

A historical map of the world from the period 1415-1600, showing the Atlantic Ocean, Africa, and parts of Asia. The map is overlaid with a grid of latitude and longitude lines. The title 'DICCIONÁRIO DA EXPANSÃO PORTUGUESA' is written in large, bold letters across the top. The subtitle '1415-1600' is written in a smaller font below the title. The volume information 'VOLUME 1 DE A A H' is written in a smaller font below the subtitle. The author's name 'DIREÇÃO Francisco Contente Domingues' is written in a smaller font below the volume information. The publisher's name 'Círculo Leitores' is written in a smaller font at the bottom. The map features various geographical labels in Latin and Portuguese, such as 'Africa', 'Arabia', 'India', and 'Lusitania'.

# DICCIONÁRIO DA EXPANSÃO PORTUGUESA

1415-1600

VOLUME 1

DE A A H

DIREÇÃO

Francisco Contente Domingues

Círculo Leitores

*Plitacorum regio,  
sic a Lusitanis appellata qd in  
credibile earum auium abulem  
magnitudinem.*

S N O N D V M E O G N I T A



**DICIONÁRIO**  
**DA EXPANSÃO**  
**PORTUGUESA**

1415-1600

VOLUME 1  
DE **A** A **H**

DIREÇÃO  
*Francisco Contente Domingues*

Círculo de Leitores



A cópia ilegal viola os direitos dos autores.  
Os prejudicados somos todos nós.

Copyright: © 2016 Círculo de Leitores, Francisco Contente Domingues e ADFLUL (Associação para o Desenvolvimento da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa)

Revisão ortográfica: João Pedro Tapada

Projeto gráfico: Carlos Correia  
*Design* e paginação: inPrintout  
Carla Batista e Sofia Silva

Execução gráfica: Bloco Gráfico, Lda.  
Unidade Industrial da Maia  
1.ª edição: janeiro de 2016

Número de edição: 8140  
Depósito legal: 400851/15  
ISBN da obra completa: 978-972-42-5087-8



Na capa: «Typus orbis terrarum», mapa-mundo de Abraão Ortelius. Gravura colorida, 1571.  
Foto: AKG/Atlantico press.

---

Esta edição segue a grafia do novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa.

Reservados todos os direitos. Nos termos do Código do Direito de Autor, é expressamente proibida a reprodução total ou parcial desta obra por qualquer meio, incluindo a fotocópia e o tratamento informático, sem a autorização expressa dos titulares dos direitos.

## GÂNDAVO

fica Augusto de Amorim Garcia, Belo Horizonte/São Paulo, Editora Itatiaia/Editora da Universidade de São Paulo, 1980.

Gândavo, Pêro Magalhães de, *Regras Que Ensinam a Maneira de Escrever e a Ortografia da Língua Portuguesa: Com o Diálogo Que adiante Se Segue em Defesa da Mesma Língua*, ed. fac-similada, ed. Maria Leonor Carvalhão Buescu, Lisboa, BN, 1981 [1571].

Gândavo, Pêro Magalhães de, *História da Província Santa Cruz a Que vulgarmente Chamamos Brasil*, nota prévia de Frei Francisco Leite de Faria, ed. fac-similada, Lisboa, BN, 1984 [1576].

Lins, Guilherme Gomes da Silveira d'Ávila, *Pêro Magalhães de Gândavo, Autor da Primeira Obra sobre a Ortografia da Língua Portuguesa e da Primeira História do Brasil*, Recife, Editora Universitária UFPE, 2009.

