaixador- Primeira, Segunda e Terceira Estampa⁴⁵²



⁴⁵² RODIGUES.op.cit.p.208-212





Fonte: RODRIGUES (2008, p.208,210,212).

A inclusão desse novo capítulo representa uma inovação: a organização de cardápios por dia da semana e por eventos, além do esquema de disposição dos alimentos – ou coberturas, como chamados à época. Essa terceira parte da obra apresenta desde um cardápio ligado ao dia-a-dia, passando por cardápios para cada dia do mês até um cardápio dedicado à forma de preparar um banquete para servir um embaixador⁴⁵³. Este acréscimo, juntamente ao esquema de serviço de pratos, procura ajustar a obra as necessidades que o autor possivelmente verificou com o passar do tempo. Os adendos funcionaram como uma nova roupagem, que garantiram um frescor com

⁴⁵³ Id., p.203.

características da modernidade. Mas não devemos esquecer-nos do conteúdo; as receitas. Estas são o mais importante e continuam as peculiaridades da cozinha lusitana. Uma cozinha que, como demonstramos, continuava a exagerar no uso de especiarias. Enquanto na época analisada o açafão tinha sido praticamente banido da cozinha francesa, Portugal continuava a utilizá-lo, assim como: pimenta, cravinho e noz-moscada em abundância; para desgosto da condessa d’Aulnoy que relatou, em sua visita ao país, que “as comidas tinham tanto alho, açafão e pimenta que não fui capaz de comer nada”⁴⁵⁴. Confirmamos nos relatos dos estrangeiros que os parâmetros freqüentemente usados para caracterizar as cozinhas modernas, não podem ser aplicados à Portugal, no mesmo período, sem as devidas ressalvas. As referências que caracterizaram o processo de transição entre uma cozinha com aspectos medievais para uma cozinha com aspectos modernos foram estabelecidas principalmente por Jean-Louis Flandrin em várias obras de sua autoria e outras nas quais foi colaborador⁴⁵⁵. Flandrin foi o maior especialista nesta área no ocidente e seu livro *História da Alimentação*, em parceria com Massimo Montanari é leitura obrigatória para todos que se dedicam ao tema. Mas o próprio autor, ao estabelecer estes parâmetros, deixa claro que: “a modernização da culinária não é um processo simples cujo esboço possa ser traçado à escala da Europa inteira; deve-se escrever essa história país por país ou, pelo menos, por grupo de países”⁴⁵⁶. Em 1997, infelizmente ainda não era possível mapear as características país por país, então ele decidiu estudar a modernização da arte culinária na França. Naquele momento, a história da culinária francesa era bem conhecida e Flandrin considerava que no período que compreende os séculos XVI, XVII e XVIII sua cozinha teve grande destaque na Europa. Em

⁴⁵⁴ RIGAUD. op.cit.p.10.

⁴⁵⁵ FLANDRIN, Jean-Louis. —A distinção pelo gosto In: CHARTIER. op. cit., p. 263-304; FLANDRIN, —Os tempos modernos e —Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII)II. In: _____, op. cit., p. 532-559, e p. 640-666; FLANDRIN, J. L. —A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII)II. In: MONTANARI, 2009, op. cit., p. 99-118.

⁴⁵⁶ FLANDRIN. op.cit., p. 640.

seus estudos, embora saliente as diferenças entre o gosto dos franceses e de outros habitantes do continente, ele nota as peculiaridades no gosto de flamengos, holandeses, alemães, poloneses, italianos, espanhóis e ingleses, mas nunca de portugueses. E por este motivo acreditamos ser necessário utilizar esses parâmetros, que definem uma cozinha moderna, em nossas fontes. Nosso intuito é reforçar as particularidades da cozinha portuguesa no período analisado.

Entre Parâmetros e Panelas

Com base nos escritos de Flandrin, analisaremos alguns de seus parâmetros que definem a passagem da cozinha medieval para a cozinha moderna: 1. Uso de especiarias; 2. Uso de temperos frescos e legumes; 3. Uso de gorduras; 4. O uso de açúcar; 5. As técnicas de cocção.

Uso de especiarias

A importância das especiarias no mundo clássico e medieval tem ligação direta com a saúde, pois não havia uma separação precisa entre alimentos e drogas. Por muito tempo as recomendações médicas para uma vida longa e saudável pregavam uma dieta adequada a constituição física de cada pessoa e ao clima no qual ela vivia. Mais do que curar os médicos procuravam prevenir as doenças. Neste sentido as especiarias e plantas aromáticas serviam para corrigir as alterações que pudessem ocorrer na saúde de uma pessoa causando doença, e para os ricos, com hábitos e alimentação pouco saudáveis, consumir especiarias era uma tentativa de minimizar os efeitos nocivos de seus estilos de vida, em seus corpos.⁴⁵⁷ Durante séculos as especiarias foram mercadorias exóticas e caras. Consumi-las era uma maneira de demonstrar riqueza, poder e generosidade. Podiam ser dadas de presente, legadas em testamentos e usadas, em alguns casos, como moeda.

Na Europa, os gregos foram os primeiros a usá-las como tempero e os romanos ampliaram e popularizaram essa prática.

⁴⁵⁷ DALBY, Andrew. **Sabores Perigosos: a história das especiarias**. São Paulo: SENAC, 2010. p. 27-28.

Na Idade Média a comida⁴⁵⁸ era literalmente “afogada” em especiarias.⁴⁵⁹ Carnes e peixes eram servidos com molhos intensamente condimentados, mostrando que a elite tinha gostos caros.

O fascínio pelas especiarias pode parecer estranho hoje. Sabemos que não há nada de inerentemente valioso nestes produtos, que são em grande parte extratos vegetais derivados de seivas secas, gomas e resinas, cascas de árvores, raízes, sementes e frutas secas. Além disso, são nutricionalmente irrelevantes. Mas na Europa medieval eram altamente desejados e se tornava extremamente vantajoso para os comerciantes atravessarem grandes distâncias para manter os exóticos produtos sempre presentes, prioritariamente a mesa dos nobres. Por serem em sua grande maioria, duráveis, leves e fáceis de acomodar nos longos percursos, as especiarias viajavam e chegavam a seus destinos com suas características de sabor e odor intactas. Elas eram ideais para o comércio a longa distância – e quanto maiores fossem essas distâncias pelas quais eram transportadas, mais desejadas, exóticas e caras se tornavam.

Um fato curioso é que sua aparência na natureza era praticamente desconhecida pelos europeus, tanto pelos comerciantes que as traziam do oriente, como pelos consumidores. Isso fez com que histórias fantásticas envolvessem o cultivo e a colheita das especiarias, como podemos ver num relato de Heródoto sobre a colheita da canela:

Dizem os árabes que os paus secos que chamamos de canela são trazidos a Arábia por grandes aves, que os carregam para

⁴⁵⁸ A exemplo das roupas os alimentos também se revestiam de um valor externo e aparente que se inscrevia na hierarquia social. A linguagem alimentar do séculos XV e principalmente XVI se reveste de um conteúdo cada vez mais ostentatório, onde existe espaço para a produção cenográfica e teatral. O alimento não poderia ser apenas saboroso, deveria surpreender os convidados e comensais. Assim podemos inserir o que Lisa M. Hargreaves denominou de *ciborgue gastronômico* na cozinha medieval, ou seja, criações híbridas de alimentos que invadem o território do grotesco tão caro a Rabelais.

⁴⁵⁹ STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010. p.78.

seus ninhos feitos de barro e localizados sobre precipícios nas montanhas que nenhum homem é capaz de galgar. O método inventado para se obter os paus de canela é este; as pessoas cortam os corpos de bois mortos em pedaços muito grandes e os deixam no chão perto dos ninhos. Depois, elas se dispersam e as aves vem voando e carregam a carne para seus ninhos, os quais sendo fracos demais para suportar o peso, caem no chão. Os homens aproxima-se e apanham a canela. Adquirida desta maneira, ela é exportada para outros países.⁴⁶⁰

Essas histórias envolviam em mistério as verdadeiras origens dessas mercadorias incomuns e serviam para justificar o pagamento de somas extraordinárias pela sua posse.

O atrativo desses produtos não estava somente ligado ao status mundano, ou mesmo à manutenção da saúde. As especiarias tinham também um apelo místico. Elas eram vistas por alguns autores cristãos como estilhaços do paraíso que haviam caído no mundo para atenuar a miséria terrena.⁴⁶¹ O gosto que proporcionavam e o cheiro que exalavam possuíam algo que os ligava com o divino e o sobrenatural.

A combinação de suas origens misteriosas e distantes, seus altos preços e valor simbólico de status, junto com suas conotações místicas e religiosas e o poder curativo fez o império das especiarias no mundo antigo e medieval. De acordo com Flandrin, os temperos mais marcantes, repletos de especiarias e sabores ácidos, característicos da cozinha medieval, foram sendo lentamente abandonados ou utilizados de maneira mais discreta⁴⁶² pelas elites sociais, sendo substituídos por sabores mais suaves, que valorizavam o sabor do próprio alimento. E, embora os cozinheiros não deixassem de usar especiarias em

⁴⁶⁰ DALBY, Andrew. op.cit. p.27.

⁴⁶¹ DALBY, Andrew. Ibid., p. 78.

⁴⁶² Para Flandrin durante a Idade Moderna as especiarias continuaram sendo usadas nas receitas numa proporção quase tão grande quanto na Idade Média: de 60 a 70%. O que muda completamente é a quantidade, já que o sabor natural dos alimentos precisava ser preservado.

suas receitas, diminuíram drasticamente as respectivas doses.⁴⁶³
 Vejamos a o que estava acontecendo em Portugal através de 3 receitas:

COELHO

Assa-se um coelho temperado só com sal, e em seguida cortem-no em pequenos pedaços. Faz-se então um refogado com manteiga, cebola batida, vinagre, **cravo-da-índia, açafão, pimenta-do-reino e gengibre**. Ponham em seguida os pedaços do coelho dentro do refogado, e deixem levantar a fervura. Sirva-se sobre fatias de pão⁴⁶⁴.

COELHO

Ingredientes:

Coelho

Cebola

Salsa

Coentros

Hortelã

Azeite

Vinagre

Especiarias(cravo, pimenta, açafão)

Água

Afogar-se-á cebola, salsa, coentros em azeite e vinagre, deitando também dantes adubos, a saber, **cravo, pimenta**, e se for para doente basta **açafão** no cabo. E deitado ali o coelho quase assado feito em pedaços, e acrescentando o molho com água e mexendo tudo, se porá a ferver. Quer muita cebola e hortelã.⁴⁶⁵

COELHO ALBARDADO

Um coelho, como estiver assado, se porá em um prato sobre fatias com muitos golpes pelo lombo e pernas: faça-se logo um molho com uma quarta de toucinho derretido, limpo do

⁴⁶³ FLANDRIN.op.cit., p. 650-651.

⁴⁶⁴ GOMES FILHO, op.cit., p. 146.

⁴⁶⁵ BARROS.op.cit.p. 135

torresmos, uma colher de manteiga, uma cebola feita em pedaços, muitos cheiros e salsa, tudo muito bem picado; tempere-se com **pimenta, cravo, gengibre e açafão**. Feito este molho, se lançará por cima do coelho, o qual com seu limão por cima se mandará à mesa.⁴⁶⁶

A primeira receita pertence ao manuscrito I-E33 da BNN que começou a ser redigido pelos fins do século XV⁴⁶⁷. A segunda receita é do século XVI e faz parte do manuscrito 142 do ADB e a última receita integra a edição de 1794 do livro *Arte de Cozinha*. Olhando com atenção verificamos que as receitas são praticamente idênticas. Sendo que o molho da primeira receita e o da terceira receita três levam exatamente as mesmas especiarias; pimenta, cravo, gengibre e açafão. De acordo com Flandrin, desapareceram dos preparos a malagueta, a galanga, o macis, o nardo-da-índia, o cardamomo, o anis, o cominho, o mástique, a pimenta comprida, enquanto a canela, o gengibre e o açafão só excepcionalmente são utilizados nas preparações culinárias – sendo que a canela é associada cada vez mais aos pratos doces e o gengibre às charcutarias⁴⁶⁸. Ainda segundo este autor “o cravo- da- índia já não é utilizado a não ser para fixar um pedaço e limão - ou como atualmente - uma cebola”⁴⁶⁹. Esse testemunho Flandrin recolhe dos livros de receita franceses e também do relato de viajante que ao visitarem outros países estranharam o que lhes era servido, demonstrando que no século XVII a sensibilidade francesa já apresenta mudanças em relação à comidas com excessos de especiarias. Pelas receitas que expusemos acima, vemos que o apreço por sabores marcados por especiarias não havia sido abandonado em Portugal. Em praticamente trezentos anos a forma de se preparar coelho e outros pratos⁴⁷⁰ continuou acrescentando especiarias e

⁴⁶⁶ RODRIGUES.op.cit.p. 90.

⁴⁶⁷ ARNAUT.op.cit.p. 7.

⁴⁶⁸ FLANDRIN. op.cit.p. 651.

⁴⁶⁹ Ibid.

⁴⁷⁰ Vejamos o preparo de Lampreia em duas receitas, a primeiro do manuscrito I-E 33 da BNN e a segunda do livro *Arte de Cozinha*: LAMPREIA. Limpem a lampreia em água quente, tirando-lhe as vísceras e dando-lhe golpes na carne. Coloquem-na enrolada num

em especial o açafão, que recordando Alfredo Saramago, havia desaparecido da cozinha francesa⁴⁷¹. Em terras lusas temos o lento abandono de algumas especiarias: como a pimenta, o cravo-da-índia, a canela, o açafão, o açúcar e a noz-moscada em pratos salgados. No manuscrito 142 do ADB, a canela presente nos doces, também encontra-se em pratos de carne ou salgados: a receita de Desfeito(com carneiro), a Galinha mourisca, a Cabidela com murciana (feita com pato ou peru), a Vaca anojada e o Mondongo de carneiro e de cabrito, que é o mesmo⁷, entre outras receita que incluem esta especiaria entre os ingredientes. Na edição de 1794 de Arte de Cozinha, temos algumas sopas como; Sopa de qualquer gênero de assado e Sopa dourada⁷, ambas cobertas de açúcar e canela⁴⁷². Também encontramos canela em; Carneiro picado, Almôndegas de carneiro, Carneiro desfeito, Carneiro de caldo amarelo entre outras receitas que serviam igualmente para fazer frangões, pombos, lombos, vitela e galinhas⁴⁷³. As especiarias eram ainda muito importantes dentro da cozinha portuguesa, tanto que Domingos Rodrigues, escreveu: De algumas advertências muito necessárias para a inteligência e o bom exercício desta Arte⁴⁷⁴, onde explica o seu uso através de algumas advertências:

Primeira advertência. Primeiramente em
qualquer capítulo em que se nomearem

tigela, e temperarem-na com azeite, coentro, salsa, cebola ralada e sal. Deixem-na em repouso por algum tempo, levando-a em seguida ao fogo. Depois de bem refogada, deem-lhe um pouco d'água com **vinagre, cravo, pimenta, açafão e gengibre**. Cozinhe em fogo lento. LAMPREIA COZIDA. Limpa e concertada uma lampreia (como acima dissemos), ponha-se em uma frigideira um golpe e vinho, outro de azeite, **vinagre e sumo de duas laranjas azedas**; esteja neste molho enquanto afogam meia dúzia de alhos-porós com um golpe de azeite; estando meio afogados, metam-lhes dentro a lampreia inteira e, cobrindo-a de água, ponha-se a cozer; como estiver quase cozida, deem-lhe o molho em que esteve com **pimenta, cravo, noz-moscada**; depois de cozida, mande-e à mesa sobre fatias.

⁴⁷¹ RIGAUD. op.cit.p.10.

⁴⁷² RODRIGUES.op.cit.p.

⁴⁷³ Id., p. 63-66.

⁴⁷⁴ Id., p. 215.

espécies pretas, entendam por pimenta, cravo da Índia e noz moscada, e onde se nomearem todos os adubos, se entenda pimenta, cravo, noz moscada, canela, açafreão e coentro [em grãos] seco.⁴⁷⁵

Como é possível perceber, ainda eram utilizadas muitas especiarias nos pratos portugueses e associado ao seu uso estavam os ingredientes ácidos, característicos da cozinha medieval. Voltando as receitas de coelho que apresentamos anteriormente, vemos a presença do vinagre e do limão que junto com o agraço⁴⁷⁶ e a laranja azeda constituíam os principais ingredientes ácidos da preparação dos molhos na Idade Média. Nos molhos medievais, muitas vezes, o único elemento líquido de uma receita era formado por estes ingredientes. Esses molhos também poderiam, em alguns casos, acrescentar pão para dar liga⁴⁷⁷.

Vejam outras receitas que combinavam especiarias e ingredientes ácidos conjuntamente:

TIGELADA DE PERDIZ

Parta-se em pedaços uma perdiz mal assada. À parte, numa caçarola, prepara-se um refogado com azeite, ou manteiga, cebola picada, **cravo, pimenta e açafreão**. Passem-se os pedaços da perdiz na farinha de trigo e em seguida arrumem-se na panela, onde á está o refogado. Toma-se **vinagre** misturado com água, e deita-se essa mistura na panela, onde já está a perdiz, de modo que atinja o meio do recipiente. Sal a gosto. Leva-e a cozinhar em fogo brando.⁴⁷⁸ (grifos nossos).

⁴⁷⁵ Ibid.

⁴⁷⁶ Suco ácido feito à base de uvas verdes.

⁴⁷⁷ Um prato antigo, apreciado por D. João I, conforme consta na Crónica de D. João I, escrita por Fernão Lopes, era o Desfeito. VER: ARNAUT.op.cit.p. 15. Encontramos a receita desta iguaria no manuscrito 142 do ADB, e no livro Arte de Cozinha e, em ambas, para dar liga ao molho acrescentava-se pão ralado.

⁴⁷⁸ GOMES FILHO.op.cit.p. 141.

TIGELADA DE PERDIZ

Ingredientes:

Perdiz

Cebola

Azeite ou manteiga⁴⁷⁹

Especiarias(cravo, pimenta, açafão)

Farinha

Vinagre destemperado com água

Sal

Canela (opcional)

A perdiz mal assada feita em pedaços. Tenha-se cebola afogada, com azeite ou manteiga, deem tudo na tigela de fogo com seus adubos, **cravo, pimenta, açafão**, a perdiz primeiro enfarinhada, deem-lhe mais vinagre destemperado com água que cubra a perdiz, e porão a tigela a ferver temperada com seu sal, e **canela**, se quiserem. (grifos nossos).

PERDIZ COZIDA

Coza-se uma perdiz com uma quarta de toucinho, duas onças de manteiga, meia dúzia de grãos, todos os adubos (**pimenta, cravo, noz-moscada, canela, açafão e coentro seco**), cheiros e **vinagre**; como estiver com quantidade de caldo que encha uma tigela, mande-se à mesa com sumo de **limão**⁴⁸⁰. (grifos nossos).

A primeira receita é do manuscrito I-E 33 da BNN, neste documento, das 53 receitas, 25 são de pratos salgados. E nestes aparecem especiarias, ingredientes ácidos e, em pelo menos 10 receitas, os dois itens concomitantemente⁴⁸¹. Estando açúcar e canela presentes em mais da metade dessas receitas salgadas. A segunda pertence ao manuscrito 142 do ADB, e encontramos 138 receitas onde especiarias e ingredientes ácidos figuravam. A última é da obra de Domingos Rodrigues e das 270 receitas apresentadas, 191 eram preparos que associavam especiarias e

⁴⁷⁹ BARROS.op.cit.p. 139.

⁴⁸⁰ RODRIGUESop.cit. 87.

⁴⁸¹ GOMES FILHO.op.cit.p.141-147.

ingredientes ácidos. Nessa conta incluímos os pratos com especiarias, mesmo que somente a canela, os com adubos e os com ingredientes ácidos como; o vinagre, os limões, as laranjas azedas e o agraço⁴⁸².

Uso de legumes

Um outro diferencial da cozinha moderna seria o aumento no número de legumes presentes nas receitas. De acordo como Flandrin, entre 1545-1660, na França, o número de espécies de legumes mencionadas em receitas quase dobrou⁴⁸³. Os legumes constantes nos receituários franceses do século XVII eram, em geral, cogumelos, alcachofras, cardos, aspargos e berinjela, principalmente.⁴⁸⁴ Analisando as três fontes, vemos que no manuscrito I-E33 da BNN não aparece receitas de legumes, nem legumes como ingredientes de receitas salgadas, somente encontramos uma compota doce de ‘Talos de alface’⁴⁸⁵. Já o manuscrito 142 do ADB apresenta 22 receitas de legumes, onde encontramos: abóbora, acelga, mastruço(mentruz), alcaparras, alface, alho, almeirão(variedade de chicória), azeda(azedinha), beldroegas, berinjela, borragem, bredos, cabaça(porongo), cardos, cebola, cenoura, chicória, coentro, couve, endro, erva-estrela, ervilhas verdes, espargos(aspargos), espinafre, favas verdes, funcho, guiabelhas, hortelã, manjeriço, mostarda, nabo, grelos de nabo, pepino, perrexiel-do-mar(funcho-do-mar), rãbão (rabanete) e segurelha. Além de couve e couve murciana, que aparecem como ingredientes de pratos de carne.⁴⁸⁶ Mas neste manuscrito não devemos considerar o uso de tantos legumes como um traço da cozinha moderna, precisamos levar em conta que os legumes sempre foram destinados à alimentação dos menos abastados. E, sendo utilizado este manuscrito para cuidar da alimentação dos eclesiásticos dos colégios menores, o uso e a diversidade de legumes esta mais associados a este fato do que à mudança trazida pela cozinha moderna. Entretanto, na obra de Domingos Rodrigues podemos encontrar alcachofras,

⁴⁸² RODRIGUES.op.cit.p. 59-213.

⁴⁸³ FLANDRIN.op.cit.p.641

⁴⁸⁴ Id., p. 642-643.

⁴⁸⁵ GOMES FILHO.op.cit.p.155

⁴⁸⁶ BARROS.op.cit.p. 51.

alcaparras, alho-poró, aspargos, berinjela, cardos e ervilhas frescas. Mestre Rodrigues inclusive escreveu uma sessão com o título: De ervas, composta por 12 receitas⁴⁸⁷. Destacamos abaixo uma dessas receitas:

Pratinhos de alcachofra

Escaldadas as alcachofras e cortadas as pontas e pés delas, afoguem-se em manteiga com cheiros, vinagre e todos os adubos; coalhem-se de gemas de ovos e mande-se à mesa com canela e limão por cima.