---

**GASTRONOMIA** – Remonta à antiguidade greco-romana (com o primeiro registo da palavra «gastronomia» na obra de Ateneu de Náucrates, datada de c. 200 d.C.) a afirmação clara de que o Homem condiciona o ato de se alimentar não apenas às exigências impostas pela sobrevivência, mas também à satisfação do gosto (tanto o paladar, como o prazer da convivialidade e da fruição associada aos rituais, cerimoniais e serviços de mesa). A descoberta de novos mundos e o estabelecimento de carreiras marítimas comerciais regulares com a América, a África e a Ásia desencadeiam uma importante globalização alimentar, em resultado não só da maior acessibilidade do consumidor a produtos importados (como as especiarias), mas também da disseminação por territórios novos da fauna e da flora co-

nhecidas dos portugueses. Na sua bagagem cultural e identitária, o colono leva uma memória gustativa e um modo de vida que pretende replicar nas terras conquistadas. No entanto, o convívio com novos ingredientes (mandioca, milho, frutas e fauna tropicais), a fraca ou nula acomodação de alimentos básicos (com destaque para o trigo e o vinho) às terras conquistadas e o diálogo intercultural resultante desse encontro entre o Velho e os novos mundos originam uma reconfiguração, em maior ou menor grau, dos horizontes de expectativas gastronómicas dos portugueses. É, por conseguinte, nas colónias, em particular no Brasil, que melhor percebemos as transformações que a Expansão introduziu nos hábitos gastronómicos do povo português. Também as longas travessias nas carreiras marítimas se assumiram como espaços de acomodação gastronómica, isto é, de consumo dos produtos das novas terras. Esse abastecimento com mantimentos exógenos ao território português europeu dava-se não só por ocasião das paragens realizadas durante a viagem, mas sobretudo no carregamento de víveres para o regresso a Lisboa (a chamada «torna-viagem»).

Reconstituímos essa gastronomia da Expansão com base sobretudo em fontes escritas de três tipos: relatos sobre a vida a bordo das naus portuguesas, cartas e tratados de jesuítas e de colonos portugueses sobre o Brasil (Pero Vaz de Caminha, Pero Magalhães de Gândavo, Ga-

briel Soares de Sousa e Fernão Cardim) e manuscritos de cozinha (o códice I. E. 33 da Biblioteca de Nápoles, atribuído à infanta D. Maria de Portugal, 1538-1577; o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, do século XVI, publicado por A. Barros, 2013). Assim, importa considerar, por um lado, a experiência da alimentação a bordo (a matalotagem), por outro, a gastronomia dos colonos. No geral, os portugueses que viviam no reino e em particular a mesa régia e a monástica apresentam, até ao final do século XVI, singelos sinais de alterações decorrentes dos novos influídos vindos de além-mar. Além da presença frequente de especiarias nos rezeiros da época (sobretudo pimenta, canela, cravo, noz-moscada, gengibre e açafreão), com que as elites endinheiradas já estavam familiarizadas na Idade Média, é de sublinhar a presença do produto alimentar responsável pela maior revolução do gosto em Portugal e um pouco por toda a Europa, o açúcar. Ao «açúcar da Madeira» sucedem-se o «açúcar de São Tomé» e o «açúcar do Brasil». A banalização do seu consumo traduziu-se na sua transferência progressiva da botica para a cozinha, onde é usado na confeção de variadas «cousas doces», de que se destacam as conservas de frutas (sendo a marmelada a mais famosa e identitária do gosto luso) e um vasto leque de manjares doces. Estes «mimos» podiam ser genericamente denominados «manjares com açúcar», como faz Gabriel Soares de Sousa (cap. 44), ou obedecer a uma cata-

logação que distingue não o açúcar, sempre presente, mas outros ingredientes, como os ovos e o leite (assim sucede com os cadernos de «manjares de ovos» e «manjares de leite» do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*). Que a memória gustativa do colono determinou a expansão do gosto português pelas terras conquistadas confirma-o a implantação da produção de marmelada nas províncias brasileiras de São Vicente e de Santo Amaro, donde é comercializada para as capitânicas vizinhas (Gabriel Soares de Sousa, cap. 62). Por outro lado, a acomodação aos produtos da terra originou a produção de «marmeladas tropicais», feitas segundo a técnica de conservação levada pelas mulheres portuguesas, mas aplicada à fruta local (banana ou pacoba, ananás, maracujá, mangaba, fruta e castanha de caju, jenipapo, cambuí).