Deste modo se fazem cardos e aspargos.⁴⁸⁸

Alcachofras, cardos e aspargos eram legumes que tinham grande aceitação entre os franceses no mesmo período, comparemos uma receita de alcachofra do livro de La Varrene:

Corações de Alcachofra

Retire todas as folhas de suas alcachofras e corte-as até o feno. Então, cozinhe-as com caldo (*bouillon*) ou água, manteiga e sal. Quando estiverem cozidas, retire-as do *bouillon* e remova o feno. Em seguida, acrescente manteiga e sal e, quando quiser servi-las, prepare um molho com manteiga fresca, um fio de vinagre, noz-moscada e uma gema de ovo para dar liga. Sirva, então, suas alcachofras atentando para que estejam bem branquinhas.⁴⁸⁹

Aqui podemos acompanhar as diferenças entre as receitas francesas e as portuguesas. Enquanto os lusitanos colocavam nas alcachofras todos os adubos, ou seja, pimenta, cravo, noz-moscada, canela, açafraão e coentro seco e no final gemas de ovos, com canela e limão por cima, na França elas eram cozidas num *bouillon*, um caldo feito com carnes, salsinha, ascalônia, tomilho e alguns poucos cravos que, após ser muito bem coado,

⁴⁸⁷ RODRIGUES.op.cit.p.139-141

⁴⁸⁸ Id., p.141.

⁴⁸⁹ TREFZER.op.cit.p.145.

servia de base para o preparo de vários pratos⁴⁹⁰. Do mesmo modo que se preparavam em Portugal as alcachofras, também se faziam cardos e aspargos, ou seja, os legumes destinados à mesa da aristocracia estavam cheios de especiarias. Já nas receitas de La Varenne encontramos um molho que, atualmente, ainda serve como acompanhamento de alcachofras e aspargos: o molho Holandês⁴⁹¹.

As gorduras animais

Um terceiro traço que caracterizava a cozinha medieval, além do uso abundante de especiarias e a acidez acentuada dos pratos, era o uso de gordura suína, quase sempre na forma de toucinho. Para Flandrin, os molhos medievais não comportavam óleo ou manteiga, e o aparecimento da manteiga nos livros de cozinha constituiu uma das principais transformações registradas na época moderna⁴⁹². Aqui temos novamente, uma particularidade nas terras lusitanas. Iria Gonçalves, estudando a mesa dos primeiros reis de Portugal, escreve que a gordura principal na mesa da corte era a manteiga. Ela afirma que “até mesmo no espaço mediterrânico, onde a oliveira sempre prosperou e o azeite era o de melhor qualidade, este nunca se impôs à mesa dos poderosos”⁴⁹³. Nas receitas, das fontes desta tese, as três gorduras são utilizadas: toucinho, azeite e manteiga. No manuscrito I-E33 da BNN, a manteiga aparece como única gordura nas receitas de; galinha albardada, pastéis de tutano, receita de torta, canudos de ovos mexidos, pastéis lepardados. E a manteiga juntamente com toucinho em: alfitete e pastéis de carne.⁴⁹⁴A manteiga também aparece no manuscrito 142 o ADB. Ela é utilizada em 47 receitas, sendo mais freqüente nos preparos com arroz, cuscuz, pastéis salgados e também nos

⁴⁹⁰ Id., p. 143.

⁴⁹¹ O molho holandês era feito com manteiga fresca, um pouco de vinagre, sal, noz-moscada e gema de ovo. Atualmente se substitui o vinagre por suco de limão.

⁴⁹² FLANDRIM.op.cit.p. 652-653.

⁴⁹³ GONÇALVES, Iria. A mesa itinerante dos nossos primeiros reis. In: BUESCO, FELISMINO. op. cit., p. 293.

⁴⁹⁴ GOMES FILHO. op.cit., p. 142-147.

doces, como bolos, biscoitos e pastéis. Entre as receitas encontramos uma de Manteiga que transcrevemos abaixo

Manteiga

Nota: conselho para preparação e utilização da manteiga na cozinha

Ingredientes; manteiga retirada do leite

Pôr-se-á a ferver brandamente até que se faça um olho no meio, e afaste-se a espuma, e se assente no pé o sal e toda a escória que tive, e toda a brancura da fervura que causa o sal se ira fazendo amarela, e depois abrandando o fogo, ou fora dele, se irá assentando, tirando pouco a pouco com uma colher, não tocando no pé, e ter-se-á tento que não ferva mais do necessário depois de fazer pé, porque se esturraria. Limpa por este molho, usar-se-á dela nas coisas necessárias, e faltando esta se poderá usar qualquer outra, não em cuscuz, nem em pastel. Quando se concertar ao fogo o mais seguro é afastá-la depois da espuma primeira.⁴⁹⁵

Aqui vemos, primeiramente, o conselho para sua preparação, somente a partir do leite, purificação e utilização na cozinha. Também se adverte que na falta desta manteiga feita de leite poderia ser usada qualquer outra, como por exemplo, a manteiga de porco⁴⁹⁶, com exceção do cuscuz e dos pastéis, onde não poderia haver substituição.

Em Arte de Cozinha a manteiga aparece, além do capítulo com o título De empadas⁴⁹⁷, onde está presente em todas as 13 receitas, em 33% dos pratos da obra. Mas outras gorduras também eram importantes, o azeite surge predominantemente nos pratos de peixe em nas três fontes. Mas estava quase ausente dos pratos com carne. A única fonte que nos revela este motivo é o manuscrito 142 do ADB, na receita 'Azeite' que tinha como objetivo aconselhar sobre a sua utilização na cozinha. " E é de advertir que quando em coisas de carne por falta de alguma

⁴⁹⁵ BARROS.op.cit.p. 251.

⁴⁹⁶ A banha de porco era usualmente chamada de manteiga de porco.

⁴⁹⁷ RODRIGUES.op.cit.p. 121.

manteiga se usasse de azeite, não se deve de usar muito porque faz mal”⁴⁹⁸.

O uso do açúcar nas receitas

Flandrin observa no texto, Preferências alimentares e arte culinária nos séculos XVI-XIX, que os viajantes franceses se espantavam pela incongruência de temperos doces que encontravam fora da França. A condessa de Aulnoy, em 1691, escreveu sobre um presunto que lhe haviam servido e teria sido excelente se não estivesse “coberto com uma certa drágea que designamos na França por grajéa, cujo açúcar era derretido na gordura e, além disso, completamente coberto com casca de limão, o que diminuía seu gosto”⁴⁹⁹. Em Portugal o açúcar em receitas salgadas continuava a ser utilizado. No manuscrito I-E33 da BNN, temos: Receita de tutanos, onde pastéis de carne de porco, bem gorda, levam açúcar no recheio e açúcar com canela depois de fritos. E também; Receita de torta com carne de carneiro e porco, cozidas com açúcar e servidas com açúcar, canela e borrifadas com água-de-flor. Além de Modo de preparar o láparo e Tigelada de perdiz, onde o açúcar é ingrediente fundamental⁵⁰⁰. No manuscrito 142 do ADB encontramos cuscuz açucarado, sopas de queijo polvilhadas com açúcar e canela, bofes e coração de carneiro com açúcar, pastéis de tutano com recheio de açúcar e canela e passados em mais açúcar e canela antes e servir. Além da receita de pastéis de carne e pastéis esfolhados fritos (de carneiro), que são alguns exemplos de receitas que pedem açúcar para ficarem mais saborosos⁵⁰¹.

Também em Arte de Cozinha encontramos o doce associado ao salgado como nesta receita:

Frangões doces

Depois que tiverem assado dois frangões grandes, e tomado o pingo deles, os deitarão em um arrátel de açúcar, que há de estar em meio ponto, com meio arrátel de amêndoas pisadas muito bem e o dito pingo; como os

⁴⁹⁸ BARROS.op.cit.p. 251.

⁴⁹⁹ FLANDRIN. op.cit., p. 656.

⁵⁰⁰ GOMES FILHO. op.cit., p. 143-147.

⁵⁰¹ BARROS. op. cit., p. 375 e 403.

frangões estiverem cozido e polme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão-de-ló com o polme e a canela por cima. Desta sorte se fazem galinhas e pombos⁵⁰²

No século XVII e também no XVIII os sabores agrídoces ainda estavam em voga em Portugal, o que permite que receitas desse tipo continuassem a figurar com alguma frequência ao longo da obra. Assim verificamos que: a sopa à italiana (feita com carne de carneiro), e a sopa de queijo e lobo de porco ou vaca levavam açúcar e eram cobertas com canela antes de serem enviadas à mesa⁵⁰³. Também, a sopa de qualquer gênero de assado, a sopa dourada, a sopa de pêros (feita com molho de qualquer gênero de assado), a sopa dourada de nata e a sopa de nata que constam do capítulo; De diferentes pratos de sopa, levam açúcar entre seus ingredientes⁵⁰⁴.

Com relação ao abandono do açúcar, Flandrin relata que pelo estágio de sua pesquisa na época da publicação de História da Alimentação este poderia não ser um traço da modernização, mas sim uma característica da cozinha francesa⁵⁰⁵.

As técnicas de cocção

A cozinha medieval tinha como características, além das especiarias e sabores ácidos, as carnes com longos períodos de cozimentos e assadas, pois segundo a medicina da época, está era a melhor forma de se garantir boa saúde⁵⁰⁶. As novas técnicas francesas espetavam as carnes de forma perpendicular, para assá-las rapidamente e levá-las à mesa mais grelhadas do que assadas. Além de uma preferência para que as carnes, inclusive as de aves, não ficassem excessivamente cozidas e assim perdessem o seu sumo⁵⁰⁷. Outro procedimento que Flandrin considera próprio da cozinha moderna francesa é a prática de proteger as carnes de aves do calor envolvendo-as

⁵⁰² RODRIGUES.op.cit.p. 83.

⁵⁰³ Id., p. 59.

⁵⁰⁴ Id., p 60-62.

⁵⁰⁵ FLANDRIN.op.cit., p. 666.

⁵⁰⁶ COUTO. op. cit., p. 72.

⁵⁰⁷ FLANDRIN.op.cit., p. 661-662.

com toucinho antes de assá-las⁵⁰⁸. Ele apresenta o relato de viajantes franceses que reclamavam que isto não era feito e que condenavam o hábito de em outros países, como a Itália, as carnes e as aves serem cozidas e posteriormente assadas.

Herdeiros de uma cozinha com fortes traços medievais, os tratados culinários portugueses apresentam, majoritariamente, técnicas de cocção lentas. A cocção lenta e o calor úmido amoleciam os alimentos. Nesse procedimento o vapor de água penetrava nas fibras e quebrava sua consistência. Com a aplicação da cocção lenta nas carnes, estas perdiam parte do seu sabor e de seu valor nutritivo. Normalmente as substâncias aromáticas contidas nos alimentos passavam para o caldo. Encontramos poucas receitas com o uso exclusivo de técnicas de cocção mais rápida, feita em calor seco. A cocção rápida ou com calor seco é um método que procura, mais que o amolecimento dos alimentos, uma troca de sabor devido à cocção dos sucos dos comestíveis. Assar, grelhar, saltear e fritas são métodos de cocção rápida. Todavia, algumas receitas das fontes investigadas nesta tese combinavam a cocção seca com o calor úmido, ou o inverso, vejamos alguns exemplos:

Outro género de picado

Ingredientes:

Carneio assado

Cebola

Salsa

Hortelã

Coentros

Caldo (de carne) ou água com manteiga

Especiarias (excepto canela)

Vinagre

Açafrão

Azedo de limas ou agraço

Ovos (2 para 4 pessoas)

Picar-se-á o **carneiro assado** com cebola, salsa, e hortelã, e alguns coentros, e **por-se-á a cozer com caldo**, e se o não houve, em água com uma pequena de manteiga e seus adubos, tirando a canela, e vinagre em qualquer tempo; e no cabo eu açafrão com

⁵⁰⁸ Id., p. 650.

seu azedo de limas ou agraço na última fervura, no fim quantidade de ovos anaçados com um pouco de caldo para se não coalharem, e serão como dois para 4 pessoas⁵⁰⁹. (grifos nossos).

Frangões estrelados

Cozam-se em uma olha⁵¹⁰ quatro frangões; como estiverem cozidos, tirem-se fora inteiros e, depois de muito bem salpimentados, **ponham-se a frigir em toucinho derretido até corarem**: estando corados, se porão em um prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão; arme-se este prato com salsichas, torresmos de presunto, ou lombo, e mande-se à mesa⁵¹¹. (grifos nossos).

Na primeira receita do manuscrito 142 do ADB percebemos que a carne era primeiramente assada para depois ser cozida num caldo especiarias, e vinagre, sendo que na última fervura ainda era colocado um elemento azedo ou agraço. As receitas que apresentamos anteriormente, de coelho e perdiz, retiradas do manuscrito I-E 33 da BNN, também são feitas com a carne um pouco assada, que depois deve ser cozida em fogo brando. A receita de Frangões estrelados do livro de Domingos Rodrigues apresenta a cocção úmida com o calor seco, ou seja, primeiro os frangões devem ser cozidos em um caldo gordo para depois serem fritos em banha de toucinho derretido. Não encontramos a modernização francesa no que tange às técnicas culinárias, pois mesmo mestre Rodrigues não utiliza nos preparos o *bouillon*⁵¹², o *coulis*,⁵¹³ e *papillote*⁵¹⁴ ou *à la braise*⁵¹⁵,

⁵⁰⁹ BARROS.op.cit.p. 123.

⁵¹⁰ Caldo gordo resultante do cozimento de vários legumes e carnes.

⁵¹¹ RODRIGUES.op.cit.p. 81.

⁵¹² Caldo a base de ossobuco, carne de ovelha, aves, ervas frescas e um pouco de cravos-da-índia.

⁵¹³ Um purê líquido, feito com legumes pouco cozidos ou frutas.

⁵¹⁴ Nesta técnica cozinha-se os alimentos fechados hermeticamente dentro de um papel. Ela costuma ser utilizada para preparos rápidos, principalmente de peixes e frutos do mar. Os vapores do

técnicas já disseminadas na cozinha francesa do período. Com isso podemos afirmar que, ao utilizar os parâmetros de Flandrin em nossas fontes, encontramos uma cozinha majoritariamente alicerçada na herança medieval.

Influências Estrangeiras nos Livros de Receitas Portugueses

Pelo que apresentamos a alimentação em Portugal, entre o período quinhentista e setecentista, manteve a maior parte das características medievais; a presença de sabores agrídoces, o grande uso das especiarias e o consumo privilegiado das carnes em cocção lenta. O açúcar, nas mesas abastadas, já em vantagem com relação ao mel, figurava entre os ingredientes indispensáveis para a preparação de pratos doces e salgados. O gosto pelo doce, juntamente aos pratos de origem moura, tiveram influência nas cozinhas européias, principalmente, portuguesa, castelhana e aragonesa⁵¹⁶. Essa ascendência árabe pode ser percebida pelo uso de flor de laranjeira e amêndoas. E em diversos pratos e manjares como, as almôndegas⁵¹⁷, a galinha albardada⁵¹⁸, a galinha mourisca⁵¹⁹, o cuscuz, o Farro com cevada mourisca, além do alfitete e das almojávénas. Os alfitetes são feitos com carne de galinha ou carneiro refogada com canela, temperos e ovos e colocadas sobre panquecas preparadas com manteiga, açúcar e gemas de ovos, empilhadas e polvilhadas com açúcar⁵²⁰. Já as almojávénas são parecidas com tortinhas arredondadas e fritas, feita com uma massa muito fina de farinha, açúcar, manteiga, e água-de-flor. Elas são recheadas com uma mistura de queijo, farinha e ovos e depois passadas em uma calda de açúcar⁵²¹.

próprio alimento, neste meio de cocção, são os responsáveis por cozinhá-lo.

⁵¹⁵ Assados feitos diretamente sobre a chama alta.

⁵¹⁶ BRAGA. Isabel. M.R. Drumond. **Do primeiro almoço à ceia**. Editor Colares.Lisboa. 2003.p. 23.

⁵¹⁷ Receita presente no Manuscrito 142 da ADB, Arte de Cozinha e Manuscrito IE-33 da BNN.

⁵¹⁸ *Ibid.*

⁵¹⁹ *Ibid.*

⁵²⁰ GOMES FILHO. op. cit.p. 142.

⁵²¹ *Id.*, p. 151.

Na doceria temos a aletria, as alféolas (tranças feitas de calda de açúcar em ponto de bala, com água-de-flor) e o massapão (massa feita de calda de açúcar, água-de-flor, amêndoas e farinha de trigo, cozida e modelada). Todavia, se conseguimos perceber a influência árabe nos livros de cozinha, a presença de produtos americanos que, segundo Isabel Drumond Braga, marcam “a principal diferença entre alimentação medieval e a alimentação moderna, deu-se de forma progressiva e lenta, só tendo cabal significado no século XVIII”⁵²². Dessa forma, compreendemos que o comer em Portugal estava muito arraigado em suas predileções medievais, o que podemos inferir comparando as receitas que traziam os produtos do novo mundo.

No Manuscrito IE-33 da BNN, encontramos uma única receita com o título “vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito são e para o fígado é maravilhoso”⁵²³. Esta seria uma mistura fermentada de água e açúcar, porém segundo Giacinto Manupella acrescentada posteriormente⁵²⁴. Observando os ingredientes da preparação, não aparece nenhum item que não fosse conhecido em Portugal. Será no manuscrito 142 do ADB onde encontraremos o produto americano que mais aceitação teve na Europa e também entre os Portugueses; o peru. Esta ave galiforme selvagem, presente desde o leste da América do Norte até o México, foi domesticada pelos astecas e através dos

⁵²² BRAGA.op.cit.p. 29.

⁵²³ "Tomam um vaso grande e lancem-lhes seis canadas de água da fonte, e uma par delas quente, que fique água morna e lancem-lhes cinco arráteis de açúcar muito extremado e mexam-no com uma colher e , depois que ficar bem desfeito, cubram-no muito bem e ponha-se em parte que esteja quente, e seja um vaso desta confeição, e ferve dois ou três dias, e depois que esteja u m dia se bebe, e é muito bom e como passa cinco ou seis dias, não se bebe, porque se faz forte e embebeda;e quando a vasilha é nova, faz-se em doze dias, e como esta avinhada faz-se em cinco ou seis. Esta vasilha não se lava nunca, porque o pé que fica dá o fermento para o outro." MANUPPELLA, Giacinto. **Livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal**. Códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986.

⁵²⁴ Id., p. 75.

castelhanos chegou às mesas da Europa⁵²⁵. Chegando primeiramente em Castela, logo ficou conhecida em Portugal.

Na Europa e na Península Ibérica o peru fez sucesso rapidamente. No início era um produto de prestígio, sendo encontrado somente nas mesas mais abastadas⁵²⁶. Provavelmente por este motivo exista apenas uma receita no Manuscrito 142 do ADB, "Galinhas de Peru"

Ingredientes:

Peru

Toucinho

Pimenta ou Limão

Se forem duras, cozidas com toucinho e comidas com pimenta. Se tenras, assadas metendo-lhes tiras de toucinho por muitas partes, e comidas com limão⁵²⁷.

A receita é simples, não envolve muitos ingredientes. Dependendo da rigidez da carne esta poderia ser cozida, para torná-la mais macia, ou assada. O título deixa claro seu parentesco com a galinha, possivelmente por não ser muito comum, entre os meios menos abastados, como é o caso do Colégio de Tomar local de origem deste manuscrito. Além dessa receita, temos a presença do peru documentada em algumas refeições. Na segunda metade do século XVI, em Santarém, as freiras do Convento de Santa Clara, ofereceram perus aos padres de São Francisco em festa homenageando a padroeira⁵²⁸. Em 1647 D. Luísa de Gusmão ofereceu um jantar para suas damas, onde apareceram entre as iguarias perus assados no forno⁵²⁹. Mas será no livro, *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues que poderemos notar o êxito que o peru teve nas nobres mesas lusitanas. Mestre Rodrigues registrou no capítulo IV, *De alguns pratos de peru; almôndegas de peru, duas receitas de peru salsichado, peru de sopa branca, peru com*

⁵²⁵ BRAGA. op. cit., p. 98.

⁵²⁶ Id., p.99

⁵²⁷ BARROS. op.cit.p. 133.

⁵²⁸ BRAGA.op.cit.p. 101.

⁵²⁹ Ibid.

salsa real e peru estilado⁵³⁰. Mas o peru também entrava como ingrediente em outros preparos sendo que podemos observar 24 receitas com esta ave. Ele entrava em preparados, assado, dourado, ensopado, recheado, com arroz, em gigote, em potagem à francesa, de Fernão de Sousa e sem osso. Sendo este livro destinado a nobreza vamos observar a receita de Peru Estilado em comparação a receita de Galinhas de Peru transcrita anteriormente:

Depois que um peru estiver depenado e limpo, lhe meterão dentro meio arrátel de presunto e, no mesmo presunto, uma moeda de ouro (grifo nosso) portuguesa, uma pedra de açúcar que pese uma quarta, duas gemas de ovos, duas camoesas ou um marmelo, e , não havendo estas frutas, duas maçãs azedas; logo meta-se o peru em uma panela com duas onças de manteiga de vaca, todos os adubos inteiros, vinagre, sal, água pouca: como estiver tudo isto na panela, depois de barrada para que não saia o bafo, ponha-se a cozer devagar em lume brando; mande-se à mesa sore fatias e sumo de limão por cima.[...] ⁵³¹

Esta receita precisa de nove ingredientes para seu preparo, sendo que um dos ingredientes é uma moeda de ouro portuguesa. Só por este item concluímos que não se tratava de uma receita para ser apreciada por qualquer público. Ela contrasta com a simplicidade da receita de Galinha de Peru e demonstra claramente que além da carne o tipo de preparo também poderia evidenciar a posição social de um indivíduo. A palavra estilado, no título da receita, parece indicar isso, a moeda de ouro confere estilo ao prato, ou este seria feito de acordo com o bom estilo.

⁵³⁰ Estilado se refere tanto ao muito magro, como a algo que verte gotas ou que é feito segundo o bom estilo. o uso desse termo nessa receita pode estar aludindo a um peru magro, ou ao seu cozimento em fogo brando, ou a moeda de ouro que confere estilo ao prato.

⁵³¹ RODRIGUES. op. cit.p.78.