Fora do solo português assiste-se a duas correntes gastronómicas distintas, mas que acabam por se entrecruzar, dando origem ao que hoje se pode denominar «património alimentar da lusofonia». Se o determinismo cultural impele o português a reproduzir nos novos mundos os seus padrões gastronómicos, pois são parte integrante da sua identidade, o confronto com a novidade leva-o a reformular hábitos. Na verdade, essa conformação à oferta e contexto novos atinge sobretudo a população de mais poucos recursos, já que, nas novas terras, os abastados continuam a poder custear os ingredientes importados, as cozinheiras portuguesas e

## GASTRONOMIA



*Frutos*, por Albert Eckhout (século XVII).  
Museu Nacional da Dinamarca, Copenhaga  
(Inv. N. 92). Foto: John Lee.

as porcelanas e pratarias de mesa ao dispor dos seus pares do reino. Testemunhos dessa distinção social encontramos-los tanto em relatos sobre a vida a bordo, como em terra. Nas naus, a mesa de fidalgos, oficiais e sacerdotes é mais farta e o serviço esmerado. Basta lembrar alguns episódios emblemáticos, como: as duas refeições feitas aos índios tupiniquins na nau de Álvares Cabral (ano de 1500), relatadas por Caminha; os cuidados prestados ao padre visitador na sua viagem de Lisboa à Baía, quando este adocece, descritos por Fernão Cardim (ano de 1585). No que respeita a primeira refeição aos índios em Porto Seguro, há que reter que não lhes é servida a comum «ração de sobrevivência», à base de biscoito, mas sim alimentos acessíveis apenas à tripulação mais ilustre, como o pão (cozido a

bordo) e alguns «mimos» – os doces confeitos, os fartens, mel e passas de figo. No caso da segunda refeição, o destaque vai para os requintes do serviço, uma vez que os convidados se sentam à mesa de Sancho Tovar, coberta de toalhas. Já no que se refere à dieta servida ao padre enfermo, note-se que, além das comuns galinhas, ingrediente indispensável aos caldos dos doentes, Fernão Cardim menciona «cousas doces, e outros mimos necessários» (p. 213), passo que evidencia que ao açúcar, simples ou em preparados (como era o caso das conservas), eram reconhecidas propriedades medicinais. Além das mais comuns carnes e peixes de salga, destinados ao consumo durante a viagem, havia entre os tripulantes mais distintos quem levasse consigo alguns pitéus de conserva, visando satisfazer a memória gustativa lusa, como sardinhas de escabeche (receita 281 do manuscrito 142 ADB), perdizes e galinhas assadas, conservadas em manteiga, azeite ou calda avinagrada (receitas 25 e 280 do mesmo manuscrito). Ainda a propósito dos mantimentos disponíveis a bordo, convém não esquecer que é nas viagens de regresso a Portugal que se deteta a intromissão de produtos exóticos ou mais abundantes nesses destinos (como o arroz na Ásia e em África, onde também embarcam milho, e a farinha de mandioca no Brasil). Porém, também aqui se verifica a acomodação gastronómica, pois verificamos, na matalotagem das naus saídas da Baía (Gabriel Soares de Sousa, cap. 41), a substituição do biscoito

pelo beiju grosso e da farinha de trigo por farinha de guerra (uma farinha de mandioca mais resistente). Das diversas e numerosas frutas de que, além-mar, a tripulação dispunha para embarcar e com ela se refrescar, merece destaque o fruto brasílico mais elogiado na literatura quinzentista, o ananás. No mar, tal como em terra, eram-lhe reconhecidas propriedades medicinais, de que Fernão Cardim destaca um efeito terapêutico de suma importância para quem viaja de barco: combater o enjoo (p. 115).