Outros produtos americanos como o tomate, a batata e o milho só aparecem nos receituários impressos a partir do século XIX. A batata⁵³² já era conhecida dos portugueses no século XVI, mas demorou a impor-se entre os abastados. Uma variedade, a batata-doce, tornou-se mais popular. Em Castela, no século XVI Isabel Drummond Braga menciona que Nicolau Monardes, médico e colecionador de espécies do novo mundo "esclareceu que delas se fazia conserva do tipo marmelada e que a batata-doce se cultivava em diversas partes da Andaluzia"⁵³³. Em 1538 já se cultivam batata-doce nos Açores, na Ilha Terceira. Alguns portugueses elogiavam a batata-doce que encontravam no Brasil. Ambrosio Fernandes Brandão escreve, em 1618, que das batatas se faziam doces maravilhosos como marmeladas e também podiam ser comidas assadas e cozidas⁵³⁴. Mas os elogios não foram suficientes para que este tubérculo passasse a integrar o rol de conservas portuguesas rapidamente. Temos no manuscrito " Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remédios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques"⁵³⁵ uma receita de batatada, que é um prato doce. As batatas lavadas e sem casca, deveriam ser cozidas e esmagas com açúcar, acrescentado amêndoas e levadas ao fogo como qualquer doce de Covilhete. Mas esta é uma receita do século XVIII, assim como o comentário da obra de Lucas Rigaud de que as batatas das ilhas, ou seja, batatas-doces, servem comumente para doce de diferentes qualidades⁵³⁶. Não temos nenhuma receita com batata em nossas fontes. Da mesma forma que não encontramos receitas com tomates, embora os castelhanos já cultivassem tomates no século XVI⁵³⁷ e estivesse presente na "casa de Aguillar e marquesado de Priego, senhorio de Montilla na Andaluzia, onde

⁵³² Por pertencer a mesma família da mandrágora e da beladona, a batata despertou suspeitas de ser venenosa. Mas será este tubérculo quem ira contribuir para acabar com os ciclos de fome na Europa nos séculos seguintes.

⁵³³ BRAGA.op.cit., p. 111.

⁵³⁴ Ibid.

⁵³⁵ BRAGA. op. cit.p.107.

⁵³⁶ RIGAUD. op. cit., p. 402.

⁵³⁷ BRAGA.op.cit.p. 112.

se comia frango com tomate e ovos⁵³⁸. Será entre os italianos que encontraremos a primeira receita de molho de tomate. Em 1694, na obra de Antonio Latini, *La scalco alla moderna*, vemos a preparação deste molho que será muito popular, principalmente na cozinha do sul da Itália. Quando chegou à Europa, o tomate foi considerado um planta ornamental e até impróprio para o consumo. Nos séculos seguintes sua aceitação foi cada vez maior. A partir do século XVIII, o tomate segundo Isabel Drumond Braga, passou a ser produzido e consumido em quase todas as regiões da Europa⁵³⁹, mas em Portugal são raras as referências anteriores ao século XIX. Ele aparece no receituário de Francisco Borges Henriques, um manuscrito não publicado do início do século XIX. Todavia ficou ausente dos livros de cozinha impressos até 1876, onde João da Mata, apresenta sua *Arte de Cozinha* e descreve vários pratos nos quais o tomate era um dos ingrediente da receita⁵⁴⁰.

Com relação ao milho, a partir de 1515 ele passou a alterar a paisagem rural portuguesa, chegando à Madeira, Açores e Cabo Verde⁵⁴¹. Seu cultivo melhorou a alimentação dos menos favorecidos, sendo que na região norte de Portugal, desde o final do século XVI, e principalmente, no século seguinte a broa de milho predominava na alimentação dos moradores do Minho e da maior parte da Beira⁵⁴². Link, estrangeiro em viagem à Portugal, mencionou em seus relatos o hábito de comer broa entre os lusitanos, mas considerou o alimento “ pesado, adocicado e indigesto”⁵⁴³. Receitas com milho não aparecem no receituário nacional até o final do século XIX e, o livro *Novíssima arte de cozinha* de 1889, apresenta apenas duas receitas. Uma de bolos de milho e outra de canjica⁵⁴⁴.

538 Ibid.

539 Id., p. 113.

540 Ibid.

541 Id., p. 118.

542 Ibid.

543 Ibid.

544 **Novíssima arte de cozinha / por um mestre de cozinha**. Lisboa: Arquimedes Livros, 2015. Reedição facsimilada do original publicado em Lisboa pela Editora Tavares Cardoso e Irmão em 1889.pag.217

Com os frutos encontrados no Novo Mundo a situação foi muito parecida. Pero de Magalhães Gândavo, cronista português, em 1576 escreveu História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil e nesta obra faz a seguinte descrição do ananás “depois que são maduros têm um cheiro muito suave e comem-se aparados feitos em talhadas. São tão saborosos, que a juízo de todos, não há fruta neste reino que no gosto lhes faça vantagem”⁵⁴⁵. O entusiasmo dos europeus, pelos cajus, ananases e maracujás não fez com que estes frutos fossem incorporados à doceria, ou figurassem entre os preparados dos livros de receitas até o século XIX. A exceção ocorreu com o cacau.

O cacau, fruto originário das bacias dos rios Amazonas e Orecono, era consumido pelos indígenas muito anteriormente à chegada dos europeus. Entre os astecas fazia-se uma bebida com os grãos secos e moídos, aos quais se acrescentava água, baunilha, pimenta e farinha de milho; o xocolat⁵⁴⁶. A bebida que Montezema e Cortez partilharam era fria e tinha uma consistência de mel, por isso era tomada com colheres. Os espanhóis passaram a explorar o cacau e a primeira carga chegou a Sevilha em 1585, mas a bebida sofreu transformações para agradar ao gosto castelhano. Acrescentou-se açúcar de cana e leite, ao mesmo tempo em que se suprimiam as especiarias e o milho⁵⁴⁷.

O hábito de beber chocolate passou de Castela para outras cortes europeias, sendo que uma das vantagens da bebida era não romper com o jejum católico⁵⁴⁸. Na França o chocolate chegou no início do século XVII, mas foi o casamento de Ana da Áustria, com Luiz XIII, em 1615, que tornou a bebida popular na corte francesa. E da França o chocolate passou à

⁵⁴⁵ GÂNDAVO, Pêro de Magalhães. apud. BRAGA. op.cit., p. 122.

⁵⁴⁶ ECHEVERRÍA, Olaya Sanfuentes. **Europa y su percepción del nuevo mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI**. n. 39, v. 2. Chile: Instituto de Historia Pontificia Universidade Católica de Chile. julio-diciembre 2006: p. 4.

⁵⁴⁷ Ibid.

⁵⁴⁸ Ibid.

Inglaterra sendo que a primeira casa de chocolate instalou-se em Londres em 1659.⁵⁴⁹

No Brasil o cacau era nativo e começou a ser cultivado pelos portugueses no século XVII, na Amazônia. Nos séculos seguintes, o cultivo estendeu-se com êxito ao Para, Maranhão e Bahia. A moda de beber chocolate que se espalhou por todas as mesas abastadas da Europa também atingiu Portugal. Mas, enquanto entre os lusitanos beber uma chávena de chocolate era próprio de ocasiões especiais e festas, na Espanha, ocorreu uma liberalização do consumo, na mesma época⁵⁵⁰. O consumo de cacau começou pela ingestão de uma bebida, mas com o passar do tempo os cozinheiros europeus foram aproveitando suas potencialidades na culinária para a confecção de bolos, pudins, biscoitos, cremes, mousses, gelador e licores. Mas em nossas fontes temos apenas uma receita de chocolate.

Chocolate

Ponham-se a torrar cinco arrátéis de cacau; depois de torrado, limpem-no e tirem-lhe a casca, pise-se muito bem, misture-se com três arrátéis de açúcar de pedra e três onças de canela fina peneirada.; logo que estiver tudo isto muito bem misturado, vá-se moendo em uma pedra, como quem mói tintas, moa-se segunda e terceira vez, e como estiver em massa deem-lhe oito baunilhas pisadas e peneiradas; faça-se os bolos na forma que quiserem.⁵⁵¹

Esta receita é do livro de Domingos Rodrigues e apresenta como transformar os grãos de cacau em chocolate, acrescentando açúcar, canela e baunilha. Ela não ensina a preparar a bebida, pois não acrescenta água ou leite na mistura. Ao que transparece a receita ensina a maneira de se obter a matéria prima chocolate, para que este fosse empregado em outras preparações e apenas isso. O final da receita “faça-se os bolos na forma que quiserem”⁵⁵², não se referi a bolos de

⁵⁴⁹ Braga. op. cit.p.129

⁵⁵⁰ Id., p.137

⁵⁵¹ RODRIGUES. op. cit.p.169

⁵⁵² Ibid.

chocolate, mas a forma como a massa de chocolate poderia ser guardada.

As primeiras receitas envolvendo chocolate no preparo aparecem nos livros *Arte Nova e curiosa e Nova Arte de Cozinha*, ambos do século XVIII. Mas, são apenas quatro receitas: calda de chocolate para nevar, no primeiro livro e conservas de café e chocolate, creme de baunilha, chocolate e café e creme de abadessas no segundo livro⁵⁵³.

Para Isabel Drumond Braga, algumas receitas com chocolate apareceram no receituário europeu em preparações emblemáticas, como o bolo de chocolate austríaco e o tronco de Natal francês. Todavia, só no século XX os bolos com este ingrediente se generalizaram em Portugal. Na Espanha a utilização do chocolate em receitas foi bem anterior. Juan da Mata na obra *Arte de Reposteria*, publicada em 1747, apresentava várias receitas contendo chocolate, como; pastilhas de chocolate, massapães de chocolate, espuma de chocolate e uma receita de bolo de chocolate⁵⁵⁴.

Se a incorporação dos produtos do Novo Mundo representa um dos marcos da separação entre a cozinha medieval e a cozinha moderna na Europa, em Portugal isso ocorreu de forma bem mais lenta e moderada. E este é um dos motivos pelos quais acreditamos que *Arte de Cozinha* tenha tido uma vida tão longa.

Arte de Cozinha

A importância de *Arte de Cozinha* para a cozinha portuguesa é inegável,; além de ser o primeiro livro impresso de receitas em português, ele contou com inúmeras edições e reimpressões, o que ocasionou um longo período que se inicia no século XVII e termina no século XIX.

A obra de Domingos Rodrigues atravessou os séculos onde as grandes transformações culinárias se processavam na Europa e em partícula na França. Em 1651 a publicação de *Le Cuisinier François* escrito por François Pierere La Varenne apresenta receitas com menos especiarias, utilização de ervas

⁵⁵³ RIGAUD op. cit.p. 234-235 e BRAGA. op.cit.p. 140.

⁵⁵⁴ BRAGA. op. cit.p. 141.

como salsinha, manjeriço, tomilho, alecrim, louro, pratos a base de legumes e receitas com ostras e cogumelos, principalmente trufas negras.⁵⁵⁵ Nesta obra observamos os itens demarcatórios entre uma cozinha medieval que abusava das especiarias e do uso do açúcar na maioria dos pratos, para uma cozinha que pregava a utilização das especiarias em menor quantidade e que incluía no cardápio frutas e vegetais crus e transportava o açúcar para o final das refeições apenas.