Sobre a gastronomia dos portugueses instalados nas suas fazendas ou moradias na cidade, percebe-se que eram apenas os senhores nobres e burgueses aqueles que podiam comprar produtos importados, considerados de luxo, como o trigo (geralmente reservado à confeção de pastelaria), os vinhos de Portugal, da Madeira e Canárias, os serviços de prata e a porcelana chinesa (então conhecida por «porcelana da Índia», uma vez que chegava aos mercados vinda pela Carreira da Índia). Marcadores da identidade lusa, esses são produtos que servem, longe da pátria, para orgulhosamente afirmar a pertença ao reino. Também os eclesiásticos requeriam o trigo (usado na confeção de hóstias) e o vinho, produtos de presença obrigatória na celebração da eucaristia. A reprodução, longe do reino, de um aparato e de um protocolo de mesa refinados tornam-se igualmente evidências da importância do que à época se considerava o bom gosto da mesa. Fernão

Cardim, ao descrever as numerosas pernoitas que em casas de portugueses a comitiva do padre visitador faz, invariavelmente menciona o mesmo retrato de uma receção sofisticada. Desse ambiente fazem parte não só um cardápio esmerado (de que se destacam as aves – e entre elas uma de origem americana tida por alimento de luxo, o peru – e demais iguarias, rubrica em que se evidencia o tão apreciado manjar branco), mas também a fina porcelana e a prataria. A fartura, a limpeza e o esmero do serviço são as qualidades mais enfatizadas pelos hóspedes. Seguindo a etiqueta de bem receber, os anfitriões despedem-se com uma oferta de «mimos» (como animais exóticos e conservas de fruta). A população de modestos recursos via-se, ao invés, forçada a uma «gastronomia de acomodação», aquela que, no dizer de Gabriel Soares de Sousa (cap. 33), consiste em remediar-se com os mantimentos da terra.

No início da Expansão, os colonos abastados acomodaram os ingredientes e receitas locais aos refinamentos das técnicas e contextos de consumo portugueses, dando origem a uma «nova gastronomia». Indispensável à manutenção dos gostos a que o paladar dos colonos estava habituado é a presença de cozinheiras portuguesas entre o seu pessoal de serviço. Elas são as responsáveis não só por preparar, com os produtos vindos da pátria para as hortas (uvas, marmelos, romãs, figos, frutos de espinho – laranjas, limas, cidras, limões e zamboas –, me-

## GASTRONOMIA

lões, pepinos, melancias, alguns tipos de abóboras, nabo, rábano, mostardeira, couves, alface, coentros, endros, funcho, salsa, hortelã, poejo, manjeriço, espina-fres, agriões, beldroegas, tanchagem, etc.) e para os currais (gado bovino, ovino, caprino, suíno e aves – galináceos, pombos, patos e gansos) as comidas do agrado dos seus senhores, como aplicam as técnicas culinárias que dominam a produtos locais, dando origem a iguarias novas ou refinando especialidades indígenas. Mais ainda, são essas mulheres as transmissoras da culinária portuguesa a uma população local feminina, a servir na casa dos conquistadores, facilitando, por esta via da formação, a transferência de conhecimentos e saber-fazer nos dois sentidos. Gabriel Soares de Sousa dá conta tanto desse magistério exercido pelas cozinheiras portuguesas junto das jovens índias (cap. 160: «as moças deste gentio [...] têm muita habilidade para fazerem coisas doces e fazem-se extremadas cozinheiras»), como da apropriação que as suas conterrâneas fazem do repositório indígena, que refinam (caso dos beijus e da tapioca). A intromissão do gosto e da arte das doceiras portuguesas verifica-se tanto quanto às receitas como quanto à preparação da farinha fresca de mandioca. Assim, os beijus servidos à mesa da «gente de primor» (diferentemente do que sucederia com a população humilde), aparentados à filhós mourisca, fina e crocante, são apresentados como uma criação das mulheres portuguesas