Estudiosos da história da alimentação⁵⁵⁶, estabeleceram, genericamente, que determinado tipo de cultura alimentar estaria relacionada a determinado período histórico levando-se em conta nuances e diferenças entre países e regiões numa determinada época. Desta forma, no caso da Europa ocidental, as cozinhas medievais, apesar de sua diversidade, foram analisadas principalmente através de suas características comuns e com isso permitiu-se ligar hábitos alimentares à determinado período histórico. Ou seja, de uma forma simplista, a presença do garo⁵⁵⁷ indica uma cozinha do período clássico, o uso abundante de especiarias e o agridoce dos pratos indica uma cozinha medieval, e a presença de produtos do Novo Mundo uma cozinha Moderna. Mas, assim como observamos a artificialidade que encobre a divisão periódica da história e a necessidade de se trabalhar de forma maleável com esta divisão, também percebemos que principalmente no quesito alimentação nunca podemos ser rígidos.

A presença de elementos do Novo Mundo no receituário Português, por si só não representa uma ruptura com os gostos medievais. A primeira edição de Arte de Cozinha comprova isso. Se observarmos o que propunha La Varenne com as receitas de Domingos Rodrigues vemos no segundo muito mais a continuidade do que uma tentativa de romper com as antigas práticas culinárias. A influência do que estava acontecendo na Europa pode ser sentida em Arte de Cozinha, visto que a publicação portuguesa surge num contexto de transformações, mas se trata mais de uma acomodação do novo, como o peru e o

⁵⁵⁵ TREFZER.op.cit.p. 140-141.

⁵⁵⁶ Entre eles Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari e Bruno Delaux.

⁵⁵⁷ Condimento fermentado à base de peixe de aspecto líquido consumido largamente pelos gregos e romanos antigos. IN. ASFORA.op.cit.p. 118.

chocolate, a um gosto antigo do que uma mudança plenamente perceptível.

6 CONCLUSÕES

Atualmente os estudos ligados à comida e a alimentação invadiram as Ciências Humanas a partir da premissa de que os alimentos constituem uma categoria histórica e que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional ou biológico. Mas o tema da alimentação está em alta, inclusive fora da academia. Assistimos a uma febre por atrações de gastronomia. E estas se multiplicam em realities shows, como a franquia Masterchef, e em tradicionais programas de receitas, como os dos chefs britânicos Nigella Lawson e Jamie Oliver, entre tantos outros que fazem parte da grade da programação da TV aberta e a cabo. Todavia nem os estudos sobre a alimentação, nem os programas de culinária⁵⁵⁸, muito menos os livros de receitas são fenômenos recentes.

A História da Alimentação, em sua trajetória, dedicou-se primeiramente as questões agrárias, bem como à fome e aos modelos de consumo. Entretanto, enquanto os historiadores dedicavam-se a esses temas, por meio da exploração de dados estatísticos de produção e consumo, as investigações de caráter etnológico e antropológico estudavam questões ligadas às preferências alimentares, à significação simbólica dos alimentos, e às interdições dietéticas. Será a partir dos anos 70, que a História da Alimentação se estabeleceu como um campo dedicado à abordagem dos hábitos alimentares, do uso dos ingredientes, dos utensílios e das técnicas de cocção, buscando a interação desses *modus vivendi* à história dos grupos sociais. Mas, isso só foi possível graças a Nova História Cultural que criou as possibilidades para as novas abordagens e novos objetos de estudos, como os livros, cadernos e manuscritos culinários.

Os livros de cozinha são depositários de histórias e saberes que ultrapassam os ingredientes e as próprias cozinhas.

⁵⁵⁸ O primeiro programa foi ao ar em 1948, apresentado pela chef inglesa Dione Lucas exibido pela rede CBS **To The Queen's Taste**. Mas quem popularizou esse tipo de programa foi a chef norte-americana Julia Child seu programa **The French Chef** estreou em 11 de fevereiro de 1963 e foi exibido até 1973. Na televisão brasileira, a pioneira foi Ofélia Ramos Anunciato; a **Cozinha Maravilhosa da Ofélia**, ficou quase 30 anos no ar.

Prevalece nesses documentos a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Analisadas dessa forma as fontes que utilizamos nessa investigação traduziram uma relação particular com o mundo, um espaço rico para compreender os gostos e a comensalidade no medievo português. Estes cadernos de receitas representam também um espelho do grupo social para o qual foram elaborados, um microcosmo com sua linguagem particular; a linguagem dos cozinheiros, legível apenas para os iniciados na arte de cozinha. Mestre Rodrigues, na abertura da segunda parte de sua obra, deixa isso claro. Ele considerava que todos os encarregados de uma cozinha deveriam saber cozinhar, fritar e assar todos os tipos de peixes comuns e conhecidos, ele não precisava explicar isso⁵⁵⁹. Da mesma forma, *Arte de Cozinha*, assim como o manuscrito IE-33 da BNN e demais compêndios culinários da época, não apresentam medidas exatas em suas receitas e nem explicação detalhada dos métodos de cocção. Outro indício de que não foram feitos para serem lidos por quem não dominasse as técnicas culinárias.

As receitas encontradas no manuscrito IE-33 da BNN e no livro de Domingo Rodrigues indicam que a alimentação estava diretamente relacionada ao processo de teatralização da corte. As receitas abusavam das especiarias que, como ingredientes caros e exóticos, ao serem adicionadas nos alimentos, tinham uma função maior do que conferir sabor aos pratos. Estes itens serviam para marcar a distinção social que existia entre a nobreza e o restante da sociedade. E mesmo entre o grupo nobiliárquico a alimentação deveria seguir um código que respeitava a hierarquia, ou qualidade da pessoa, como era a referência do período. Estas questões nos revelaram a importância da comensalidade: não só o quê servir, mas como servir e quando servir. A alimentação da corte lusitana seguia um processo ritual no qual a encenação das refeições, em especial do banquete, servia para reforçar as relações de poder estabelecidas dentro da própria nobreza. Cabe considerar que o simples fato de ter acesso a um manuscrito ou livro culinário era, na verdade, um grande demarcador de fronteiras e diferenciador social, essas receitas serviam para compor o repertório das mesas dos abastados, servindo para realçar nas refeições a

⁵⁵⁹ RODRIGUES.op.cit.p.129.

identidade desse grupo. Grande parte dessa identidade, ligada à alimentação, conseguimos demonstrar na predileção pelo doce que se estabeleceu dentro da aristocracia e que posteriormente se espalhou para outras esferas da sociedade portuguesa. Nesse ponto conseguimos estabelecer um comparativo com a alimentação de outro segmento da população; os colégios menores. Para este paralelo utilizamos o manuscrito 142 do ADB, escrito por um prelado, que demonstrava em suas receitas uma preocupação em aproveitar as sobras e partes menos atraentes dos animais. Este documento revela que numa cozinha longe do Palácio o cozinheiro precisava administrar a falta ou a pouca quantidade de algumas substâncias, pois diferente dos outros documentos aqui as receitas possuem medidas e substituições de ingredientes. Entretanto a predileção pelo doce pôde ser comprovada através do grande número de receitas que levavam açúcar em sua composição.

Esses compêndios revelaram tanto a particularidades com que determinado grupo social se alimentava, como confirmam nossa tese de uma identidade medieval portuguesa ligada ao açúcar. Mesmo frente a novos ingredientes e novas técnicas de cocção, frutos de um novo cenário que se apresentava na Europa, os portugueses permaneceram por mais tempo apegados a uma forma de se alimentar e também a uma preferência, o que conceituamos como sendo o gosto, em relação à comida mais próximo dos sabores medievais, o que se traduzia numa cozinha com traços mais açucarados do que suas contemporâneas.

No período medieval as preparações se caracterizavam pelo uso abundante de especiarias onde os sabores fortes dos temperos eram o foco na preparação dos alimentos. Nos livros de cozinha que são publicados na Europa, a partir do século XV, isso se modificou gradativamente, principalmente na França, diminuindo-se a variedade de uso de especiarias e, também do uso dos ingredientes excessivamente ácidos, o que permitiu aos cozinheiros a execução de pratos com mais sabor do próprio alimento. Açúcar, noz-moscada, cravo e canela são utilizados em menor quantidade e o açafraão, praticamente desaparece da cozinha. Outras modificações foram introduzidas por cozinheiros franceses e italianos para transforma a cozinha medieval em uma cozinha moderna. Verificamos nas receitas estrangeiras, o

aumento do consumo de legumes e temperos frescos, a substituição da gordura suína, principal gordura utilizada no medievo, pela manteiga, o açúcar, deixando de ser empregado na grande maioria dos pratos, para tornar-se um ingrediente utilizado exclusivamente em preparações como as sobremesas; e o uso de cocções mais rápidas, secas, como o uso dos assados e as frituras. Essas modificações que atingiram vários países da Europa, em Portugal foram mais lentas. Neste reino verificamos mais as permanências do que as mudanças nos hábitos ligados à alimentação. Em parte devido ao período compreendido entre 1580-1640, onde Portugal esteve sob o domínio espanhol, e posteriormente as Guerras de Restauração, onde devido ao desgaste não foi possível fazer um investimento tão oneroso em novos hábitos cortesãos exportados pela França. O que não significou passar imune ao processo, o que ocorreu com o advento de D. Pedro II. Foi neste período que Arte de cozinha, de Domingos Rodrigues, a primeira obra de cozinha publicada, escrita durante a regência de D. Pedro II, conciliou as novas demandas da nobreza em relação aos banquetes e sua organização, como, principalmente, reafirmou a identidade lusitana através da mesa. Mestre Domingos Rodrigues abusava das especiarias, utilizava manteiga não como símbolo da modernidade, mas da predileção do grupo social para quem cozinha. Da mesma forma ele apresentou receitas de carneiro, galinha, pato, peru, além de tigelada à mourisca, peixe mourisco, olha moura e cuscuz, numa viva reminiscência da antiga presença muçulmana em Portugal. Fortemente alicerçado nos hábitos da corte portuguesa as receitas de doces e os posteriores acréscimos de receitas, contribuíram para a longevidade da obra.

Sendo o açúcar considerado uma especiaria de alto valor terapêutico⁵⁶⁰, no início, os doces e confeitados destacaram-se por sua reputação medicinal, mas tão logo deixaram exclusivamente a botica foram adquirindo outros usos e significados e com isso estimularam uma indústria doceira que se expandiu rapidamente, sendo aperfeiçoada nos séculos seguintes. Os doces passaram a ter frequência obrigatória na culinária conventual e palaciana portuguesa, ganhando espaço privilegiado nos banquetes onde

⁵⁶⁰ Seu uso terapêutico era indicado para suprir a insuficiência calórica por ser considerado como fortificante ou complemento alimentar.

eram ofertados no último serviço de mesa⁵⁶¹. Sendo os banquetes de açúcar o ápice da celebração das maravilhas que se podiam construir com este ingrediente.

Durante muitos séculos em Portugal o doce conquistou muitos significados sem perder seu valor medicinal e nutritivo original; um destes significados está ligado a sua conotação de mimo e de presente a ser ofertado como sinal de estima. Vasco da Gama, por exemplo, ofereceu ao xeque de Moçambique conservas da ilha da Madeira⁵⁶². E não devemos esquecer de D. Vicente, o bibliógrafo, que nunca recebia conservas suficientes para presentear. A arte de conservar frutas em açúcar tornou a ilha da Madeira afamada já no século XV. Viajantes que visitaram o local como, Pompoe Arditi, destacam que “nela ancoram todos os barcos para comprar açúcar, vinho e conserva de açúcar, que nesta cidade se fazem de grande qualidade e em muita abundância”⁵⁶³.