(cap. 38), ao passo que a tapioca ganha o toque luso, ao ser consumida depois de passada por açúcar. Numa gastronomia tão marcada pelo gosto do doce, rapidamente as portuguesas substituem no Brasil a farinha de trigo pela farinha fina de mandioca (carimã), o que lhes permite inventar novos pães e bolos (cap. 42). Mas são as receitas doces e salgadas levadas da pátria que merecem especial referência por parte dos testemunhos que nos chegaram. Garantir que o Novo Mundo é uma terra de abundância não bastava. Para conforto do colono, importava garantir que havia formas de reduzir o «estranhamento» próprio do contacto com um ambiente à partida tão diverso do seu. A afirmação do jesuíta Fernão Cardim de que «Este Brasil é já outro Portugal» transmite, de forma lapidar, ao português que se quisesse aventurar na



*Natureza-morta com Marmelo, Couve, Melão e Pepino (c. 1602), por Juan Sanchez Cotán. The San Diego Museum of Art, Balboa Park, Califórnia, EUA.*



incerta travessia do Atlântico a tranquilizadora garantia de que o espera não o temido desconhecido, mas uma réplica (bastante fiel) do seu modo de vida. Quanto a pratos, sujeitos a maiores ou menores acomodações, a América portuguesa oferece condições naturais adequadas à produção dos ingredientes necessários e Portugal oferece as técnicas que proporcionam o aparecimento de um receituário novo, feito da harmonização entre o Velho e os novos mundos. Dos mimos doces, Fernão Cardim menciona o manjar branco, bolos, coscorões, tartes, empanadilhas e queijadinhas de açúcar, além de um maçapão adaptado aos trópicos (uma vez que a amêndoa, presente nas receitas do códice I. E. 33 de Nápoles e do manuscrito 142 ADB, é substituída pela castanha de caju).

Quanto a comida salgada, além dos vegetais e legumes pátrios e do gado e aves europeus, a mesa enche-se de novos sabores locais. A tônica dos autores vai, no geral, para o parentesco desses produtos desconhecidos com paladares familiares aos portugueses. Assim, entre outros, a tartaruga sabe a vitela e a carneiro, o tatu sabe a galinha e a leitão, e o porco domesticado (introduzido pelos colonos) adquire na terra brasílica um gosto e propriedades terapêuticas ímpares, a ponto de poder substituir a galinha na dieta dos doentes, de acordo com o discurso propagandístico de Gabriel Soares de Sousa (cap. 33). Exemplo paradigmático do potencial gustativo extraordinário

que um mesmo animal autóctone pode ter é o peixe-boi (cap. 129). Conforme a confeção e preparação prévia a que é sujeito, assim este pescado adquire o paladar das mais convencionais formas de consumir a carne, a saber: se fresca e cozida com couves sabe a vaca, quando adubada (ou seja, acompanhada dos tradicionais cheiros e temperos) ganha o gosto de carne de porco, paladar que não perde no caso de ser fumada e cozida ou de, após prévia marinada em vinho-d'alhos, ser assada, situação em que ultrapassa em gosto o lombo assado. Também as mãos cozidas fazem lembrar o gosto dos pés de porco. Interessante é notar que a acomodação aos produtos da terra está na origem de novidades que viriam a transformar-se em típicos costumes da cozinha portuguesa (caso do consumo de feijão-verde cozido, cap. 46, e da pinhoada de amendoins, tal como ainda hoje sucede). Destaques merecem também preparados destinados sobretudo a mesas mais humildes. Ainda que sendo um ingrediente exótico, o peixe-boi serve para confeccionar algumas receitas tradicionais de aproveitamento de partes menos nobres dos animais. Esse cardápio é composto pelas fressuras, as mãos e os buchos (pratos comuns entre comunidades eclesíásticas, como se depreende da sua presença no manuscrito 142 ADB, receitas 54, 129 e 130). Feita de memórias gustativas dos vários quadrantes dos mundos postos em diálogo, a gastronomia da expansão portuguesa nasce de

## GASTRONOMIA

tradições renovadas e da integração criadora de múltiplos prazeres da mesa.