Com a expansão da produção de açúcar, o doce foi sendo introduzido também nas mesas mais populares e nos conventos onde, as religiosas de famílias nobres, se encarregavam de dar continuidade aos doces apreciados, em suas famílias de origem e, também de criar novas gulodices com a abundância, de açúcar e gemas, presentes nas casas monásticas.

Embora a doçaria tenha se desenvolvido amplamente a partir do século XVII, o gosto pelo doce já estava imbricado na identidade portuguesa desde o medievo, muito antes de serem redigidos manuais sobre o assunto. Vale ressaltar, porém, que a doçaria – principalmente a portuguesa – já existia antes do consumo do açúcar. O mel de abelha, por exemplo, era ingrediente utilizado desde a antiguidade. Mas para os nobres importava o açúcar oriundo da cana-de-açúcar. Tal produto, na verdade, já era um velho conhecido na Europa. Os árabes plantaram canaviais em Granada. As tentativas no Algarve

⁵⁶¹ Sobre este tema ver as obras de : SARAMAGO, Alfredo. **Doçaria Conventual do Alentejo – as receitas e o seu enquadramento histórico**. 4. ed. Sintra: Colares, 2000; CONSIGLIERI, Carlos; ABEL, Marília. **A tradição conventual na doçaria de Lisboa**. Sintra: Colares, 1999.

⁵⁶² ALGRANTI. op.cit. 36.

⁵⁶³ ARAGÃO, A. **A madeira vista por estrangeiros 1455-1700**. Funchal: DRAC, 1981. p. 132, apud ALGRANTI.op.cit.p. 37.

possuem pouca documentação, mas denunciam que a natureza dos terrenos e o clima africano da extrema portuguesa, possibilitavam a mesma cultura que era viçosa no reino granadino.⁵⁶⁴ Com o açúcar deixando de vir do oriente, ainda durante o século XV, e com o aumento da demanda por parte da Europa, Portugal passou a produzir e refinar açúcar na ilha da Madeira, desbravada desde 1419. Essa produção recebeu o reforço dos engenhos estabelecidos, no Brasil a partir dos anos 1530. Para demonstrar o que isso representou, o geógrafo Alain Huertz de Lempis afirma que 2.470 toneladas de açúcar eram consumidas na Europa em 1560; já em 1630, 70 anos depois, o consumo de açúcar chegava a 20.400 toneladas⁵⁶⁵. Nos portos de Lisboa chegavam navios carregados do ouro branco, como era chamado o açúcar, e me parece bastante provável que este produto, caro e raro, em outros locais da Europa se encontrasse mais abundante no reino português. Essa abundância juntamente com uma herança de origem árabe, que legou diversos pratos açucarados ao repertório alimentar luso contribuiu para uma identidade alimentar portuguesa ligada ao doce. Primeiramente em continuar adicionando açúcar aos pratos salgados, o agridoce característicos dos manuais de cozinha medievais permaneceu em Portugal por mais tempo do que em outros países. Tanto observando as receitas, como os testemunhos de viajantes, concluímos que os pratos além de levarem açúcar na sua confecção, eram polvilhados de açúcar e canela antes de irem para a mesa. O que facilmente os tornariam, para os estrangeiros, apetitosos no século XV, toleráveis no século XVI e intragáveis nos séculos seguintes. Em segundo lugar, a confeitaria e a conservaria lusitanas foram responsáveis pela disseminação de compotas, marmeladas, frutos cristalizados e conservas que faziam, não apenas seu papel de adoçar as bocas e satisfazer a gula, mas também as conservas feitas com a casca de frutos cítricos, que por sua vez faziam parte da provisão das embarcações nas grandes viagens marítimas, por ajudar a combater o escorbuto⁵⁶⁶.

⁵⁶⁴ CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. – 4. ed. – São Paulo: Global, 2011, p. 299.

⁵⁶⁵ LEMPS, Alain Huertz de. **As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar**. In: Flandrin, 1998, op. cit., p. 612.

⁵⁶⁶ ALGRANTI.op.cit.p. 37.

À medida que o produto foi perdendo o status de especiaria, o açúcar chegou também às camadas populares e isso aconteceu mais rapidamente em Portugal onde a oferta foi sempre maior. Podemos afirmar isso, pois o manuscrito 142 do ADB é uma obra escrita para servir de guia à cozinha de um colégio eclesiástico com recursos muito mais limitados do que a cozinha palaciana. E entre as receitas encontramos o açúcar como ingrediente de vários pratos. E aqui novamente não apenas com seu caráter terapêutico, mas também com seu caráter festivo de guloseima, pois aparecem bolos, biscoitos, pastéis, doces secos e de creme, que vão ao forno e podem ser comidos com a mão, além de dois doces que são feitos essencialmente com açúcar ; as Alcorças e as pastilhas de boca de Castela. Os frutos em caldas, cristalizados ou em pastas compactas, como a perada, marmelada e pessegada reinam sobre os doces de colher, como cremes, pudins, arroz-doce, manjar branco, e ovos doces. Isso é facilmente compreensível numa cozinha onde o aproveitamento dos frutos de cada estação depende de sua conservação. Mas o gosto e os conhecimentos técnicos para fabricar conservas com frutos viajaram junto com os portugueses para as terras além mar. No Brasil, as conservas de frutos tropicais foram mencionadas pelos primeiros cronistas da América portuguesa, sinal de que os conquistadores preservaram, no Novo Mundo, saberes e hábitos alimentares lusitanos. Mas em Portugal, os produtos da América não tiveram uma aceitação imediata, pois não aparecem no receituário português até o século XVIII. Essa lentidão na incorporação dos produtos americanos, juntamente à permanência de sabores fortes e predileções por preparações culinárias úmidas reveste a cozinha portuguesa de gostos antigos. Entre esses gostos está o doce. E conseguimos mapeá-lo até a Idade Média. Comumente se liga aos conventos femininos, onde as religiosas conquistaram a fama de exímias doceiras, o local onde a arte da doçaria e conservaria que se expandiu notadamente em Portugal e em suas colônias, a partir do século XVII. Esse passado doceiro marcou a culinária portuguesa até os dias de hoje, conferindo identidade à doçaria regional lusitana, como as queijadas de Sintra, os ovos moles de Aveiro e tantos outros doces conventuais, cujas receitas foram transmitidas através das gerações. Mas o gosto pelo doce é muito mais antigo. Sendo

parte da identidade portuguesa ele viajou junto com os colonizadores, e aqui influenciou a nossa doçaria, considerada demasiado açucarada pelos estrangeiros. Mas essa já é uma outra história. Só nos cabe concordar com o provérbio português : o que é doce nunca amargou.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. **Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria**. Tese de Doutorado. UFBA. Salvador, 2003.

ADAMSON. Melita Weis. **Food in Medieval Times**. London. Greenwood Presss, 2004.

ALGRANTI, Marcia. **Pequeno Dicionário da Gula**. ALGRANTI, Marcia. **Pequeno dicionário da gula**. São Paulo: RECORD, 2004.

ALVAREZ, Fernando. Bouza. **Portugal no Tempo dos Filipes: política, cultura e representações (1580-1668)**. Lisboa: Edições Cosmos, 2000.

ANDERSON, Benedict. **As Comunidades Imaginadas. Reflexões sobre a origem e difusão do nacionalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ANDERSON, Perry. **Linhagens do Estado absolutista**. São Paulo: Brasiliense, 1999.

ARNAUT, Salvador Dias. **A arte de comer em Portugal na Idade Média**. Lisboa: Colares, 1986.

ASFORA, Wanessa. **Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VII e IX)**. Tese de doutorado. São Paulo. USP, 2009.

BAKTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. São Paulo: HUCITEC, 1993.

BARROS, Anabela Leal. **As receitas de cozinha de um frade português do século XVI**. Coimbra: Imprensa Nacional, 2013.

BETHENCOURT, F., CURTO, D. R. **A Memória da Nação**. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1991.

BOLAFFI, Gabriel. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BONIN, A, ROLIN, Maria do Carmo .Marcondes Brandão. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. v. 4, n. 1. Curitiba, jun. 1991.

BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

_____. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1987.

_____. **La distinction**. Paris: Éditions du Minuit, 1979.

BRAGA, Isabel M. R. Drumond. **Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação**. Sintra: Colares, 2003.

_____. **O `deve´ e o ´haver´ da casa da rainha D. Catarina**. Arquivos do centro cultural português. n.28. Lisboa/Paris, 1990.

_____. **Sabores e segredos. Receituários conventuais portugueses da época moderna**. Coimbra; Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

_____. **Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XIX)**. São Paulo: SENAC, 2010.

_____. **Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitores e copeiros**. Lisboa: Colaris, 2003.

BRAUDEL, Fernand. **Escritos sobre a história**. São Paulo: Perspectiva, 2009.

_____. **Vida material e comportamento biológico**. Annales E.S.C, v.16, n.3, 1961.

_____. **Alimentação e categorias de alimentos.**
Annales E.S.C, v.16, n.4, 1961.

BREFFE, A. C. F. Pierre Nora: da história presente aos lugares da memória - uma trajetória intelectual. In: **História: Questões e Debates.** v. 13, n. 24,. Curitiba, jul./dez. 1996.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** 6. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUESCO, Ana Isabel, FELISMINO, David. **A mesa dos reis de Portugal: ofícios, cerimónias e representações (séculos XII-XVIII).** Lisboa: Círculo de Leitores, 2011.

BYNUM, Caroline Walker. **Fast, Feast and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Woman,** 1985.

CAIRUS, Henrique. O corpus hippocraticun. IN: CAIRUS, Henrique, RIBEIRO JÚNIOR, Wilson. **Textos hipocráticos: o doente, o médico e a doença.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

CARDIM, Pedro. A Casa Real e os órgãos centrais de governo no Portugal da segunda metade dos seiscentos. In:**Tempo.** Rio de Janeiro, n. 13, v. 7, p. 13-57, jul. 2002. Disponível em: <http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_dos_sie/artg13-2.pdf>. Acesso em: 16 jun. 2016.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade - uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CERTEAU, M. de. A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997.

CHARTIER, Roger. **História da vida privada: da renascença ao século das luzes**. vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

CONSIGLIERI, Carlos, ABEL, Marilha. **A tradição conventual na doçaria de Lisboa**. Sintra: Colares, 1999.

CONTRERAS, Jesús, GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

COSTA, Fernando Dores. Formação da Força Militar durante a guerra da Restauração. In: **Penélope: fazer e desfazer História**. Lisboa: Cosmos, 2001.

COUTO, Cristiana. **Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XII-XIX)**. São Paulo. SENAC, 2007.

DA MATA, Roberto. **Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro**. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1983.

DALBY, Andrew. **Sabores Perigosos: a história das especiarias**. São Paulo: SENAC, 2010.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Sabor e Saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares Curitiba: 1902-1950**. Tese de Doutorado. Curitiba: UFPR, 2003.

_____. **Doces Lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**. Dissertação de Mestrado. Curitiba: UFPR, 1998.

DEVELLIS, David. **A cura pela comida**. São Paulo: Reade's Digest, 2005.

DHOQUOIS, Regine (org). **A polidez: virtude das aparências**. Porto Alegre: L&Pm, 1993.

ECHEVERRÍA, Olaya Sanfuentes. **Europa y su percepción del nuevo mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI**. v. 2, n, 39. Chile: Instituto

de Historia Pontifícia Universidade Católica de Chile, jul.-dez. 2006.

ELIAS Norbert. **Sobre o tempo**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.

_____. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.

ELLIOT, J., BROCKLISS, L. (orgs.). **El mundo de los validos**. Madrid: Taurus, 1999.

FERRO, João Pedro. **Arqueologia dos hábitos alimentares**. Lisboa: Dom Quixote, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLEISCHMAN, S. A distinção pelo gosto. IN: ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges(Org.). **História da Vida Privada**. São Paulo: Cia das Letras, 1991.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001.

_____. **Gastronomia: uma breve história ilustrada**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1986.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. **As utopias medievais**. São Paulo: Brasiliense, 1992.

GARINE, Igor de. Alimentação, cultura e sociedade. **Correio da UNESCO**. Jul., 1996.

GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas, sinais:morfologia e história**. São Paulo:Cia das Letras, 1989.

GOMES FILHO, Antonio. Um **Tratado da cozinha portuguesa do século XV**. Rio de Janeiro: MEC/INL, 1963.

GONÇALVES, Janice. Pierre Nora e o tempo presente: entre a memória e o patrimônio cultural. In: **Revista Historiae: história, memória e patrimônio**. v. 3, n. 3. Rio Grande, 2012.

HARGREAVES, Lisa Minari. O ciborgue gastronômico na cozinha medieval: o hibridismo alimentar nas receitas de Anônimo Toscano. **VII Semana de estudos Medievais**. UNB, 2011.

HÉMARDINQUER, J-J. **Pour una histoire de l'alimentation**. Paris: Armand Colin, 1970.

HERMANN, Jacqueline. **No Reino do Desejado**. São Paulo: Companhia Das Letras, 1998.

HESPANHA, Antonio. Manuel. As Faces de Uma Revolução. In: **Penélope: fazer e desfazer História**. n.9-10. Lisboa: Cosmos, 1993.

HOBSBAWM, Eric, RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

HOSAKAWA, Antonieta Buriti de Souza. **O tratado da cozinha portuguesa códice I.E. 33: aspectos culturais e linguísticos**. Tede de Doutorado. São Paulo, 2006.

LAURIOUX, Bruno; BRUEGEL, Martin. **Histoire et identités alimentaires en Europe**. Hachette Littératures, 2002.

LAURIOUX, Bruno. **A idade Média a mesa**. Portugal: Europa-América, 2006.

LEROI-GOURHAN, A. **O gesto e a palavra - 2. Memória e ritmos**. Lisboa: Edições 70, 1965.

LOURENÇO, Maria Paula Marçal. Os Séquitos das Rainhas de Portugal e a influência dos estrangeiros na construção da 'sociedade de corte' (1640-1754) In: **Penelope – Revista de História e Ciências Sociais**, n. 29, 2003.

MALUF, Marina. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995.

MANUPELLA, Giacinto. **Livro de cozinha da Infanta D. Maria; códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles**. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella, Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1986.

MARQUES, A. H. Oliveira. **A Sociedade Medieval Portuguesa; aspectos da vida cotidiana**. Lisboa: Sá da Costa, 1987.

_____. **A Sociedade Medieval Portuguesa**. 4. ed. Lisboa: Sa da Costa, 1981.

MAUS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. vol. 2. São Paulo: EPU, 1964.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: **Horizontes antropológicos**. a. 2. n. 4. Porto Alegre: UFRGS, jan./jun. 1996.

MATTOSO, José. **História de Portugal: no alvorecer da modernidade. 1480-1620**. Lisboa: Circulo de leitores, 1993.

MEGIANE, Ana P. T. **O Rei Ausente**. São Paulo: Alameda, 2004.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**. v. 16, n. 47. São Paulo: EDUSC, out. 2001.

MONTANARI, Máximo. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

NOLA, Roberto de. **Livro do cozinheiro**. São Paulo: Instituto Brasileiro fr Filosofia e Ciências, 2010.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

PEREIRA, Ana Marques. **Mesa Real: dinastia de Bragança**. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012, p. 20.

PINA, Rui. **Chronica del rei Dom João II**. Porto: Lopez de Almeida, 1977.

PINHEIRO, Anelise Rízzolo de Oliveira; FREITAS, Fernando Sérgio Torres de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. In: **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 17, n. 4, 2004.

POLLAN, Michael. Em **defesa da comida: Um manifesto**. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PURIFICAÇÃO, Maria Manuela Lima. **A vivência do tempo na Idade Média, no livro das posturas antigas de Lisboa**. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Letras: Lisboa, 2009.

QUEIROZ, Ana Isabel (coord.). **Lisboa nas narrativas: olhares exteriores antiga e contemporânea**. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 2012.

QUEIROZ, M. J. de. **A comida e a cozinha, ou iniciação á arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

RAVIOLA, Maria Antónia Lopes B. Alice (Coord.). **Portugal e o Piemonte: a Casa Real portuguesa e os Sabóias**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.

REIS, José Carlos. **Escola dos Annales: a inovação em história**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

REPETTO, Giuseppe. **Prevalência, riscos e soluções na obesidade e sobrepeso: Here, There, and Everywhere**. Arq Bras Endocrinol Metab vol.47 no. 6 São Paulo Dec. 2003.

Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pi d=S1415-52732004000400012&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 03 julho 2013.

RESENDE, Garcia de. **Chronica de D. João II e Miscelânea** Lisboa,.

REVEL, Jean François. **Um banquete de palavras: uma história de sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha**. Sintra: Colares, 1999.

ROCHA, Rui. **A viagem dos sabores**. Lisboa: Edições INAPA, 1998.

ROCHE, Daniel. **A cultura das aparências - uma história da indumentária (séc. XVII-XVIII)**. São Paulo: SENAC, 2007.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha**. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria das Graças Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987.

ROLIN, Maria do Carmo. Marcondes Brandão. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60**. Tese de Doutorado. Curitiba: UFPR, 1997.

ROWLEY, A. **À table! La fête gastronomiqu**e. Paris: Galimard, 1996.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, v. 14, n. 26/27, jan./dez. 1997.

_____. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, Maria José Azevedo. **Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes, Cultura e Sociedade.** Coimbra, 1997.

SARAMAGO, Alfredo. **Doçaria conventual do Alentejo e o seu enquadramento histórico.** 4. ed. Sintra: Colares, 2000.

SCHAUB, Jean-Frédéric. **Novas Aproximações ao Antigo Regime Português.** Penélope, n. 22, 2000.

SOARES, Carmen, MACEDO, Irene Coutinho de. **Ensaio sobre patrimônio alimentar luso-brasileiro.** Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira. **A doçaria conventual de Coimbra.** Sintra: Colares, [sem data].

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TORGAL, Luis Reis. Acerca do significado sociopolítico da Revolução de 1640. In: **Revista de História das Idéias**, v.6. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1984.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia.** São Paulo: SENAC, 2009.

VALLADARES, Rafael. **La conquista de Lisboa. Violencia militar y comunidad política en Portugal, 1578-1583.** Madrid: Marcial Pons, 2008.

_____. **Portugal y la Monarquía Hispánica, 1580-1668.** Madrid: Arco/Libros, 2000.

VALLERI, René. Alimentação. In: **Enciclopédia Einaldi.** Porto: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1989.

VASCONCELLOS, J. Leite de. **Etnografia Portuguesa vol.IV**. Lisboa: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 2007.

VELOSO, Carlos. **A alimentação em Portugal no século XVII nos relatos dos viajantes estrangeiros**. Coimbra: Minerva, 1992.

VERDUM, R. Refletindo sobre a memória com Maurice Halbwachs. In: **Ciências Humanas em Revista**. v. 5, n. 2. Goiania: UFGO, jun./dez. 1994.

VILAR, Pierre. O Tempo de Quixote In: **Desenvolvimento econômico e análise histórica**. Lisboa: Presença, 1982.

VISSER, Margareth. **O ritual do jantar: as origens, a evolução, excentricidades e significados das boas maneiras à mesa**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

XAVIER, Ângela Barreto. **“El Rei Aonde Pode & não aonde quer”**: Razões da Política no Portugal Seiscentista. Lisboa: Edições Colibri, 1998.

GLOSSÁRIO

ABOBORAR

Ensopar; conservar quente perto do fogo brando

ACHAR

Conserva indiana preparada com frutos, legumes etc. e geralmente colorida com açafrão

ADEM

Ave palmípede; designação genérica para patos em geral

ADUBOS

Temperos

AFOGAR

Ensopar, refogar

AGRAÇO

Suco de uva verde

ÁGUA-DE-FLOR

Também conhecida como água-de-flor-de-laranjeira, era utilizada para perfumar os alimentos, hábito culinário comum no período setecentista

ALBARDAR

Passar o alimento em ovos para fritar

ALETRIA DE OVOS

Fios de ovos

ALFITETE

Massa de ovos, açúcar, manteiga ou gordura de porco, e vinho, com vários usos culinários

ALMÍSCAR

Secreção animal de sabor amargo que exala forte aroma

ALMOJÁVENAS

Bolo ou torta de farinha, queijo ou requeijão

ALQUEIRE

Cerca de 12 quilos

ÂMBAR

Fruto de uma árvore da Índia, de cheiro agradável, usado na forma de conserva

ARRÁTEL

459 gramas

BEILHÓS

Bolinhos fritos de farinha e abóbora

BOIÃO

Vaso bojudo para guardar doces, conservas etc.

BOLO

Porção; pedaço

CANADA

Cerca de 2 litros

CHEIROS

Ervas aromáticas para tempero culinário

CHOCO

O mesmo que siba, variedade de polvo

COALHAR

Engrossar

COVILHETE

Prato ou tigela pequena para servir doces

DESCAÍDAS

Miúdos de aves

DESFEITO

Prato feito como guisado

DESTEMPERAR

Adicionar água ou outro líquido para suavizar o sabor

ESPADANA

Ponto de calda de açúcar que, ao cair, lembra uma fita

ESPÉCIES

especiarias

ESTILADO

O que é feito segundo o bom estilo, refere-se também a algo muito magro

ESTUFAR

Preparar a carne com refogado, cozinhando a fogo lento em panela tampada

FATIAS

Pão fatiado

FILHÓ

Bolinho de farinha e ovos frito em óleo e passado em açúcar e canela ou calda

GIGOTE

Guisado feito com carne desfiada, toucinho, manteiga, vinho, vinagre e cheiros; perna de cabrito ou carneiro assada ou ensopada e cortada em farias

GRAL

pilão

LÁPARO

Filhote de coelho

LARDEAR

Entremear uma peça de carne com fatias de lardo (toucinho)

MASSAPÃO

Pão de amêndoas pisadas e amassadas com ovos e farinha, dando massa fina e ligada

MOLARES

moles

OITAVA

Cerca de 60 gramas (oitava parte do arrátel)

OLHA

Caldo gordo resultante do cozimento de vários legumes e carnes

ONÇA

Peso equivalente a 29 gramas

PASTILHAS

balas

PÊRO

Variedade de maçã ou pêra pequena

POLME

Massa meio líquida

QUARTA

Cera de 125 gramas (quarta parte do arrátel)

QUARTILHO

Cerca de meio litro (quarta parte de uma canada)

SALVA

Tipo de bandeja redonda e pequena

TALHADAS

Lascas; fatias

TITELA

Peito das aves