Carmen Soares

## BIBLIOGRAFIA

- Barros, Anabela Leal, *As Receitas de Cozinha de Um Frade Português do Séc. XVI*, Coimbra Imprensa da Universidade de Coimbra, 2013.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Sabores do Brasil em Portugal: Descobrir e Transformar Novos Alimentos (Sécs. XVI-XXI)*, São Paulo, Editora Senac, 2010.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, «A América à mesa do rei», in *A Mesa dos Reis de Portugal: Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (Séculos XIII-XVIII)*, coord. Ana Isabel Buescu e David Felismino, apresentação Maria Helena da Cruz Coelho, Lisboa, Círculo de Leitores, 2011, pp. 336-349.
- Buescu, Ana Isabel, «À mesa do rei: cultura alimentar e consumo no séc. XVI», in *A Mesa dos Reis de Portugal: Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (Séculos XIII-XVIII)*, coord. Ana Isabel Buescu e David Felismino, apresentação Maria Helena da Cruz Coelho, Lisboa, Círculo de Leitores, 2011, pp. 305-317.
- Caminha, Pêro Vaz de, *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, coord. Joaquim Romero Magalhães e João Paulo Salvado, rev. José Virgílio Pissarra, leitura paleográfica E. Borges Nunes, atualização ortográfica e notas M. Viegas Guerreiro, Lisboa, CNCDP/INCM, 2000 [1500].
- Cardim, Fernão, *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, ed. Ana Maria Azevedo, Lisboa, CNCDP, 1997 [1583-1601].
- Coelho, Maria Helena da Cruz; Santos, João Marinho dos, «A aculturação alimentar no império luso-brasileiro», in *Brasil e Portugal: Unindo as Duas Margens do Atlântico*, Lisboa, APH, 2013, pp. 53-72.
- Domingues, Francisco Contente; Guerreiro, Inácio, «A vida a bordo na Carreira da Índia (séc. XVI)», in *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. xxxiv, 1988, pp. 185-225.
- Gândavo, Pero de Magalhães, *História da Província Santa Cruz a Que vulgarmente Chama-mos Brasil*, nota prévia Francisco Leite de Faria, Lisboa, BN, 1.<sup>a</sup> ed., fac-similada, 1984 [1576].
- Gândavo, Pero de Magalhães, *História da Província Santa Cruz a Que vulgarmente Chama-mos Brasil*, pref. Cleonice Berardinelli, introd. Sheila Moura Hue, modernização do texto e notas Sheila Moura Hue e Ronaldo Menegaz, rev. das notas botânicas e zoológicas Ângelo Augusto dos Santos, Lisboa, Assírio & Alvim, 2004 [1576].
- Manuppella, Giacinto; Arnaut, Salvador Dias, *O «Livro de Cozinha» da Infanta D. Maria de Portugal: Primeira Edição Integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Coimbra, Acta Universitatis Conimbricensis, 1967.
- Soares, Carmen, «Pão e vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação portuguesa», in *Ensaaios sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro*, coord. Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 17-50.
- Sousa, Gabriel Soares de, *Notícia do Brasil*, ed. Luís de Albuquerque e Maria da Graça Pericão, Lisboa, Publicações Alfa, Biblioteca da Expansão Portuguesa, vol. 11, 1989 [1587].
- Torrão, Maria Manuel, *Dietas Alimentares: Transferências e Adaptações nas Ilhas de Cabo Verde (1460-1540)*, Lisboa, ICT, 1995.

---

**GÉNOVA** – «Génova está situada na borda do mar ao pé de um monte, cercado todo de uma muralha grossa, que se descobre do mar. [...] O porto é feito por arte com dois molhes» (Pimentel, 1762: 567). Após ter sido praticamente destruída por uma expedição fatímida, por volta dos anos 934-935, Génova iniciou uma política de expansão marítima, inicialmente orientada para a atividade corsária